



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 dicembre 2017

Rovereto 31 dicembre 2017



02 dicembre 2017

[http://www.evo-iooc.com/2/2016\\_winners\\_1036983.html](http://www.evo-iooc.com/2/2016_winners_1036983.html)[Home](#) » [Story](#) » 2016 Winners

PRINT

## Best in Class 2016

### Best International Northern Hemisphere

Society/Società	EVOO Name/Nome Prodotto	Pais/Nazione	AWARD
Frantoio Romano Vincenzo	Le Sciare	Italia	D IOOC Best International Award North Hemisphere
Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm	Ca'Rainene Monovarietale Drizzar Dop Garda	Italia	D IOOC Best International Monovarietal North Hemisphere
Muela-Olives S.L.	Venta del Baron Aceite de Oliva Virgen Extra	Spagna	D IOOC Best International Blend North Hemisphere
Antiche Masserie d'Apulia	Explorium - Antiche Masserie d'Apulia	Italia	D IOOC Best International Organic North Hemisphere
S.C.A. Almazaras de la Subbetica	Parqueoliva Serie Oro	Spagna	D IOOC Best International DOP/IGP North Hemisphere

### Best International Southern Hemisphere

Society/Società	EVOO Name/Nome Prodotto	Pais/Nazione	AWARD
Camilo Enterprises	Classic Ligurian	Australia	D IOOC Best International Award South Hemisphere
Q'Umir Products Santo Olivo	Santo Olivo	Perù	D IOOC Best International Organic South Hemisphere
Enrique Rubén Porro	Viejo Puente Molina Aceite de Oliva Virgen Extra Changlot Real	Argentina	D IOOC Best International Monovarietal South Hemisphere
Millan S.A. Olivícola Laur	Laur Aceite de Oliva Virgen Extra Blend Gran Mendoza	Argentina	D IOOC Best International Blend South Hemisphere

### Best Regione Sicilia

Society/Società	EVOO Name/Nome Prodotto	Pais/Nazione	AWARD
Agrestis Soc. Coop. Agricola	Fiore D'Oro Dop Monti Iblei Monte Lauro	Italia	D IOOC Best International Country Italy (Sicilia)



02 dicembre 2017

[http://www.evo-iooc.com/2/2016\\_winners\\_1036983.html](http://www.evo-iooc.com/2/2016_winners_1036983.html)**Gold Medal 2016**

Gold Medal	Argentina	Agropecuaria El Mistol S.A.	El Mistol Premium Aceite De Oliva Virgen Extra Blend
		Enrique Rubén Porro	Viejo Puente Molina Aceite De Oliva Virgen Extra Changlot Real
		Millan S.A. Olivícola Laur	Laur Aceite De Oliva Virgen Extra Blend Gran Mendoza
		Solfrut S.A.	Oliovita Edición Limitada Aceite De Oliva Virgen Extra Coratina
		Trilogía	Trilogía Aceite De Oliva Virgen Extra Blend
Australia		Camilo Enterprises	Classic Ligurian
Grecia		K.A.S.E.L.L. S.A.	Nine - 9 by Kasell
		Lia Cultivator	Lia Premium Extra Virgin Olive Oil
Israele		Masik Magali	Masik Magali Coratina
		Sindyanna Of Galilee	Sindyanna Of Galilee Organic Fair Trade
Italia		Agrestis Soc. Coop. Agricola	Fiore D'Oro Dop Monti Iblei Monte Lauro
		Agriturismo Arcobaleno Anita Regenass	Nettaribleo Bio & Dop Monti Iblei Monte Lauro
		Antiche Masserie D'Apulia	Frisina
		Az Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C.S.S.	Explorium - Antiche Masserie D'Apulia
		Az. Agr. Case D'Alto Di Claudio De Luca	Oro Di Ruffolo Don Gaudio
		Az. Agr. Ciccolella Giuseppe	Coevo Monocultivar Ravece
		Az. Agr. Francesca Boni	Olio Extravergine di Oliva Coppadoro
		Az. Agr. Francescantonio Posterino	Olio Traldi Athos
		Az. Agr. Il Brolo Di Augusto Rampa	Olio Traldi Eximius
		Az. Agr. Il Colle	Olio Extravergine Di Oliva Posterino
		Az. Agr. Ione Zorbi S.R.L.	Olio Extravergine Di Oliva Il Brolo Dop Garda Bresciano
		Az. Agr. Leone Sabino	Olio Extravergine Di Oliva Capanneum
		Az. Agr. Mancini Alessandro Donato Mancini	I&P Grand Cru Spinicci
		Az. Agr. Mandranova Di Giuseppe Di Vincenzo	Don Gioacchino
		Az. Agr. Tommaso Masciantonio - Trappeto Di Caprafico	La Patràun
		Az. Agricola Fontanaro Lucia Verdacchi Pinelli	Sua Maestà
		Az. Cinque Colli	Mandranova Nocellara
		Azienda Agri Basile di Basile Michele Antonio & C. s.s.	Trappeto Di Caprafico Olio Extravergine Dop
		Azienda Agricola Casa del Tempo Ritrovato	Colline Teatine Biologico
		Azienda Agricola Cosmo Di Russo	Fontanaro Fonte Della Pace
		Azienda Agricola G. Taibi	Cinque Colli Tonda Iblea
		Azienda Agricola Iemolo Thierry	Foglia d'Oro Biologico
		Azienda Agricola La Tonda	Casa del Tempo Ritrovato Casaliva
		Azienda Agricola Oliva	Caieta Monocultivar Itrana
			Don Pasquale Monocultivar Itrana Colline Pontine DOP
			Olio Taibi Biancolilla
			Sirè D.O.P. Monte Iblea Valle dell Irminio
			Nerovulcano
			Favola Olio Extravergine D Oliva Moresca



02 dicembre 2017

[http://www.evo-iooc.com/2/2016\\_winners\\_1036983.html](http://www.evo-iooc.com/2/2016_winners_1036983.html)

Azienda Agricole Colle di Paoletti Flavia	Verde Del Colle
Aziende Agricole Di Martino S.A.S.	Schinosa
Casale San Giorgio S.R.L.	Maestrale Olio Extravergine Di Oliva
	Ponentino Olio Extravergine Di Oliva
Contrada Del Fiorano	Acherolio
Decimi	Emozione
Ermma Az. Agr. Sansone Sara Ersilia	Gocce Di Principio
Fattoria Ramerino	Cultivar Frantoio
Fèlsina	Felsina Leccino Monocultivar Denoccolato 2015
	Felsina Raggiolo Monocultivar Denoccolato 2015
Frantoio Di Cornoleda	Green Selection
<b>Frantoio Di Riva - Agraria Riva Del Garda</b>	<b>Uliva Garda Trentino Dop</b>
Frantoio Nutile	Lapiolio
Frantoio Romano Vincenzo	Le Sciare
Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice	Posta Locone
L Arte Dell Olivo	L Arte Dell Olivo Tuscany
Lapoc Società Cooperativa Agricola	Lydoy
Manfredi Barbera & Figli Spa	Lorenzo N. 3
Marsicani Nicolangelo	Marsicani Dop Cilento
Monte Schiavo - Tenute Pieralisi Società Agricola S.R.L.	4 Ore Monocultivar Ascolana Dura
Olearia San Giorgio	L'Aspromontano
Oleificio Fam S.A.S.	Fam Ravece
Oleificio Torchia Di Tommaso Torchia E F.Lli S.A.S.	Olio Extravergine Di Oliva Torchia
Olio Di Dievole	Olio Extravergine Di Oliva 100% Italiano Coratina
	Olio Extravergine Di Oliva Dop Chianti Classico
	Leccino
Olio Intini	Bio Coratina
Paolo Bonomelli	Ca Rainene Monovarietale Drizzar Dop Garda
Parature	Andromeda
	Cassiopea
Prime Bio Farm Ruffa Vincenzo	Privilegio
S.S. Sciavuru D'Aliva	Sciavuru D'Aliva
Tenuta Gallinella	Olio Extravergine Di Oliva Cerasuola
	Olio Extravergine Di Oliva Don Mimi
Tenuta Romano S.R.L.	Frantoio Romano Ortice Riserva
Torretta S.R.L.	Teti
Val Paradiso S.R.L.	Val Paradiso Bio
Perù	Santo Olivo
Portogallo	Acushla
	Acushla Gold Edition
	Quinta De São Miguel Do Seixo Early Harvest
	EVOO
	Cooperativa De Olivicultores De Valpaços
	CrI
	Rosmaninho Gourmet Madural
	Tràs-Os-Montes Prime Lda
	Casa De Santo Amaro Praemium
	Casa De Santo Amaro Prestige
Slovenia	Ronkaldo - Ekstra Deviško Oljčno Olje Slovenske
	Istre Zop
South Africa	Willow Creek Directors Reserve Extra Virgin Olive
	Oil
Spagna	Maeva Toro
	Aceites Maeva
	Agricola Solar Jiennense S.L.
	Jolive Aceite De Oliva Virgen Extra



02 dicembre 2017

[http://www.evo-iooc.com/2/2016\\_winners\\_1036983.html](http://www.evo-iooc.com/2/2016_winners_1036983.html)

Amazara As Pontis Agropecuaria Carrasco S.L.	Vieru Ecologico D.O.P. Gata Hurdes
Hispasur Aceites	Hispasur Gold
Indive Gila S.L.	Quaryat Picual
Knolive Oils S.L.	Knolive Epicure
Moli Doli Gabriel Alsina	Castellò
Molino Virgen De Fatima S.L.	Oleum Hispania
Muela-Olives S.L.	Mueloliva Pícuda Aceite De Oliva Virgen Extra
	Venta Del Baron Aceite De Oliva Virgen Extra
Oro Del Desierto	Oro Del Desierto Coupage Organic
Pagos De Toral S.C.P.	Pagos De Toral Seleccion Gourmet
S. C. O. De Valdepenas Colival	Valdenvero Picual
S.C.A. Almazaras de la Subbetica	Parqueoliva Serie Oro
	Rincon de la Subbetica
Sca. Olivarera La Purísima	El Empiedro (D.O.P. Priego De Córdoba)

### Silver Medal 2016

Silver Medal	Argentina	Agropecuaria El Mistol S.A.	El Mistol Clasico Aceite De Oliva Virgen Extra Blend
		Enrique Rubén Porro	Viejo Puente Molina Aceite De Oliva Virgen Extra Arbequina
			Viejo Puente Molina Aceite De Oliva Virgen Extra Frantoio
			Viejo Puente Molina Aceite De Oliva Virgen Extra Picual
		Finca Lecumberri S.R.L.	Noble Lur Aceite De Oliva Virgen Extra Arauco
		María Cristina Catena	1938 Aceite De Oliva Virgen Extra Blend
		Miditerra S.A.	Miditerra Grand Aceite De Oliva Virgen Extra Blend
		Millan S.A. Olivícola Laur	Laur Aceite De Oliva Virgen Extra Blend Altos Limpios
			Laur Aceite De Oliva Virgen Extra Blend Clasico
			Laur Aceite De Oliva Virgen Extra Blend Cruz De Piedra
			Laur Aceite De Oliva Virgen Extra Blend Medrano
	Brasile	Prosperato	Prosperato Exclusivo Koroneiki
	Grecia	Golden Tree Olive Oil	Wild Athos - Golden Tree Pdo Agourelaio Chalkidikis
		Greka Icons S.A.	Navarino Icons Extra Virgin Olive Oil
		Michalis Pachnos	Arbor Beata
		Olympus Olive Oil	Chiede X Bonifico
		Terra Creta S.A.	Terra Creta Pdo Kolymvari Chania Crete Extra Virgin Olive Oil
		Yannis Olive Gowe	Yannis Family
			Yannis Finest
			Yannis Limited Pdo Chalkidiki
	Israele	Eliad Olive Oil Ltd.	Eliad - Israel Olive Oil Extra Virgin - Distinctive & Unique Gold
			Eliad - Israel Olive Oil Extra Virgin - Smooth & Balanced
		Masik Magali	Masik Magali House Blend
			Masik Magali Leccino



02 dicembre 2017

[http://www.evo-iooc.com/2/2016\\_winners\\_1036983.html](http://www.evo-iooc.com/2/2016_winners_1036983.html)

Italia	Antico Frantoio Toscano S.R.L.	Olio Extravergine Di Oliva 100% Italiano Estratto A Freddo
	Az. Agr. Angelina DIppolito	Olio Extravergine Di Oliva Lotto Premium
	Az. Agr. De Lorenzo	I Tesori Del Sole - Prodotto Italiano
	Az. Agr. Diletto Giovanni	Gold Of Italy
	Az. Agr. Fabrizio De Marco	Cantasole
	Az. Agr. Francesco Corigliano	Olio Extravergine Di Oliva Frantoio Badia
	Az. Agr. Hispellum	Extravergine Terre Rosse Colli Assisi Spoleto Dop
	Az. Agr. Il Cavallino	Il Cavallino - Special Edition
	Az. Agr. Ione Zorbi S.R.L.	I&P Grand Cru Musignano
	Az. Agr. Loria Di Dito Giuseppe	Tenute Santa Caterina
	Az. Agr. Maiorano	Olio Extravergine Di Oliva Biologico Foglia Verde
	Az. Agr. Mandranova Di Giuseppe Di Vincenzo	Mandranova Coratina
	Az. Agr. Margherita Carducci Artenisio	Olio Donna Alfonsa
	Az. Agr. Pannarale Mario	Olio Extravergine Di Oliva Rustico - Peranzana
	Az. Agr. Pepe Mariangela Vanessa	Oiu
	Az. Agr. Principe Pignatelli S.R.L.	Principe Pignatelli Olio Extravergine Di Oliva Classico
	Az. Agr. Santa Tecla Di Rita Licastro	Domina E Terra Ottobratico
	Az. Agr. Sorelle Garzo	Dolci Terre
		Dolci Terre Monocultivar Ottobratica
	Az. Agr. Ventra Giovanni	Il Secolare Olio Extravergine Di Oliva
	Az. Agr. Vittoria Piccolo	La Minuta
	Az. Agricola Costantino Mariangela	Olio Extravergine D'Oliva Biologico Dop Lametia Donnantonio
	Az. Agricola Cristiano Antonio	Olio Extravergine Di Oliva Oro Don Vincenzo Dop Lamezia
	Az. Agricola Fiore	Domenica Fiore Olio Monaco
		Domenica Fiore Olio Reserva
	Azienda Agricola Carbone s.a.s.	Carbone Olio Coroneiki
		Carbone Olio Laureanum
	Azienda Agricola G. Taibi	Olio Taibi Nocellara
	Azienda Agricola Iemolo Thierry	Sirè Monocultivar Tonda Iblea
		Sirè Selezione Iblea
	Azienda Agricola Pedicini Richard W.F.	Racalia Single Estate
	Aziende Agricole Planeta Ss	Olio Extravergine D'Oliva Denoccolato Biancolilla
		Olio Extravergine D'Oliva Tradizionale
	Aziende Agricole Tamburello S.S.	Tamburello Olio Extravergine D'Oliva Biologico Biancolilla
		Olio Extra Vergine Di Oliva Nocellara Del Belice Dop Incoronati
	Carbona Società Agricola S.R.L.	Somnia Blend Sabina Dop
	Doro83 S.R.L.	Native Olio Deciso
	Ecofruit S.R.L.	Pyx
	Ermma Az. Agr. Sansone Sara Ersilia	Guadagnòlo Primus
	Fattoria Ramerino	Primo Dop
	Frantoi Cutrera	Olio Extravergine Di Oliva Gocce D'Oro Sant'Andrea
	Frantoio L'Oro Di Sant'Andrea Snc Di Celesti N. & C.	Siciliae
	Frantoio Polizzi Di Giangreco Luigi E C. S.A.S.	
	Giuseppe Maria Catalano Di Melilli Dba	Due Leoni Monovarietale Di Carboncella
	Due Leoni	
	L Arte Dell Olivo	L Arte Dell Olivo Cortona Nuovo
	La Ghiotta Marmotta Di Vassallo Simona	Olio Extravergine Di Oliva "Eliseo"
	La Goccia DOro	Feudotto Dop Val Di Mazara
	La Madre Terra	Olio Extra Vergine Di Oliva - Cerasuola In Purezza



02 dicembre 2017

[http://www.evo-ioc.com/2/2016\\_winners\\_1036983.html](http://www.evo-ioc.com/2/2016_winners_1036983.html)

	La Montagnola Snc	Olio Extravergine Di Oliva La Montagnola
	Le Colline Ug	Le Colline Olio Extra Vergine Di Oliva Dop Bruzio
	Maia Di Manzella Giovanni E C. S.A.S.	Olio Extravergine Di Oliva Denoccolato Biologico Dop Val Di Mazzara
	Olearia Santella Di Massimo Santella	Il Terzo Seme - Toscano Igp
	Oleificio Ciccarello Antonino	Kalón Biologico
	Oleificio Mancuso	Olio Extravergine DOliva Mancuso
	Oleificio Tulipano Snc	Oleificio Tulipano
	Olio Di Dievole	Olio Extravergine Di Oliva 100% Italiano
		Olio Extravergine Di Oliva 100% Italiano Nocellara
		Olio Extravergine Di Oliva Dop Chianti Classico
	Olivoil S.R.L.	Geraci
	Op Laposa Soc. Coop. Battipaglia	Elaia
	Paolo Bonomelli	Trefort
	Soc. Agr. Fonte Di Foiano S.S.	Fonte Di Foiano Gran Cru
	Soc. Agricola Terre Sul Dirillo	Fior Di Olive - Olio Extravergine Di Oliva
	Soc. Coop. Agr. Olivicoltori Valle Del Cedrina	Costa Degli Olivi
	Società Agricola Il Cavaliere	Il Cavaliere Olio Extravergine DOliva Garda Dop
	Società Agricola Mandravecchia	Olio Mandravecchia
	Società Agricola Moccari dei Flli Abbracciavento S.S.	Moccari Traacciato
	Società Agricola Sergio Delle Monache S.R.L.	Olio Tamia Gold Organic
	Società Cooperativa Agricola Vaira	Olio Extravergine Di Oliva Biologico Il Tradizionale
	Sololio Soc. Coop Agricola	Delia Cortese
		Dop Collina Di Brindisi
	Tenuta Cavasecca	Miscazze
	Tenuta Romano S.R.L.	Frantoio Romano Gold Bio
		Frantoio Romano Picholine
	Torretta S.R.L.	Diesis DOP Colline Salernitane
	Val Paradiso S.R.L.	Diodoros
Malta	Ramla Valley	Ramla Valley Extra Virgin Olive Oil(Capsule Nere)
Portogallo	Erta Sociedade Agricola Lda	Quinta Valle Madrugá Premium
	Herdade De San Vincente Ventosa	Herdade da Ventosa Premium
	M. C. Rabaçal & Aragão Lda	Alfandagh
		Casa Aragoao Praemium DOP 0 1%
	Quinta Dos Olmais Lda.	Olmais Azeite Virgem Extra Biològico
	Sociedade Agricola Alberto Manso Ida Rua	Casa de Valpereiro
	Sociedade Agricola Alberto Manso Lda Rua	Casa de Valepereiro Praemium
Spagna	Aceites Impeltre Del Bajo Martín S.L.	Emerxo By Impeltre
	Beneoliva Sociedad Cooperativa V.L	Señorio de Jaime Rosell Summum
	Cal Saboi	Cal Saboi Premium
	Cortijo De Suerte Alta S.L.	Cortijo De Suerte Alta Coupage Natural
	Fernando Piedrabuena Romero	Pago Piedrabuena
	Fraille Llanos De Castillejo S.L.	Capricho del Fraile Cosecha Temprana(Early Harvest)
	OlivaPalacios S.L.	Palacio De Los Olivos
	S. C. O. De Valdepenas Colival	Valdenvero Arbequina
		Valdenvero Cornicabra
		Valdenvero Coupage
Turchia	Selatin EVOO	Selatin Extra Virgin Olive Oil Earley Harvest - Cold Press
Uruguay	Agroland S.A.	Colinas de Garzon Bivarietal
		Colinas de Garzon Italian Blend
		Colinas de Garzon Trivarietal
USA	Bariani Olive Oil	Bariani California Extra Virgin Olive Oil

<http://vivabacco2punto0.org/2017/12/03/olio-garda-dop-annata-2017-produzione-in-calo-ma-si-mantiene-alta-la-qualita-con-rese-che-sfiorano-il-15/>

## Olio Garda DOP annata 2017: produzione in calo ma si mantiene alta la qualità, con rese che sfiorano il 15%

domenica 03rd, dicembre 2017 / 21:20 Written by **Enrico Grazioli**



Category  
Gastronomia & viaggi, In  
evidenza

Post tags  
olio, Olio Garda DOP

Si sta concludendo in questi giorni la campagna olearia 2017 dell'Olio Garda DOP. I primi dati, una stima della raccolta ancora in corso tra gli oliveti del Lago di Garda, registrano una diminuzione del 30% di olive, rispetto l'annata precedente.

Tutte le tre sottozone del Garda – Orientale, Bresciana, Trentina – quest'anno hanno affrontato una stagione difficile, messa alla prova da



<http://vivabacco2punto0.org/2017/12/03/olio-garda-dop-annata-2017-produzione-in-calo-ma-si-mantiene-alta-la-qualita-con-rese-che-sfiorano-il-15/>



View all articles by Enrico  
Grazioli

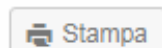
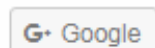
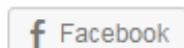
mesi caldi e siccitosi, e dalle grandinate di fine estate. Il calo della produzione però è stato compensato da rese qualitative molto buone. Le alte temperature raggiunte nelle fasi centrali dell'annata hanno concentrato il succo all'interno delle olive, portando le rese al 15% (rispetto alla media del 13% dello scorso anno). La resa dipende essenzialmente dal rapporto quantitativo di acqua e olio presenti nel frutto: una maggiore concentrazione di succo all'interno dell'oliva migliora in molitura il rapporto tra frutti raccolti e olio prodotto.

Le olive sono arrivate al giusto grado di maturazione in leggero anticipo ma in ottima salute, risultato dell'impegno dei produttori nel preservare frutti sani, in grado di garantire un prodotto di valore, a discapito di elevati costi di produzione.

"La stagione – spiega Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio Olio Garda DOP – è andata sicuramente meglio del previsto. Il 2017 è un anno di scarica, dopo la scorsa annata all'insegna della grande produzione, quest'anno ci aspettavamo un calo produttivo, che è stato accentuato ancor di più dalla siccità e dalle forti grandinate. L'olio a denominazione protetta sarà sicuramente meno dell'anno scorso, ma la qualità del prodotto non è messa in discussione".

Il consumatore potrà acquistare un olio nuovo fruttato, con un buon equilibrio tra amaro, piccante e dolce, simbolo della qualità di un olio buono. Un prodotto versatile distinguibile per la sua leggerezza, che lo rende capace di accompagnare tanti diversi piatti.

Condividi:



<https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/cooperazione-trentina-progetto-etika-si-aggiudica-secondo-osto-al-premio-ambiente-delleuregio/>

## **COOPERAZIONE TRENTINA \* PROGETTO ETIKA: SI AGGIUDICA IL SECONDO POSTO AL PREMIO AMBIENTE DELL'EUREGIO**

**Il progetto Etika si aggiudica il secondo posto al Premio Ambiente dell'Euregio. Premiato anche il sistema adottato dall'Agraria di Riva per riutilizzare i residui della lavorazione dell'oliva. Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato oggi a Bolzano nella sede della H2 Südtirol.**

**Il premio, giunto alla nona edizione, è organizzato ogni anno in maniera unitaria dalle due province di Trento e Bolzano e dal Land Tirolo, e intende riconoscere le esperienze e le idee migliori in tema di ambiente e sostenibilità.**

**I riconoscimenti sono stati consegnati dall'assessore provinciale all'ambiente ed energia di Bolzano Richard Theiner ("la qualità aumenta di anno in anno") e dalla dirigente della Provincia di Trento Laura Boschini, responsabile dell'Appa: "positivo che dal Trentino siano arrivati progetti da molti settori diversi, dall'agricoltura all'artigianato al sociale".**

**All'edizione di quest'anno hanno partecipato 93 progetti, divisi nelle categorie "progetti e idee" e "impegno e attività". In questa sezione sono stati selezionati tre progetti dal Trentino (di cui due della cooperazione) su un totale di 41 presentati.**

**"Etika", la bolletta ecologica e solidale ideata dalla Cooperazione trentina insieme a Dolomiti Energia si è meritata il secondo premio assoluto in questa categoria. Si tratta di un gruppo di acquisto di energia "green" che finanzia anche progetti di solidarietà.**

**Per ogni contratto Dolomiti Energia riconosce dieci euro l'anno destinati ad alimentare un fondo sociale (240mila euro dopo i primi dodici mesi, su 24mila contratti stipulati). Sono già partiti i primi progetti di solidarietà.**

**Il premio è stato ritirato da Raul Daoli della Federazione Trentina della Cooperazione, che ha rappresentato tutti i partner del progetto: Sait e Famiglie Cooperative, Cassa Centrale e Casse Rurali, Consolida, coop La Rete, e naturalmente Dolomiti Energia che fornisce il servizio.**

Un altro premio è andato anche al progetto della Agraria di Riva che ha inventato un sistema per riutilizzare i residui della lavorazione dell'oliva. Oltre all'olio extravergine, rimangono sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli per usi diversi.

Il riconoscimento è stato ritirato dal direttore dell'Agraria Massimo Fia.

[https://malcesine.virgilio.it/notizielocali/cooperazione\\_trentina\\_progetto\\_etika\\_si\\_aggiudica\\_il\\_secondo\\_posto\\_al\\_premio\\_ambiente\\_dell\\_euregio\\_-53842394.html](https://malcesine.virgilio.it/notizielocali/cooperazione_trentina_progetto_etika_si_aggiudica_il_secondo_posto_al_premio_ambiente_dell_euregio_-53842394.html)

## Cooperazione Trentina \* Progetto Etika: si aggiudica il secondo posto al Premio Ambiente dell'Euregio -



Condividi



Invia



Il progetto Etika si aggiudica il secondo posto al Premio Ambiente dell'Euregio. Premiato anche il sistema adottato dall'Agraria di Riva per riutilizzare i residui della lavorazione dell'oliva. Il...

[Leggi tutta la notizia](#)



[http://www.confindustria.tn.it/confindustria/trento/rasseqnaNew.nsf/2013Articolo?OpenForm&file=20171212\\*VE62072.pdf](http://www.confindustria.tn.it/confindustria/trento/rasseqnaNew.nsf/2013Articolo?OpenForm&file=20171212*VE62072.pdf)

RASSEGNA STAMPA DEL 12/12/2017

TRENTINO (pag. 7)

Ad «Etika» e Agraria di Riva il premio Ambiente Euregio

<https://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/italys-cooperatives-strength-numbers/61623>



## Italy's Cooperatives: Strength in Numbers

Cooperatives of Italian olive growers reached the highest standards thanks to smoothly-running incentive systems, while helping small scale producers enter the market.

Harvest started in late September and these are the last few days of work in the olive groves of the Contrada Feudotto, the headquarters of the cooperative society [La Goccia d'Oro](#).

“This is a community made up of a thousand olive growers mostly from the territory of Menfi and other towns in the province of Agrigento, and partly from the province of Trapani,” said the general manager of the company, Accursio Alagna.

---

"Last year's results were made possible thanks to the work of more than one thousand producers who run not only large parcels of land but also very small groves with thirty or fifty olive trees."

- Massimiliano Consolo, Agraria Riva del Garda

---

“Our operating system consists in assisting our members with technical support, information and training on the field throughout all stages of production, so that olive trees are constantly monitored,” he explained.

A few hours after harvesting, olives are taken to the mill where they are subjected to a first qualitative selection to evaluate if their phytosanitary state meets the company standards.

<https://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/italys-cooperatives-strength-numbers/61623>

Then, they are pressed according to variety, depending on the different lines which include monovarietals; PDOs, PGIs and organic; and a blend made up of Nocellara, Biancolilla and Cerasuola, which are pressed together. A second qualitative selection consisting in the determination of acidity is carried out on the fresh extra virgin olive oil, which will be bottled after a period of natural decantation.

To ensure high standards of the product supplied by farmers, the cooperative established an incentive scheme based on two parameters: the quality and the product category.

“We rank extra virgin olive oils according to the determination of acidity: the first-level product is below 0.2 percent and the second-level product ranges from 0.2 to 0.5 percent,” Alagna explained, specifying that a third class is not even considered, even if within regulatory limits.

“I have to say that most of the oils generally come under the first class, and this season we reached a 0.17 percent average acidity,” he revealed. “Then, farmers receive a further remuneration which increases with the market class of oil, starting from the conventional blend, up to the organic production.”

The strategic choice of the company is to add value to the work of members, Alagna noted. “We think that transparency is the most effective way to protect consumers and make them aware of products. That is why, from this campaign, consumers will find a collar around the neck of each bottle with the photo and information of a farmer.”





<https://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/italys-cooperatives-strength-numbers/61623>

By entering the batch number of a bottle on the [cooperative's website](#), a consumer can trace the entire production process. "Since we are a cooperative of several members, many hectares of land and different districts, it is even more important to offer our consumers a clear monitoring and representation of all steps of our product chain," Alagna said.

At the other end of the Boot, the largest lake in Italy lies in the foothills of the Italian Alps — a Mediterranean oasis for the olive groves of the [Agraria Riva del Garda](#), a brand often [celebrated at the NYIOOC](#) with a couple of Gold Awards in 2014 and 2016 and a Silver Award in 2017.

The [Casaliva variety](#) which gives life to this high-quality PDO Garda Trentino is grown by farmers operating on the northernmost coast of Garda Lake.

"The cooperative is made up of 360 members of which almost one hundred are baseline suppliers," said the business development manager [Massimiliano Consolo](#). "However, the number of contributors may vary widely depending on the season, and last year's results were made possible thanks to the work of more than one thousand producers who run not only large parcels of land but also very small groves with thirty or fifty olive trees"



The cooperative system can rely on several technicians both internal and external who, throughout the year, constantly follow members and the contributors who need and requires assistance. They provide technical support for normal agronomic practices and extraordinary requirements due to seasonal issues increasingly frequent over last years.

<https://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/italys-cooperatives-strength-numbers/61623>

“Harvest starts on the basis of their evaluations of several hundred farmers with very different plots, and we give priority to the olive groves which according to them are in the best conditions,” Consolo pointed out. They also rely also on a scientific system that considers calculations of the fat mass in the olives rather than *veraison* time like most producers do.



© Azienda Olio del Garda (azienda Olivicola Trentina)

“Our technicians collect olives in the fields every week, sorted by variety, exposure, type of soil and so on. Therefore, we put the olives in a machine to obtain a pulp which is inserted into another device which calculates the fat mass level. Depending on the resultant graphs we decide when it’s time to harvest,” he revealed.

This harvest started mid-October and the last olives were picked at the end of November. The first producers to be selected for harvesting receive the highest remuneration and their olives will give rise to ‘*Uliva 1111*,’ which is a limited edition of the extra virgin olive oil PDO Garda Trentino.

“According to our incentive system based on a three-step qualitative control, farmers do their best to follow the company guidelines in order to get the most out of their olive trees,” Consolo considered.

“The first selection takes place at the entrance of fruits in the mill with a visual check, then a sample of the oil obtained is subjected to *chemical analysis* and another sample is judged by the tasting panel. At the end of these three checks, the product gets a score with an associated remuneration. Our evaluation is therefore based solely and exclusively on quality,” Consolo concluded.

<https://cosaporto.it/prodotti/dolci/panettoni/>**Dolce imperiale Agraria Riva del Garda**  
**SAPORD'OLIO**

Il Dolce Imperiale di Agraria Riva del Garda è un dolce prodotto a lievitazione naturale con Olio Extravergine di Oliva e prugne candite.  
Peso: 750gr

€ 19,00

[INFO PRODOTTO ▶](#)**Panettone Bosco - 1kg**  
**ROMEO CHEF & BAKER**

Un'opera d'arte del maestro della lievitazione, disponibile nelle varianti: arancia candita&uvetta, amarene e cioccolato.  
Clicca Aggiungi e scegli il gusto che preferisci

€ 30,00 -  
€ 36,00[INFO PRODOTTO ▶](#)**Babbo's Breakfast**  
**NERO VANIGLIA**

<http://www.ildolomiti.it/blog/sergio-ferrari/peperoncino-trentino-annata-non-da-incorniciare-ma-prodotti-10-quintali>

## Peperoncino trentino, annata non da incorniciare ma prodotti 10 quintali

*I quattro campi che fanno capo all'Associazione peperoncino trentino si trovano a Tierno di Mori, Avio, Pannone e Folaso. E' venuta meno la produzione di cioccolata al peperoncino perché la ditta di Rovereto ha cessato l'attività*



**A**mmonta a 10 quintali la produzione di peperoncini piccanti di diverse varietà raccolta quest'anno nei quattro campi che fanno capo all'Associazione **peperoncino trentino**. Gli appezzamenti, dice il perito agrario **Antonio Girardelli** che presta consulenza ai coltivatori, si trovano a **Tierno di Mori, Avio, Pannone e Folaso**. La stagione non è stata delle migliori.

La percentuale maggiore di peperoncini è stata essiccata o trasformata in salsa da un'azienda artigiana di **Nogaredo** e da due cooperative: **Maso del Gnac di Isera e Le Formiche di Avio**. Anche **L'Agraria di Riva** ha acquistato peperoni freschi dai quali ha ricavato **polvere da aggiungere ad una partita di olio extra** vergine Garda Trentino Dop che rappresenta una rarità.

La polvere di peperoncino viene utilizzata anche **da qualche caseificio** per dare piccantezza a formaggi freschi. E' invece **venuta meno la produzione di cioccolata al peperoncino** perché la ditta di Rovereto ha cessato l'attività.