



# **AGRARIA RIVA**

01 - 31 agosto 2015

# INDICE

## AGRARIA RIVA

04/08/2015 L' Adige	4
<b>Degustazione dei sapori trentini in pieno stile Expo</b>	
06/08/2015 L' Adige	5
<b>DEGUSTAZIONI LOCALI AL CONCEPT STORE</b>	
07/08/2015 L' Adige	6
<b>SOGNANDO L'EXPO AL CONCEPT STORE</b>	
11/08/2015 Il Trentino - Nazionale	7
<b>Riva, Romarzollo e Laghel alla battaglia dell'acqua</b>	
14/08/2015 L' Adige	9
<b>I GUSTI DELL'EXPO AL MART</b>	
15/08/2015 Il Trentino - Nazionale	10
<b>Annata ottima, soprattutto per i rossi</b>	
18/08/2015 Corriere del Trentino - Trento	12
<b>Agraria Riva del Garda Incontro dei soci e festa</b>	
20/08/2015 Il Trentino - Nazionale	13
<b>S.Alessandro, è tempo di sagra: domani il via</b>	
26/08/2015 L' Adige	14
<b>ASSAGGI DI PRODOTTI LOCALI AL CONCEPT STORE</b>	
27/08/2015 L' Adige	15
<b>DALL'EXPO AL MART ASSAGGI LOCALI</b>	
28/08/2015 L' Adige	16
<b>DEGUSTAZIONI LOCALI AL CONCEPT STORE EXPO</b>	
30/08/2015 L' Adige	17
<b>Con il caldo uve di qualità e un raccolto in su del 15%</b>	

# **AGRARIA RIVA**

**12 articoli**

## INIZIATIVA AL MART

# Degustazione dei sapori trentini in pieno stile Expo

Venerdì alle 18.30 degustazioni al Concept Store Expo del Mart con le eccellenze del territorio per provare i sapori del Trentino. Un appuntamento in collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrificcio artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe. Occorre prenotarsi, il costo a persona

è di cinque euro. Per info [eventi@mart.tn.it](mailto:eventi@mart.tn.it) Il Mart, fedele al proprio mandato, alterna gli appuntamenti dedicati all'esposizione a eventi e mostre pensati per gli amanti della cultura e dell'arte, interpretando l'Expo come un'occasione per promuovere la fruizione culturale come esperienza unica.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



**IN BREVE**

**DEGUSTAZIONI LOCALI  
AL CONCEPT STORE**

● Domani alle 18.30 appuntamento al Concept store Expo del Mart per degustare le eccellenze trentine. In collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco e Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe. Costo 5 euro. Prenotazione obbligatoria a [eventi@mart.tn](mailto:eventi@mart.tn)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## IN BREVE

### **SOGNANDO L'EXPO AL CONCEPT STORE**

● Alle 18.30 appuntamento al Concept store Expo del Mart per degustare le eccellenze trentine. In collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco e Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe. Costo 5 euro. Prenotazione a [eventi@mart.tn.it](mailto:eventi@mart.tn.it)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## AGRICOLTURA NELLA BUSA » IL CASO

# Riva, Romarzollo e Laghel alla battaglia dell'acqua

Il grande progetto di irrigazione non ha ancora portato gli impianti ai tre consorzi Fia (Agraria): «Finanziamenti ancora incerti». Campetti: «I soldi arriveranno»

di **Katia Dell'Eva**

ALTO GARDA

Dopo la mosca, che lo scorso anno ha attaccato e danneggiato gran parte del prodotto olivicolo, quest'anno a far rischiare la produzione dell'olio è una combinazione di siccità e mancanza di fondi. A subire e lamentare la situazione sono in particolare i consorzi (di primo grado) di Riva, del Romarzollo e di Laghel.

In cantiere da circa dieci anni, il progetto provinciale di irrigazione per l'agricoltura nella zona dell'Alto Garda - che ha come scopo una riduzione dei consumi e degli sprechi - ha mosso i suoi primi passi nel 2013, e da allora i risultati sono stati notevoli: sono stati creati impianti di pescaggio dell'acqua dal canale che alimenta la centrale di Torbole, dall'Albola e, di recente, dal Sarca, nella zona di Ceniga (il cui costo complessivo ammonta a circa 15 milioni). Sono stati inoltre finanziati - il 90% della spesa affidato ad un contributo provinciale, e il 10% ai vari consorzi agricoli - impianti di irrigazione a goccia in gran parte dei consorzi locali. Anche in questo caso il costo si aggira sui quindici - venti milioni di euro. Dal contributo provinciale e dal fitto sistema di tubature, necessarie a portare l'acqua su ciascuna pianta, restano, per ora, esclusi gli olivi dei consorzi di Riva, di Laghel e, parzialmente, del Romarzollo.

«Al di là del fattore estetico che un'olivaia secca, come quella che in questi giorni si nota sul Brione, può avere, la nostra preoccupazione è che questa siccità, legata alla mancanza di distribuzione dell'acqua, possa avere ripercussioni sul prodotto» - spiega Massimo Fia, direttore dell'Agraria di Riva. «Sappiamo,

attraverso test svolti su alcuni olivi, che, con una corretta irrigazione a goccia, l'oliva, a fine

RIVA

### Il libro di Cocco domani in Fraglia

**RIVA. Il romanzo "Doveva essere per sempre" di Irene Cocco sarà presentato domani, alle 20,30, nella sede della Fraglia Vela Riva, in via Maroni. Lettrice in un'insolita veste drammatica sarà Loredana Cont con la collaborazione dello scrittore Pino Loperfido. L'autrice Irene Cocco, trentina, 36 anni, ha pubblicato il suo primo romanzo per Curcu & Genovese, uscito nel maggio scorso ha già creato attorno a sé un beneaugurante dibattito non solo nell'ambito letterario. (a.cad.)**

stagione, si presenterebbe il doppio più grossa rispetto ad un'oliva normale. È un peccato non poter sfruttare, e sviluppare

ulteriormente, questi vantaggi». A questo motivo di scontento, si aggiunge il fatto che, ad oggi, i tre consorzi non hanno avuto conferma dell'assegnazione del contributo nemmeno per l'anno a venire. «Presenteremo sicuramente una nuova domanda in Provincia» - proseguono da Agraria - «ma, per ora, siamo nella totale incertezza: ci viene costantemente ripetuto che il contributo di circa sei milioni che ci serve non è al momento finanziabile».

Di fronte a queste lamentele, quella di Arturo Campietti, presidente del consorzio di secondo livello per il miglioramento fondiario, è una risposta speranzosa: «È lecito far sentire la propria voce affinché la Provincia non dimentichi la situazione, ma sono dell'idea che ci sia tanto la necessità, quanto la logica per presupporre che il progetto - che, non va dimenticato, è tutt'ora in corso di svolgimento, attraverso l'installazione di tubature nella zona di Laghel - verrà portato a termine. Non è possibile avere, per il momento, una data precisa: bisognerà attendere che i fondi vengano reperiti, tenendo però presente che non c'è ragione perché questo non avvenga».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**La siccità di questa estate torrida sta mettendo a dura prova gli olivi del monte Brione**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## I GUSTI DELL'EXPO AL MART

Anche il Mart e Casa Depero terranno aperto a ferragosto in orario regolare 10-18. Proseguono le mostre «La guerra che verrà non è la prima» in esposizione fino al 20 settembre, «#collezionemart Mart», visitabile fino all'8 novembre e «Crali. Testimonianze futuriste» presso Casa Depero questa in scadenza il 31 agosto. Procede inoltre fino al 31 ottobre il semestre dedicato all'Expo. Il Mart partecipa al progetto sviluppando «Nutrire la Mente. Expo al Mart», un ricco calendario di eventi per promuovere i temi dell'Expo e i suoi valori. Negli spazi temporanei del concept store Expo Rovereto, allestito nella caffetteria e nella Piazza del Mart, è possibile conoscere i sapori del Trentino in singolari abbinamenti di gusto proposti dalla Camera di Commercio di Trento. Protagonisti del mese di agosto i prodotti di «Agraria Riva del Garda», «Birra del Bosco - Birrificio Artigianale», «Casearia Monti Trentini» e «Trentino Erbe».

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



**VENDEMMIA** » LE PREVISIONI

# Annata ottima, soprattutto per i rossi

Massimo Fia (Agraria): «Stagione notevole, pure i bianchi saranno di alta qualità. Anche grazie all'irrigazione a goccia»

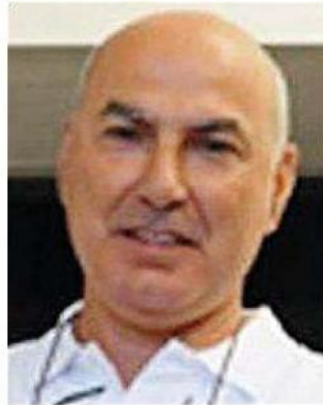
**di Katia Dell'Eva**

► RIVA

«È stata un'annata ottimale, questa, per il vino, un'annata tranquilla, che ha lasciato soddisfatti e sereni tutti i contadini del posto» - così esordisce Massimo Fia, direttore dell'Agraria di Riva, se interrogato in merito all'imminente vendemmia. «Se escludiamo la grandinata dello scorso 27 giugno, che ha parzialmente danneggiato le vigne - anche pregiate - della zona delle Grazie e di Tenno, per il resto si è trattato di una stagione notevole e di facile gestione».

Le piogge primaverili, seguite dal caldo estivo, hanno favorito la produzione dei rossi che, spiega ancora Fia, «saranno di alta qualità». Non da meno i bianchi, la cui raccolta aprirà il ciclo - della durata di quaranta giorni - attorno al 20 di agosto. «Niente a che vedere con gli anticipi da record del 2007, quando iniziammo già la prima settimana del mese» - afferma il direttore di Agraria - «ma niente a che vedere neppure con le preoccupazioni dello scorso anno». Causa il maltempo, protrattosi per mesi, il 2014 si era infatti rivelato un anno difficile per la produzione del vino: il prodotto totale era stato del 20% inferiore rispetto al 2013, e anche la cura delle vigne stesse era risultata complessa. I trattamenti avevano dovuto essere ripetuti e costanti e, al momento della vendemmia, non erano stati infrequenti i casi di inaccessibilità alle vigne per via di allagamenti del terreno. «Tutt'altra storia questo 2015, che ha visto una notevole riduzione dei trattamenti: nelle stagioni tranquille, infatti, è possibile lasciar passare maggior tempo tra un processo di cura e l'altro, e questo, ovviamente, va a vantaggio della qualità».

In aumento anche i produttori che hanno scelto di avvalersi di prodotti consentiti



**“ MASSIMO FIA**

Le vigne sono belle verdi. L'unica preoccupazione è per la siccità prolungata fino alla vendemmia. Se piove nessun problema



dalle norme biologiche: «Ormai quasi la totalità dei contadini locali fa uso di sostanze biologiche per il trattamento dei filari».

Per quanto riguarda la quantità, poi, stando alle parole di Massimo Fia, «ha sicuramente influito in maniera positiva l'utilizzo dell'irrigazione a goccia. Lo si vede anche ad occhio: le vigne sono tutte belle verdi. Il solo motivo di preoccupazione potrà essere un'eventuale siccità protratta fino alla data di inizio della vendemmia, che potrebbe farci perdere in peso nel prodotto finale. Questo però è uno scenario ancora tutto da verificare: se pioverà, non vi sarà alcun problema. Ma se anche, disgraziatamente, non dovesse farlo e dovessimo di conseguenza rimetterci in quantità, la qualità sarà ciò che caratterizzerà il 2015».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Dopo l' "annus horribilis" 2014, le prospettive per la vendemmia sono ottime per quantità e qualità**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## IN BREVE

DOMANI

### Agraria Riva del Garda Incontro dei soci e festa

**TRENTO** Festa prima della vendemmia nella sede di Agraria Riva del Garda. I soci sono invitati domani a partire dalle 18 per un incontro utile a programmare la vendemmia «dell'eccellente 2015». A seguire la festa agricola aperta anche ai familiari. «Un momento beneaugurante di scambio e condivisione, anche delle strategie», dice l'impresa.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



RIVA

# S.Alessandro, è tempo di sagra: domani il via

RIVA

63 anni scanditi da un forte impegno del volontariato locale tra divertimento, amicizia e tradizione. Sono quelli della sagra di S. Alessandro (ospitata nel parco giochi-centro sportivo della frazione) che comincia domani e termina il 26 agosto, con una pausa solamente lunedì 24. Si parte alle 18 con apertura festa e gustosi panini, per passare poi alle 21 alla commedia dialettale trentina "Parcheggio a pagamento" con la Filo Arcobaleno (in-

gresso gratuito a compenso consapevole e libero). Sabato alle 18 apertura, alle 19 cena con cucina tipica e fritto misto di mare e ballo con l'orchestra Alida. Domenica alle 10 inizio del torneo quadrangolare di calcio "14° trofeo Andrea Berlanda" (tra Frogs, Gruppo storico, Arconvert e Agraria Riva), alle 12.30 pranzo, alle 15 ripresa del torneo, alle 17.30 zumba kids e zumba fitness, alle 19 cena e alle 20.30 ballo con l'orchestra Tiziano Tonelli. Martedì alle 18 apertura, alle 19.30 iscrizioni gara di briscola, alle

20.30 inizio gara. Mercoledì alle 10 messa nella chiesetta del patrono (al termine rinfresco al centro sportivo), alle 17 apertura festa con giochi gonfiabili, alle 19 cena ed esibizione balli di gruppo e balli latini con animazione con Arco Dance, alle 20.30 musica con I Misantropi.

La sagra negli anni si è ritagliata uno spazio fisso nel cartellone delle iniziative dell'estate rivana, forte di una storia consolidata e dell'impegno costante dei suoi organizzatori, l'associazione Pro S. Alessan-

dro presieduta da Romano Bertelli. La Pro S.Alessandro usa esclusivamente piatti, bicchieri e posate in materiale biodegradabile e inoltre durante la festa due persone saranno addette alla separazione delle varie tipologie di rifiu-

ti, dall'umido al secco, dalla plastica al vetro, un'iniziativa per sensibilizzare e migliorare

la raccolta differenziata resa possibile grazie al sostegno del Comune di Riva e della Comunità di Valle Alto Garda e Ledro. (m.cass.)



A S.Alessandro è tutto pronto per la tradizionale sagra

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## IN BREVE

### ASSAGGI DI PRODOTTI LOCALI AL CONCEPT STORE

● Venerdì alle 18.30 degustazione di prodotti locali al Concept Store Expo del Mart. In collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrificio artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe. Costo 5 euro. "Corso di sensibilizzazione all'approccio ecologico sociale al benessere nella comunità"

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## IN BREVE

### DALL'EXPO AL MART ASSAGGI LOCALI

● Domani a partire dalle ore 18.30 è proposta una degustazione di prodotti locali al Concept Store Expo del Mart. L'evento è organizzato in collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrificio artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe. Costo individuale di 5 euro.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## IN BREVE

### DEGUSTAZIONI LOCALI AL CONCEPT STORE EXPO

● Alle 18.30 degustazione di prodotti locali al Concept Store Expo del Mart. In collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrifico artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe. Costo 5 euro

### LA MUSICA DI MORRICONE ARRIVA A LIZZANA





**AGRICOLTURA**

È iniziata in questi giorni la vendemmia delle uve bianche che promette di essere buona sotto tutti i punti di vista, con picchi d'eccellenza per le varietà aromatiche

Gli enologi: «La grandinata di giugno superata con serenità. Poi condizioni meteo favorevoli sia per la lotta agli attacchi fungini che per la maturazione»

## Con il caldo uve di qualità e un raccolto in su del 15%

**PAOLA MALCOTTI**

Una stagione più che buona. Sia per quanto riguarda la qualità che la quantità. Dopo quella del 2014, quando il persistente maltempo aveva restituito un'annata da dimenticare, la vendemmia di quest'anno si preannuncia come una tra le più favorevoli degli ultimi 10 anni. E la raccolta delle uve bianche, iniziata in questi giorni, sta già portando grande soddisfazione tra gli agricoltori, sia sul fondovalle che in collina.

«Dal punto di vista climatico abbiamo avuto una stagione eccezionale - il commento di Umberto Torboli, dell'omonima cantina tennese - e se il tempo si manterrà così potremo dirci molto contenti. Il caldo del giorno e il fresco della notte sono l'ideale per portare alla maturazione finale tutte le varietà di uva. Per quel che ci riguarda, in questi giorni siamo impegnati nella vendemmia del "Solaris", un'innovativa uva bianca, molto aromatica, introdotta solo quest'anno, che ha la caratteristica - studiata apposta dall'Istituto di San Michele all'Adige - di non aver bisogno di trattamenti fitosanitari particolari, se non quelli previsti per l'agricoltura biologica. Ossia preparati a base di zolfo o rame. Il contenuto di zuccheri è equilibrato, non troppo né troppo poco, il che ci permetterà di produrre un ottimo vino. Tra una decina di giorni daremo invece il via alla raccolta dello Chardonnay e del Müller Thurgau, mentre per i vini rossi si andrà dopo il 20 di settembre. Augurandoci che il tempo rimanga stabile e che la maturazione possa avere le condizioni per continuare di questo passo».

«L'unico neo della vendemmia di quest'anno è l'interpretazione del suo decorso - sottolinea Furio Battelini, enologo dell'Associazione Agraria di Riva - che non è normale bensì sbalato a causa delle alte temperature

di luglio e agosto. Rispetto all'anno scorso, la raccolta è dunque completamente diversa, se non addirittura agli antipodi. Ha fatto molto caldo ed ha piovuto poco, il che ha comportato uno sfasamento sull'andamento della maturazione. Il risultato è che ora ci troviamo da un lato con le zone collinari - dove si è patito me-

no il gran calore e la grandinata di fine giugno è stata superata meglio di quanto potessimo sperare - più favorite e più avanti con i tempi, e dall'altro con un fondovalle dove la siccità ha rallentato lo sviluppo delle uve.

Dobbiamo dunque seguire questo andamento e comportarci di conseguenza. Per quel che ci riguarda, in questi giorni siamo impegnati nella raccolta di Pinot Grigio e Chardonnay ed i risultati sono positivi, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Se le condizioni meteo si manterranno così, potremo poi facilmente registrare addirittura dei picchi di eccellenza su alcune uve aromatiche, come Traminer, Sauvignon e determinate basi per lo spumante, ed una stagione positiva pure per i rossi. Siamo infine contenti di come

i nostri soci abbiano affrontato la stagione e le condizioni meteo, dosando con criterio le irrigazioni e gestendo al meglio le operazioni in campagna».

A quanto pare le premesse per una buona annata dunque ci sono tutte. «L'escursione termica tra giorno e notte di queste ultime settimane - aggiunge Battelini - sta favorendo l'ultimazione della maturazione e nel contempo mantenendo lontani gli attacchi fungini. Se tutto prosegue così, prevediamo un raccolto complessivo attorno ai 30mila quintali, ovve-

ro il 15-20% in più rispetto al 2014: decisamente buono, se consideriamo il fatto che l'estate era iniziata con una grandinata che, soprattutto nel tennese, aveva portato sconforto...».

«Se confrontiamo la vendemmia dell'anno scorso con quella di quest'anno, c'è un abisso - concludono dal centro di raccolta delle Cantine di Mezzacorona di Bolognano - La produzione del 2015 è buona, con uve sane e di qualità. In questi giorni stiamo raccogliendo in maniera consistente Chardonnay e Pinot Grigio. Tutti i contadini sono al lavoro ed approfittano della stabilità delle condizioni meteo. Per quanto riguarda infine i vini rossi, la maturazione è ancora in corso ma se continua così tra una ventina di giorni si inizierà pure con questa vendemmia».

L'unico neo della vendemmia di quest'anno è l'interpretazione del suo decorso, sfasato rispetto agli anni passati a causa delle alte temperature e della scarsa piovosità di luglio e agosto. Le zone collinari quelle più favorite e avanti con i tempi. Tra una ventina di giorni il via pure alla raccolta delle uve rosse. In tutto gli enologi dell'Associazione Agraria di Riva si aspettano una produzione di 30mila quintali, il 15-20% in più rispetto al 2014.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato