



AGRARIA RIVA

01 - 31 marzo 2016

INDICE

AGRARIA RIVA

03/03/2016 Vita Trentina Olivicoltura, ecco "UlivaGis"	4
04/03/2016 Il Trentino - Nazionale Strada dei sapori, nuove cariche	5
09/03/2016 Giornale di Brescia I migliori oli d'oliva: Italia batte Spagna 11 a 4	6
18/03/2016 Il Trentino - Nazionale «Sistemi di tracciatura per l'olio tunisino»	7
19/03/2016 L' Adige Interesse per piccoli frutti e ortaggi	8
29/03/2016 Corriere dell'Alto Adige - Alto Adige Mele, speck Igp e olio d'oliva Le tre eccellenze da tutelare	9
29/03/2016 Corriere del Trentino - Trento Prodotti Ue, c'è l'olio del Garda	11

AGRARIA RIVA

7 articoli

ALTO GARDA IL PROGETTO

Olivicoltura, ecco "UlivaGis"



Olivaia sul Garda foto Pivetti

Si chiama "UlivaGis" ed è un vero e proprio progetto di sviluppo integrato che a breve andrà ad interessare tutto il territorio olivicolo altogardesano. Attraverso uno studio mirato delle caratteristiche del terreno in cui sono coltivate le piante di olivo, del microclima, dei fabbisogni idrici e agronomici, dell'andamento meteo, si potranno raccogliere preziose informazioni alle quali, successivamente, sia il singolo olivicoltore sia gli esperti potranno avere accesso per impostare, ad esempio, pratiche culturali, tempi e metodi di irrigazione o il periodo di raccolta.

Lo studio - coordinato da Agraria di Riva in collaborazione con Fondazione Mach, AIPO (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli), MPS Solutions e altri ricercatori e professionisti attivi nell'ambito della geologia, della pedologia e geomorfologia - è stato presentato venerdì mattina un centinaio di persone tra agricoltori, produttori, tecnici del settore altogardesani presso la sede congressuale rivana, ed inserito nel variegato calendario di iniziative che stanno in questi mesi accompagnando il 50° anniversario di fondazione del frantoio della cooperativa.

Avviato in via sperimentale già l'estate scorsa, il progetto ha finora visto la realizzazione di un terzo delle microtrivellazioni dei suoli coltivati ad olivo necessarie allo studio dei profili pedologici previsti.

"Qualsiasi tipo di intervento sulla pianta deve infatti tener conto delle oggettive caratteristiche e potenzialità della risorsa che la ospita in quanto i vari tipi di suolo presentano profondità, caratteri chimici e fisici, fertilità, qualità agronomiche e vulnerabilità molto diverse fra loro", ha spiegato Giacomo Sartori, agronomo specializzato nello studio dei terreni. "Una loro conoscenza dettagliata è pertanto indispensabile per una razionale progettazione degli impianti, un'ottimale gestione dell'irrigazione, così come la messa a punto delle migliori pratiche di coltivazione, sia che si tratti di concimazione che di prevenzione parassitaria".

Quattrocento gli ettari dedicati all'olivicoltura ma non irrigati presenti nell'Alto Garda, altri cento quelli riservati a più colture, distribuiti su una superficie complessiva di circa 2 mila ettari. E ancora: oltre 1.500 gli addetti che operano nel settore, per una superficie media di 0,33 ettari a testa, e

1.500 le tonnellate di olive raccolte in media ogni anno (soprattutto delle varietà Casaliva e Frantoio) per una produzione di olio pari a circa 250 tonnellate.

Considerata la vastità del territorio interessato e l'importanza che riveste il settore olivicolo nell'economia locale, Agririva ha dunque deciso di dare avvio al progetto "UlivaGis", con la realizzazione di una mappa e di una banca dati aperta ad esperti ed agricoltori che in un prossimo futuro consentirà, tramite app e altre piattaforme, una precisa definizione delle caratteristiche dei suoli e delle piante presenti in zona e, puntando ad una gestione agronomica dell'olivaia il più sostenibile possibile, la selezione e l'ottimizzazione della coltivazione dell'olio d'oliva prodotto nella zona più a Nord del mondo.

Paola Malcotti

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



Strada dei sapori, nuove cariche

La presidenza del Comitato territoriale Garda-Brenta a Francesco Armanini



Francesco Armanini (quarto da sinistra) con il nuovo Comitato territoriale

ALTO GARDA

All'Agraria di Riva, si è chiuso il ciclo delle cinque assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per il rinnovo dei Comitati Tecnici Territoriali. Il neo presidente del Comitato Garda-Dolomiti di Brenta è il trentanovenne Francesco Armanini, affiancato dal vicepresidente Alessandro Alimena: Armanini ha preso il posto di Carlo Filiberto Bleggi, che ha guidato il territorio Lago di Garda-Dolomiti di Brenta nell'ultimo triennio e che ha preferito non ricandidarsi, pur confer-

mando la propria disponibilità a far parte della squadra.

Il Comitato ora è così composto: Francesco Armanini, Azienda Agricola Tropicoltura Armanini, Alessandro Alimena, Comano Cattoni Holiday, Stefano Baroni, Agraria Riva, Carlo Filiberto Bleggi, Azienda Agricola Bleggi, Nicola del Monte, Azienda Agricola Filanda del Boron, Marco Pederzoli, Hosteria Toblino, Gianluca Polla, Brenta Salumi, Renato Santuliana, Agritur Maso Bòtes, Adriano Tecchiolli, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Rudi Zambotti, Azienda Agricola Fontanèl.



I migliori oli d'oliva: Italia batte Spagna 11 a 4

Il concorso

VERONA. Nella sfida tra i migliori oli d'oliva al mondo, l'Italia ha battuto la Spagna 11 a 4. Tra i 15 oro, argento e bronzo eletti e le menzion d'onore, non si eleva alcun olio lombardo, ma solo oli di Toscana, Lazio e Puglia. Il più vicino a noi risulta un eccezionale 46° Parallelo Biologico dell'Agraria di Riva del Garda (Tn) che si è portato a casa una dignitosa menzion d'onore.

I riconoscimenti verranno consegnati a Verona a Sol&Agrifood, rassegna dedicata all'olio e a tutto il mondo agroalimentare di qualità. I 15 magnifici oro verde - le categorie erano 5 con 15 premi totali, tre legate ai fruttati (dal delicato all'intenso), una al bio e una ai monovarietali - oro, argento e bronzo, hanno gareggiato e avuto la meglio nel Sol d'oro Emisfero Nord che ha visto in gara un numero record di campioni, ben 348, giunti da 9 Paesi (Italia, Spagna, Grecia, Slovenia, Croazia, Portogallo, Turchia, Libano e Cile), giudicati da panelist provenienti da tutto il mondo. E nei giorni del Vinitaly saranno portati in gloria e degustazione in Sol&Agrifood.

Nella classifica dello stivale sono doverose alcune riflessioni. Nel 2015 aveva dominato la Sicilia, quest'anno è sparita dall'elenco dei premi e così quasi anche l'Abruzzo, mentre sono venute fuori Lazio e Puglia che l'anno prima non c'erano. Unica a restare ad alti livelli è la Toscana. Ma è anche vero, per dar speranza ai "nostri" di terra lombarda, che cambia tutto da un anno all'altro. //

ADONELLA PALLADINO



«Sistemi di tracciatura per l'olio tunisino»

Il direttore di Agraria Fia non si mostra preoccupato per l'oro verde extravergine del Garda

di Matteo Cassol

di RIVA

«Il via libera all'olio tunisino in Europa senza dazi? Un'occasione in più per aumentare la consapevolezza dei consumatori»: a dirlo è il direttore dell'Agraria di Riva Massimo Fia, preoccupato non tanto per la tenuta del prodotto del Garda, quanto per i rischi sottesi alla grande distribuzione. «Il mercato italiano dell'olio - afferma Fia - ammonta a circa un milione di tonnellate, quindi 35 mila tonnellate in arrivo dalla Tunisia non rappresentano una grossa minaccia in termini quantitativi. In realtà poi l'olio tunisino è

sempre entrato in Italia, quindi non abbiamo scoperchiato oggi il vaso di Pandora, e c'è anche il dubbio se si tratterà davvero di olio tunisino, perché l'anno scorso la Tunisia non ne ha prodotto. Per la questione qualitativa, a causa di sistemi di produzione arretrati rispetto ai nostri olio tunisino non si può nemmeno considerare extravergine, quindi se arriverà sul mercato italiano così com'è non verrà utilizzato da nessuno. Il rischio maggiore è che questo olio cambi casacca, entrando tunisino e uscendo "magicamente" italiano: questo sarebbe il problema principale, sarebbe una vera frode, nel caso

si facesse passare un olio extracomunitario per italiano. Basterebbero adeguati sistemi di tracciatura, ma si faranno o si troverà il solito espediente all'italiana, visto che le sanzioni sono misere nel caso di indebita "pulizia" dell'olio? Questo è il grande dilemma, soprattutto se consideriamo che in Italia si consuma più olio di quello che si produce e che ciononostante se ne vende: i conti non tornano e lo sanno tutti».

Come gli altri produttori del Garda, Agraria non teme alcuna concorrenza né ripercussione: «Si tratta di due fasce qualitative di mercato assai diverse - argomenta Fia - e

sia per il gusto che per il prezzo giochiamo in campionati differenti. A livello complessi-

vo è importante comunque tutelare i consumatori da possibili frodi ed è altrettanto importante che i consumatori "drizzino le antenne". Sperando che le etichette siano fedeli e controllate, bisogna per prima cosa leggere quelle e capire se si tratta di prodotto italiano, comunitario (ad esempio spagnolo o greco) o extracomunitario. Dopodiché l'assaggio toglie ogni dubbio: l'olio extravergine deve avere un profumo "verde", di prato appena tagliato, e in bocca deve essere amaro e piccante, con un'intensità diversa a seconda del tipo di cultivar. Chi non ha mai assaggiato un "vero" extravergine vada in un frantoio a provare. Il criterio per l'acquisto non può essere solo il prezzo, a prescindere dall'olio tunisino».



L'olio extravergine del Garda non teme l'invasione dell'olio tunisino



STORO

Sala gremita per il primo dei due incontri di formazione sull'agricoltura

Interesse per piccoli frutti e ortaggi



GIULIANO BELTRAMI

STORO - Erano presenti oltre 70 persone lunedì sera al primo dei due incontri di informazione sull'agricoltura promosso a Storo da Sav in collaborazione con Agri 90, Famiglia Cooperativa Valle del Chiese e Cassa Rurale Giudicarie Valsabbia Paganella. Questo, come commentano gli organizzatori, «a dimostrare che esiste una richiesta nel settore».

«In effetti – confermano ad Agri 90 – nonostante lo sviluppo agricolo degli ultimi vent'anni, esiste ancora uno spazio di ampliamento e la sala piena dell'altra sera ne è la testimonianza. Non a caso notiamo che dalla valle di Ledro alla valle Sabbia, dalla val Daone all'alta valle del Chiese stanno venendo avanti richieste di informazioni foriere di prospettive positive riguardo in particolare ai piccoli frutti. Sono richieste in merito ai costi per realizzare un impianto, alle modalità di coltivazione e così via». Poi ci sono gli ortaggi.

Lunedì prossimo toccherà proprio a loro nel secondo incontro del percorso organizzato dalle quattro Cooperative. «Per quanto concerne gli ortaggi – raccontano sempre ad Agri 90 – sono stati portati avanti esperimenti con le zucchine e con gli spinaci. Ma siamo aperti ad altre esperienze, qualora ci fossero interessati».

Se da una parte si parla di produzione, dall'altra si fanno strategie commerciali. «Stiamo ragionando – affermano i dirigenti della Coop agricola storese – insieme ad Agraria di Riva e alla cantina di Toblino intorno al progetto di realizzazione di un pacchetto comune per offrire i nostri prodotti». E' un progetto in itinere di cui non si sa molto di più e di cui, almeno per ora, non si dice di più. Fa parte comunque (almeno per quanto riguarda il Chiese) di quel percorso di crescita dell'agricoltura che ha contraddistinto la valle negli ultimi lustri e di cui è stata protagonista Agri 90, che proprio ieri sera è andata in Assemblea per approvare il bilancio.



Mele, speck Igp e olio d'oliva Le tre eccellenze da tutelare

Anche prodotti regionali nella trattativa per il libero scambio con gli Stati Uniti

BOLZANO Sono tre i prodotti tipici del Trentino Alto Adige che entrano a far parte della lista Ue delle 200 eccellenze da preservare nell'ambito del negoziato con gli Stati Uniti. Si tratta di mela e speck dell'Alto Adige, assieme all'olio del Garda. Hansjörg Prast, direttore di Idm Alto Adige, si augura che «la tutela possa espandersi anche ad altre categorie», mentre Massimo Fia, direttore dell'Agraria di Riva del Garda, riconosce la bontà dell'iniziativa sul piano formale, ma per un giudizio definitivo vuole aspettare l'attuazione concreta dell'accordo.

Nei giorni scorsi è stata resa pubblica la lista delle 200 eccellenze europee del settore agroalimentare che la Commissione europea intende difendere nell'ambito dei negoziati del Ttip, il partenariato transatlantico per il commercio e gli investimenti tra Ue-Usa (in inglese *Transatlantic Trade and Investment Partnership*). Dei 200 prodotti, la quota più consistente la registrano, a pari merito, Italia e Francia, con 42 eccellenze.

Seguono poi la Spagna (25 prodotti), Germania e Grecia (20 prodotti), Portogallo (18 prodotti), Gran Bretagna (7), Austria e Repubblica Ceca (6), Olanda (4), Polonia (3), Danimarca, Belgio e Irlanda (2), Ungheria, Cipro, Romania e Svezia (1).

Si tratta, per l'Italia, di «un riconoscimento importante — ha commentato Paolo De Castro, coordinatore per il Gruppo S&D della commissione Agri del Parlamento europeo — che premia le produzioni di qualità e conferma l'attenzione dell'Europa nei confronti di un settore strategico come l'agroalimentare». Le eccellenze individuate da Bruxelles, ha aggiunto l'euro parlamentare italiano «costituiscono insieme circa il 90% dei prodotti agroalimentari made in Italy esportati nel mondo».

«La scelta per quanto ri-

guarda l'Alto Adige — fa notare Prast — è ricaduta sui nostri prodotti Igp, appunto mele e speck. Ci sarebbe anche il formaggio Stilsfer (Stelvio) Dop,

che rappresenta però una produzione più di nicchia. Credo che l'iniziativa sia importante per il mercato, per facilitare il commercio ma nel contempo proteggere le specialità».

È noto infatti che negli Usa le etichette Dop e Igp non sono molto ben viste, per cui i prodotti originali hanno bisogno di una protezione rafforzata, per evitare mistificazioni.

«Mi auguro — aggiunge il direttore dell'azienda special per l'economia della Camera di commercio bolzanina — che questo tipo di protezione possa essere estesa anche in altri ambiti».

Da notare che gli Usa sono mercato di riferimento per l'esportazione dello speck Alto Adige, mentre per le mele rappresentano un approdo se-

condario.

Ma il tema non coinvolge solo i prodotti altoatesini. Anche il Trentino rientra in questo processo, dato che è tra i soci fondatori del Consorzio dell'olio del Garda Dop, insieme alle sponde veronese e bresciana. Per il direttore dell'Agraria di Riva del Garda il riconoscimento è positivo, anche se si attendono i passaggi concreti.

Da questa vicenda emerge però la grande differenza nel trattare le questioni di cibo che esiste fra Europa e Stati Uniti.

«La food and drug administration chiede ogni particolare dei prodotti che entrano dall'estero, basti pensare che ogni volta occorre fare una nuova trafila perfino per il formato: se è accettata la bottiglia da 750 ml, per la confezione da litro dello stesso olio si riparte da capo. Se poi il prodotto vie-

ne analizzato e per caso si riscontrano sostanze non dichiarate, si finisce nella black list, da cui non si esce prima di un anno e senza che ti facciano passare per le forche caudine». In Europa invece no: «Noi non abbiamo una protezione simile per i prodotti dall'estero, simo indifesi».

Esiste quindi una disparità di trattamento e di strategie, sia della Ue verso gli Usa, che dell'Italia verso gli altri Paesi comunitari. «Stiamo per dare il via al primo piano olivicolo italiano, ma la Spagna ce l'ha da 50 anni. E si vede. Noi, sul Garda, stiamo ci muoviamo da soli e stiamo lavorando alla carta d'identità dell'olio».

Enrico Orfano

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Specialità
Lo speck dell'Alto Adige è una delle tre eccellenze inserite nel Ttip



La lista

● Nei giorni scorsi è stata resa pubblica la lista delle 200 eccellenze europee del settore agroalimentare che la Commissione europea intende difendere nell'ambito dei negoziati del Ttip, il partenariato transatlantico per il commercio e gli investimenti tra Ue-Usa

● Sono tre i prodotti regionali: mele, speck dell'Alto Adige e **olio**

Prodotti Ue, c'è l'olio del Garda

È tra le eccellenze tutelate da Bruxelles insieme a mele e speck dell'Alto Adige

TRENTO Sono tre i prodotti tipici del Trentino Alto Adige che entrano a far parte della lista Ue delle 200 eccellenze da preservare nell'ambito del negoziato con gli Stati Uniti. Si tratta di mela e speck dell'Alto Adige, assieme all'olio del Garda. Hansjörg Prast, direttore di Idm Alto Adige, si augura che «la tutela possa espandersi anche ad altre categorie», mentre Massimo Fia, direttore dell'Agraria di Riva del Garda, riconosce la bontà dell'iniziativa sul piano formale, ma per un giudizio definitivo vuole aspettare l'attuazione concreta dell'accordo.

Nei giorni scorsi è stata resa pubblica la lista delle 200 eccellenze europee del settore agroalimentare che la Commissione europea intende difendere nell'ambito dei negoziati del Ttip, il partenariato transatlantico per il commercio e gli investimenti tra Ue-Usa. Dei 200 prodotti, la quota più consistente la registrano, a pari merito, Italia e Francia, con 42 eccellenze. Seguono poi la Spagna (25 prodotti), Germania e Grecia (20 prodotti), Portogallo (18 prodotti), Gran Bretagna (7), Austria e Repubblica Ceca (6), Olanda (4), Polonia (3), Danimarca, Belgio e Irlanda (2), Ungheria, Cipro, Romania e Svezia (1).

Si tratta, per l'Italia, di «un riconoscimento importante — ha commentato Paolo De Castro, coordinatore per il Gruppo S&D della commissione Agri del Parlamento europeo — che premia le produzioni di qualità e conferma l'attenzione dell'Europa nei confronti di un settore strategico come l'agroalimentare». Le eccellenze individuate da Bruxelles, ha aggiunto l'europarlamentare italiano «costituiscono insieme circa il 90% dei prodotti agroalimentari made in Italy esportati nel mondo».

«La scelta per quanto riguarda l'Alto Adige — fa notare Prast — è ricaduta sui nostri prodotti Igp, appunto mele e speck. Ci sarebbe anche il formaggio Stilsfer (Stelvio) Dop, che rappresenta però una produzione più di nicchia. Credo

che l'iniziativa sia importante per il mercato, per facilitare il commercio ma nel contempo proteggere le specialità». È noto infatti che negli Usa le etichette Dop e Igp non sono molto ben viste, per cui i prodotti originali hanno bisogno di una

protezione rafforzata, per evitare mistificazioni. «Mi auguro — aggiunge il direttore dell'azienda speciale per l'economia della Camera di commercio bolzanina — che questo tipo di protezione possa essere estesa anche in altri ambiti». Da notare che gli Usa sono mercato di riferimento per l'esportazione dello speck Alto Adige, mentre per le mele rappresentano un approdo secondario.

Anche il Trentino rientra in questo processo, dato che è tra i soci fondatori del Consorzio dell'olio del Garda Dop, insieme alle sponde veronese e bre-

sciana. Per il direttore dell'Agraria di Riva del Garda il riconoscimento è positivo, anche se si attendono i passaggi concreti. Da questa vicenda emerge però la grande differenza nel trattare le questioni di cibo che esiste fra Europa e Stati Uniti. «La food and drug administration chiede ogni particolare dei prodotti che entrano dall'estero, basti pensare che ogni volta occorre fare una nuova trafila perfino per il formato: se è accettata la bottiglia da 750 ml, per la confezione da litro dello stesso olio si riparte da capo. Se poi il prodotto viene analizzato e per caso si riscontrano sostanze non dichiarate, si finisce nella black list, da cui non si esce prima di un anno e senza che ti facciano passare per le forche caudine». In Europa invece no: «Noi non abbiamo una protezione simile per i prodotti dall'estero, siamo indifesi». Esiste quindi una disparità di trattamento e di strategie, sia della Ue verso gli Usa, che dell'Italia verso gli altri Paesi comunitari. «Stiamo per dare il via al primo piano olivicolo italiano, ma la Spagna ce l'ha da 50 anni. E si vede. Noi,

sul Garda, stiamo ci muoviamo da soli e stiamo lavorando alla carta d'identità dell'olio».

Enrico Orfano

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Benaco

Tre i prodotti regionali tutelati dalla Commissione europea. Tra questi c'è l'olio del lago di Garda.

Fia

«Noi privi di protezione in Usa. Da loro lunga trafila anche solo per un nuovo formato»

