



AGRARIA RIVA

01 - 31 marzo 2017

INDICE

AGRARIA RIVA

07/03/2017 L' Adige	4
L'INCONTRO Fia racconta il fascino dell'olio all'Accademia italiana della cucina	
09/03/2017 L' Adige	5
In fuga dalla «Cantina»: altri 4 soci se ne vanno	
11/03/2017 Il Trentino	6
Accademia italiana della cucina, l'esordio a Nago	
11/03/2017 L' Adige	7
Accademia italiana della cucina L'esordio riuscito al «Forte Alto»	
14/03/2017 Imbottigliamento	8
TRASFORMARE LE OLIVE IN OLIO passione, territorio e tecnologia	
26/03/2017 L' Adige	11
Viticoltura 4.0 con il genoma della vite	
29/03/2017 Il Trentino	16
Il Garda Trentino e il suo olio	
29/03/2017 Il Trentino	17
Consorzio Fitta, Campetti ha lasciato la presidenza	
29/03/2017 L' Adige	18
L'extravergine, senza mosca per la Casaliva	
31/03/2017 L' Adige	19
TRENTODOC IN POMPA MAGNA	

AGRARIA RIVA

10 articoli

L'INCONTRO

Fia racconta il fascino dell'olio all'Accademia italiana della cucina



Il neo delegato Germano Berteotti

Secondo appuntamento, questa volta nell'Alto Garda, per la neocostituita delegazione dell'«Accademia italiana della cucina» che ha preso vita il 10 febbraio scorso a Rovereto con un evento inaugurale organizzato dal neo-delegato di zona, Germano Berteotti, alla presenza del presidente nazionale del sodalizio (fondato nel 1953) Paolo Petroni. La delegazione roveretana ha al suo interno anche una nutrita pattuglia di esponenti altogardesani, il che porta in Busa l'organizzazione del secondo evento dell'Accademia, di fatto il primo dopo la cerimonia costitutiva ospitata al ristorante «Novecento» nella città della quercia. L'appuntamento è per giovedì sera a Nago, presso il «Forte Alto», con un evento dedicato all'olio d'oliva (relatore il direttore di «Agraria» Massimo Fia). I soci altogardesani sono Piero Avella, Annamaria Di Mauro, Gianfranco Ghisi, Francesca Manfrini, Luigi Masato e Vittorio Rasera.



ALA Nonostante la buona performance, non si argina la diaspora dei viticoltori

In fuga dalla «Cantina»: altri 4 soci se ne vanno

Lo sfogo: «Non è più nostra, decide Mezzocorona»

TIZIANO BIANCHI

ALA - Cantina di Ala, la diaspora continua. Altri soci in libera uscita. Anzi in uscita. Sarebbero quattro le aziende di medie dimensioni che in questi giorni hanno lasciato la cooperativa alense. Sarebbero, perché sui numeri c'è un piccolo giallo. Negli ambienti più informati della viticoltura lagarina si parla di sei aziende e di circa 70 ettari che avrebbero preso il volo verso altre coop o verso centrali private di imbottigliamento. Il presidente **Vito Armani**, ieri confermava la notizia ma ne ridimensionava la portata: «È vero alcuni soci se ne sono andati. Sono quattro per un totale di 40 ettari». Al di là dei numeri, resta però il dato di un fenomeno che sta cominciando a preoccupare i vertici della cantina lagarina, che ad oggi può vantare un record regionale e forse nazionale: l'abbattimento dei costi di vinificazione, fino a 17 euro quintale. Ma è chiaro che se si riducono le quantità lavorate sotto una certa soglia, l'incidenza dei costi fissi è destinata ad aumentare.

La nuova diaspora si aggiunge alla clamorosa fuoriuscita di altri 4 soci, circa 40 ettari di vigneto, alla vigilia della vendemmia 2016, l'estate scorsa in pieno allarme peronospora. Quei soci trovarono presto i compratori delle loro uve, soprattutto di Pinot Grigio: due si rivolsero alla coop **Agraria** di Riva del Garda, uno a **Vivallis** e un altro prese accordi con una grande cantina privata del Veneto. Oggi, la scena si ripete. Insomma, in meno di un anno dalla coop alense sono usciti otto soci e 80 ettari di vigneto:



poco meno del 20 per cento delle pertinenze sociali. Ad andarsene, nelle settimane scorse, anche il vice presidente del Cda **Marco Pavana**, sostituito da **Aldo Debiasi**.

Le ragioni di questa diaspora? I viticoltori accettano di parlare, ma chiedono il silenzio sulla loro identità. Un giovane racconta: «La nostra cantina, è vero, remunera ancora bene e ha costi di produzione molto bassi, ma non la sentiamo più come nostra. Ormai fa parte di un grande gruppo industriale e le decisioni vengono adottate lontano da Ala, a Mezzocorona. Non è più la nostra cantina - e quindi tanto vale andare sul libero mercato». Al di là delle parole, il ragiona-

mento del giovane ex socio è quello che fanno anche i suoi colleghi. Quello che mancherebbe, ad Ala, sarebbe il senso di identificazione con il territorio, con l'azienda e con lo spirito mutualistico delle origini. Dai vertici aziendali solo parole stringate. Il presidente **Armani** ha confermato la notizia: «Non voglio commentare, e non lo faccio perché non capisco questa scelta, né la giudico. Anche in cooperazione gli imprenditori sono liberi di andare e venire. Certo mi stupisce che queste decisioni vengano adottate proprio ora: nel 2016 abbiamo chiuso il bilancio più performativo della Vallagarina?». Ma mentre il presidente canta i successi, i soci se ne vanno.

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



Accademia italiana della cucina, l'esordio a Nago

► NAGO

Un percorso nelle acque e nella terra sotto casa, dal lago alla piana del Linfano, terra fertile per il broccolo di Torbole; dai prati del Baldo, giardino dai mille aromi, ai pendii dell'Alto Garda dove le olivaie e i vitigni restituiscono frutti prelibati e pluripremiati. Il Forte Alto di Nago, reggia dello chef Marcello Franceschi, ha fatto da cornice alla prima uscita ufficiale della neona-

ta sezione roveretana (di riferimento per tutto il Basso Trentino) dell'Accademia italiana della cucina. Una realtà, guidata dall'avvocato Germano Berteotti, nata da una costola della sezione del capoluogo, ieri rappresentata dal nuovo delegato Stefano Hauser.

Non solo una cena (proposta dai simposiarchi Gianfranco Ghisi e Luigi Masato), ma anche e soprattutto un'esperienza culturale che ha avuto due ciceroni

d'eccezione. Il direttore dell'Agraria di Riva, Massimo Fia, ha introdotto gli "accademici" e gli ospiti alla degustazione, bicchieri alla mano, dell'olio extravergine di oliva, rimarcando quanto le sensazioni "piccanti" e "amarognole" non siano altro che la prova dell'eccellenza di un prodotto dell'olivo. Al suo fianco l'enologo di Agraria, Furio Battelini, che ha illustrato i vini (due quelli biologici) che hanno accompagnato

le portate. Su tutti, però, il regista dei fornelli, lo chef Franceschi, che ha spiegato di volta in volta la filosofia – rigorosamente a chilometro zero – con cui ha disegnato il viaggio del gusto. A fare gli onori di casa, il sindaco di Nago-Torbole, Gianni Morandi (il Comune è proprietario del Forte Alto), seguito dai saluti dell'assessore provinciale Tiziano Mellarini, che ha ricordato l'importanza della vocazione anche rurale dell'Alto Garda.



Da sinistra Ghisi, Hauser, Berteotti e Mellarini (foto Fabio Galas)

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



Nago | Prima uscita della delegazione di Berteotti

Accademia italiana della cucina L'esordio riuscito al «Forte Alto»



L'intervento di Tiziano Mellarini l'altra sera al «Forte Alto»

NAGO - Buona la prima. Ma anche la seconda, visto che quella di giovedì sera a Nago era sì la prima vera e propria «conviviale» della neonata *Accademia italiana della cucina*, ma seguiva di circa un mese l'evento inaugurale della delegazione roveretana svoltosi a febbraio al «Novecento» nella città della quercia. Nel sodalizio guidato dal delegato di zona, Germano Berteotti, sono molti gli accademici altogardesani. Non deve quindi sorprendere che dopo l'inaugurazione in Vallagarina si sia pensato ad un appuntamento di rilievo anche in Busa. Ad organizzarlo i «simposiari» locali, nella fattispecie Luigi Masato e Gianfranco Ghisi, che hanno scelto la cucina dello *chef* Marcello Franceschi e il suo «Forte Alto» a Nago per una serata riuscitissima alla quale hanno partecipato una quarantina di persone, tra accademici, ospiti e autorità (compreso il neo delegato trentino Stefano Hauser).

Tra i protagonisti assoluti anche l'olio extravergine di oliva, con il direttore di «Agraria», Massimo Fia, che ha fatto sperimentare ai presenti l'arte dell'assaggio. Poi spazio alla cucina dello chef, che ha incassato pieni voti dagli accademici grazie a un menu riuscito e delicato. Non sono mancati i saluti delle autorità, compreso l'assessore provinciale alla cultura Tiziano Mellarini e il sindaco di Nago-Torbole, Gianni Morandi. **D.P.**



IMPIANTI

Nicoletta Morabito



TRASFORMARE LE OLIVE IN OLIO passione, territorio e tecnologia

Imbottigliamento
MARZO 2017

18

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

Riva del Garda posta sulla punta più a nord del lago omonimo gode di un clima inconsueto, mitigato dalle acque del lago e inasprito dalle Dolomiti, un microclima mediterraneo infilato tra le alte montagne di un tipico contesto alpino. Risultato? Condizioni atmosferiche ideali per vite e ulivo che qui stanno prosperando da più di 2.000 anni quando Celti e Romani piantarono i primi vigneti e uliveti. Un territorio unico nel suo genere, essendo la zona più a nord dell'emisfero settentrionale, che produce **olio di oliva**.

«La conservazione del territorio nella sua unicità e bellezza è la mission territoriale che ci siamo posti, un paesaggio incomparabile che è un bene comune e come tale va preservato», sostiene Furio Battelini, direttore tecnico della Cooperativa Agraria Riva del Garda che comprende una cantina e un frantoio. «Nel 1926 nasce l'Associazione Agraria Riva del Garda, col fine di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La Cantina venne



FURIO BATTELINI

fondata nel 1957, mentre nel 1965 inizia l'attività del Frantoio. Dal 2000 siamo una società cooperativa, per dare maggiore rilievo alle attività produttive della cantina e del frantoio, con costante rinnovo e aggiornamento tecnico degli impianti, all'avanguardia nei rispettivi settori», prosegue Furio Battelini.

Il frantoio

Lasciamo da parte la Cantina e cerchiamo di conoscere da vicino il frantoio e i suoi prodotti. Cominciamo con qualche dato numerico. Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di **olio di oliva** del Garda Trentino. I soci olivicoltori sono circa 80 e il frantoio lavora anche le **olive** di circa 900 olivicoltori locali. Ogni partita viene frantoziata singolarmente ed estratta a freddo. Annualmente sono lavorate tra 6.000 e 8.500 quintali di **olive**, mentre gli ulivi controllati da Agraria sono ben 85.000 su circa 270 ettari. «Nel 2016 abbiamo superato queste cifre con 10.000 quintali di **olive** raccolte, che significa circa 1300-1400 ettolitri di **olio extravergine** - puntualizza il direttore tecnico -, un **olio certificato Olio del Garda Trentino D.O.P.**». Prima

L'imbottigliamento

Per imbottigliare e confezionare i nostri olii abbiamo tre linee di lavorazione: una riempitrice Box e Pouch Up semiautomatica; una riempitrice di lattine semiautomatica e una linea di imbottigliamento per bottiglie di vetro di varia pezzatura.

La linea di imbottigliamento **olio** è costituita da:

- triblocco soffiatrice, riempimento e tappatura Alfatek, con soffiatrice di azoto a 9 pinze, sistema Deox-Antiox a 3 teste;
- riempitrice a 9 rubinetti serie Elvira e tappatrice con immissione di azoto nel tappo;
- capsulatrice ed etichettatrice rotativa automatica a 4 stazioni DMC mod. S2T3/R. Capacità lavorativa: 1.500 bottiglie ora. Visto che l'**olio**, a contrario del vino, non può migliorare con il passare del tempo, ma può solo disperdere il suo valore qualitativo, le operazioni di imbottigliamento dell'**olio** hanno un'importanza notevole sulla successiva evoluzione dell'**olio**. Partendo da questo presupposto abbiamo ricercato le soluzioni che potessero offrire le maggiori garanzie di protezione dell'**olio** dall'ossidazione. Ogni bottiglia che imbottigliamo subisce le seguenti operazioni:

- viene dapprima girata sottosopra e soffiata con gas inerte (azoto) per eliminare eventuali particelle di polvere o eventuali residui di lavorazione del vetro presenti;
- tramite pompa alto vuoto viene svuotata

dell'aria in essa contenuta e sottoposta a successiva saturazione con gas inerte (azoto);

- viene trasferita su nastro alla riempitrice sotto tunnel con soffianti di gas inerte (azoto);
- viene riempita con **olio** e nuovamente saturata con un soffio di gas inerte (azoto). Anche i serbatoi in cui viene convogliato l'**olio** per il riempimento sono sempre saturi di gas inerte (azoto);

- viene trasferita su nastro alla tappatrice sotto tunnel con soffianti di gas inerte (azoto). Infine, anche il tappo, prima di chiudere la bottiglia viene soffiato con un getto di gas inerte (azoto).

L'etichettatrice Tech 49 con quattro gruppi autoadesivi garantisce il confezionamento di contenitori cilindrici, quadrati, sagomati, applicando contemporaneamente fino a 4 etichette o bollini.

Anche il riempimento dei Bag in Box e dei Pouch Up utilizzati è curato in modo analogo per proteggere al meglio il prodotto dall'ossidazione: le sacche dei Bag in Box, consegnate dal fornitore completamente vuote di aria, sono riempite e successivamente saturate con soffio di gas inerte.

Il Pouch Up invece sono prima riempiti di azoto e poi di **olio**, così l'ambiente interno rimane perfettamente inerte.

Ogni momento della fase di imbottigliamento fino alla chiusura della bottiglia è analizzato



nel dettaglio per garantire la minima ossidazione dell'**olio**. Le bottiglie riempite sono poi conservate in un apposito locale a temperatura compresa fra 12 e 16° C.

IMPIANTI

di arrivare a produrre questo **olio del Garda** tanto apprezzato per la sua qualità si deve partire dal territorio, solo così si è in grado di comprendere la passione, il lavoro, la precisione e l'organizzazione necessari per trasformare le **olive** in un ottimo **olio**.

Raccolta, molitura e frangitura

L'olivicoltura si sviluppa nella fascia pedemontana della vallata a un'altitudine compresa fra 100 e 350 m s.l.m. con punte fino a 500 m; le olivaie sono tutte collocate sui 2 versanti della valle, con maggiore concentrazione nella tratta Arco-Riva del Garda. Un territorio esteso e frammentato con molti piccoli appezzamenti di proprietà di coltivatori che non fanno questo come lavoro principale, ma si dedicano ai loro ulivi solo nel tempo libero perché è una tradizione non vogliono rinunciare. A questi coltivatori la Co. di disposizione la consulenza di un esperto agronomo da vicino aiutandoli nelle tecniche di coltivazione. **coltiviamo sul Garda sono in prevalenza autoctone** - sottolinea Furio Battelini -. La Casaliva, **è la più diffusa ed è di questa varietà circa il 70%** - poi abbiamo i forestieri: un 25 % di Frantoio e un Pendolino. Quest'ultima varietà è diffusa sul territorio leopardato, in quanto utilizzata per favorire l'impollinazione. Nella filiera dell'olio di oliva una delle fasi della **raccolta delle olive**: bisogna individuare il giorno giusto. **l'olio con molta delicatezza e grande velocità per non rovinarle.** Il direttore tecnico spiega in dettaglio: «Il nostro obiettivo è produrre un **olio extravergine di alta qualità che significa freschezza ed erbaceo** in ogni fase dell'assaggio, intensità ed eleganza nei profumi, presenza di polifenoli che danno il gusto amaro e piccante e longevità all'olio, pulizia e armonia dei sapori. Per ottenere questo risultato, eseguire una raccolta perfetta è fondamentale, come frangere immediatamente dopo la raccolta ed estrarre a freddo. Per questo **Agraria Riva del Garda** ha istituito a partire dal 2012 il conferimento giornaliero, fatto esclusivamente per l'oliva che andrà a produrre **olio nel frantoio**. Chi aderisce al conferimento giornaliero consegna direttamente al frantoio **l'oliva raccolta nella giornata, indipendentemente da quanta essa sia.**

“Nel nostro frantoio entra oliva ed esce olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato in polifenoli per usi diversi. Nulla viene scartato”

Il personale del frantoio ne valuta la corrispondenza qualitativa, la separa tramite apposito trattamento da tutti i residui vegetali, la pesa, la divide per tipologia (certificata **Garda Trentino DOP**, certificata Biologica, Monovarietale di Casaliva e altro) e per ogni tipologia la seleziona opportunamente su 3 livelli qualitativi e la invia al successivo processo di estrazione dell'olio. Le singole partite di ogni tipologia e categoria vengono molite assieme in serata. Da piccole partite di **oliva** se ne fanno alcune omogenee molto grandi: questo sistema, oltre a facilitare la lavorazione, dà all'olio il plus qualitativo della lavorazione dell'oliva freschissima». La fase successiva, dopo la pulizia delle olive, è la frangitura delle partite omogenee per ottenere finalmente l'olio, a questo punto scatta il Sistema Qualità impostato dal **Garda**, istituito ufficialmente dal 2006 con la finalità di garantire il livello qualitativo di ogni partita. Sono utilizzati i dati e l'analisi sensoriale dell'olio. Si controllano l'acidità, i perossidi, i polifenoli totali, la percentuale di acido oleico che, a fine produzione, si avranno vari tipi di oli con piccole differenze qualitative e organolettiche. **La classe qualitativa, l'olio filtrato è stoccato in contenitori in acciaio inox sotto battente di azoto - specifica Battelini - a una temperatura di 15°-16° C fino al confezionamento».** **La domanda che fine fanno? Oggi la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione: tutti i residui vengono lavorati per produrre materiali riutilizzabili.** Nello specifico la sansa, lo scarto solido separato dal decanter e costituita praticamente da pezzettini di nocciolo e dalla parte vegetale della polpa e della buccia dell'oliva, viene dapprima denocciolata, ovvero separata tramite un vaglio, dai residui del nocciolo e utilizzata poi a scopo di mangime bovino. «Abbiamo ottenuto l'autorizzazione veterinaria - assicura Battelini - per poter utilizzare la sansa priva di residui di nocciolino e fresca, per la nutrizione bovina in misura di 6 kg a capo al giorno mischiata con altro mangime». L'uso della sansa permette di migliorare sia il latte che la carne ottenuti dal bovino, in particolare per l'arricchimento di antiossidanti (polifenoli). Anche il nocciolino separato dalla sansa viene riutilizzato: è dotato di un importante potere calorico per la presenza di olio e trova buon uso per il riscaldamento civile o industriale nelle stufe mischiato con il pellet. Non si eliminano nemmeno le acque di vegetazione. Si tratta di un sottoprodotto della lavorazione che andava disperso su terreni agricoli, ma che ora, grazie a un progetto pilota finanziato dalla Comunità Europea, si può riutilizzare. L'acqua di vegetazione subisce diversi stadi di filtrazione, che consentono di ottenerne circa l'80% di acqua pulita, che andrà riutilizzata nei processi produttivi (lavaggi), il 5% di residuo melmoso che andrà aggiunto alla sansa, e il 15% circa di un concentrato in polifenoli, di cui ad oggi la Cooperativa sta valutando possibili usi, dall'alimentare al cosmetico, dal concime fogliare al deterrente per la mosca olearia. «Ecco quindi che nel nostro frantoio **entra oliva ed esce olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato in polifenoli per usi diversi. Nulla viene scartato**», conclude il direttore tecnico. Il risultato di tanto impegno sono diverse linee di oli extravergini di oliva tutti D.O.P di cui uno anche biologico certificato. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RICERCA

Obiettivo: costruire nuove varietà e rendere quelle vecchie più resistenti utilizzando tecniche come la cisgenesi e il «genome editing». Il nodo legislativo sugli Ogm

Convocati a San Michele i presidenti di tutte le cantine e i produttori. Il cda della Fondazione ha approvato l'intesa con gli altri enti di ricerca del Triveneto

Viticultura 4.0 con il genoma della vite

*Incontro con i vertici delle aziende trentine
La «Fem» presenta il progetto sovraregionale*

CONVEGNO Genomica: il punto
Il ministro anti Ogm ci crede

DOMENICO SARTORI

d.sartori@ladige.it

La «Viticultura 4.0» prende corpo a San Michele all'Adige. La prossima settimana, la Fondazione E. Mach (Fem) ha invitato il vertice della viticultura trentina alla presentazione dell'attività sviluppata sul genoma della vite.

Si tratta, in realtà, della illustrazione di un progetto che il cda della «Mach» ha approvato nell'ultima seduta: un progetto che raccoglie i frutti del lavoro sul genoma e lo sviluppo delle biotecnologie in viti-frutticoltura su cui molto aveva puntato l'ex presidente della Fondazione, **Francesco Salamini**, e che ha portato la «Mach» ad essere scelta lo scorso anno come partner di Human Technopole Italy 2040, ambizioso progetto per il dopo Expo che però stenta a decollare.

Tutti al tavolo del genoma.
Ad evidenziare l'importanza del progetto, il presidente della

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



«Mach», **Andrea Segrè**, ha invitato i presidenti di Cavit, Ferrari F.lli Lunelli spa, delle Cantine di Ala, Aldeno, Avio, La-Vis, Isera, Rotaliana, Trento, Vivaldis, del Gruppo Mezzacorona, dell'Associazione agraria di Riva, e pure il presidente dei Vignaioli del Trentino, del Ci.Vit (Consorzio innovazione vite), dell'Istituto Trento Doc, dirigenti provinciali (Agricoltura e Salute). Anche **Mauro Fezzi**, ex presidente-traghetto della Fem e oggi alla guida di Federcoop, è stato invitato al summit cui parteciperanno i dirigenti della Mach. Nell'invito, Segrè si limita ad annunciare che saranno illustrati i «progetti strategici nel campo delle biotecnologie applicate alla vite e niente da frutto in ottica “viticoltura sostenibile”».

Gli enti coinvolti.

L'obiettivo dichiarato è quello di arrivare, entro dieci anni, ad una drastica riduzione degli antiparassitari in viticoltura, aumentando la sostenibilità ambientale delle produzioni. È un progetto sovraregionale, che investe anche la Provincia di Bolzano e le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, con il coinvolgimento dei relativi poli scientifici. Accanto alla Fem, ci

saranno la Libera Università di Bolzano, le Università di Padova, di Verona e di Udine, l'Istituto di genomica applicata di Udine e il Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano.

Cinque obiettivi prioritari.

Il programma approvato dal cda della Fem, che non indica i relativi costi, fissa cinque obiettivi di breve, medio e lungo periodo: costituire nuove varietà resistenti alle malattie attraverso incrocio e selezioni; modificare le vecchie varietà rendendole resistenti; studiare l'impatto delle nuove varietà sull'ambiente; valutare le modificazioni nel suolo e nell'atmosfera del prodotto; studiare l'applicazione di alcune tecniche agronomiche sulle varietà resistenti, come la defogliazione precoce, il deficit idrico controllato, nuove forme di allevamento, l'epoca del raccolto.

L'intervento sul genoma.

L'aspetto ad un tempo più innovativo e più delicato (rispetto alla legislazione Ue) è quello delle tecniche utilizzate per la vite, alternative al *breeding* (allevamento) convenzionale attraverso incroci e selezioni delle varietà. In particolare, il progetto richiama due tecniche basate sull'uso del Dna ricombi-

nante su cui i ricercatori della Fem lavorano da anni: la cisgenesis e il «genome editing».

Con la cisgenesis, vengono prodotte piante di vite geneticamente modificate introducendo nel nucleo della cellula geni appartenenti alla stessa specie o ad altre specie del genere *Vitis*. Si tratta di valorizzare ricerche avviate, perché da tempo sono stati individuati nelle sequenze di Dna, a livello internazionale e con il coinvolgimento degli istituti di ricerca del Triveneto, numerosi geni di resistenza a peronospera e oidio. Nella sostanza, con la cisgenesis il Dna di una pianta viene modificato usando un gene proveniente da una pianta della stessa specie.

Il «genome editing» è invece una frontiera più recente di modificazione genetica: nessun gene estraneo al genoma viene introdotto, ma viene modificata («spezzata») la sequenza del Dna, per riparare un gene, renderlo inattivo o modificarlo per renderlo ad esempio capace di riconoscere un determinato patogeno.

Varietà più resistenti.

L'obiettivo è produrre nuove varietà resistenti e allo stesso tempo con caratteristiche eno-

logiche eccellenti. Le prime dieci varietà resistenti, rilasciate dall'Università di Udine in collaborazione con l'Istituto di genomica applicata, nell'agosto 2015 sono state iscritte nel Registro nazionale delle varietà di vite. Il progetto prevede anche lo sviluppo, per la vite, di portainnesti ad alta efficienza e resistenti a stress abiotici. Si punta all'ottenimento di varietà più tolleranti ai futuri cambiamenti climatici. Si tratta, ora, di capire come i viticoltori trentini, che già in molti mostrano di credere nella «sostenibilità» delle produzioni puntando sul «bio», accoglieranno la «Viticoltura 4.0» che passa attraverso le tecniche di manipolazione genetica.

Incroci di vite selezionati dai ricercatori della Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige

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

CON AGRARIA E FONDAZIONE EDMUND MACH

Il Garda Trentino e il suo olio

Venerdì convegno per scoprire i segreti di un prodotto unico

► RIVA

Venerdì, dalle ore 9.00 alle 13, presso il Centro Congressi di Riva sarà presentato l'avvio del progetto "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" realizzato da Agraria Riva in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach (FEM) e il patrocinio della Provincia.

Lo studio ha come obiettivo principale quello di far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda. Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico, per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione dell'Olio Ex-



travergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.

Moderatore: Fulvio Mattivi

(FEM e Università di Trento).

Intervengono: Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria; Andrea Segrè, presidente FEM; Stella Grando (FEM e Università di Trento): Identificazione dei genotipi di olivo che caratterizzano le produzioni dell'Alto Garda Trentino; Franco Michelotti (FEM): La mosca delle olive in Trentino: passato e presente; Gino Angeli (FEM) Protocollo di conduzione degli olivi con il minore impatto ambientale; Evelyn Soini (FEM) Definizione di un protocollo di produzione per esaltare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio extra vergine di oliva di Casaliva prodotto nel Garda Trentino; Federica Camin (FEM) Carta di identità isotopica dell'olio extravergine di oliva del Garda Trentino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



Consorzio Fitta, Campetti ha lasciato la presidenza

L'addio dopo 17 anni: «Il progetto di ammodernamento irriguo è completato, ora tocca ad altri. Per il futuro spero in un Consorzio unico per l'Alto Garda»

ARCO

Arturo Campetti si è dimesso dalla duplice presidenza del Consorzio di miglioramento fondiario 2° Grado Alto Garda e Fitta di Arco. Lunedì sera, alla sala Segantini in piazza delle Canoniche, Campetti ha rassegnato le proprie dimissioni da presidente della Fitta di Arco e comunicato quelle per il 2° Grado Alto Garda avvenute già nei mesi scorsi. Sarà Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria Riva a subentrare al ruolo di Campetti almeno per quanto concerne il 2° Grado Alto Garda mentre per la Fitta nelle prossime settimane si riunirà il consiglio che andrà a proporre un nuovo nome.

Si conclude così l'era di Campetti, dopo 17 anni alla guida dei due Consorzi traghettandoli verso l'ammodernamento irriguo che a breve sarà ultimato e che permetterà di coprire oltre 1400 ettari con un'irrigazione automatizzata, razionalizzata e capillare. Prossimo al traguardo l'ormai ex presidente ha deciso di smettere i panni del comandante per



Arturo Campetti lascia la guida del Consorzio Fitta dopo 17 anni (foto Galas)

affidare i compiti ad altri utenti del Consorzio. «Lascio per dare spazio - ha dichiarato Campetti - la rete irrigua è completata al 90% e tra la fine di questo anno e il 2018 sarà tutta colaudata. Siamo alle fasi finali di un'opera importante e complessa che mette l'Alto Garda in una nuova luce - ha precisato l'ex presidente - Adesso è il turno di qualche altro figura, io rimarrò nelle retrovie a dare

una mano come posso». Un lascito importante che permetterà di ottenere acqua ad altra pressione proveniente principalmente dalla condotta di Cavedine e in grado di spingersi fino a quote più alte rispetto alle captazioni sotterranee che necessiterebbero di stazioni di pompaggio. «Arriveremo a portare l'acqua anche all'olivaia - ha assicurato Campetti - disponiamo di impianti a goccia o

manichette per impianti a pioggia mobili. La quasi totalità delle zone verdi - continua - anche private o di pregio come l'Olivaia saranno coperte dall'acqua del Consorzio».

Campetti ha riconosciuto l'importante impegno della Provincia che ha messo in campo 15 milioni di euro per le opere di captazione e adduzione primaria (in capo al Consorzio di 2° Grado Alto Garda) e quasi altri 15 milioni per la diffusione capillare degli impianti irrigui. «Si parla di contributi - ha specificato Campetti pari all'80/90% del totale. Mi preme però anche sottolineare - precisa - che quest'opera, in prospettiva, se vi fosse la possibilità economica e la volontà politica, potrebbe svincolare l'intero sistema dagli approvvigionamenti di acqua nel terreno con le stazioni di pompaggio. Questi fori sotterranei - chiosa - non sono totalmente sicuri e a tutela dell'ambiente». Infine Campetti congeda tutti con l'auspicio che in futuro ci possa essere un unico grande Consorzio che gestisca tutta la rete dell'Alto Garda. (l.o)

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



OLIVOCOLTURA

«Agraria» e «Fondazione Mach» venerdì insieme per rilanciare varietà e produzione

L'extravergine, senza mosca per la Casaliva

Venerdì, dalle ore 9 alle 13, al Palacongressi di Riva sarà presentato l'avvio del progetto «Innovazione e ricerca per l'olio extravergine dell'Alto Garda Trentino» realizzato da «Agraria» in collaborazione con la «Fondazione Edmund Mach» di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia.

Un evento importante per tutto il movimento che ruota attorno al nostro extravergine altogardesano, produzione assolutamente di nicchia ma che si sta facendo conoscere ed apprezzare in giro per il mondo grazie alla sua particolarità (quella di essere l'olio più settentrionale al mondo, fino al 46° parallelo) e alla passione di chi lo produce, dal piccolo olivicoltore che ha ereditato tre piante dal nonno al frantoio di «Agraria».

Venerdì per fare il punto sul futuro della produzione in Busa saranno a Riva i ricercatori e tecnici di San Michele, il presidente della Fondazione «Mach» Andrea Segrè e il presidente di «Agraria», Giorgio Planchenstainer.

Lo studio ha come obiettivo principale quello di far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda.

Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico, per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione

La raccolta delle olive in un'immagine d'archivio. Venerdì al Palacongressi il punto sull'olivocoltura in Busa, la lotta alla mosca olearia e il rilancio della varietà Casaliva, che tante soddisfazioni sta dando a produttori locali



dell'extravergine locale, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.

Si inizia alle 9, il confronto sarà moderato da Fulvio Mattivi e oltre a Planchenstainer e Segrè, interverranno Stella Grando (Fondazione «Mach» e Università di Trento) sull'identificazione dei genotipi di olivo che caratterizzano le produzioni dell'Alto Garda Trentino, quindi Franco Michelotti (massimo esperto locale) che farà il punto sulla mosca olearia, Gino Angeli per il protocollo di conduzione degli olivi con il minore impatto ambientale, Evelyn Soini per la definizione di un protocollo di produzione per esaltare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio extra vergine di oliva di Casaliva, Federica Camin sulla carta di identità isotopica dell'olio extravergine locale. Conclude Antonio Boschetti, direttore de «L'Informatore Agrario». **D.P.**

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



L'ISTITUTO METODO CLASSICO SARÀ PRESENTE CON BEN 45 PRODUTTORI

TRENTODOC IN POMPA MAGNA

L'Istituto spumante Trentodoc metodo classico quest'anno sarà presente a Vinitaly in pompa magna con quarantacinque produttori: Abate Nero, Accademia del Vino Cadelaghet, Agraria Riva del Garda, Altemasi, Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, Cantina di Aldeno, Cantina d'Isera,

Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roverè della Luna Aicholz, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Cantine Monfort, Cembra Cantina di Montagna, Cesarini Sforza Spumanti, Concilio, Conti Bossi Fedrigotti, Conti Wallenburg, Endrizzi, Ethissa, Ferrari, Istituto

Agrario San Michele Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Letrari, Madonna delle Vittorie, Marco Tonini, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Nero, Maso Poli, Methius, Moser, Opera Valdicembra, Pedrotti Spumanti, Pisoni, Revì, Rotari, San Michael, Simoncelli, Viticoltori Avio, Vivallis, Zanotelli, Zeni Giorgio.



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

