



AGRARIA RIVA

01 - 31 ottobre 2015

INDICE

AGRARIA RIVA

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 09/10/2015 L' Adige Olio eccellente con l'estate «africana» | 4 |
| 23/10/2015 Il Trentino - Nazionale Vino e olio, anno d'oro: la qualità è tornata al top | 6 |
| 31/10/2015 Corriere del Trentino - Trento Ulidea, binomio vincente | 7 |

AGRARIA RIVA

3 articoli

AGRICOLTURA

Le recenti analisi elaborate dall'Istituto di S. Michele parlano chiaro: un ottimo prodotto nel **Garda** trentino

Olio eccellente con l'estate «africana»

Una maturazione ottimale e parassiti uccisi dal caldo

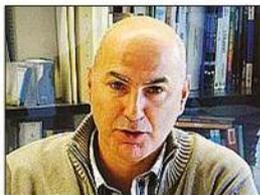
PAOLA MALCOTTI

«Quello di quest'anno sarà uno dei più grandi oli degli ultimi anni». Ad affermarlo è il direttore generale di Agraria Massimo Fia, che in vista dell'apertura dell'attività del frantoio di San Nazzaro preannuncia fin da ora grande soddisfazione per l'annata, ottima sia dal punto di vista della qualità che della resa.

«Dalle analisi fatte dall'esperto dell'Istituto di San Michele presso il nostro laboratorio - precisa Fia - e analizzando i frutti provenienti dalle undici zone tipizzate dell'olio del Garda Trentino comprese nel territorio che va da Dro a Riva, prevediamo una resa migliore rispetto allo scorso an-

L'esperto

“



Tra due settimane, quando lo sviluppo delle olive sarà al culmine, apriremo il frantoio

Massimo Fia, direttore Agraria

no (quando era stata inferiore al 12%) e di arrivare a toccare una media del 15-16%. Con la stessa quantità di oliva quest'anno si avrà dunque più olio».

Continua Fia: «Dopo la stagione 2014, segnata dal maltempo e dalla preco-

ce caduta di foglie dalle piante di ulivo, ed una primavera caratterizzata da una fioritura giudicata quasi anomala, l'estate appena trascorsa - con il gran caldo che ha contribuito a tenere lontana la mosca olearia - ha giocato a favore della produzione altogardesana. Grazie alle condizioni meteorologiche dei mesi estivi poi la maturazione delle olive è stata ottimale, anche se a partire dai primi giorni di ottobre, con il calo delle temperature e delle ore di insolazione, si è rallentata. Non escludiamo tuttavia che la stagione possa riservare ancora delle belle sorprese. Tra un paio di

settimane, quando lo sviluppo del frutto sarà al culmine, apriremo il frantoio: in quell'occasione e fino a metà novembre circa l'azienda sarà quindi in piena attività, restituendo il massimo del risultato della coltivazione olearia di quest'anno. Fino ad allora, continueremo ad analizzare qualità e resa, e tenere costantemente monitorato l'andamento della maturazione. Va ricordato che le prenotazioni vengono raccolte a partire da oggi».

Grande soddisfazione dunque non solo per Agraria ma anche per gli 80 soci così come per i circa 1.200 olivicoltori della zona, che qui conferiscono le proprie olive, cedendo ad Agraria il prodotto non destinato all'autoconsumo. Agraria resta comunque il punto di riferimento per quanto riguarda l'olivicoltura visto che da sola, con le sue 85mila piante sparse su 270 ettari di terreno agricolo del Garda trentino, rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva locale, e che annualmente lavora dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150-200 certificati Dop Garda Trentino e una trentina

Biologico.

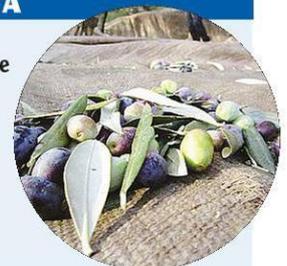
Il frantoio di Riva lavora infatti gran parte della produzione olivicola della zona, da cui ottiene un extravergine dalle caratteristiche uniche, che più volte ha raggiunto alti riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale.

Tali pregevoli risultati nascono dalla combinazione fra microclima alpino e mediterraneo, dalle capacità e dalle conoscenze degli olivicoltori tramandate di generazione in generazione ed oggi affiancate da sempre più perfezionate metodiche di coltivazione, curate e seguite direttamente dagli esperti, dalla raccolta dell'oliva prevalentemente manuale, come da tradizione, a cui seguono molitura a freddo e conservazione tramite tecniche moderne e all'avanguardia. Tecniche che, grazie al rinnovamento dei macchinari, permettono oggi alla cooperativa di San Nazzaro non solo di ottenere il massimo dalla produzione olivicola dell'Alto Garda ma anche di recuperare le parti residue come il nocciolino e la sansa, per restituire infine sul mercato sottoforma di combustibile o di sottoprodotti da utilizzare come fertilizzanti o per l'industria cosmetica e farmaceutica: l'acqua contenuta nel frutto è infatti ricchissima di polifenoli.

UNA FORESTA

Migliaia di piante di ulivo ora presenti in Busa

85





Da sempre la zona del Garda è famosa per l'olio: tecniche sempre più moderne e il clima troppo caldo dell'estate appena trascorsa hanno portato a una produzione di olive ben al di sopra degli standard. Gli olivicoltori sono ottimisti: se il tempo regge si tratterà di un anno da incorniciare

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

8.500

I QUINTALI DI OLIVE

Ogni anno Agraria lavora una gran quantità di frutti

200

QUINTALI DI OLIO DOP

La produzione certificata è il top della trasformazione alimentare

16

PERCENTUALE DI RESA

Quest'anno è di ben tre punti più alta rispetto all'anno scorso

30

PRODOTTO BIOLOGICO

Sono una trentina ogni anno i quintali di olio garantito bio

65

LA «QUOTA DI AGRARIA

Si occupa di gran parte della produzione di olio di oliva

AGRICOLTURA >> PRIMI BILANCI

Vino e olio, anno d'oro: la qualità è tornata al top

Ad inizio ottobre chiuso il conferimento di uva all'Agraria, ora è tempo di olive. Quantità sotto la media, ma i prodotti del 2015 saranno da ricordare

ALTO GARDA

Chiuso ad inizio ottobre il conferimento di uva all'associazione Agraria da parte dei 280 soci, ha preso il via questa settimana nell'Alto Garda la raccolta di olive da destinare al frantoio.

Il 2014 è stato piuttosto avverso su entrambi i fronti, per qualità e quantità. Nel caso dell'uva per le bizze del meteo (lo scorso hanno ha piovuto fuori misura), se parliamo di olive ci ha pensato la mosca olearia (la cui proliferazione per altro è anche legata alle condizioni meteorologiche) a far passare qualche brutta settimana agli agricoltori di casa.

Il 2015 si preannuncia ottimo, senz'altro per la qualità dell'uva e dell'oliva, mentre sul piano della quantità l'annata paga qualcosa rispetto alla media degli anni precedenti. Sul fronte vitivinicolo, la quantità ha risentito un po' (si parla di un 10 per cento di prodotto danneggiato) a causa della grandinata del 27 giugno scorso, soprattutto nel Tennesse. Ma dal punto di vista del grado e della resa, il 2015 si preannuncia una signora annata sia per i vini bianchi, sia per i vini rossi. Senza dimenticare la schiava che - ha ricordato Massimo Fia, direttore dell'Agraria - sul mercato sta conoscendo una seconda giovinezza.

Il 2015 è stato anche il primo anno di commercializzazione del vino biologico dell'Agraria. Ottimo il riscontro per i bianchi, mentre il Pinot Nero è stato letteralmente spazzolato (anche se la produzione era limitata a 2.000 bottiglie). Merito della qualità, che ha fatto di questo rosso così "delicato" un vino con un'acidità del tut-

to simile ai Bordeaux, ci tiene a precisare Fia.

Tornano a sorridere anche i produttori di olio (80 i soci conferitori, oltre 1.000 quelli che molinano all'Agraria) dopo aver visto crollare la produzione nel 2014 a causa della mosca olearia, che aveva ridotto la resa ad un misero 12 per cento.

In verità le piante dell'Alto Garda anche quest'anno pagano un po', in termini di quantità, i problemi del 2014. Ma se parliamo di qualità, il 2015 - secondo Massimo Fia - si preannuncia una delle migliori annate, paragonabile a quella memorabile del 2012.

Anche di questo si parlerà il 20 novembre prossimo, data in cui è fissata l'assemblea annuale dell'Associazione Agraria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'Associazione Agraria di Riva raccoglie gran parte dei conferitori di uva e olive dell'Alto Garda e Ledro



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

Ulidea, binomio vincente

Gastronomia, collaborazione Ferrari-Agraria

TRENTO Dressing a base di olive nere frammentate: si chiama Ulidea ed è il prodotto nato dalla collaborazione tra Agraria Riva del Garda e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi. Il nuovo frutto della collaborazione tra il nome conosciuto della produzione olearia dell'Alto Garda e la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari è stato presentato a Milano.

Per realizzarlo, Agraria e Locanda Margon hanno messo a punto un inedito procedimento che consente una lieve essiccatura di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto che rinnova il sapore dei piatti della cultura gastronomica internazionale. Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, Ulidea rappresenta una

scommessa di gusto e ricerca che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e l'olio extravergine d'oliva Dop Garda Trentino.

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici» ha detto Matteo Lunelli, ad del gruppo Lunelli. Il gruppo orientato sia al mercato interno che estero (si guarda ora alle opportunità in Myanmar e Libano) ha espresso soddisfazione per il successo del Ferrari spazio bolicine all'Expo di Milano: 40.000 clienti si sono seduti nel locale dell'azienda, 15.000 le bottiglie stappate. «Adesso ci sono centinaia di contatti su cui lavorare» ha detto Camilla Lunelli, responsabile comunicazione e rapporti esterni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

