

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 settembre 2015

Rovereto 30 settembre 2015



#BLOG di Antonio G. Lauro sul mondo dell'olio extravergine d'oliva.

02 settembre 2015

<http://primolio.blogspot.it/>

O'Live & Italy presenta il Master di 2° livello a Toscolano Maderno (BS).

Maria Paola Gabusi, e O'Live&Italy ci riprovano e dopo il grande apprezzamento ricevuto per il Master primaverile, danno il via al Master di secondo livello per assaggiatori di olio da olive. di Antonio G. Lauro

Abituale, ormai, lo sfondo in cui si muoveranno gli studenti, incorniciato da un Lago di Garda che in ottobre sorprenderà per gli olivi carichi di frutti - disseminati in ogni dove - tra le rive lacustri e le prime pendici montane. Il Master, sviluppato per coloro che hanno già fatto un primo livello sul mondo dell'olio da olive, nasce con l'idea di estendere e migliorare notevolmente sia la conoscenza del linguaggio della degustazione e sia la valutazione della qualità dell'olio d'oliva, senza dimenticare di "assaggiare" il territorio e portare a casa una straordinaria esperienza culturale.

Questo il programma:

28 - 31 OTTOBRE 2015

27/10: 18-20 Benvenuti a O'Live & Italy

- Aperitivo di benvenuto: O'lives & Prosecco degustazione e abbinamenti.

- Presentazione del Master.

28/10: 9-13 e 14-17,30 Frantoi & Mental convalescenze con Maria Paola Gabusi

- Trasferimento a Riva del Garda e visita al **Frantoio Agraria Riva.**

- Sessione di assaggi.

- Tempo libero per godersi il paesaggio (indossare scarpe comode) e dibattito.

29/10: 9-13 e 14-16,30 Sensi e corpo con Andrea Giomo

- Fisiologia e psicologia dei sensi.

- Il linguaggio del corpo (principio di bioenergetica).

- Rilassamento sensoriale (stimoli e memorizzazione visiva).

- Stretching sensoriale.

- Sensory and Chakra (i sensi ed il benessere).

- Giochi interattivi sulla percezione sensoriale.

30/10: 9-13 e 14-16,30 Olfatto e Gusto con Barbara Alfei (attributi negativi)

- Origine, causa e vita dei difetti (come appaiono e come si sviluppano i difetti).

- Approfondimento: mosca dell'olivo e olio di qualità.

- Sessione di assaggi per riconoscere difetti.

- Seduta di assaggio certificata.

- Confronto tra due oli dopo sei mesi (alto e basso livello di polifenoli)

- Filtrato o non filtrato?

- Test: riconoscimento di quattro difetti.





BLOG di Antonio G. Lauro sul mondo dell'olio extravergine di oliva.

02 settembre 2015

<http://primolio.blogspot.it/>

31/10: 9-13 e 14-17,30 Olfatto e Gusto con Barbara Alfei (attributi positivi)

- L'armonia e l'equilibrio nell'OEVO.
- I rapporti tra gli oli di qualità.
- Metodo di produzione e chimica.
- Seduta di assaggio certificata.
- Le sei tipologie sensoriali degli oli monovarietali italiani.
- Test: riconoscimento degli attributi varietali.
- Discussione aperta.
- Test: Indovina la varietà.
- Casaliva: la regina del lago di Garda.
- Degustazione verticale di Casaliva 2012-2013-2014.
- Indice di maturazione in campo: Casaliva, Leccino, Miniol.
- Sessione di assaggi per riconoscere difetti.
- Abbinamento: OEVO & Gelato.

Istruttori:

Andrea Giomo, Barbara Alfei e Maria Paola Gabusi.

Organizzazione:

O'Live & Italy

VIA FIRENZE, 10

25088 TOSCOLANO MADERNO (BS) ITALIA

TEL. + 39 3478784699

INFO@OLIVEITALY.IT

Tag: [alfei](#), [elaiotecnica](#), [gabusi](#), [giomo](#), [master](#), [O'Live&Italy](#), [olio extravergine di oliva](#), [olivicoltura](#), [toscolano maderno](#) [Link a questo post](#)

+1 Consiglialo su Google

a cura di Antonio Giuseppe Lauro alle ore 13:43 Nessun commento:

<http://www.quibrescia.it/cms/2015/06/12/loro-del-benaco-olio-bresciano-quarto/?rnd=317323906>

L'Oro del Benaco: olio bresciano quarto

Pubblicato il 12 giugno 2015

Puoi seguire tutte le repliche attraverso il nostro [RSS 2.0](#).

(red.) L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop, ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta giovedì 11 giugno presso l'Agraria Riva del Garda (Tn).

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014, sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. **Primo**

classificato l'Olio Garda Trentino D.O.P. "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. Secondo l'olio Garda Orientale DOP "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa, e terzo l'olio Garda Orientale DOP del Consorzio Olivicoltori di Malcesine. A seguire quarto posto per la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda D.O.P. Orientale e quinto posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda D.O.P. Bresciano.

"Il concorso l'Oro del Benaco – ha sottolineato Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio – quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità". Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.



N.B. Articolo ripostato il 02 Settembre 2015

<http://www.mondodelgusto.it/notizie/10291/vigolana-benessere-all-aria-aperta-ricette-della-nostra-tradizione-smacafam-del-dolomiti>

Vigolana: Benessere all'aria aperta. Ricette della nostra tradizione: El smacafam del Dolomiti



Contattaci ora »

Consorzio Turistico Vigolana

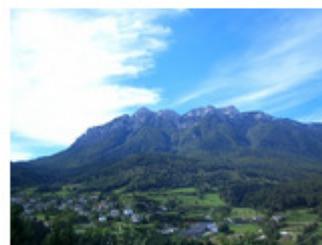
Via San Rocco 4, Vattaro - 38049 (Trento)

Mostra il telefono

Mostra il fax

Email: info@vigolana.com

Web: <http://www.vigolana.com>



Questa settimana vogliamo proporvi una ricetta della tradizione trentina: “**el smacafam**”

Si tratta di una focaccia a base di farina e lucanica.

La ricetta varia da valle a valle, soprattutto per quanto riguarda il tipo di farine utilizzate ed alcuni ingredienti: chi usa latte e chi brodo, chi ci mette lo speck e chi il lardo.

Qui a Vattaro ad esempio “El Smacafam” viene fatto in **versione dolce** con latte e zucchero e alle volte uvetta ammorbidita nella grappa

<http://www.mondodelgusto.it/notizie/10291/vigolana-benessere-all-aria-aperta-ricette-della-nostra-tradizione-smacafam-del-dolomiti>

A volerlo tradurre dal dialetto trentino significa "ammazza fame" o "picchia fame" è un piatto molto sostanzioso che può essere accompagnato con affettati e formaggi. Anche freddo come spuntino fa la sua bella figura.

La ricetta che preferiamo è quella tratta da un famoso libro di cucina della tradizione trentina "Piccolo Focolare" pubblicato nel 1921 dall'editrice Monauni, che può essere assaggiata al Dolomiti.

Ingredienti:

- 500 gr farina di grano saraceno
- 1,2 lt.di brodo grasso
- 1 lucanica fresca sbriciolata
- 30 gr di lardo a cubetti
- 3 cucchiari di formaggio grana

Preparazione:

- Amalgamare gli ingredienti e aggiustare di sale e pepe
- versare il composto in una teglia rotonda imburata
- disporre sopra alcune fette di lucanica fresca e qualche ricciolo di burro
- infornare nel forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti

El Smacafam dovrà risultare ben cotto con una crosta croccante e scura sopra e sotto. Andrà servito tagliato a fette come una torta.

Si accompagna in modo eccellente come contorno con la "Peverada" e un buon bicchiere di Rebo.

Buon Appetito!

<http://ciottolando.com/index.php/prosecco-village/>



26 - 27
settembre
2015

Malcesine Lago di Garda

IL PERCORSO

Tema dell'edizione 2015: le tipicità locali incontreranno i sapori internazionali grazie alla creatività dei ristoratori. **Mappa della cittadina alla mano**, gli appassionati della buona tavola non avranno che l'imbarazzo della scelta nel costruire il proprio personale menu "itinerante"; per due giorni ciascuno potrà optare per il primo piatto proposto da uno chef e per un secondo elaborato da un ristorante che si trova in un altro angolo di Malcesine e così via fino al dessert e poi al caffè.

>> Presto la **MAPPA** di CIOTTOLANDO CON GUSTO 2015

INFORMAZIONI

Le Tappe saranno aperte alle 12.00 alle 22.00 di sabato 26 e domenica 27. La **CENA IN QUOTA** è venerdì 25 settembre alle ore 19.

I partecipanti potranno avere uno **sconto speciale sulla tariffa della Funivia Malcesine Monte Baldo**.

Entrata gratuita al Castello Scaligero di Malcesine ed al Museo della Pesca.

Parcheggio gratuito in paese durante l'evento.

>>

[INFO & TICKETS](#)

LE TAPPE ENOGASTRONOMICHE



Il Vecchio Frantoio

Bruschetta all'Extravergine d'Oliva di Malcesine con fiori e Spezie del Baldo.

Vino: **Schiava Agraria Riva del Garda**



Ancora

Fantasia spezzata al Pancarrè.

Vino: Rosè Brioso Campagnola Villa San Zeno



Caffè al Porto

Tartare di Tonno e Mango su letto di Foglie di Misticanza e Finger Lime.

Vino: Champagne: Cuvée Françoise Blanquette de Limoux



Paradiso Perduto

Ravioli ai Funghi Porcini su vellutata di Vongole e olio al basilico. Vino:

Prosecco Az. Agr. Colesef



Il Vecchio Frantoio

Bruschetta all'Extravergine d'Oliva di
Malcesine con fiori e Spezie del Baldo.

Vino: Schiava Agraria Riva del Garda

https://stockbase.ticketco.no/oliologkurs_bergen/ba.no?desktop=true

Oliologkurs Bergen

ARRANGEMENTSINFORMASJON



Support

VTO import har gleden av å invitere til oliologkurs med to anerkjente eksperter fra olivenoljens hjemland: Italia.

Fausto Borella er en velkjent connoisseur i gastronomiverden. Med en Master of Vine fra Roma, har han reist verden rundt for å utvikle seg som smakseksperter, både innen vin, mat, og extra virgin olivenolje, som har blitt hans spesialitet. Han er også det italienske tv-programmet "Taste" sin olivenoljeekspert. Inspirert av sin opplæring om vin, startet han Maestrod'olio for å kurse og lære bort sine kunnskaper om olivenolje, og siden har han hatt kurs over hele verden.

Med seg i kurset har han Massimo Fia, direktør i olivenoljeprodusenten Agraria Riva del Garda, som er velkjent for sine kvalitetsoljer. En av deres oljer, Uliva, kom blant annet ut på topp i VM i olivenolje i New York i 2015. Agraria Riva del Garda er også ledende innen produksjon av biodynamiske olivenoljer.

Nå er vi så heldig at disse fagpersonene med sterkt engasjement og stor kunnskap om olivenolje kommer til Bergen for å holde kurs for alle som vil lære mer om olivenolje torsdag 1. oktober.

Kurset kan også bli godskrevet som første teoridel dersom man ønsker å bli sertifisert oliolog.

Dette er en sjelden anledning for alle som er opptatt av smak og kvalitet til å lære mer om olivenolje fra noen av de mest anerkjente ekspertene på området.

Kurset vil foregå på engelsk og gjennomgå følgende:

- Hva er en ekte extra virgin olivenolje?
- Hvordan produseres olivenolje?
- Olivenolje i matproduksjon og som smakstilsetter
- Smaking

Kurset vil foregå på Urdihuset, i Michael Krohns gate 62.

Alle deltakere vil få med seg et informasjonshefte og en olivenolje av høy kvalitet.

Vi har begrenset kapasitet, så det gjelder å være tidlig ute.

Pris: kr 590,-. Betaling skjer i døren

Bindende påmelding.

N.B. Articolo che fa riferimento al corso di degustazione olearia che Massimo Fia terrà a Bergen, Norvegia

<http://iltirreno.gelocal.it/pisa/cronaca/2015/09/14/news/una-serata-per-degustare-l-olio-di-qualita-1.12093316>

Una serata per degustare l'olio di qualità

SAN GIULIANO TERME. Gusto e cultura dell'olio di qualità in una cena degustazione alla Locanda Sant'Agata di San Giuliano Terme. L'evento, in programma per giovedì 17 nasce da un'idea dello chef Luca...

SAN GIULIANO TERME. Gusto e cultura dell'olio di qualità in una cena degustazione alla Locanda Sant'Agata di San Giuliano Terme. L'evento, in programma per giovedì 17 nasce da un'idea dello chef Luca Micheletti, patron della Locanda e professionista sensibile alla valorizzazione delle eccellenze dell'olivicoltura italiana, in collaborazione con la Strada dell'Olio dei Monti Pisani e "Opera Olei". Sarà proposto un menù a base di pesce, con abbinamenti a una selezione di grandi oli extravergine di oliva monocultivar che rappresentano 6 Regioni italiane: il Trentino, con la Casaliva dell'"Agraria Riva del Garda", la Toscana, con il Frantoio del "Frantoio Franci", l'Umbria con il Moraiole di "Viola", il Lazio con l'Itrana di "Quattrociocchi", la Calabria con l'Ottobratica dell'"Olearia San Giorgio", la Sicilia con la Tonda Iblea dei "Frantoi Cutrera". Interverranno i produttori della Strada dell'Olio dei Monti Pisani, accanto ai produttori di "Opera Olei" Giorgio Franci, Marco Viola, Massimo Fia, Mimmo Fazari, eccellenti interpreti degli extravergine di qualità made in Italy proposti in menù. In attesa della nuova stagione produttiva, la cena degustazione organizzata alla Locanda sarà un'occasione di confronto tra le aziende della Strada e i produttori delle diverse Regioni d'Italia, che affronterà i temi dell'estrazione dell'olio dalle olive verdi, della raccolta dei frutti anticipata, dei metodi di coltivazione e delle nuove tecnologie.





15 settembre 2015

<http://www.aipoverona.it/consiglio-direttivo>

Consiglio Direttivo

COMPONENTI CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

<i>N.</i>	<i>RUOLO</i>	<i>NOME COGNOME</i>	<i>INDIRIZZO</i>
1	Presidente	PEZZINI Albino	Via Casa Bertagni, 11 37067 Valeggio Sul Mincio VR
2	Vice Presidente	SOLFA Sergio	Via Leon 1 37030 Mezzane di Sotto VR
3	Consigliere	CRISTOFORETTI Giorgio	Via G. S. Toblini 4 37010 Cavalon Veronese VR
4	Consigliere	BARANA Marco	Via Bisano, 6 37030 Mazzo VR
5	Consigliere	CORRADINI Cesare	Via Verdi, 29 38062 Arco TN
6	Consigliere	BACCICHETTI Sebastiano	Viale Rizziera 229 31029 Vittorio Veneto TV
7	Consigliere	VEDOVELLI Alberto	Località Coli 5 37010 Torri del Benaco VR
8	Consigliere	GIACOMETTI Giulia	Via S. Faustino, 28 37010 Torri del Benaco VR
9	Consigliere	PLANCHENSTAINER Giorgio	Via Ten Morelli 38066 Riva del Garda TN
10	Consigliere	FORMAGGIONI Arnaldo	Via XX Settembre 10 37010 Brenzone VR
11	Consigliere	MARODI Aldo	Via Navene Vecchia 154 37018 Malcesine VR
12	Consigliere	GUGOLE Antonio	Via Molini 40 37030 Colognola ai Colli VR
13	Consigliere	BIANCO Ampelio	Via Diana 25 35030 Galzignano Terme PD
14	Consigliere	TAMELLINI Maurizio	Via Monte Curto, 7 37031 Illasi VR
15	Consigliere	ZONTA Giovanni	Via C. de Moro Lazzaro, 5 36061 Pove del Grappa VI

<http://www.trentinosviluppo.it/it/ELE0007159/importatori-tedeschi-a-caccia-di-prodotti-alimentari-trentini>

IMPORTATORI TEDESCHI "A CACCIA" DI PRODOTTI ALIMENTARI TRENTINI

15/09/2015 - (d.m.) – Ci sono importatori che servono la ristorazione, aziende che riforniscono la grande distribuzione, ma anche commercianti di "nicchia" che lavorano sul biologico e sui presidi alimentari tipici quali miele, vino, cioccolato, formaggi, olio di oliva e funghi porcini. Sette aziende tedesche che commercializzano prodotti alimentari sono in Trentino, in questi giorni, alla ricerca di prodotti particolari, buoni e genuini, da proporre sul mercato tedesco. Gli addetti ai lavori li chiamano "incoming", in pratica sono incontri di business e visite in azienda preparate con grande cura e nel minimo dettaglio, in modo da incrociare l'interesse e i gusti di chi compera con le disponibilità e le potenzialità di chi vende e quindi aumentare la probabilità che l'accordo commerciale, alla fine, lo si trovi davvero. Un lavoro svolto dall'Area internazionalizzazione di Trentino Sviluppo che ha messo in contatto gli importatori tedeschi con 20 selezionate aziende trentine, intercettandoli in occasione della loro visita ad Expo Milano.

«In occasione di Expo2015 - osserva **Giovanna Flor**, consigliere delegato di Trentino Sviluppo – abbiamo voluto cogliere la possibilità offerta da questa grande vetrina mondiale per spingere l'export delle nostre aziende, al fine di rafforzare la conoscenza e la riconoscibilità del Trentino sui mercati internazionali del settore dell'alimentazione e del comparto economico legato ai temi del green e della sostenibilità ambientale».

«A partire dal maggio scorso, prima di questa esperienza con gli operatori tedeschi – spiega ancora Flor – abbiamo organizzato tre azioni di incoming nel contesto di Expo, due con aziende provenienti dalla Cina e una con imprese commerciali degli Stati Uniti. Una ventina gli operatori esteri messi in contatto con le migliori aziende trentine in 34 incontri mirati di business».

La Germania è il primo mercato di esportazione per il Trentino, con un valore di merci vendute sul mercato tedesco che sfiora i 580 milioni di euro l'anno, pari al 17% dell'export provinciale. Tra i prodotti trentini che i tedeschi acquistano di più ci sono proprio gli alimentari e le bevande (24% dell'export verso la Germania), seguite da macchinari ed apparecchiature tecniche (15%), mezzi di trasporto (15%), prodotti in legno e carta (10%).

In ogni caso i margini di crescita per i prodotti locali ci sono e sono rilevanti, dato che le esportazioni trentine rappresentano appena l'1% dell'export totale dell'Italia verso la Germania e sono ad oggi molto focalizzate su alcuni prodotti di punta quali mele e vino, con ampi margini di crescita per altri prodotti e settori merceologici.

In questa direzione si colloca l'iniziativa di Trentino Sviluppo, finalizzata ad aprire il mercato tedesco anche ad aziende più piccole e di nicchia ma con un'offerta di qualità che spazia dai formaggi ai salumi, dalle conserve di frutta e verdura ai preparati per la gastronomia, fino ai prodotti ittici, ai funghi, alla pasta e ai dolci.

Particolarmente ricco e finalizzato il programma dell'incoming con gli importatori tedeschi, con incontri di business che si sono succeduti a ritmo serrato nella giornata di martedì 15 settembre, presso la cornice di Palazzo Roccabruna a Trento, la "casa" dei prodotti tipici trentini, mentre la giornata di domani, mercoledì 16 settembre, sarà riservata alle visite in azienda e alle degustazioni dedicate, in modo da poter apprezzare l'intera filiera produttiva così come le peculiarità di particolari lavorazioni di alta qualità.

Prima della ripartenza gli operatori tedeschi avranno modo di visitare "Coltiviamo il gusto", l'esposizione a cura del MUSE che offre un'ampia panoramica delle pratiche agricole trentine valorizzandone l'eccellenza e la tipicità dei prodotti.

L'iniziativa è stata organizzata da Trentino Sviluppo in collaborazione con la Camera di Commercio di Trento e la Camera di Commercio Italo-Germanica.

<http://www.trentinosviluppo.it/it/ELE0007159/importatori-tedeschi-a-caccia-di-prodotti-alimentari-trentini>

Allegati

- Comunicato stampa (doc, 183 KB)
- Intervista a Giovanna Flor - Trentino Sviluppo (mp3, 630 KB)
- **Intevista a Massimo Fia - Agraria Riva del Garda (mp3, 3,5 MB)**
- Intervista a Loris Largher - Salumificio Casa Largher (mp3, 2,3 MB)

Gallery



Stampa



Condividi



Tienimi informato



FESTIVAL DEL VINO TRENTINO

24-27 settembre 2015

16 settembre 2015

<http://www.festivaldelvino.it/protagonisti-del-festival/>

CANTINE
Abate Nero
Trento
Agraria Riva del Garda
Riva del Garda
Altemasi di Cavit
Trento
Bailoni
Trento
Bolognani
Lavis
Cantina di Aldeno
Aldeno
Cantina d'Isera
Isera
Cantina Mori Colli Zugna

PRODUTTORI GASTRONOMICI
Agraria Riva del Garda
Riva del Garda
Azienda Agricola Troiticoltura Armanini
Storo
Associazione Tutela e Valorizzazione della farina della Valsugana
Borgo Valsugana
As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati
Trento
Apicoltura Girardelli
Mori
Azienda Agricola Dosila
Lasino
Azienda Agricola Le Mandre
Bedollo
Ca' dei Baghi

RISTORANTE
Ai 3 Garofani Antica Trattoria
Trento
Duo Ristorante & Tapas Bar
Trento
Hosteria Toblino
Sarche di Calavino
Locanda Margon
Trento
Osteria a "Le Due Spade"
Trento
Osteria Storica Morelli
Canezza di Pergine Valsugana
Ristorante al Vò
Trento
Ristorante Antica Trattoria 2 Mori

Immagine troncata.

<http://heyevent.com/event/p6jdl7i2vmx2aa/tutti-giu-in-cantina>



Novità in Frantoio

Agraria Riva del Garda

Sunday, 27 September

Search for a city or an event...

See personal event tips?
[Sign in using Facebook](#)



Sunday, 27 September, 15:00

Agraria Riva del Garda, Tenno

Like event



Novità in Frantoio

Per festeggiare l'inizio della 50° campagna olearia del Frantoio di Agraria, un evento di presentazione delle importanti modifiche apportate al Frantoio, per migliorare la qualità e la quantità delle olive lavorate.

Programma:

ore 15.00 Presentazione tecnica delle novità in Frantoio.

Seguirà momento conviviale.

Fino alle 18.00 Visita libera al Frantoio accompagnati dai nostri tecnici.

http://www.visittrentino.it/it/cosa_fare/eventi/risultati?st=Enogastronomia&minEventDate=22092015&maxEventDate=30092015&eventSubTypeList.eventSubTypeItem.kwID=manifestazioneEvento.categorieRicerca.9&tp=searchForm.thismonth<p=settembre



5 . Novità in Frantoio: Presentazione nuove tecnologie

Riva del Garda

Il primo evento legato alla 50° campagna olaria del Frantoio di Agraria

Data: dal 27/ 09/ 2015 al 27/ 09/ 2015

Tipo: Enogastronomia

Adatto a: Diversamente abili, Anziani, Bambini, Gruppi, Giovani, Esperti, Principianti

<http://www.ladigetto.it/permalink/47465.html>

Il frantoio dell'Agraria di Riva del Garda compie 50 anni

23/09/2015

Le iniziative messe in campo per festeggiare l'evento con il pubblico



Domenica 27 settembre dalle 15 alle 18 sono tutti invitati alla presentazione delle nuove tecnologie adottate dall'**Agraria di Riva del Garda** per migliorare qualità e quantità delle olive lavorate in Frantoio.

Saranno illustrati gli accorgimenti studiati per ottenere il massimo da ogni oliva, per essere sempre più prestanti di fronte alle richieste del mercato e dei clienti dell'**Agraria**, che sono ormai in ogni parte del mondo.

Per questo, è stato organizzato un evento di presentazione, un brindisi conviviale e la visita libera al **Frantoio** in compagnia dei nostri esperti tecnici.

Questi gli eventi programmati.

Primo evento del 50°

La giornata del 27 settembre sarà solo il primo di una serie di eventi legati all'importante traguardo raggiunto, che proseguiranno fino alla prossima primavera attraverso una serie di iniziative già a calendario.

Il tema di questo primo appuntamento sono le numerose innovazioni tecnologiche apportate al **Frantoio**, che già rappresenta un'eccellenza in tutta l'area del Garda e non solo.

<http://www.ladigetto.it/permalink/47465.html>

Più qualità e quantità già dalla prossima frantoi azione

«Il nostro desiderio era migliorare la qualità del lavoro e dell'olio estratto, – scrive l'azienda negli inviti. – Con questo obiettivo abbiamo studiato nei minimi dettagli le migliorie da effettuare sulle attrezzature del Frantoio, che hanno riguardato la prima parte dell'impianto di lavorazione dell'oliva: frangitura, trasferimento della pasta oleosa alle gramole ed estrazione dell'olio.

«Nessuna grossa rivoluzione – precisa Massimo Fia, direttore Generale di Agraria, – ma tante piccole modifiche per aumentare la consueta affidabilità sia nei confronti dei clienti che effettuano la lavorazione dell'oliva, sia di quelli che acquistano l'olio da noi prodotto.

Modifiche tecniche al Frantoio un investimento in ricerca a sviluppo

«Grazie all'esperienza maturata – ricorda Furio Battelini, Direttore Tecnico di Agraria, – abbiamo messo a punto un sistema artigianale fatto su misura, che permette l'asciugatura dell'oliva pulita che entra in frantoio.

«È stato aggiunto in linea un altro frangitore, che lavora meglio e più velocemente, e cambiato il sistema di pompaggio della pasta oleosa per consentire maggiore pulizia e separazione delle diverse partite, assecondando le svariate esigenze ed obiettivi produttivi.

«Anche le gramole sono state modificate per permettere una maggiore protezione dall'aria, con sensori che, oltre alla temperatura, quantificano la presenza di ossigeno e anidride carbonica. Infine, tutti i vecchi serbatoi in acciaio inox sono stati modificati per ottenere un lavaggio più semplice e una saturazione con gas inerte su ognuno, così come già avviene su tutti quelli acquistati di recente.»



<http://www.newslocker.com/it-it/regione/riva-del-garda/>

Riva del Garda notizie

Il frantoio dell'Agraria di Riva del Garda compie 50 anni - ladigetto.it

23-09-2015 14:09 via Allintitle:Riva del Garda - Google News

ladigetto.it

Il frantoio dell'Agraria di Riva del Garda compie 50 anni

ladigetto.it

Domenica 27 settembre dalle 15 alle 18 sono tutti invitati alla presentazione delle nuove tecnologie adottate dall'Agraria di Riva del Garda per migliorare qualità e quantità delle olive lavorate in Frantoio. Saranno illustrati gli accorgimenti ...



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie>



Venerdì, 25 Settembre 2015

Agraria di Riva: il Frantoio ha mezzo secolo

L'ultima domenica di settembre si annuncia particolarmente intensa e ricca di motivi di interesse per **Agraria di Riva del Garda.**

Agraria di Riva: il Frantoio ha mezzo secolo

Venerdì, 25 Settembre 2015

L'ultima domenica di settembre si annuncia particolarmente intensa e ricca di motivi di interesse per **Agraria di Riva del Garda.**



Per tre ore, dalle 15 alle 18, si darà spazio ai ricordi ma si indirizzerà lo sguardo al futuro.

Da una parte il cinquantesimo di fondazione del **Frantoio**. Dall'altra la presentazione delle nuove tecnologie per migliorare qualità e quantità delle olive lavorate.

"Sostanzialmente - viene spiegato dai responsabili della cooperativa agricola - verranno illustrati gli accorgimenti studiati per ottenere il massimo da ogni oliva, per essere sempre più prestanti di fronte alle richieste del mercato e dei nostri clienti, che sono ormai in ogni parte del mondo".

Insomma, il 27 settembre segnerà il primo momento di un calendario ricco (proseguirà fino alla primavera prossima) dedicato al raggiungimento di questa tappa che unisce il secolo scorso al nuovo millennio, il 1965 al 2015. Vecchi ricordi e vecchie emozioni ma sempre presenti per i tanti che li hanno vissuti e potranno raccontarli a un pubblico formato da giovani e meno giovani.

Si parla di:

Imprese

AGRARIA RIVA DEL GARDA
SOCIETA' COOPERATIVA in sigla
AGRARIA RIVA DEL GARDA

<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie>

Tema della prima giornata: le numerose innovazioni tecnologiche apportate al **Frantoio** che già rappresenta un'eccellenza in tutta l'area del Garda e non solo del Garda.

"Grazie all'esperienza maturata, abbiamo messo a punto - spiega **Furio Battelini**, direttore tecnico di **Agraria Riva** - un sistema artigianale fatto su misura, che permette l'asciugatura dell'oliva pulita che entra in frantoio. In linea è stato aggiunto un altro frangitore, che lavora meglio e più velocemente. Inoltre è stato cambiato il sistema di pompaggio della pasta oleosa per consentire maggiore pulizia e separazione delle diverse partite, assecondando le svariate esigenze ed obiettivi produttivi. Anche le gramole sono state modificate per permettere una maggiore protezione dall'aria, con sensori che, oltre alla temperatura, quantificano la presenza di ossigeno e anidride carbonica. Infine, tutti i vecchi serbatoi in acciaio inox sono stati modificati per ottenere un lavaggio più semplice e una saturazione con gas inerte su ognuno, così come già avviene su tutti quelli acquistati di recente".

Il **Frantoio di Riva del Garda** nasce nel 1965. Nel 1998 fu il primo a produrre olio extravergine di oliva **Dop Garda Trentino**, una delle prime Dop riconosciute in Italia. Nel 2009 il **Frantoio** viene certificato anche per il biologico.

Sono circa 80 i soci olivicoltori, ma il **Frantoio** lavora gran parte della produzione dei circa 1200 olivicoltori locali che conferiscono le olive e cedono ad **Agraria** il prodotto non destinato all'autoconsumo.

Agraria rappresenta il 65% circa della produzione di **olio di oliva del Garda Trentino** ed è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

Il **Frantoio** lavora annualmente 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 quintali sono certificati con la **Dop Garda Trentino** e circa 30 quintali con il biologico.

Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoziata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C.

Oliveto controllato da Agraria: 85.000 olivi su 270 ettari.



27 settembre 2015

<http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-5400695d-6ec7-4901-bc4f-b5476f61792e-tgr.html#p=0>

TG TRENINO ALTO ADIGE - TRENTO EDIZIONE DELLE 19.30



N.B. servizio dedicato dal minuto 13'40" al 15'18"