



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna web
1 - 30 novembre 2018**

Domani il via a «Garda con Gusto», la kermesse dei gourmet

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/81171-domani-il-via-a-%C2%ABgarda-con-gusto%C2%BB%2C-la-kermesse-dei-gourmet.html>

Home | Interno | Riva Arco Torbole | Domani il via a «Garda con Gusto», la kermesse dei gourmet Domani il via a «Garda con Gusto», la kermesse dei gourmet 01/11/2018 Parte venerdì 2 novembre la quarta edizione dell'evento enogastronomico che si svolge a **Riva del Garda** per tre giorni per vivere live le creazioni di chef stellati Photo Jacopo Salvi. Domani, venerdì 2 novembre, si inaugura a **Riva del Garda** (Palavela, ore 10.30) la quarta edizione di Garda con Gusto - Gourmet Experience. È un momento molto atteso dagli appassionati di enogastronomia e da tutta la filiera del food del Garda Trentino: l'evento che racconta le «eccellenze» del territorio si presenta in una veste nuova, con un più forte respiro internazionale e un posizionamento al più alto livello qualitativo. Dopo il taglio del nastro si parte immediatamente con un programma denso di appuntamenti che andranno avanti per tre giorni, fino alla sera di domenica 4 novembre. I prodotti del Garda Trentino, dalla carne salada al pesce di lago e di fiume, dagli ortaggi della Val di Gresta al broccolo di Torbole, dall'olio extravergine trentino ai vini, dai formaggi ai dolci e al caffè saranno i protagonisti di una vera a propria esperienza gourmet, con spettacoli culinari, degustazioni, incontri, assaggi, eventi, party e shopping goloso. Lo chef trentino Cristian Bertol sarà il primo a deliziare il pubblico, con il suo show cooking (ore 11.30), insieme al famoso illusionista Antonio Casanova, presentando in anteprima Cucina& Magia, lo show raccontato nel libro appena pubblicato da Editoriale Programma, con proposte gourmet e giochi di magia in versione culinaria. Sarà una girandola di appuntamenti dal vivo, che vedrà coinvolti chef stellati di assoluto prestigio (alcuni dei quali coinvolti grazie alla partnership con JRE-Giovani Ristoratori d'Europa), che hanno scelto Garda con Gusto - Gourmet Experience per le loro sperimentazioni e «contaminazioni» gastronomiche. Moreno Cedroni, due stelle Michelin, del ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia, interpreterà la carne salada e il pesce di lago e di fiume «a modo Suo». Poi Alberto Faccani, neo due stelle Michelin, del ristorante Magnolia di Cesenatico; Andreas Hillejan, una stella Michelin, del Marktrestaurant Mittenwald in Baviera; Vreni Giger, premiata migliore chef svizzera, del ristorante Rigiblick di Zurigo. Infine Fortunato Sabino, del ristorante Il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio, una stella Michelin, che proporrà uno show cooking a base di bollicine Trentodoc Ferrari, durante l'atteso Party Grande Gatsby di sabato 3 novembre alle ore 23. Le creazioni innovative e i prodotti del territorio saranno raccontati in diretta da grandi esperti della comunicazione enogastronomica. Presenti Andrea Radic, giornalista coordinatore del sito guideespresso.it. Eleonora Cozzella, giornalista e critica gastronomica, ispettrice della guida Ristoranti dell'Espresso e capo della giuria italiana del World's 50 Best Restaurants; Sandra Salerno, food travel-reporter e blogger; Lisa Casali, scienziata ambientale, food blogger e scrittrice. Il format di questa quarta edizione farà leva sulla narrazione delle eccellenze in spazi dedicati dove vivere un emozionante racconto a più voci e poi degustare e assaporare. In 7 diversi Eat Theatre i produttori, gli chef e ristoratori locali, sotto la regia di food blogger e giornalisti enogastronomici, presenteranno i propri menu del territorio, in degustazione con le bollicine Trentodoc Ferrari e i vini del Trentino proposti dall'Associazione Italiana Sommelier del Trentino. La visita al Palavela si trasformerà in una esperienza gourmet raffinata, con i prodotti locali nel ruolo di protagonisti assoluti dei "Salotti del Gusto", dove assaporare le proposte "menu del territorio" preparate dagli chef e ristoratori del Garda Trentino. Altri appuntamenti da non perdere sono quelli con i grandi cocktail per aperitivi coreografici e drink

post dinner, grazie alla partnership con Mixer - professional cocktail products. E poi il Gusto Shop, in collaborazione con **Agraria Riva del Garda**, un'area dedicata allo shopping dei prodotti del Garda Trentino che tenterà l'ospite con i suoi profumi e la sua imperdibile proposta. La qualità e i contenuti di Garda con Gusto - Gourmet Experience hanno coinvolto il meglio anche nel settore delle partnership, con un lungo elenco di brand locali e internazionali che sostengono l'evento e fanno della qualità del loro lavoro una vera e propria missione. L'acquisto online del ticket d'ingresso dà diritto a 1 antipasto tra le diverse proposte dei Salotti del Gusto, 1 flute bollicine Trentodoc Ferrari, 1 bottiglietta di acqua Surgiva, la possibilità di fruire degli spettacoli in programma dal maxischermo, con la traduzione a beneficio degli ospiti internazionali. Sempre online sarà possibile prenotare i posti a disposizione per gli Show Cooking e gli Eat Theatre più stuzzicanti. © Riproduzione riservata

garda trentino * ' Gourmet Experience ': il 2 novembre show cooking con Lo chef Cristian Bertol e l'illusionista Antonio Casanova

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/opinionews/garda-trentino-garda-con-gusto-il-2-novembre-show-cooking-con-lo-chef-trentino-cristia...>



(leggi le altre news di Opinione) 1 novembre 2018 (OPINIONEWS) GARDA TRENTINO * ' GOURMET EXPERIENCE ': IL 2 NOVEMBRE SHOW COOKING CON LO CHEF CRISTIAN BERTOL E L'ILLUSIONISTA ANTONIO CASANOVA Ci siamo: domani, venerdì 2 novembre, si inaugura a **Riva del Garda** (Palavela, ore 10.30) la quarta edizione di Garda con Gusto - Gourmet Experience. È un momento molto atteso dagli appassionati di enogastronomia e da tutta la filiera del food del Garda Trentino: l'evento che racconta le "eccellenze" del territorio si presenta in una veste nuova, con un più forte respiro internazionale e un posizionamento al più alto livello qualitativo. Dopo il taglio del nastro si parte immediatamente con un programma denso di appuntamenti che andranno avanti per tre giorni, fino alla sera di domenica 4 novembre. I prodotti del Garda Trentino, dalla carne salada al pesce di lago e di fiume, dagli ortaggi della Val di Gresta al broccolo di Torbole, dall'olio extravergine trentino ai vini, dai formaggi ai dolci e al caffè saranno i protagonisti di una vera a propria esperienza gourmet, con spettacoli culinari, degustazioni, incontri, assaggi, eventi, party e shopping goloso. Lo chef trentino Cristian Bertol sarà il primo a deliziare il pubblico, con il suo show cooking (ore 11.30), insieme al famoso illusionista Antonio Casanova, presentando in anteprima "Cucina& Magia", lo show raccontato nel libro appena pubblicato da Editoriale Programma, con proposte gourmet e giochi di magia in versione culinaria. Sarà un girandola di appuntamenti dal vivo, che vedrà coinvolti chef stellati di assoluto prestigio (alcuni dei quali coinvolti grazie alla partnership con JRE-Giovani Ristoratori d'Europa), che hanno scelto Garda con Gusto - Gourmet Experience per le loro sperimentazioni e "contaminazioni" gastronomiche. Moreno Cedroni, due stelle Michelin, del ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia, interpreterà la carne salada e il pesce di lago e di fiume "a modo Suo". Poi Alberto Faccani, neo due stelle Michelin, del ristorante Magnolia di Cesenatico; Andreas Hillejan, una stella Michelin, del Marktrestaurant Mittenwald in Baviera; Vreni Giger, premiata migliore chef svizzera, del ristorante Rigiblick di Zurigo. Infine Fortunato Sabino, del ristorante Il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio, una stella Michelin, che proporrà uno show cooking a base di bollicine Trentodoc Ferrari, durante l'atteso Party Grande Gatsby di sabato 3 novembre alle ore 23. Le creazioni innovative e i prodotti del territorio saranno raccontati in diretta da grandi esperti della comunicazione enogastronomica. Presenti Andrea Radic, giornalista coordinatore del sito guideespresso.it; Eleonora Cozzella, giornalista e critica gastronomica, ispettrice della guida Ristoranti dell'Espresso e capo della giuria italiana del World's 50 Best Restaurants; Sandra Salerno, food travel-reporter e blogger; Lisa Casali, scienziata ambientale, food blogger e scrittrice. Il format di questa quarta edizione farà leva sulla "narrazione" delle eccellenze in spazi dedicati dove vivere un emozionante racconto a più voci e poi degustare e assaporare. In 7 diversi Eat Theatre i produttori, gli chef e ristoratori locali,

sotto la regia di food blogger e giornalisti enogastronomici, presenteranno i propri menu del territorio, in degustazione con le bollicine Trentodoc Ferrari e i vini del Trentino proposti dall'Associazione Italiana Sommelier del Trentino. La visita al Palavela si trasformerà in una esperienza gourmet raffinata, con i prodotti locali nel ruolo di protagonisti assoluti dei "Salotti del Gusto", dove assaporare le proposte "menu del territorio" preparate dagli chef e ristoratori del Garda Trentino. Altri appuntamenti da non perdere sono quelli con i grandi cocktail per aperitivi coreografici e drink post dinner, grazie alla partnership con Mixer - professional cocktail products. E poi il Gusto Shop, in collaborazione con **Agraria Riva del Garda**, un'area dedicata allo shopping dei prodotti del Garda Trentino che tenterà l'ospite con i suoi profumi e la sua imperdibile proposta. La qualità e i contenuti di Garda con Gusto - Gourmet Experience hanno coinvolto il meglio anche nel settore delle partnership, con un lungo elenco di brand locali e internazionali che sostengono l'evento e fanno della qualità del loro lavoro una vera e propria missione. L'acquisto online del ticket d'ingresso dà diritto a 1 antipasto tra le diverse proposte dei Salotti del Gusto, 1 flute bollicine Trentodoc Ferrari, 1 bottiglietta di acqua Surgiva, la possibilità di fruire degli spettacoli in programma dal maxischermo, con la traduzione a beneficio degli ospiti internazionali. Sempre online sarà possibile prenotare i posti a disposizione per gli Show Cooking e gli Eat Theatre più stuzzicanti.

Oltre 3.500 ordini negli Usa per l'extravergine di Agraria

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/oltre-3-500-ordini-negli-usa-per-l-extravergine-di-agraria-1.1800270>

Oltre 3.500 ordini negli Usa per l'extravergine di **Agraria RIVA**. Lo scorso 18 ottobre, **Agraria Riva del Garda** è stata presente all'interno del programma mattutino "Good Morning America" in onda su Abc, il network americano con maggior successo di ascolti.... 03 novembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. Lo scorso 18 ottobre, **Agraria Riva del Garda** è stata presente all'interno del programma mattutino "Good Morning America" in onda su Abc, il network americano con maggior successo di ascolti. Ogni giovedì la trasmissione offre al proprio interno una speciale rubrica che permette ai telespettatori di acquistare i prodotti presentati a prezzi del tutto vantaggiosi. Grazie all'intermediazione con l'importatore Randall Abney, gli oli extravergini ed Ulidea - frammenti di olive - sono stati presentati al pubblico americano che ha potuto poi acquistarli accedendo direttamente ad un mini sito dedicato, rimasto attivo per un paio di giorni. I prodotti di Agraria hanno riscosso un notevole successo, tant'è che nelle sole prime due ore sono stati effettuati più di 1500 ordini, per poi raddoppiare nei giorni successivi ed arrivare a più di 3500. Un record se si pensa che era la prima volta che un extravergine ha trovato spazio all'interno di questa famosissima trasmissione. «Questo successo può essere interpretato come la volontà da parte dei consumatori statunitensi di approcciarsi a uno stile di vita più sano, partendo proprio dai condimenti, oltre ad apprezzare il made in Italy, brand che Agraria da anni promuove a livello mondiale attraverso i propri prodotti», fa sapere Agraria. «Un'operazione mediatica di tale portata non è sicuramente frutto del caso - prosegue la nota - si è trattato di un'opportunità che Agraria ha saputo cogliere non senza investimenti e tanto impegno alle spalle, attraverso un lavoro di squadra che contribuisce allo sviluppo di una filiera ben strutturata che va dalla gestione dei soci della parte agronomica alla produzione, fino alla commercializzazione, con un'attenzione particolare all'immagine e alla promozione». 03 novembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

L'Agraria Riva del Garda buca lo schermo in "Good morning America", vendita record negli States in pochi giorni

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2018/lagraria-riva-del-garda-buca-lo-schermo-in-good-morning-america-vendita-record-negli>



L'Agraria Riva del Garda buca lo schermo in "Good morning America", vendita record negli States in pochi giorni. Al termine di questo Flash Sale i prodotti di Agraria hanno riscosso un notevole successo: solo nelle prime due ore sono stati effettuati più di 1.500 ordini per poi raddoppiare nei giorni successivi e arrivare a oltre 3.500. Di Luca Andreazza - 05 novembre 2018 - 20:23 **RIVA DEL GARDA**. L'Agraria Riva del Garda sbarca negli States, protagonista del programma "Good morning America" in onda su Abc, il network americano con maggior successo di ascolti. Ogni giovedì la trasmissione offre una speciale rubrica che permette ai telespettatori di acquistare i prodotti presentati a prezzi del tutto vantaggiosi. Nella puntata del 18 ottobre scorso i riflettori si sono accesi sulla realtà rivana, gli oli extravergini e Ulidea (frammenti di olive) presentati ai telespettatori a stelle e strisce, i quali hanno potuto poi acquistarli direttamente su un mini sito dedicato rimasto attivo un paio di giorni. Al termine di questo Flash Sale i prodotti di Agraria hanno riscosso un notevole successo: solo nelle prime due ore sono stati effettuati più di 1.500 ordini per poi raddoppiare nei giorni successivi e arrivare a oltre 3.500. Un record se si pensa che è la prima volta che un extravergine ha trovato spazio all'interno di questa conosciutissima trasmissione. Questo successo può essere interpretato come la volontà da parte dei consumatori statunitensi di approcciarsi ad uno stile di vita più sano, partendo proprio dai condimenti, oltre ad apprezzare il made in Italy, brand che Agraria da anni promuove a livello mondiale attraverso i propri prodotti. Un'operazione mediatica di questa portata non è sicuramente frutto del caso: si è trattato di un'opportunità che Agraria, tramite l'intermediazione dell'importatore Randall Abney, ha saputo cogliere non senza investimenti e tanto impegno alle spalle, attraverso un lavoro di squadra che contribuisce allo sviluppo di una filiera ben strutturata che va dalla gestione dei soci della parte agronomica alla produzione, fino alla commercializzazione, con un'attenzione particolare all'immagine e alla promozione.

La sostenibilità in agricoltura, serata sui nuovi stili di vita

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/lavis-e-rotaliana/la-sostenibilit%C3%A0-in-agricoltura-serata-sui-nuovi-stili-di-vita-1.1803318>

La sostenibilità in agricoltura, serata sui nuovi stili di vita VALLELAGHI. Nuovo appuntamento, oggi alle 20, alla Cantina di Toblino a Sarche di Calavino, con il percorso formativo organizzato dai Giovani operatori trentini per approfondire i temi legati alla... Tags AGRICOLTURA 06 novembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail VALLELAGHI. Nuovo appuntamento, oggi alle 20, alla Cantina di Toblino a Sarche di Calavino, con il percorso formativo organizzato dai Giovani operatori trentini per approfondire i temi legati alla sostenibilità agroalimentare. Attraverso le esperienze di Cantina di Toblino, Agraria di **Riva del Garda** e Deges si parlerà di produzione e conservazione dei prodotti agricoli, e del conseguente impatto sociale e ambientale. Ogni scelta di consumo che facciamo ha delle conseguenze, sia in campo sociale che ambientale. Per approfondire meglio questo argomento l'associazione Giovani operatori trentini ha scelto di dedicare questa serata al tema "Sostenibilità agroalimentare: biodiversità e nuovi stili di vita possibili". Interverranno Antonio Borghetti, presidente dei Giovani operatori trentini, e Marina Mattarei, presidente Federazione Trentina della Cooperazione. Tags AGRICOLTURA 06 novembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Happy Trentodoc

LINK: <https://blog.cookaround.com/ilmondodiramyfood/happy-trentodoc/>

IN TREDICI LOCALI DI TRENTO SI BRINDA CON HAPPY TRENTODOC. Siete pronti per un esclusivo "sparkling tour" in 13 tappe nella Città del Concilio, resa magica dall'atmosfera natalizia? Anche quest'anno in occasione di Trentodoc Bollicine sulla città, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dal 22 novembre al 9 dicembre, organizza la rassegna Happy Trentodoc: un turbillon di gusto che vi porterà alla scoperta delle bollicine di montagna e dei prodotti gastronomici del territorio per imperdibili aperitivi 100% trentini tutti da gustare! Sono ben una quarantina gli associati alla Strada coinvolti nell'iniziativa, che vi condurranno idealmente in un viaggio tra le eccellenze enogastronomiche delle valli trentine, dal Lago di Garda alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Ledro al Valle di Cembra, dalla Val Rendena all'Altopiano di Piné. Entrando nel dettaglio, la Trattoria Ai Tre Garofani servirà il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica abbinandolo all'olio extravergine di oliva di OlioCRU, l'Antica Trattoria Due Mori proporrà il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento insieme ai salumi di Carni e Salumi Troier. L'aperitivo del Bar Pasi avrà come protagonisti il Trentodoc di Fondazione E. Mach e i salumi di Salumeria Belli, mentre quello di Dolcemente Marzari il Trentodoc di Azienda Vinicola del Revì, affiancato ai formaggi di Latte Trento. Ancora, il Posto di Ste servirà il Trentodoc di Azienda Agricola Moser abbinandolo ai salumi di Macelleria Cis, mentre la Locanda Le Due Travi punterà sul Trentodoc di Azienda Agricola Roberto Zeni e sui salumi di Macelleria Paolazzi. Alla Locanda Margon, in degustazione, vi sarà invece il Trentodoc di Cantine Ferrari affiancato dai prodotti ittici di Trota Oro, all'Osteria a "Le Due Spade" il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna servito con i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al Panificio Moderno il Trentodoc di Cantina d'Isera insieme ai prodotti da forno del panificio, al Ristorante al Vò saranno invece protagonisti il Trentodoc di Cembra cantina di montagna abbinato ai prodotti ittici di Azienda Agricola Troticoltura Armanini. Il Ristorante Enologico Il Libertino proporrà il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, il Ristorante Everest il Trentodoc di Cantina Roveré della Luna Aichholz insieme ai salumi di Brenta Salumi, ed infine lo Scrigno del Duomo il Trentodoc di Altemasi abbinato all'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**. Happy Trentodoc fa parte delle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Agraria, quasi 5 milioni distribuiti ai soci nel 2017

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/arco/agraria-quasi-5-milioni-distribuiti-ai-soci-nel-2017-1.1825003>

Agraria, quasi 5 milioni distribuiti ai soci nel 2017 Numeri da record lo scorso anno, positivo anche il trend per il 2018 Ieri l'assemblea annuale. Bene anche la Corte del tipico: fatturato più 5% di Matteo Cassol Tags agraria 25 novembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. Bilancio positivo, quello dell'Agraria di Riva: ieri in assemblea il presidente Giorgio Planchenstainer ha bollato quella del 2017 come una delle annate migliori della società cooperativa per quel che riguarda la produzione qualitativa e quantitativa di uva e di olio. Nonostante alcuni vigneti abbiano accusato un attacco di peronospora, l'incantinato è restato stabile per via dell'aumento della superficie viticola. Quanto alla vendemmia 2018, quella appena conclusa è stata la più abbondante di sempre, con 40.137 quintali. Passando alle olive, nonostante una produzione ridotta è stato l'anno record dal punto di vista della resa in olio (19,97%): «Non si ricorda - ha detto Planchenstainer- una resa così elevata nell'Alto Garda: pur con una produzione inferiore di circa il 25% in termini quantitativi (7.514 quintali di oliva), abbiamo prodotto una quantità di olio leggermente superiore all'anno precedente (401 quintali). La buona qualità e il posizionamento sul mercato dei prodotti conferiti hanno contribuito ad aumentare il fatturato e a far distribuire un ottimo liquidato ai soci». Dalla vendemmia 2017 sono arrivati 35.497 quintali di uva, contro i 35.030 del 2016: al +1,33% in quantità corrisponde però un aumento della remunerazione ai soci del 17.50%. Sul fronte olio, la quantità inferiore è stata compensata dalla resa molto maggiore (19,97% e 271 euro al quintale contro 13,56% e 176 euro al quintale dell'anno prima). La Corte del tipico ha avuto un fatturato di 3.255.903 euro (+5,05%). Nel comparto viticolo, in questo 2018 si è concluso l'investimento programmato ed effettuato in due annate che ha portato all'introduzione di due nuove presse e al potenziamento della linea di pigiatura: «Il tutto - il commento del presidente di Agraria - si sta traducendo in un miglioramento continuo della remunerazione ai soci. Quest'anno, inoltre, la cantina ha ottenuto certificazione per lo standard Brc legato all'efficienza dell'organizzazione aziendale». Agraria distribuirà ai soci per il saldo uve della vendemmia 2017 4.366.945 euro, con un sensibile aumento della retribuzione media a quintale e soprattutto a ettaro rispetto all'anno scorso. Quanto al frantoio, partendo quest'anno, su un progetto triennale, è stato rinnovato con attrezzature più performanti e improntate al riutilizzo completo di tutti i sottoprodotti della lavorazione dell'oliva: «Il limite che abbiamo ora - ha sottolineato Planchestainer, ricordando l'ottenimento della certificazione alimentare Ifs - è lo spazio per una lavorazione più razionale in tutte le fasi». Agraria distribuirà per il saldo olio della campagna 2017 un importo complessivo di 452 mila euro, in aumento rispetto all'anno precedente. Anche i risultati dei primi mesi dell'esercizio in corso danno segnali di prospettive positive. Nell'ambito dell'assemblea sono stati confermati nel cda Stefano Prandi e Andrea Santoni, mentre per Alberto Andreasi si tratta di un nuovo ingresso. Tags agraria 25 novembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Agraria di Riva chiude in bellezza - l'Adige

LINK: <http://www.ladige.it/territori/riva-arco/2018/11/27/agraria-riva-chiude-bellezza>

Agraria di Riva chiude in bellezza Mar, 27/11/2018 - 12:09 Tempo di lettura: 2 minuti 45 secondi Agraria di **Riva del Garda** viaggia a gonfie vele: il 2018 si preannuncia ottimo per vino e olio ma anche i bilanci del 2017, portati ieri in assemblea a Palacongressi dal presidente Giorgio Planchenstainer, sono d'oro. I valori della produzione della società cooperativa agricola sono saliti da 10,107 a 11,132 milioni di euro (+9,21%). Un risultato possibile grazie alla crescita dei ricavi da vendita di olio che nel 2017 è stata pari a 1,183 milioni (+26%); dalla vendita di vino all'ingrosso per 1,131 milioni (+14%), dal conferimento vino a cantine per 27 mila euro (+35%) e a Cavit per 4,712 mln (+21%) e dai ricavi della Corte del tipico per 3,255 mln (+5%). In consiglio d'amministrazione confermati Stefano Prandi e Andrea Santoni mentre Fabio Pellegrini è sostituito da Alberto Andreasi. Il collegio sindacale sarà composto da Augusto Betta, Giacomo Bernardi e Enzo Zampiccoli. Sono 313 isoci della cooperativa; buona parte ieri pomeriggio ha approvato i rendiconti economici chiusi al 20 giugno 2018, rinnovato parte del cda. «L'annata 2017 è stata, per le nostre produzioni di uva e di oliva, dal punto di vista qualitativo e quantitativo - ha esordito il presidente - una delle migliori. Nonostante alcuni nostri vigneti abbiano accusato un forte attacco di peronospora, con forti diminuzioni della produzione, l'incantinato è restato stabile per via dell'aumento della superficie viticola, attraverso l'ingrandimento di alcune aziende e l'introduzione di nuovi soci: dato molto importante questo, che dimostra una crescente fiducia nella nostra cooperativa. Per quanto riguarda le olive è stato l'anno record dal punto di vista della resa in olio (media frantoio 19,97%). Non si ricorda a memoria d'uomo una resa così elevata nell'Alto Garda: questo ha comportato che pur con una produzione inferiore del 30% in termini quantitativi abbiamo prodotto una quantità di olioleggermente superiore all'anno precedente. Prosegue l'attività di sviluppo e ricerca la quale sta già dando dei buoni risultati».

La qualità dei vini con il nuovo packaging e gli affermati marchi Uliva 46parallelo per l'olio, «hanno contribuito - ha spiegato Planchenstainer - all'immagine e hanno dato una forte connotazione di identità territoriale» sottolineando l'apertura di nuovi mercati all'estero ma soprattutto in Italia. I dati più significativi illustrati all'assemblea due dati su tutti: Uva, vendemmia 2016, conferiti 35.030 quintali; vendemmia 2017, conferiti 35.497 quintali: «l'aumento del 1,33% in termini quantitativi corrisponde a un aumento della remunerazione ai soci del 17.50%. pari a 650.223,00 per un totale di 4.366.945,00». Olio extravergine di oliva: resa media in olio di 13,56% e retribuzione media pari a 13,08 euro, che equivalgono a 175,65 euro a quintale di oliva». La resa media in olio è stata del 19,97% «e la retribuzione media pari a 13,14 euro, che equivalgono a 270,95 euro al quintale di oliva. Quindi la quantità inferiore di olive è stata compensata in maniera forte dalla resa e dal prezzo al chilogrammo pressochè invariato». I risultati hanno consentito «di distribuire un ottimo liquidato ai soci». Nella vendemmia 2017 sono stati incantinati 35.493 q.li di uva, attestandosi sugli stessi livelli del 2016. Diversi anche i progetti nel campo delle attività di ricerca e sviluppo in collaborazione con la Fondazione Mach. La Corte del tipico «conferma il proprio obiettivo di contribuire a migliorare la remunerazione dei prodotti agricoli dei soci, sia perché partecipa alla copertura dei costi fissi e generali di gestione, sia perché promuove la vendita diretta al consumatore finale dei nostri vini e dell'olio». RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige Ti sei ricordato di dividerlo con i tuoi amici?