



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web  
1 - 31 dicembre 2018**

## Agraria - **riva del garda** (tn) \* olivicoltura : " Il nuovo frantoio ha macinato fino ad oggi 15 mila quintali di olive lavorate "

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/opinionews/agraria-riva-del-garda-tn-olivicoltura-il-nuovo-frantoio-ha-macinato-fino-ad-oggi-15-m...>



*A Natale  
il gusto crea emozione...*

(leggi le altre news di Opinione) 7 dicembre 2018 (OPINIONEWS) Agraria - **riva del garda** (tn) \* olivicoltura : " Il nuovo frantoio ha macinato fino ad oggi 15 mila quintali di olive lavorate "

Riceviamo e pubblichiamo integralmente il seguente comunicato stampa: Quella che sta per concludersi è stata per l'olivicoltura alto gardesana un'annata a dir poco eccezionale. Non solo la quantità di olive prodotte supera di gran lunga la media degli anni scorsi ma anche dal punto di vista qualitativo i riscontri sono più che positivi. Il nuovo frantoio di **Agraria Riva del Garda** - inaugurato il 6 ottobre ed entrato in funzione nella prima decade del mese - ha saputo affrontare egregiamente la sfida di un'annata così intensa, come se l'investimento atto a rinnovare le tecnologie e gli impianti fosse arrivata nel momento più opportuno, permettendo una maggiore efficienza di tutta la macchina produttiva. Uno degli obiettivi che Agraria si era prefissata con l'acquisto di questi nuovi strumenti eraproprio quello di migliorare le prestazioni, ovvero lavorare maggiori quantitativi di oliva per dare modo a tutti di raccogliere nel momento migliore. Il frantoio, infatti, è riuscito a far fronte in poco tempo ad esigenze importanti, frangendo 3 mila quintali di olive a settimana fino ad arrivare al record di questi giorni di 15 mila quintali di olive lavorate. Un traguardo notevole che ha salvaguardato la qualità dell'olio extravergine prodotto: i tempi non si sono dilungati e le olive sono arrivate in frantoio sempre nella loro più ottimale fase di maturazione, garantendo un'estrazione del prodotto dalle elevate caratteristiche qualitative. Un record di questo tipo era impensabile fino a qualche anno fa, quando 15 mila erano i quintali di olive lavorate nell'intera "busa" alto gardesana e non da un singolo frantoio. Questo è sicuramente il segnale di un'olivicoltura che si è evoluta nel tempo grazie anche alla forte spinta che Agraria ha saputo dare in questi anni, attraverso un'attenta presenza sul territorio, una forte sinergia tra soci, cooperativa ed agronomi specializzati nel settore, alla continua ricerca ed innovazione portata avanti grazie alla collaborazione con la Fondazione E. Mach e ad Aipo Verona: insomma, tutti elementi che hanno contribuito - e contribuiranno - ad uno sviluppo dell'olivicoltura dell'Alto Garda Trentino sempre più consapevole delle proprie potenzialità se impiegate nel modo corretto

## Olive, conferiti ad Agraria 15mila quintali: è record

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/olive-conferiti-ad-agraria-15mila-quintali-%C3%A8-record-1.1840212>



Olive, conferiti ad Agraria 15mila quintali: è record Il consorzio non ha mai lavorato così tanto prodotto nel frantoio «Il segnale di un'olivicultura che nel tempo si è fortemente evoluta» 08 dicembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail ALTO GARDA. Per l'olivicultura dell'Alto Garda si sta concludendo un'annata che si sta rivelando perfino migliore delle trionfistiche previsioni della vigilia: al di là di riscontri positivi sulla qualità del prodotto, è la quantità di olive raccolte a far scomodare i compilatori di libri dei record. Il nuovo frantoio dell'Agraria di Riva, complici la sua dotazione tecnica migliorata, dalla sua entrata in funzione nella prima decade di ottobre si è fatto carico di tremila quintali di olive a settimana, fino ad arrivare in questi giorni alla cifra mai raggiunta prima di quindicimila quintali di olive lavorate. Un ammontare di questo tipo era impensabile fino a qualche anno fa, quando quindicimila erano i quintali di olive lavorate nell'intera Busa e non da un singolo frantoio. Perciò dalla società cooperativa agricola gongolano: «Questo è sicuramente il segnale di un'olivicultura che si è evoluta nel tempo grazie anche alla forte spinta che Agraria ha saputo dare in questi anni, attraverso un'attenta presenza sul territorio, una forte sinergia tra soci, cooperativa e agronomi specializzati nel settore, alla continua ricerca ed innovazione portata avanti grazie alla collaborazione con la Fondazione E. Mach e con Aipo Verona: insomma, tutti elementi che hanno contribuito - e contribuiranno - a uno sviluppo dell'olivicultura dell'Alto Garda trentino sempre più consapevole delle proprie potenzialità se impiegate nel modo corretto». A ottobre, presentando la nuova strumentazione che poteva contare in particolare su un nuovo decanter (di fatto il cuore del frantoio, quello che separa la parte liquida da quella solida, un investimento di quasi mezzo milione di euro), da Agraria prevedevano di riuscire ad arrivare a circa quattordicimila quintali, ma si è andati anche oltre: «Il nuovo frantoio - spiegano dalla società - ha saputo affrontare egregiamente la sfida di un'annata così intensa, come se l'investimento atto a rinnovare le tecnologie e gli impianti fosse arrivata nel momento più opportuno, permettendo una maggiore efficienza di tutta la macchina produttiva. Uno degli obiettivi che Agraria si era prefissata con l'acquisto di questi nuovi strumenti era proprio quello di migliorare le prestazioni, ovvero lavorare maggiori quantitativi di oliva per dare modo a tutti di raccogliere nel momento migliore. Un traguardo notevole che ha salvaguardato la qualità dell'olio extravergine prodotto: i tempi non si sono dilungati (si era chiamati a contrarre a 40-50 giorni le procedure di raccolta e spremitura delle olive che in passato necessitavano di qualcosa come 120 giorni) e le olive sono arrivate in frantoio sempre nella loro più ottimale fase di maturazione, garantendo un'estrazione del prodotto dalle elevate caratteristiche qualitative». (m.cass.) © RIPRODUZIONE RISERVATA. 08 dicembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

## In gara gli olivicoltori della Busa

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/in-gara-gli-olivicoltori-della-busa-1.1852758>



In gara gli olivicoltori della Busa Torna il concorso "Succo d'oliva": aperte le iscrizioni 20 dicembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail TENNO. Sono già aperte le iscrizioni (contributo di 10 euro per sostenere l'attività dell'associazione) all'undicesima edizione del concorso "Succo d'oliva", organizzato dal Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di tutela dei prodotti agricoli del Tennesse, destinato ai piccoli produttori olivicoli di Tenno, della piana del Basso Sarca, della Valle dei Laghi, di Santa Massenza, di Avio, Ala e Isera, nonché agli appassionati dell'olio del Trentino. La manifestazione, in programma dal 23 al 26 gennaio presso le ex scuole di Cologna, ha lo scopo di confrontare i vari oli di oliva prodotti sul territorio regionale attraverso un'analisi chimica eseguita dai tecnici dell'Agraria di **Riva del Garda** e, successivamente, attraverso un Panel Test (denominazione usata oggi per determinare la qualità organolettica dell'olio attraverso una serie di descrittori che si riferiscono al colore, ai profumi e ad altri parametri), per poi informare, divulgare e far conoscere l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva del territorio, e le sue proprietà alimentari. Due le linee di olio a concorso: olio fruttato intenso e leggero. La premiazione è prevista per sabato 26 gennaio, alle 17.30. Il programma comprende anche altri appuntamenti: mercoledì 23 gennaio, alle 20.30, si terrà il laboratorio di Erna Santoni dedicato al pane di molche (non è necessario iscriversi) e verranno aperte la mostra fotografica e l'esposizione dei "Sottoprodotti del frantoio" dell'Agraria di Riva, mentre venerdì 25 gennaio, alle 20.30, Giorgio Cristofolotti parlerà del "Succo d'oliva: il nostro oro verde", con il coinvolgimento diretto del pubblico. Sabato 26 gennaio, alle 15, verrà data lettura delle "Origini dei Casaliva", con l'esperto Franco Michelotti della Fondazione Mach di San Michele all'Adige e, a seguire, è in programma la relazione sul tema "Indagine genetica sulla varietà Casaliva nell'Alto Garda Trentino" tenuta da Stella Grando della Fondazione Mach. Poi assaggi guidati per il pubblico di alcuni oli partecipanti al concorso, prima della premiazione dei migliori cinque oli per ogni categoria e del rinfresco con prodotti tipici locali. Per partecipare al concorso contattare 348/7361902 (Luigino Pasini). (s.bass) 20 dicembre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail