

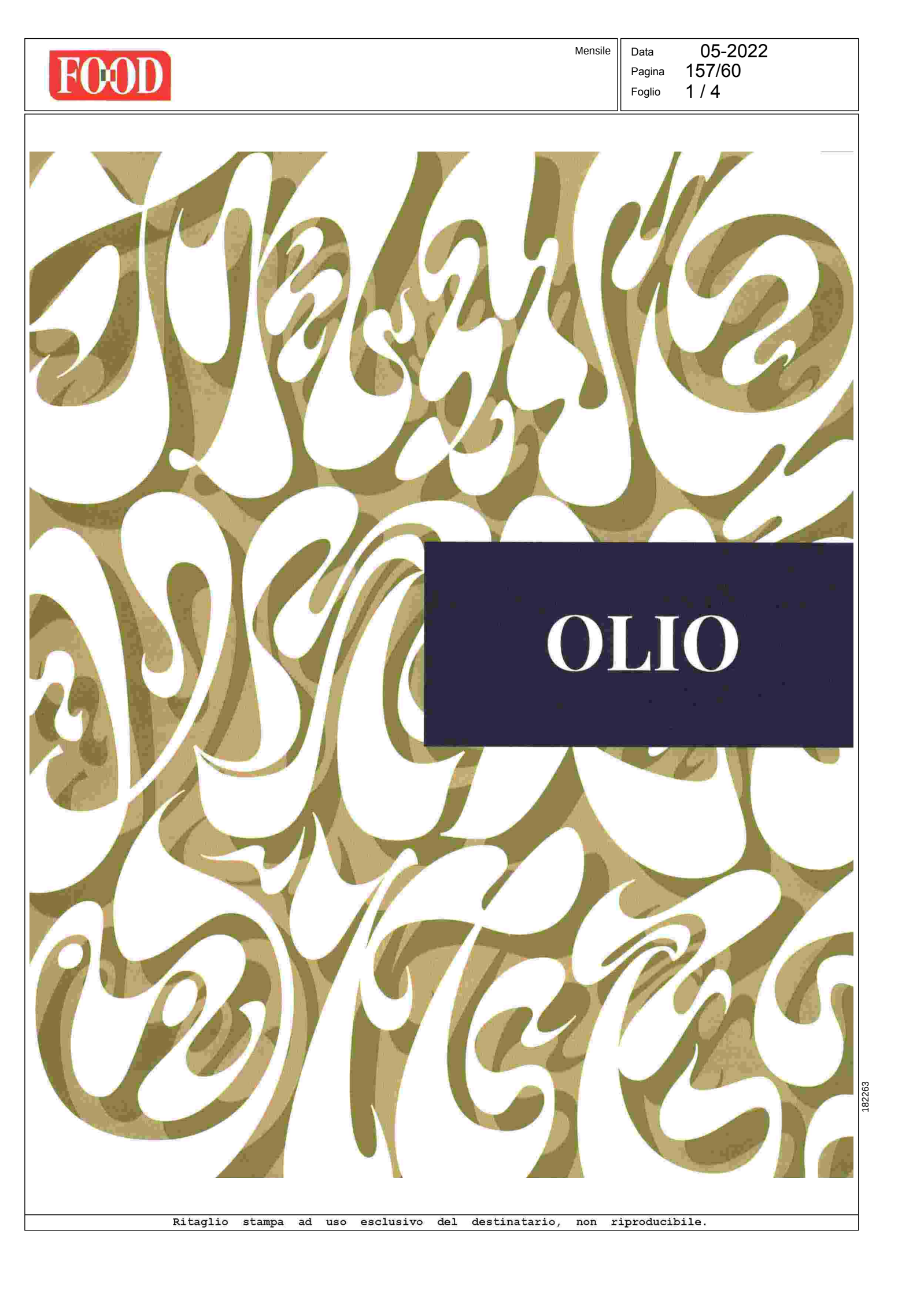


RASSEGNA STAMPA

MAGGIO 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

ar CANTINA
FRANTOIO
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



OLIO



Leonardo Rastelli

© Riproduzione Riservata

NELLA LAVORAZIONE DELLE OLIVE ARRIVA LA RIVOLUZIONE IOT

A gran parte dei consumatori, l'olio extravergine d'oliva sembrerebbe non fare rima con innovazione. Eppure, nella filiera di questo condimento – per definizione puro, e nel contempo contraddistinto dalle tante sfumature delle centinaia di cultivar offerte dalla biodiversità del territorio italiano –, si vanno moltiplicando i progetti e le iniziative di aziende, startup, istituti scientifici. Tutti accomunati dall'obiettivo di sfruttare gli strumenti della tecnologia (e non solo quelli) per migliorare la qualità, recuperare gli scarti, promuovere al meglio questo prodotto-bandiera della dieta mediterranea.

In tema d'innovazione applicata all'olio evo, va segnalato il nuovo frantoio di Frantoi Cutrera di Chiaramonte Gulfi (Rg), un'azienda che fa parte di Opera Olei, un dinamico consorzio interregionale a cui fanno capo anche Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Rc), Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Gr) e Mimi di Modugno (Ba). Con la nuova struttura, una delle più tecnologicamente avanzate al mondo, l'azienda inaugura un nuovo concetto di lavorazione delle olive. **Tutti i macchinari** – progettati in collaborazione con Pieralisi, leader nelle macchine olearie – **sono interconnessi grazie all'utilizzo della tecnologia 4.0**: ogni fase della frangitura è quindi minuziosamente controllata da una serie di sensori che inter-

I PUNTI CHIAVE DELL'INNOVAZIONE



ULIVETI HI-TECH

Lungo tutti gli stadi della filiera si sviluppano progetti di tecnologia 4.0 e IoT per migliorare il rendimento dei processi e la qualità finale degli oli



RECUPERO & RIUSO

Crescono i progetti per recuperare gli scarti di lavorazione del frantoio, generando energia, integratori e concime organico



ALLEANZE ONLINE

Con le piattaforme e-commerce dei produttori di olio evo, si sviluppa un canale di sbocco delle specialità tipiche di fascia medio-alta

vengono per risolvere ogni minima criticità. Il nuovo impianto 4.0 permette di **gestire il ciclo di produzione in base alla varietà, al periodo di raccolta e alla temperatura ambientale**. Inoltre, è stato creato un sistema innovativo che permette di settare ogni singolo processo dell'impianto in base a una **"ricetta" segreta personalizzata per cultivar, provenienza e stato di maturazione**: l'obiettivo è quello di esaltare le proprietà organolettiche di ogni cultivar. Si può dunque intervenire su fattori come **la velocità e la tecnica di frangitura, la taratura del "protoreattore", il tempo di gramolazione**, ecc. Tutto il processo, infine, è termocondizionato: è possibile agire sulle temperature in ogni singola fase. "Si tratta di un grande traguardo che per noi rappresenta un nuovo inizio – commenta **Salvatore Cutrera, Titolare di Frantoi Cutrera** –, Dietro tanta ricerca e sperimentazione, c'è comunque la nostra esperienza di frantoiani da generazioni". Il nuovo frantoio sarà operativo a partire dalla prossima campagna olearia.

DALL'ACQUA DI VEGETAZIONE ENERGIA E INTEGRATORI...

Lungo la filiera c'è un passaggio – il processo di estrazione dell'olio d'oliva in frantoio – che genera **due tipologie di scarti: la sansa e l'acqua di vegetazione**. Se la prima viene utilizzata per ricavarne olio di sansa e combustibile, la seconda è inquinante e va smaltita secondo la normativa vigente,

MERCATI > OLIO

Phenoils: ci vogliono gli ultrasuoni per l'evo arricchito

S'è conclusa con successo la seconda annualità di Phenoils, un progetto nato per lo studio di procedure di estrazione innovative per ottenere olio extravergine di oliva dalle proprietà nutrizionali più elevate. In dettaglio, l'obiettivo è quello di testare nuove tecniche estrattive, come gli ultrasuoni e i campi elettrici pulsati, per produrre olio evo arricchito in polifenoli in Italia, Spagna e Portogallo. Le prove sono state effettuate durante l'ultima campagna olearia 2021-22, utilizzando alcune specifiche cultivar: Coratina in Italia, Manzanilla in Spagna e Arbequina in Portogallo. Dopo i positivi ri-

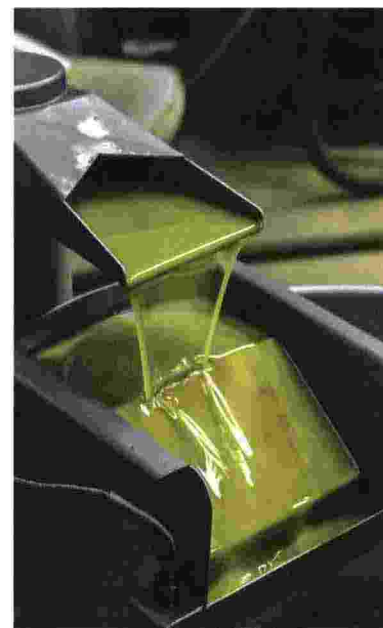
sultati ottenuti nella prima annualità, i ricercatori si attendono ottimi riscontri anche quest'anno. Nel prossimo futuro questa nuova tecnica estrattiva potrebbe dunque essere utilizzata su scala industriale nei tre paesi coinvolti, dove l'olivicoltura rappresenta un'attività tradizionalmente molto importante. Phenoils è un progetto finanziato da Eit-Food (European Food Innovation Community) e vede come partner il Consiglio nazionale delle ricerche spagnolo, il Fraunhofer Technological Center tedesco, l'Università degli studi di Torino e la società portoghese Energy Pulsed Sistem.

generando un costo calcolato intorno ai 30 euro a tonnellata. Solo in Italia si stima che questa tipologia di scarto generi un volume pari a circa 4 milioni di tonnellate all'anno. Sparse sul terreno, le acque di risulta determinano l'infertilità del suolo a causa dell'alta concentrazione di molecole di polifenoli, che tuttavia hanno proprietà biomediche che è un peccato non sfruttare. A tal fine, l'Enea (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) ha brevettato un processo in grado di trattare le acque di vegetazione e ricavarne prodotti di interesse commerciale e privi di carico inquinante. Tutto si basa su tecnologie separative che filtrano queste acque recuperando cinque frazioni liquide con una diversa composizione chimica. Le prime due sono utili nella produzione di energia tramite processo anaerobico: da un metro cubo si generano circa 99 kWh di energia elettrica. Le frazioni 3 e 4 possono essere trasformate in polvere per la produzione di pastiglie per applicazioni fitoterapiche o integratori

alimentari, mentre la frazione 5, costituita da acqua pura sterile, può essere utilizzata dall'industria delle bevande.

... MA ANCHE CONCIME ORGANICO LOW COST PER VIVAI

Un'altra applicazione che mira a evitare la trasformazione delle acque di vegetazione dei frantoi in rifiuti semplicemente da smaltire, l'ha messa a punto il progetto Sansoil, cui hanno collaborato alcune aziende toscane, Isafom-Cnr e le Università di Perugia e della Tuscia-Viterbo. Si tratta di un processo di compostaggio innovativo, attraverso il quale si ottiene un concime organico che può sostituire la torba usata nei terricci in vivaio per le coltivazioni in vaso, generando risparmi a doppia cifra per i vivaisti. Infine, merita una sottolineatura Bioenutra, fondata in Puglia da Pasquale Moretti e Claudio Massari proprio con l'obiettivo, tipico dell'economia circolare, di recuperare gli scarti per generare nuova ricchezza. Grazie alla collaborazione con l'Università di Bari e altri istituti di ricerca, Bioenutra ha dimo-



strato che le sostanze contenute nel Momast – ossia il principio attivo estratto dalle acque di vegetazione prodotte dall'attività in frantoio, ottenuto esclusivamente con metodi fisici e meccanici con un procedimento brevettato –, apportano una serie di benefici alla salute umana e possono essere utilizzate per produrre nutraceutici, cosmetici e prodotti sanitari. E, secondo l'Università di Milano, hanno proprietà utili nell'abbassare il colesterolo. Una scoperta molto interessante in prospettiva, visto che il riso rosso – da cui si ottiene la Monacolina K alla base di molti nutraceutici usati per tenere sotto controllo il colesterolo – è oggetto di limitazioni da parte dell'Ue.

L'ALLEANZA SOSTENIBILE DEI PICCOLI PRODUTTORI SICILIANI

L'innovazione si coniuga sempre più spesso con la sostenibilità e trova sbocco nel canale più dinamico di questi tempi, ovvero l'e-commerce. Un esempio? Tra le realtà che si sono fatte notare c'è Boniviri, impresa benefit nata con l'obiettivo di creare valore con il cibo attra-

MERCATI > OLIO

verso la selezione delle eccellenze del territorio, la valorizzazione della filiera agricola locale e la tutela dell'ambiente.

La startup è stata fondata da Corrado Paterino Castello, Alessandra Tranchina e Sergio Salliciano, giovani imprenditori partiti dalla constatazione che molti produttori medio-piccoli siciliani hanno in serbo grandi prodotti, ma affrontano molte difficoltà nella commercializzazione.

L'idea è stata quella di riunire i coltivatori-conferitori sotto un unico brand che esaltasse la qualità e la sostenibilità non solo della filiera, compreso il packaging, nella convinzione che ogni elemento dell'offerta firmata Boniviri ("persone di valore" in latino) deve generare valore. E così nella primavera del 2021, **Boniviri ha lanciato il primo olio extravergine di oliva biologico italiano carbon neutral**. Un impegno ripagato in pochi mesi

Le piattaforme specializzate di e-commerce aiutano a diffondere la conoscenza dei piccoli produttori di olio evo di qualità

con il premio speciale Green al concorso Le forme dell'olio. A convincere i giudici è stata la scelta non solo della bottiglia con alta percentuale di vetro riciclato, prodotta da una vetreria locale, ma anche della **carta Crush Favini per l'etichetta e tutti i materiali di comunicazione, realizzata con sottoprodotti di lavorazione agroindustriale**, che sostituiscono fino al 15% della cellulosa da albero. Lo scorso novembre Boniviri ha stretto una partnership con Linkem per offrire ai

coltivatori che aderiscono al progetto Boniviri **servizi innovativi di agricoltura 4.0**. Uno strumento importante per la commercializzazione dei prodotti, Boniviri lo ha trovato nella piattaforma e-commerce, attraverso la quale l'azienda commercializza olio evo e altre specialità siciliane. Lo shopping online sta premiando anche OlivYou, sito di e-shopping nato da un'idea di Massimo Boraso, imprenditore e fondatore di Boraso.com, agenzia di conversion marketing con oltre vent'anni di esperienza nel marketing e nell'e-commerce, che ha fondato la società con alcuni partner. **La piattaforma riunisce oltre 100 produttori artigiani di olio evo** e propone un catalogo con più di 600 etichette premium. Il cuore operativo della piattaforma è l'hub logistico alle porte di Milano, dove i prodotti sono conservati a temperatura controllata. ■

Elaisian, il machine learning dagli olivi ai mandorli

Delle grandi colture italiane, l'olivo è senza dubbio tra quelle che stanno soffrendo maggiormente i cambiamenti climatici: oltre che con il riscaldamento globale, un olivicoltore deve giornalmente confrontarsi con fenomeni come la mosca dell'olivo, la tignola, l'occhio di pavone e la lebbra.

"Prevenire è meglio che curare" recita un vecchio adagio, sempre attuale e utilizzabile in molteplici situazioni. Nel caso dell'olivicultura, prevenzione vuol dire soprattutto innovazione. E innovazione in olivicultura vuol dire **Elaisian, una startup che ha sviluppato un sistema di agricoltura di precisione**, con un focus particolare su olivi e vigne, che comprende piattaforma, sensori da campo, fototrappole e videocamere per monitorare il terreno, il clima e la concimazione.

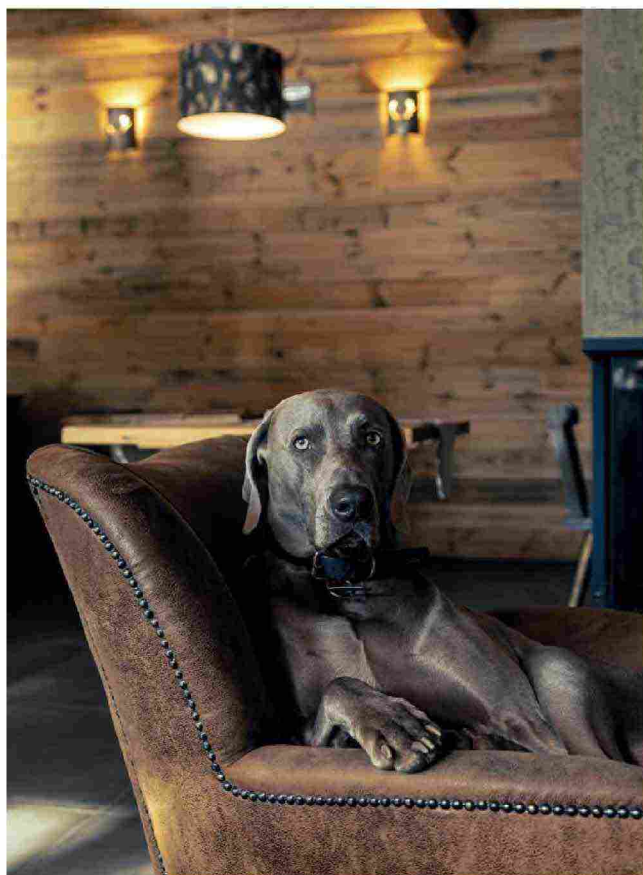
"Dal 2016 a oggi - racconta **Alessandro**

Zazza, Digital marketing manager Elaisian - ci siamo distinti nell'agricoltura 4.0 grazie ai nostri sistemi di prevenzione delle malattie, partendo **dagli oliveti e vigneti fino ad arrivare ai mandorleti**, aggiunti a settembre 2021. Operiamo attualmente in 15 paesi, con un focus maggiore su Italia e Spagna. Elaisian nasce come risposta alle nuove sfide nel campo agroalimentare. Il cambiamento climatico aggrava la condizione delle piante, ponendole a stress e malattie a cui le aziende devono far fronte con maggiori interventi. Attraverso **l'utilizzo del machine learning e di algoritmi sviluppati internamente**, aiutiamo le aziende a ricevere informazioni su come agire in maniera mirata ed evitare problemi nella produzione". Vengono incrociati i dati sul clima e le analisi agronomiche generando report e alert inviati alle aziende agri-

cole tramite smartphone, pc e tablet. In tal modo, gli ulivicoltori sono in grado di prevedere in anticipo le eventuali criticità. Un approccio che genera diversi benefici in termini di risparmio dei costi per i trattamenti (circa il 20-30%), la manodopera e i consumi, oltre ad aumentare la qualità e la resa della produzione e a ridurre l'impatto ambientale. In un settore tradizionalmente conservativo come l'olivicultura, la startup sta comunque avendo dei buoni feedback. "Seppure il settore sia molto diversificato - conferma Zazza -, e ogni azienda faccia storia a sé, vediamo un'ottima risposta da parte del settore. Le aziende si stanno dimostrando estremamente ricettive nel comprendere i vantaggi della nostra soluzione e nel trovare l'assetto per poterne usufruire pienamente".

Antonio Iannone

FINALE



In mezzo alla natura, con tende avveniristiche e tutti i comfort di un boutique hotel, il campeggio glamour è sempre più diffuso in Europa. E in Trentino l'offerta è sorprendente

di Magda Mutti foto di Alberto Bernasconi

MAI FATTO GLAMPING?

Vacanze *en plein air* sì, molto più che in passato. Fino a fine estate saranno 5 milioni gli italiani a scegliere di stare nella natura, lo prevede l'Osservatorio Human Company e lo conferma la recente Borsa internazionale del turismo che si è tenuta a Milano. Ci allineiamo insomma ai popoli del nord Europa, che amano da sempre boschi, pascoli, vallate e laghetti montani. Abbiamo bisogno di un sano isolamento, vogliamo rispettare l'ambiente, ma viziati dalla civiltà non ne vogliamo perdere il comfort. Questo è il *sentiment*, e porta dritto al glamping, neologismo che fonde glamour e camping. Apparentemente un ossimoro, ma è l'evoluzione della tenda: veri letti con lenzuola di lino, bagno con vasca, volendo persino una tavola apparecchiata in stile *Downton Abbey*. Certo, la richiesta di alloggi extra-ordinari e le aspettative di ospiti abituati ai boutique hotel hanno sparigliato le carte del mercato. Sergio Redaelli, ad di CrippaConcept, azienda leader nella realizzazione di tende e *mobile home*, ha visto prima sbocciare il glamping e poi avviarsi a progetti sempre più di alta gamma. La sua panoramica: tecnologie basate su energie rinnovabili, metrature più che generose, cucine con piastre a induzione e lavastoviglie, terrazze con vasche Jacuzzi, aree playground per bambini e wifi ovunque, se lo si vuole.

Pitchup.com, la piattaforma di riferimento per le vacanze all'aperto in Europa, segnala che le ricerche puntano su campi tendati attrezzati in stile di safari, tepee Old America, *cabane* sugli alberi, *bubble room* mimetizzate con vista-stelle. Va molto la Contea di Cork, Irlanda, con romantici insediamenti, come le tende a campana del Ballyvolane House nei giardini lussureggianti di una casa georgiana del 1728, e sede del famoso Bertha's Revenge Gin: colazione a 5 stelle (*ireland.com*). In Danimarca spicca il Ree Park Safari a Ebeltoft, sulla costa di Aarhus, nelle lussuose Night Explorer la notte porta il ruggito dei leoni e la mattina giraffe e struzzi li puoi vedere dal letto (*visitdenmark.com*).

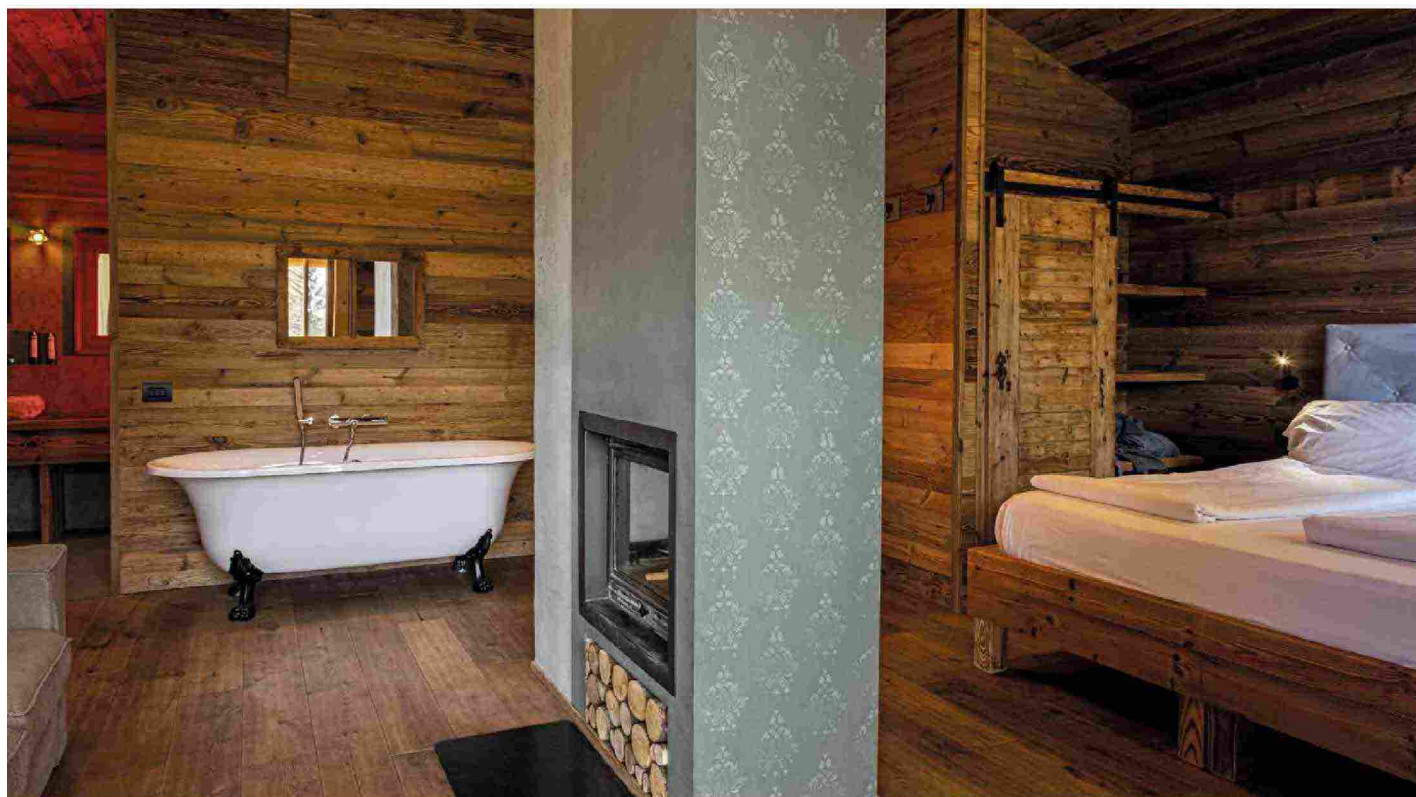
La Slovenia accoglie in prossimità dei centri termali: ad Olimia le tende glam hanno la piscina privata; nella valle di Vipava il Theodosius Forest Village propone *pod* (gusci) di design nel bosco di betulle, con sauna e vasca all'aperto (*slovenia.info*). Loek Van De Loo, imprenditore olandese, invece preferisce di gran lunga l'Italia, e come dargli torto: ci vive da 35 anni. A lui si deve la prima tenda safari sul Lago di Garda. Fondatore del gruppo Vacanze col Cuore, ha realizzato glamping resort anche in Toscana - spesso sold out - dotandoli anche di Airstream, scuolabus americani riconvertiti ad alloggi. E di barbecue e chef a domicilio (*vacanzeconcuore.com*).

Ma è il Trentino l'area che ha maggiormente investito sul fenomeno, forte della varietà di paesaggi e di un territorio che suggerisce vacanze attive e itineranti e gourmet. Tra i glamping alcuni sono decisamente suggestivi. Il Camping Resort Drena, nell'omonimo borgo con castello dell'Alto Garda e Valle di Ledro, sfoggia nuovissime casette stile chalet contemporaneo con logge per *stargazing* in totale privacy (*campingresortdrena.it*). Spostiamoci verso il lago di Ledro, nella Riserva di Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria (Patrimonio Unesco). Ledro Mountain Chalets si trova sulle alture del piccolo Comune di Bezzecca; propone l'esperienza *chic and wild*: casette di legno come in un antico villaggio, ▶





FINALE



ciascuna con camino, biosauna e Jacuzzi sulla terrazza. Per colazione, fuori dalla porta, vi attende un cesto luculliano. Qui si organizzano picnic privati nei pressi di antichi fienili e massaggi lungo il fiume che riconciliano col mondo (ledromountainchalets.it).

Per gli amanti delle camminate filosofiche, dalla località Pur parte un sentiero che costeggia il torrente Assat fino alla Malga Cita, in un paesaggio punteggiato di allestimenti *site-specific* realizzati ogni nuova estate con materiali naturali: è Ledro Land Art, un evento trasformativo dei boschi inaugurato nel 2012, regno fantastico abitato da mucche di pietra, violini giganti e boschi di altalene (ledrolandart.eu). Lo stesso lago si propone per una passeggiata a pelo d'acqua, un paio d'ore ben spese. Quando si alza il vento la sua superficie smeraldina è per i velisti ma, in assenza di onde, largo alle canoe per puntare alle spiaggette solitarie.

Il campo base, a Molina, è il Best Ledro Camping dove si dorme nelle tende Palafitta che richiamano le costruzioni dell'Età del Bronzo; nelle vicinanze infatti c'è un'importante area archeologica e il Museo delle Palafitte, oggi Patrimonio Unesco (palafittedro.it). Ai ciclisti è dedicata l'avventura sul Sentiero del Ponale che raggiunge Riva del Garda, famoso in Europa perché si snoda lungo una strada ottocentesca ricavata nella roccia e per la presenza in più punti delle opere di difesa del primo conflitto mondiale. Da qui ci si allunga ad Arco di Trento per

L'area intorno al lago di Ledro è quella che ha investito di più sul fenomeno, forte della varietà di itinerari e di golosi percorsi gastronomici

il ristorante gourmand dello chef Peter Brunel, fan dell'artista futurista Fortunato Depero da cui ha tratto ispirazione per gli interni, mentre gli elementi d'arredo richiamano Bruno Munari. In cucina imperano gli ingredienti autoctoni con libertà di interpretazione, come i suoi classici: dal ceviche di salmerino e trota al risotto al carbone (peterbrunel.com).

L'agricoltura in Trentino è sempre più in mano ai giovani e alle giovani. Silvia Cis ha trasformato il ristorante di famiglia in un'azienda agricola, alla Pinabel (a Bezzecca, frazione di Ledro) tutto è bio compresi i souvenir da portare a casa: uno zafferano indigeno raro. L'antica farmacia-museo Foletto a Pieve di Ledro vale un pellegrinaggio, nel laboratorio si fanno prodotti terapeutici e cosmetici con i limoni del Garda, le radici e le erbe dolomitiche e si ricavano le essenze per gin e vermouth (foletto.net). Il clima mite del bacino lacustre ha favorito nei secoli l'impianto di ulivi e vigne, olio extravergine e vini di qualità sono dunque a portata di mano, ad esempio all'Agraria Riva del Garda, cantina e frantoio. Da non perdere: le bollicine del Trento Doc Brezza di Riva, affinate nelle profondità del lago (agririva.it). ■

ratorio si fanno prodotti terapeutici e cosmetici con i limoni del Garda, le radici e le erbe dolomitiche e si ricavano le essenze per gin e vermouth (foletto.net). Il clima mite del bacino lacustre ha favorito nei secoli l'impianto di ulivi e vigne, olio extravergine e vini di qualità sono dunque a portata di mano, ad esempio all'Agraria Riva del Garda, cantina e frantoio. Da non perdere: le bollicine del Trento Doc Brezza di Riva, affinate nelle profondità del lago (agririva.it). ■

Sopra, una delle stanze super-accessoriate all'interno dei Ledro Mountain Chalets (di cui, nelle pagine precedenti, vediamo la sauna igloo e un particolare di un interno della struttura). Nella pagina accanto: il Best Ledro Camping.

LE NOTIZIE

COME, DOVE E QUANDO

**"AMORIM CORK ITALIA" E
"LE DONNE DEL VINO":
ABBINAMENTO
D'ECCELLENZA**

"Incarna a livello più alto il tema 2022 dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino: Donne, Vino, Futuro". È con questa motivazione che la figura dell'a.d. Amorim Cork Italia Carlos Veloso dos Santos è stata insignita del premio "Personaggio dell'anno 2022". Un connubio prezioso già da diverso tempo, quello delle due realtà, che vede un futuro di ricchezza morale: proprio in questo 2022 l'Associazione ha aderito al progetto ETICO, iniziativa di raccolta e riciclo dei tappi in sughero usati in tutta Italia, e i fondi derivanti dall'operazione saranno destinati alle donne vittime di violenza. Amorim, dal canto suo, conta di divenire una ORG+, un'organizzazione positiva, luogo di lavoro ma anche dell'anima, in cui le persone evolvono in relazione le une con le altre.

Il riconoscimento a Carlos Veloso dos Santos, nel dettaglio, è dovuto al suo sguardo lungimirante, rivolto sempre avanti, impegnato a costruire un futuro migliore per tutti.

Da sempre uno dei motti preferiti dell'amministratore è, infatti: "Passiamo più di 1/3 della nostra vita al lavoro. Se lo facciamo in modo positivo e felice produciamo di più e viviamo meglio. Uno dei miei obiettivi è che l'azienda diventi un luogo felice dove venire a lavorare".

I pilastri della filosofia, applicata anche ad Amorim Cork Italia,



sono stati particolarmente rilevanti nell'assegnazione del premio: qualità ambientale, giustizia sociale, prosperità economica, cultura. Non a caso Amorim Cork Italia è una delle poche aziende in Veneto a essere certificata Family Audit con in atto, oggi, 17 misure di conciliazione tra vita e lavoro. Carlos Santos, in particolare, ha investito molto nello sviluppo delle pari opportunità. Più del 50% del personale di Amorim Cork Italia è infatti composto da donne e metà degli incarichi di responsabilità vede ai vertici figure femminili.

**ISIDORO REBULI
RICONFERMATO PRESIDENTE
DELLA STRADA DEL PROSECCO
E VINI DEI COLLI CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**

Isidoro Rebuli, noto ristoratore e albergatore di Valdobbiadene, è stato riconfermato per la quarta volta Presidente della Strada del Prosecco e Vini dei Colli



Conegliano Valdobbiadene.

Il nuovo Consiglio di Amministrazione, eletto da pochi giorni, lo ha nominato all'unanimità a rappresentare gli oltre 200 soci della Strada del Vino più antica d'Italia, itinerario che si snoda in un territorio unico, Patrimonio dell'Umanità Unesco, incluso inoltre nel "Registro nazionale del paesaggio rurale storico" istituito dal Ministero per le politiche agricole.

Il neo Presidente intende proseguire il percorso già tracciato nei precedenti mandati, volto a valorizzare l'identità storica e culturale della nostra terra e ad elevare la qualità dei prodotti e dei servizi della nostra offerta turistica.

Già da subito il 2022 si prospetta ricco di impegni considerato che è imminente la seconda edizione del festival "Conegliano Valdobbiadene Experience" (17-26 giugno 2022), mentre è partita l'organizzazione della 17° "Centomiglia sulla Strada del Conegliano Valdobbiadene", tour per auto d'epoca che si terrà il 7-8

ottobre 2022. È di questi giorni invece l'uscita della nuova edizione della guida turistica cartacea "Conegliano Valdobbiadene Guide".

Il neopresidente Rebuli sarà affiancato dalla Vicepresidente Cinzia Sommariva (Consorzio Tutela Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg) e da 11 Consiglieri: Enrico Bortolomiol (Ciodet Spumanti), Fabio Curto (Az. Agr. Ponte Vecchio), Francesco Drusian (Az. Agr. Drusian Francesco), Maurizio Favrel (Az. Agr. Malibràn), Emanuele Follador (Az. Agr. La Casa Vecchia), Michele Follador (Az. Agr. Nani Rizzi), Yuliya Kochava (Mionetto Spa), Luciano Fregonese (Comune di Valdobbiadene), Ivan Panizza (Comune di Conegliano), Stefano Pola (Az. Agr. Andreola), Luigi Stramare Bortolomiol (Gemin Spumanti).

La Strada del Prosecco attuale è uno dei percorsi enologici più ambiti dagli enoturisti, non solo italiani, e coinvolge quelle realtà, qualitativamente selezionate, che operano sul territorio (cantine, enoteche, osterie, ristoranti, agriturismi, alberghi, bed & breakfast, tour operator, artigiani, commercianti ecc.) con l'obiettivo di valorizzare e promuovere le valenze enogastronomiche, turistiche, storiche, paesaggistiche e culturali delle nostre colline recentemente riconosciute Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO, oltretutto inserite nel "Registro nazionale del paesaggio rurale storico" istituito dal Ministero per le politiche agricole.

CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE VAL D'OCA PRESENTA IL SECONDO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Nel corso di una tavola rotonda moderata dalla giornalista Maria Luisa Cocozza e introdotta dal Direttore Generale della Cantina



da sinistra: Giuseppe Ciotti, Elvira Bortolomiol, Franco Varaschin, Laura Ricci, Alessandro Vella e Maria Luisa Cocozza

Alessandro Vella, è stato presentato a Vinitaly il secondo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca.

Realizzato con l'assistenza tecnico-metodologica della società di servizi per lo sviluppo sostenibile Trentino Green Network, il Bilancio è redatto in conformità alle linee guida internazionali GRI STANDARD - Global Reporting Initiative ed è lo strumento di cui la Cantina ha scelto di dotarsi dal 2019 per misurare il proprio impatto sui tre piani della sostenibilità economica, ambientale e sociale.

"La crescita della Cantina in termini di bottiglie prodotte e di fatturato – ha commentato il Presidente della Cantina Franco Varaschin – è la dimostrazione di come un business responsabile e attento all'ecosistema porti a una crescita sana, in grado di generare contemporaneamente benefici per le persone, il territorio e la comunità." Un impegno insito nella stessa dimensione cooperativa della Cantina, che celebra quest'anno il 70° anniversario e che ha rappresentato per i soci, fin dalla sua nascita nel secondo Dopoguerra, una possibilità di riscatto e una prospettiva verso un futuro migliore. "Con il fatturato consolidato del Gruppo (oltre 56 milioni nell'esercizio 2020/21, +12,3%) – ha aggiunto Varaschin – è cresciuta la remunerazione

delle uve conferite dai Soci, che ha continuato a rimanere equa, aiutando lo sviluppo dei piccoli imprenditori agricoli che costituiscono la trama della nostra Cantina. La Produzione Lorda Vendibile (PLV) per ettaro dei nostri Soci si è posizionata nuovamente tra le più alte in Italia."

CANTINA DI RIVA LANCIA "DòS DE NÒA"

Nel solco di una produzione sostenibile e di qualità superiore, Cantina di Riva aggiunge un inedito Sauvignon Blanc BIO alla sua linea d'eccellenza. "DòS de NòA mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda", spiega Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva. "Con la sua modernità rispecchia il nostro territorio e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina".

Incorniciato dalle imponenti Alpi che si riflettono nelle cristalline acque lacustri, mosse dalle costanti brezze dell'Ora e del Pelèr, l'Alto Garda è senza dubbio uno dei territori viticoli più interessanti nel panorama italiano. Grazie all'importante funzione mitigatrice del Lago di Garda, che contribuisce a un singolare microclima alpino-mediterraneo, l'Alto Garda si adatta perfettamente a progetti

Taste VIN / Come, dove e quando



sostenibili e all'avanguardia. Con queste premesse di successo, dal 1957 Cantina di Riva valorizza al meglio la ricchezza enologica del territorio, forgiando vini alpini di grande carattere ed eleganza.

Se la vocazione della zona per la viticoltura sostenibile è favorita dalle condizioni macroclimatiche che permettono di coltivare le viti in modo biologico, la scelta di allevare e vinificare un Sauvignon Blanc nell'Alto Garda rivela studi ponderati e scelte coraggiose. Questa varietà, poco diffusa nell'ambiente gardesano, trova in precisi contesti uno straordinario habitat d'elezione: in queste vocate microzone nascono vigneti destinati a forgiare nettari straordinari, le cui uve restituiscono nel calice il carattere moderno e grande verticalità nel sorso. Con grande lungimiranza, Cantina di Riva ha riconosciuto fin da subito il notevole potenziale che questa varietà riesce a esprimere nel vocato terroir gardesano e ha attuato rigorosi lavori di efficientamento in vigneto e sperimentazioni in cantina.

Da un'analisi storica risulta che il nome "Dòs de Nòia", la dolce collina che dà origine al pregiato Sauvignon Blanc, originariamente indicava una terra "nuova" e allo stesso tempo "fertile". Una fecondità che oggi si estende non solo alla coltivazione della vite, ma anche ai progetti sostenibili abbracciati da Cantina

di Riva. Grazie alle sue caratteristiche microclimatiche uniche, il territorio dell'Alto Garda è particolarmente predisposto per l'agricoltura a conduzione biologica, un settore in costante crescita che oggi sfiora il 15% della produzione totale dell'azienda.

RICONOSCIMENTO PER IL MANZONI BIANCO DI TENUTA SAN GIORGIO DI MASERADA SUL PIAVE

Il critico americano James Suckling, uno dei più riconosciuti critici, oltre a uno dei giornalisti enogastronomici a livello internazionale, ha recensito con 91/100 il vino Insula Manzoni bianco del Veneto della Tenuta San Giorgio di Maserada sul Piave in Provincia di Treviso. Grande soddisfazione per Marco Tombacco, giovane Presidente della Società Agricola trevigiana.



**Tenuta
San
Giorgio**

INSULA

MANZONI BIANCO

Il vino Insula Manzoni Bianco è un vino bianco di uva Manzoni Bianca, coltivata in vigna biologica a Maserada sul Piave. È un vino fresco, leggero e aromatico, con note di frutta bianca e fiori.

L'AMARONE DI ZENI 1870 SELEZIONATO DA JAMES SUCKLING

L'Amarone della Valpolicella docg Classico Zeni1870 è rientrato tra i TOP 100 BEST VALUE WINES 2021, l'esclusiva selezione firmata dall'autorevole critico americano James Suckling.

Un ingresso importante per la storica winery boutique di Bardolino, che accompagna altre referenze simbolo della cantina: Amarone della Valpolicella Barriques 2016, Amarone della Valpolicella Classico Nino Zeni 2015, Amarone della Valpolicella Vigne Alte 2017, Valpolicella Superiore Ripasso Superiore Marogne 2019, Costalago Rosso Veronese 2019, Bardolino Chiaretto Vigne Alte, Lugana Vigne Alte Vintage 2020, Soave Classico Vigne Alte 2020, Chiaretto in Anfora FeF Collection 2019, Vini premiati e di grande carattere ma certamente alla portata di tutti.

E proprio per sottolineare come talvolta l'eccellenza sia un lusso che ci si può concedere Zeni1870 ha deciso di proporre le referenze recensite da James Suckling a tutti coloro che ne faranno richiesta all'interno del wine shop.

Quanti si recheranno in cantina o decideranno di dedicare un po' di tempo al Museo del Vino di Zeni1870 – uno dei primi in Italia, oggi anche interattivo – oltre a quanto già previsto, potranno richiedere in assaggio le etichette che hanno conquistato il selettivo palato dell'importante critico americano.

«È un modo per avvicinare il pubblico di appassionati e di neofiti alle nostre referenze simbolo – sottolinea Elena Zeni, quinta generazione alla guida della cantina assieme ai fratelli Fausto e Federica – ma anche per far capire loro che i vini buoni sono "democratici" e alla portata di tutti: non è sempre neces-

sario spendere grandi cifre per concedersi un calice di qualità. Non dobbiamo mai dimenticare una cosa: il primo strumento di promozione per un vino è il vino stesso ed è da lì che si parte e che si arriva».

CASEARIA CARPENEDO A TASTE FIRENZE

Aria di primavera e soprattutto tanta voglia di recuperare i lunghi mesi di forzata inattività con gli eventi in presenza! La Casearia Carpenedo si prepara a due importanti appuntamenti del mondo del food dove porterà in degustazione le sue punte di diamante, il BLU61® ed il BASAJO®, entrambi freschi di riconoscimenti internazionali, oltre a numerosi altri prodotti rappresentativi della propria produzione.

A TASTE Firenze, l'azienda trevigiana è stata presente al Padiglione Centrale. La manifestazione ha presentato il meglio delle eccellenze enogastronomiche italiane, ammesse solo a seguito di una selezione curata da una apposita commissione di esperti degustatori.

A seguire, tra le antiche mura di Cittadella (Padova), la 10° edizione di FORMAGGIO IN VILLA, mostra mercato nazionale a ingresso libero dei migliori formaggi, Salone dell'alta Salumeria, Salone dei Vini di cantine emergenti e prodotti gourmand.

Il Blu61®, tra i migliori 12 formaggi in assoluto al Salon du Fromage di Parigi, nonché Platinum Award 2021 di Wine Hunter, è un erborinato di latte vaccino pastorizzato, affinato in vino Raboso passito veneto IGT con un top di mirtilli rossi in crosta. Peculiare per la sua eleganza ed armonia, ha una pasta cremosa con venature diffuse; sprigiona una sorprendente sinfonia di profumi e ha un gusto intenso



ma equilibrato e mai pungente nel sapore di frutti rossi e nella struttura dal sentore tipicamente dolce del Raboso passito.

LET'S DANCE & CELEBRATE, IL COLLE CAMBIA MUSICA

La nuova stagione de 'Il Colle', azienda vitivinicola di San Pietro di Feletto, oggi in mano alla seconda generazione costituita dai fratelli Francesco, Andrea e Sara, appare caratterizzarsi per la freschezza di idee del giovane management e in particolar modo per le intuizioni di Sara Ceschin, spumeggiante portavoce dell'azienda, che si occupa di commercio estero e di marketing: "Volevamo cambiare passo e cercavamo il modo migliore per riuscire a comunicare i nostri valori, i nostri prodotti e le nostre iniziative, con il linguaggio semplice e immediato che più ci appartiene e che in fondo è quel-

lo delle nuove generazioni". "Per questo - prosegue Sara - pensando anche al mondo dei social media, ci siamo orientati verso la giovane illustratrice Susanna Gentili: nel suo tratto deciso e nel suo stile sgargiante, ci siamo subito riconosciuti. L'abbiamo contattata con l'intento di affidarle un progetto di comunicazione per noi importante e siamo felici che abbia accettato perché questo primo lavoro vorremmo segnasse l'inizio di un percorso all'insegna di un nuovo codice espressivo, uno stile al passo coi tempi".

Per il debutto, i fratelli Ceschin hanno pensato al vino oggi più amato nel mondo, anche dai giovanissimi. Il Prosecco, simbolo di convivialità, evoca la gioia di stare bene insieme e sta vivendo una stagione di incredibili successi grazie alla sua semplice eleganza che lo rende facile da capire e apprezzare. Una prima tiratura di 300 bottiglie con etichetta speciale in formato Magnum di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry, uno dei vini best seller de Il Colle. I primi riscontri ricevuti fanno pensare che si tratti solo della prima di una serie di etichette che probabilmente sedurranno il mondo dei collezionisti".

L'etichetta reca la firma di Susanna Gentili, in arte @suzygentili romana, classe 1991, apprezzata professionista già contesa da importanti editori italiani e internazionali.



Taste: FEN / Come, dove e quando

GIUSTI WINE A NERVESA DELLA BATTAGLIA L'ENOTURISMO SI FA DAVVERO

In piena pandemia Giusti Wine porta sul territorio di Nervesa della Battaglia 6000 visitatori tra cantina e Abbazia di Sant'Eustachio. Il segreto? Parlare in modo semplice e immediato, aprire il proprio cuore e le proprie porte 7 giorni su 7.

È più che positivo il bilancio del 2021, primo anno di piena attività per la cantina Giusti Wine, progetto voluto dall'imprenditore Ermenegildo Giusti. Il segreto? Aver investito oltre 20 milioni di euro in un angolo del Nord Est ancora da conoscere: il Montello. «Ho concentrato le risorse nel solo comune di Nervesa della Battaglia con un obiettivo: creare consapevolezza del potenziale di questa terra che tanto amo. Ho cercato di portare qui un modello di bellezza per stimolare tutti gli abitanti a credere nel proprio territorio, curando i propri giardini, le proprie case, gli spazi comuni» afferma Ermenegildo Giusti.

Il suo impegno parte dalla ristrutturazione dell'Abbazia di Sant'Eustachio, che versava in condizioni di abbandono, e dove, grazie alla riapertura, oggi si contano circa 3000 visite all'anno. «Qui è stato scritto il Galateo,

una pietra miliare della letteratura, che ha contribuito a definire l'arte del ricevere italiana».

A questo progetto è seguita la realizzazione della cantina, estesa su 5 piani di cui due interrati, che nel 2021 ha visto oltre 3000 visitatori. Il segreto? Evitare la narrazione stereotipata. Una volta entrati, infatti, si viene accompagnati attraverso un racconto sincero, fatto di fatica e sogni, che lascia parlare le immagini - quelle del territorio, candidato a patrimonio della biosfera, e quelle della storia di Ermenegildo Giusti, accompagnata dai valori della famiglia, dell'entusiasmo e della visione imprenditoriale.

La visita si svolge lungo una camminata di 400 metri dove scorrono le immagini accompagnate dalla narrazione, più emozionale che tecnica, mentre le aree di vinificazione si scorgono attraverso finestre affacciate sui locali dedicati alla produzione, per garantire la sicurezza dei visitatori e l'igiene dell'ambiente di lavoro.

Il progetto Giusti Wine, iniziato nel Duemila, conta oggi la cantina, 10 tenute immerse nella natura in oltre 100 ettari di terreno, una country house con suites e camere, il ristorante, una guest house e la Villa Maria Vittoria, residenza di charme immersa nei boschi.



Taste HN / Come, dove e quando

SEGRETI E CONOSCENZE DEL TERRITORIO VITICOLO DEL LIVENZA STUDIATI DA TENUTA TOMASELLA

Un lungo lavoro per un ambizioso progetto di studio scientifico dei suoli e di analisi del loro fondamentale ruolo per preservare l'identità della produzione vinicola, partendo dalla conoscenza del proprio terroir per giungere a fronteggiare il problema del cambiamento climatico. Questa l'idea sviluppata da Tenute Tomasella grazie alla collaborazione con Diego Tomasi, ricercatore CREAVE (Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia di Conegliano) e del pedologo dott. Giuseppe Benciolini, professionista esperto nello studio dei suoli.

Oggi l'aumento degli eventi climatici estremi, delle temperature e delle precipitazioni sempre più irregolari, minano principalmente la tipicità e l'identità dei vini, rischiando di compromettere la differenziazione tra aree viticole attigue e tra microzone all'interno di aziende caratterizzate, come il caso delle Tenute Tomasella, da differenti suoli. La diversità dei terreni infatti può influire moltissimo sui caratteri identitari dei vini attraverso una serie di fattori che sempre meglio il mondo della ricerca sta chiarendo: il tutto ha ragione d'essere però se il suolo viene gelosamente custodito.

I suoli di Tenute Tomasella hanno origini geologiche diverse, si sono formati a seguito delle esondazioni del Livenza, ma risentono anche di tutto ciò che in altre ere geologiche è stato trasportato dagli altri fiumi e dalle colline delle Prealpi.

“Al termine del lavoro – spiega Diego Tomasi – sulla base delle diverse tipologie di suolo riscontrate nelle Tenute Tomasella e originate da diversi substrati geologici, l'obiettivo sarà dimostrare come proprio il terreno stia diventando elemento di pri-



maria importanza e come possa anche diventare un'arma efficace per mitigare gli effetti del cambiamento climatico e far parlare i nostri territori nel futuro. Vogliamo infine riuscire a caratterizzare i vini dell'azienda in funzione dell'origine dei diversi terreni”.

I CAMERIERI IN GARA A TREVISO. LA PRIMA IN ITALIA.

Ha una tradizione radicata a Treviso, la gara dei camerieri, sfida nata prima della guerra che ha avuto poi vari interruzioni fino a quando, nel 2006, l'architetto Giogio Fantin, a capo della “Congrega per il recupero delle tradizioni trevigiane” l'ha riproposta. Al via 16 camerieri con in mano un vassoio con una bottiglietta di birra da 33 cl, due bicchieri di vino rosso e una tazzina da caffè. Partenza, camminando, dal Battistero del Duomo (start il

sindaco Mario Conte) ed arrivo in corte San Parisio in Pescheria dopo 1800 metri per le vie del centro.

A vincere per la categoria maschile è stato Rediep Redjepov, 23 anni, macedone di Treviso; piazza d'onore per Claudio Martini, 32 anni entrambi del bar “Signore & Signori”; 3. Jacopo Trevisson, 29 di Treviso del Good Devil Pub di Varago. Nella categoria femminile vittoria di Emma Vento del Caffè Vergnano di piazza San Leonardo di Treviso, quindi Barbara Steffanolli 54 anni e Maila Malagò, 41, del Sunrise caffè di Busche (Belluno).

Tra i protagonisti, in perfetta uniforme del mestiere, vecchie colonne di tale professione come il decano Giacomino Benvegnù patron del ristorante L'Incontro di Porta Altinia, 79 anni; Michele Regazzon per 20 anni al Biffi e il sempre presente Paolo Casteller titolare del Good Devil Pub di Varago.

□



Taste VIN / Come, dove e quando