



AGRARIA RIVA

01 - 31 dicembre 2016

INDICE

AGRARIA RIVA

04/12/2016 Corriere dell'Alto Adige - Alto Adige Cade dalle scale, muore albergatore di Riva	4
04/12/2016 Corriere del Trentino - Trento Cade dalle scale, muore albergatore di Riva	5
11/12/2016 Il Trentino Sciopero Coop, la battaglia dei numeri	6
13/12/2016 L' Adige Il primato: un milione di chili di olive	8
13/12/2016 Il Trentino Un frantoio da 1 milione di chili di olive	10
13/12/2016 Imbottigliamento Sosteniamo il "pacchetto Garda"!	11
14/12/2016 L' Adige Le feste per il «Castel Penede» chiuse da trenta premi in palio	13
28/12/2016 Italia a tavola Tagliatelle caserecce spadellate con code di gamberi, cuori di carciofo violetto, timo limonato e falde di pomodoro grappolo	14

AGRARIA RIVA

8 articoli

Cade dalle scale, muore albergatore di Riva

Giuseppe Bertamini venerdì era inciampato in una botola. È spirato al S. Chiara. De Laurentis: «Una persona seria»

TRENTO Giuseppe Bertamini non ce l'ha fatta. L'albergatore e agricoltore di Riva del Garda è deceduto nella tarda mattinata di ieri nel reparto di rianimazione dell'ospedale Santa Chiara di Trento, dove era stato ricoverato nella tarda serata di venerdì.

Quel giorno Bertamini, intorno alle 21.30, aveva raggiunto il piazzale antistante l'hotel «Al Maso», situato a San Nazario di Riva del Garda, che gestiva con il padre Mario Bertamini e la madre Bianca Vivaldi, per scendere in uno scantinato e prendere degli addobbi natalizi. Servendosi di una scala avrebbe iniziato a scendere attraverso la botola. Tuttavia, forse a causa dell'umidità, l'uomo sarebbe scivolato, compiendo un volo di almeno quattro metri, cadendo rovinosamente a terra, battendo la testa e perdendo i sensi. Non vedendolo rientrare, i familiari sarebbero usciti per cercarlo ma non riuscendo a individuarlo, la ricerca sarebbe durata più di quaranta minuti. Un tempo lungo che, secondo alcune ipotesi, potrebbe avere avuto un ruolo determinante nell'efficacia dei soccorsi.

Una volta individuato «Beppe», come Bertamini era chiamato da amici e familiari, sarebbe partita immediatamente la chiamata al 118. Sul posto sono arrivati in pochi istanti i soccorsi formati dall'ambulanza di «Trentino Emergenza», dai vigili del fuoco e dai carabinieri del comando di Riva del Garda. Bertamini è stato



Al Maso A sinistra la struttura gestita dalla famiglia Bertamini. Sopra Giuseppe, albergatore e agricoltore molto noto nella «Busa»

subito trasportato all'ospedale di Arco e da lì, dove era atterrato l'elicottero con l'equipe medica, trasferito al Santa Chiara in quanto le condizioni dell'uomo sono apparse critiche fin da subito.

Nonostante le cure dei medici e la notte trascorsa in terapia intensiva, Bertamini è deceduto nella tarda mattinata di ieri, lasciando la moglie Laura Morini e i figli Alberto, Giorgia e Federica.

«Una persona seria, un bel personaggio, con tre figli stupendi e una moglie in gamba» lo ricorda con affetto il presi-

Impegnato

«Beppe» lavorava sia nell'hotel sia nell'azienda agricola gestiti dalla famiglia

dente degli Artigiani Roberto De Laurentis, suo amico da lunga data. «Lui e la sua famiglia sono molto conosciuti nella «Busa» come gente per bene, grandi lavoratori, e lui era proprio così — prosegue — Ma amava anche la caccia ed era un tipo sportivo, praticava lo sci alpinismo». Originari di Bolognano, i genitori di Bertamini hanno gestito il «Caffè trentino» nel pieno centro di Arco prima di trasferirsi a Riva del Garda. La madre Bianca è molto nota nel mondo degli albergatori, mentre «Beppe» passava molto tempo nell'azienda agricola «La Vigna», sempre gestita dalla famiglia.

«Una vera tragedia, che lascia vuota questa comunità». Alessandro Betta, sindaco di Arco, conosceva di persona Bertamini. Lo vedeva da ragazzo a Bolognano, il paese di cui

entrambi sono originari. «Era impegnato nelle attività locali, molto presente, solare, sorridente. Quando lo incontravo aveva sempre la battuta pronta. Sapeva cos'era la felicità. E aveva la giovinezza dentro. Ultimamente gli avrei dato cinquant'anni». Alessandro Amistadi, cugino, è ancora sotto choc. «Una bravissima persona, lavoratore, bravo papà e bravo nonno» racconta. «Mi dispiace molto, Bertamini era una persona molto dinamica» aggiunge Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda. La sede della cooperativa con la cantina e il frantoio confinano con i terreni dell'azienda della famiglia.

Le esequie di Bertamini dovrebbero svolgersi martedì pomeriggio a Riva del Garda.

Andrea Rossi Tonon
Stefano Voltolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



Cade dalle scale, muore albergatore di Riva

Giuseppe Bertamini venerdì era inciampato in una botola. È spirato al S. Chiara. De Laurentis: «Una persona seria»

TRENTO Giuseppe Bertamini non ce l'ha fatta. L'albergatore e agricoltore di Riva del Garda è deceduto nella tarda mattinata di ieri nel reparto di rianimazione dell'ospedale Santa Chiara di Trento, dove era stato ricoverato nella tarda serata di venerdì.

Quel giorno Bertamini, intorno alle 21.30, aveva raggiunto il piazzale antistante l'hotel «Al Maso», situato a San Nazario di Riva del Garda, che gestiva con il padre Mario Bertamini e la madre Bianca Vivaldi, per scendere in uno scantinato e prendere degli addobbi natalizi. Servendosi di una scala avrebbe iniziato a scendere attraverso la botola. Tuttavia, forse a causa dell'umidità, l'uomo sarebbe scivolato, compiendo un volo di almeno quattro metri, cadendo rovinosamente a terra, battendo la testa e perdendo i sensi. Non vedendolo rientrare, i familiari sarebbero usciti per cercarlo ma non riuscendo a individuarlo, la ricerca sarebbe durata più di quaranta minuti. Un tempo lungo che, secondo alcune ipotesi, potrebbe avere avuto un ruolo determinante nell'efficacia dei soccorsi.

Una volta individuato "Beppe", come Bertamini era chiamato da amici e familiari, sarebbe partita immediatamente la chiamata al 118. Sul posto sono arrivati in pochi istanti i soccorsi formati dall'ambulanza di «Trentino Emergenza», dai vigili del fuoco e dai carabinieri del comando di Riva del Garda. Bertamini è stato



Al Maso A sinistra la struttura gestita dalla famiglia Bertamini. Sopra Giuseppe, albergatore e agricoltore molto noto nella «Busa»

subito trasportato all'ospedale di Arco e da lì, dove era atterrato l'elicottero con l'equipe medica, trasferito al Santa Chiara in quanto le condizioni dell'uomo sono apparse critiche fin da subito.

Nonostante le cure dei medici e la notte trascorsa in terapia intensiva, Bertamini è deceduto nella tarda mattinata di ieri, lasciando la moglie Laura Morini e i figli Alberto, Giorgia e Federica.

«Una persona seria, un bel personaggio, con tre figli stupendi e una moglie in gamba» lo ricorda con affetto il presi-

Impegnato

«Beppe» lavorava sia nell'hotel sia nell'azienda agricola gestiti dalla famiglia

dente degli Artigiani Roberto De Laurentis, suo amico da lunga data. «Lui e la sua famiglia sono molto conosciuti nella "Busa" come gente per bene, grandi lavoratori, e lui era proprio così — prosegue — Ma amava anche la caccia ed era un tipo sportivo, praticava lo sci alpinismo». Originari di Bolognano, i genitori di Bertamini hanno gestito il «Caffè trentino» nel pieno centro di Arco prima di trasferirsi a Riva del Garda. La madre Bianca è molto nota nel mondo degli albergatori, mentre "Beppe" passava molto tempo nell'azienda agricola «La Vigna», sempre gestita dalla famiglia.

«Una vera tragedia, che lascia vuota questa comunità». Alessandro Betta, sindaco di Arco, conosceva di persona Bertamini. Lo vedeva da ragazzo a Bolognano, il paese di cui

entrambi sono originari. «Era impegnato nelle attività locali, molto presente, solare, sorridente. Quando lo incontravo aveva sempre la battuta pronta. Sapeva cos'era la felicità. E aveva la giovinezza dentro. Ultimamente gli avrei dato cinquant'anni». Alessandro Amistadi, cugino, è ancora sotto choc. «Una bravissima persona, lavoratore, bravo papà e bravo nonno» racconta. «Mi dispiace molto, Bertamini era una persona molto dinamica» aggiunge Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda. La sede della cooperativa con la cantina e il frantoio confinano con i terreni dell'azienda della famiglia.

Le esequie di Bertamini dovrebbero svolgersi martedì pomeriggio a Riva del Garda.

Andrea Rossi Tonon
Stefano Voltolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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

LA VERTENZA

Sciopero Coop, la battaglia dei numeri

I sindacati: «Adesione alta». I vertici della cooperativa: «Non oltre il 40%». Negozi aperti, chiuse quasi tutte le macellerie

di **Leonardo Omezzoli**

di RIVA

Il primo storico sciopero di Coop Alto Garda si chiude con l'inizio di una nuova battaglia. Quella sui numeri. Sono infatti i dati sull'adesione ad essere fin da subito in disaccordo con i sindacati che riportano un'affluenza abbastanza significativa, circa 80 persone su 129, e Coop che segnala una percentuale di scioperanti intorno al 40%, circa 52 lavoratori.

Sotto accusa le strategie dell'azienda di modifica di orari e assunzioni di stagionali che i sindacati faranno analizzare dai propri legali per capire se vi sia stata una condotta antisindacale e quindi presentare denuncia. Tutti i punti vendita Coop del territorio sono rimasti aperti, limitando in buona sostanza i disagi alla clientela, mentre a subire il colpo più duro sono stati i reparti macelleria dove l'adesione dei dipendenti specializzati è stata massiccia. Un reparto storico e fondamentale, quello della carne, che Coop ha sempre valorizzato fin dalla sua nascita certificando il prodotto dall'allevamento alla macellazione. Solo le macellerie delle sedi di Arco e Dro hanno garantito il servizio, mentre negli altri punti ci si è dovuti indirizzare verso altri esercizi. A Riva è stata presa d'assalto la macelleria Bertoldi, nella Corte del Tipico di Agraria dove si sono registrate lunghe code di attesa.

La divergenza nella conta degli scioperanti preannuncia un confronto acceso tra la Cooperativa altogardesana e le sigle sindacali di categoria Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs. Erano circa 70 i manifestanti che si sono trovati alle 8 di mattina per allestire l'esterno della sede di piazzale Mimosa con l'affissione delle bandiere sindacali e per fare picchetto in attesa dell'apertura del negozio. Quando le serrande si sono alzate e i primi clienti si sono avvicinati il gruppo di lavoratori, sostenuto dai propri sindacalisti Lamberto Avanzo

(Cisl), Mirko Carotta (Cgil) e Vassilios Bassios (Uil), hanno convinto alcuni di questi ad andare a fare acquisti in altri supermercati.

Nonostante il freddo pungen-

te delle ore mattutine il gruppo ha resistito unito fino alla decisione di presenziare con opportuni picchetti in altre sedi. Gli scioperanti si sono così spostati verso la Coop di Vigne gridando

le proprie richieste anche alla clientela del Romarzollo e successivamente si sono indirizzati davanti all'ultima nata, la Coop al Blue Garden. «I negozi sono rimasti aperti - ammette Lam-

berto Avanzo - ma in gran parte con un servizio minimo garantito solo dal supporto di contratti a tempo determinato e lavoro somministrato». «Durante lo sciopero - continua soddisfatto il sindacalista di Cisl - si è riscontrata una fortissima e sentita solidarietà della clientela che oltre a rinunciare alla spesa ha avuto parole di sostegno per la difficile vertenza». Dai vertici di Coop non è arrivata nessuna comunicazione ufficiale se non quella della conta dei presenti che a loro dire sarebbe di molto inferiore alle stime dei sindacati. «Il conteggio preciso - specificano i vertici Coop - si avrà lunedì attraverso il controllo delle timbrature».

Il primo sciopero dei lavoratori di Coop Alto Garda si chiude sull'incertezza del risultato che non lascia presagire distensioni nella riapertura delle trattative.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Il picchetto dei lavoratori di Coop Alto Garda davanti alla sede di piazzale della Mimosa: hanno partecipato circa 80 persone (fotoservizio Fabio Galas)



» Alcuni clienti, dopo aver parlato con i lavoratori che stavano protestando, hanno rinunciato alla spesa



I rappresentanti sindacali che ieri hanno partecipato al picchetto

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

AGRICOLTURA

Una stagione da 11 mila quintali, contro i 6 mila di due anni fa. Salva la qualità

Il primato: un milione di chili di olive

Mezzo miliardo di frutti nel frantoio di «Agraria»

DAVIDE PIVETTI

twitter: @pivettiladige

Un milione di chilogrammi, e non erano mai stati così tanti da quando qualcuno si prende la briga di contarli. Significa circa 10 mila quintali di olive frante, ma così rende meno l'idea. Significa anche circa mezzo miliardo di olive, considerando come peso medio i 2 grammi registrati nelle ultime spremiture. Un numero enorme, che fa segnare un primato quantitativo di cui non si ha simile memoria negli ultimi duemila anni, cioè da quando i romani portarono dalla Toscana i primi esemplari di olivo qui a nord del Garda. Il traguardo, che appena poche settimane fa sembrava assolutamente inarrivabile visto l'andamento della raccolta, è stato tagliato ieri pomeriggio, attorno alle 14, nel frantoio dell'«Agraria» di Riva. I vertici della cooperativa, in testa il direttore Massimo Fia, hanno voluto sottolineare il momento con una piccola cerimo-

nia informale e con un'efficace foto di gruppo, che immortala Livio Mazzoldi, storico socio di «Agraria», con lo staff che a San Nazario si occupa del frantoio.

Per dare un'idea dell'exploit stagionale basta rifarsi ai dati degli ultimi anni. A fine 2015 i quintali franti erano stati 8.900, a fine 2014 addirittura solo 7.000, quest'anno - considerando che comunque si andrà avanti ancora qualche giorno in frantoio - si dovrebbe arrivare a sfiorare gli 11.000 quintali finali.

Tra l'altro si tratta di un primato duplice. Perché a quello assoluto della quantità raccolta nel Garda trentino quest'anno, si aggiunge quello aziendale di «Agraria», che è riuscita a lavorare questa montagna di olive in soli 42 giorni di frantoio, facendo funzionare il reparto 24 ore al giorno finora, gestendo bene le oltre 2000 partite frante.

«La qualità non si misura solo all'in-

terno della bottiglia ma anche per le risposte che vengono date a livello

organizzativo e strutturale - commenta Massimo Fia, direttore di «Agraria» - abbiamo dato risposta concreta ai soci e agli oltre 1800 olivicoltori della zona».

La stagione degli olivicoltori non era iniziata bene. Si capiva già a metà anno che la quantità sarebbe stata ele-

vata, ma sulla qualità c'era da salvare il raccolto. Problemi con la mosca olearia, problemi di siccità a fine estate, che ad esempio nel basso lago hanno quasi azzerato la produzione. Qui in Busa, con la lotta integrata, si è riusciti a salvare il prodotto. Una bella fioritura, legazione eccellente (tra il

fiore il frutto), poi le piogge di ottobre che hanno sistemato le cose in extremis. Così la resa del conferito (da noi l'80% è varietà *casaliva*, il resto *frantoio* e *leccino*) è cresciuta di mese in mese: dall'8% iniziale al 17% delle ultime partite (una media intorno al 14%).





Foto di gruppo nella sede di «Agraria», reparto frantoio, per il personale della cooperativa con Livio Mazzoldi, che ha conferito la partita franta per superare i 10 mila quintali, cioè il milione di chili, più o meno 500 milioni di olive (foto Salvi)

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

Un frantoio da 1 milione di chili di olive

Agraria, un brindisi per festeggiare il traguardo raggiunto con il conferimento del socio Livio Mazzoldi

► RIVA

Record per il frantoio dell'Agraria di Riva del Garda che nel pomeriggio di ieri ha tagliato il traguardo del milione di chili di olive frante. Dieci mila quintali che hanno attraversato le tecnologiche macine della decennale tradizione della società cooperativa rivanina. Le olive del record sono del signor Livio Mazzoldi, socio storico di Agraria, che nel pomeriggio di ieri si è trovato inaspettatamente festeggiato, in primis dal direttore Massimo Fia che ha voluto omaggiare il socio con un piccolo brindisi e una foto ricordo. Per Agraria un record impor-



Il simpatico brindisi con Livio Mazzoldi per il milione di chili di olive frante

tante che lo stesso direttore ci tiene a sottolineare mettendo in risalto la competenza e l'organizzazione di Agraria. Una macchina organizzativa che è stata capace in soli 42 gironi e notti, frangendo 24 ore su 24, di rispondere all'importante produzione di quest'anno. «Siamo un frantoio moderno - spiega Fia - che nonostante la mole di lavoro non ha creato disservizi né ritardi alle oltre 2000 partite frante». Olive che sono confluite in Agraria non solo dagli affezionati soci, ma da oltre 1800 olivicoltori della zona dell'Alto Garda e del lago. «Nonostante i problemi di mosca - spiega Fia - qui da noi, l'organizzazione e

la prevenzione hanno fatto un buon lavoro perché nel basso lago la produzione non è stata rosea come qui da noi». Secondo Agraria questo traguardo è la risposta oggettiva alla costante crescita dell'olivocoltura nella zona del Basso Sarca. «La qualità - sottolinea il direttore di Agraria - non si misura solo all'interno della bottiglia, ma anche nelle risposte che vengono date a livello organizzativo e strutturale. Agraria dimostra di essere un perno su cui gira l'intera olivicoltura trentina». Un traguardo storico che lancia Riva del Garda e Agraria tra i grandi nomi della frangitura nazionale. (l.o)

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



PROTAGONISTI

Roberto Tognella

Sosteniamo il “pacchetto Garda”!

TRA I PRIMI CINQUE CONSORZI OLEARI DOP ITALIANI, IL CONSORZIO DI TUTELA OLIO GARDA DOP PUNTA SULLA QUALITÀ DELLE SUE PRODUZIONI E SULLA FORMAZIONE DEL CONSUMATORE PER CONTINUARE IL SUO TREND POSITIVO ANCHE PER IL FUTURO. IN TEMA DI SVILUPPO FONDAMENTALE SARÀ ANCHE LA SINERGIA TRA TUTTI I PROTAGONISTI DI UN TERRITORIO STRAORDINARIAMENTE RICCO DI GASTRONOMIA, CULTURA E BELLEZZE NATURALI.



Riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con il D.M. n. 61983 del 18 marzo 2004, il Consorzio di Tutela Olio Garda Dop nasce grazie alla partecipazione dei produttori e degli operatori della filiera di tre regioni – Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto – e delle quattro province di Brescia, Mantova, Trento e Verona con il fine di attuare un adeguato programma di controlli volti a garantire l'origine dell'olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop. Dop che l'Unione Europea ha riconosciuto nel 1997 e che suggella la qualità e l'unicità di un prodotto che ha origini antichissime. Se in epoca medioevale il suo utilizzo era prettamente ecclesiale, in seguito il consumo dell'Olio Extra Vergine d'Oliva, prodotto nei territori attorno al lago di Garda, si è sempre più orientato verso la tavola. Sigillato all'interno di otri il prezioso prodotto raggiungeva tra l'altro la Germania, Paese che ancor oggi è tra gli importanti utilizzatori di questo olio extra vergine italiano. Con gli Anni '60 e '70 l'olivicultura attorno al lago di Garda si è notevolmente sviluppata grazie alla meccanizzazione, a coltivazioni più razionali e a un approccio scientifico e agronomico all'olivicultura. È migliorata anche la capacità imprenditoriale delle aziende agricole che, grazie alla nascita del Consorzio di Tutela Garda Dop, hanno perseguito sempre più l'obiettivo di migliorare la qualità dell'olio e di farlo conoscere al consumatore. La produzione di Olio Extra Vergine Garda Dop nell'ultima campagna olearia 2015-16 è stata di circa 2.000 quintali, un dato probabilmente destinato a crescere in futuro grazie ai nuovi impianti e al recupero di oliveti abbandonati. Parla dell'Olio Extra Vergine Garda Dop il presidente del Consorzio di Tutela Olio Garda Dop Andrea Bertazzi.

Presidente Bertazzi, l'Olio Extra Vergine d'Oliva Garda Dop è un'eccellenza italiana dalle origini antiche...

La coltivazione dell'olivo qui nei territori attorno al lago di Garda si perde nella storia. La testimonianza più antica è quella di un editto emanato nel 643 d.C. il quale applicava sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al Garda. Una disposizione emblematica che sottolinea la preziosità di questo prodotto il quale in quei tempi trovava principale utilizzo in ambito ecclesiale per i sacramenti e l'alimentazione delle lampade liturgiche. In seguito se ne

fece sempre più uso in medicina e in ambito alimentare tanto che un detto estrapolato dalle cronache sosteneva come "4-6 Kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande". Nel periodo medievale fiorente era il commercio dell'olio gardesano con la Germania. Il prodotto partiva dalle rive del lago di Garda chiuso in otri suggellati con apposito sigillo che tutelava il prodotto dalle frodi che già allora non mancavano.



ANDREA BERTAZZI

Una storia di tutela che si perde nei secoli

Prima dell'unificazione nell'unico Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine d'Olive Garda DOP, avvenuta nel 2004, tre diversi consorzi tutelavano l'Olio Extra Vergine d'Olive Garda Dop - Denominazione d'Origine Protetta concessa dall'Unione Europea nel 1997. L'unificazione è stata certo una sfida; non fu così semplice superare campanilismi, incomprensioni e diversità di punti di vista. Ci trovammo a discutere attorno a un tavolo e la condivisione di esperienze diverse ha permesso al consorzio di crescere e al prodotto di migliorare ulteriormente dal punto di vista organolettico e qualitativo. L'Olio Extra Vergine d'Olive Garda Dop non è più quello che si produceva trent'anni fa perché è cambiata la conduzione agronomica dell'oliveto: concimazioni, potature, fase di raccolta. È cambiata anche la tecnologia in frantoio con macchine che "lavorano" al meglio l'oliva, a temperature più basse, al fine di preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto. Va da sé che al fine di ottenere un olio di qualità fondamentale sarà la materia prima, quindi: olive sane e al giusto punto di maturazione. Per questo le aziende s'impegnano a ottimizzare la fase di raccolta e a consegnare nei più brevi tempi possibili il raccolto per la molitura.

La meccanizzazione, in questo senso, aiuta?

Diversamente da altri territori, in cui la conformazione orografica consente sia una coltivazione intensiva sia un'adeguata meccanizzazione della raccolta - penso alla Puglia ma anche a Paesi come la Spagna - qui sul Garda meccanizzare è difficile, i territori in cui cresce l'olivo sono collinari o pedemontani. La raccolta deve essere manuale o solo parzialmente meccanizzata (abbattitori e rastrelli si utilizzano dagli Anni '90); può essere effettuata con i moderni scuotitori solo nel caso di aziende con impianti su terreni più pianeggianti. La Dop, a questo proposito, è un importante valore aggiunto che ci consente di spuntare un prezzo più alto sul mercato, sostenendo così la coltivazione più onerosa e tradizionale degli olivi nel nostro territorio.

L'olio extra vergine è spesso svilito negli scaffali dei supermercati

Già! Alcuni oli vengono venduti a prezzi molto bassi. Probabilmente quello è il loro vero valore! È il consumatore che deve essere messo nelle condizioni di poter scegliere, per questo è importante formarlo, un po' come si è fatto per il vino, affinché si superi quell'attuale tendenza a considerare l'olio come un condimento e non come un prezioso ingrediente in cucina. Un pessimo olio può rovinare la migliore tagliata o del pesce al vapore, rinomati chef condividono e promuovono questo pensiero. Anche noi del Consorzio stiamo facendo la nostra parte.

Una fotografia del Consorzio oggi?

Il consorzio riunisce gli olivicoltori, i molitori e i confezionatori che ope-

rano nei territori attorno al lago di Garda nelle quattro province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. Dai 30 soci all'atto costitutivo del Consorzio siamo oggi passati a 468 soci (289 delle province di Verona e Mantova, 123 di Brescia e 56 di Trento) diventando una delle prime cinque realtà olivicole italiane DOP. Sono 662 gli ettari coltivati a olivo e circa 200.000 il numero di piante. Le cultivar più

diffuse sono Casaliva, Frantoio e Leccino che secondo il disciplinare di produzione devono essere presenti in percentuali uguali o superiori al 55% per le sottozone Garda Bresciano DOP e Garda Orientale DOP. Mentre per la terza sottozona Garda Trentino DOP si aggiunge anche la cultivar Pendolino. In questo caso, complessivamente le quattro cultivar devono essere presenti in percentuale superiore o uguale all'80%.

Il Consorzio comprende aziende su un territorio circoscritto ma variegato

Il territorio protetto dalla DOP è parecchio eterogeneo. I terreni collinari, verso il lago e verso sud, si riscaldano facilmente a fine inverno, permettendo la rapida ripresa dello stato vegetativo degli olivi; tali terreni, insieme alle condizioni meteo-climatiche della zona del Garda di tipo mediterraneo-mitigato, consentono di ottenere, nelle olive e nell'olio del Garda, sapori e profumi meno intensi e più delicati di quelli ottenuti in condizioni ambientali tipiche delle zone calde più meridionali. Tali caratteristiche climatiche e ambientali contribuiscono a conferire all'olio la peculiarità di un fruttato medio o leggero con un retrogusto di mandorla che lo rende unico nel suo genere e facilmente riconoscibile ai consumatori tra altri oli d'Italia DOP. Inoltre, nelle diverse zone attorno al Garda, che vanno dalla pianura fino alle pendici dei monti, esistono particolari microclimi che, pur mantenendo l'uniformità delle caratteristiche peculiari dell'olio per tutta la denominazione Garda, permettono l'espressione di differenze organolettiche molto apprezzate dal consumatore. Così gli oli della zona orientale risultano più leggeri; più piccanti salendo verso Nord, piccanti e amari nei territori della provincia di Trento.

Quali sono le sfide future per il Consorzio?

Educare il consumatore a un utilizzo sempre più informato e consapevole dell'olio extra vergine d'oliva. È nato a questo proposito WardaGarda - Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra, un nuovo appuntamento annuale con la cultura dell'olio. La prima edizione che si è svolta ai primi di settembre ha visto la partecipazione di un pubblico curioso e preparato e di oli di buon livello qualitativo. Accanto all'Olio Garda DOP, a WardaGarda ci sono state anche degustazioni guidate e un mercatino di prodotti DOP e IGP del territorio: dal Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP all'Aglio Bianco Polesano DOP, dai formaggi Asiago DOP e Monte Veronese DOP al Riso Nano Vialone Veronese IGP e all'Insalata di Lusia IGP, oltre ai vini del Consorzio di tutela del Bardolino in abbinamento.

Il Garda non è solo olio...

"Garda" è un nome di appeal perché il consumatore associa a esso un territorio di grande bellezza, la sua cultura, l'ospitalità... Per questo sostengo con convinzione la necessità di lavorare in sinergia con tutti i protagonisti di questo territorio. Lanciamo quindi insieme il "pacchetto Garda"! ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nago | La lotteria in occasione del quarantesimo

Le feste per il «Castel Penede» chiuse da trenta premi in palio

NAGO - In occasione dell'ultimo evento per i 40 anni di vita del coro «Castel Penede», sono state organizzate diverse riuscite iniziative che hanno animato la borgata altogardesana. Tra queste anche l'estrazione dei biglietti vincenti della lotteria, pubblicata sul sito ufficiale del coro ma, come da regolamento interno, anche sul giornale. Eccoli dal primo al trentesimo premio: 001496 scooter Honda PCX 125cc (Sembenini, IPT e immatricolazione a carico del vincitore); 001246 tablet Samsung Galaxy (Videogarda Expert); 000194 buono viaggio valore 700 euro (Ag. La Palma); 000980 televisore Samsung 40" UltraHD (Videogarda Expert); 001982 buono viaggio valore 400 euro (Ag. Breaktime); 001000 buono viaggio valore 200 euro (Ag. La Palma); 000831 buono transfer NCC valore 150 euro (Let's Go Service); 001370 menù degustazione 2 persone (rist. Forte Alto); 002106 buono acquisto valore 100 euro (Coop Alto Garda); 002933 buono carburante valore 100 euro (stazione Eni Riva); 002645 buono due ore wellness (Hotel Rudy); 001278 buono grigliata due persone (rist. La Colombera); 003716 cofanetto «Emozione 3» (Ag. Breaktime); 001025 buono carburante valore 50 euro (stazione



Q8 Torbole); 000412 buono carburante valore 50 euro (stazione Riva); 002236; 003522; 000006; 003875 sono tutti buoni acquisto del valore di 50 euro (offerti da Coop Alto Garda); 000485; 001338; 000487 e 001010 sono tutti buoni acquisto del valore di 30 euro (sempre Coop Alto Garda); 003897 e 002388 entrambi buoni per cinque partite al minigolf di Torbole; mentre i biglietti 001548, 003710 e 001349 sono confezioni con due vini e olio extravergine offerti da «Agraria Riva del Garda», infine i buoni 001421 e 001076 sono buoni acquisto del valore di 20 euro offerti da Coop Alto Garda.

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





Il nuovo bianco aromatico Castel Firmian perfetto con la pasta fatta in casa

Nuovo ingresso nel progetto Selezioni Castel Firmian Mezzacorona. Nasce Castel Firmian Gewürztraminer Superiore Trentino Doc. Questo importante vino bianco aromatico viene prodotto in Trentino da una selezione di un piccolo vigneto, ottimamente esposto lungo la Valle dell'Adige, il quale dona preziosi grappoli di tonalità rosata. I terreni sciolti di origine calcarea conferiscono una elegante struttura e grande ricchezza aromatica, ben integrata dai profumi floreali dell'uva e dagli aromi generati dalla macerazione a freddo e dall'affinamento *sur lies*.

Castel Firmian Gewürztraminer Trentino Doc Superiore si abbina perfettamente alle "Tagliatelle caserecce spadellate con code di gamberi, cuori di carciofo violetto, timo limonato e falde di pomodoro grappolo" proposto dall'executive chef Stefano Goller, presidente dell'Associazione Cuochi Trentini. L'intensità di questo bianco aromatico sposa perfettamente la struttura complessa della pasta fatta in casa, che in questo caso è resa ancora più ricca dai gamberi e dai carciofi, i quali donano un contrasto aromatico molto piacevole ed integrante.  [cod 47564](#)

Tagliatelle caserecce spadellate con code di gamberi, cuori di carciofo violetto, timo limonato e falde di pomodoro grappolo

Ricetta di **Stefano Goller** - presidente dell'Associazione Cuochi Trentini

Ingredienti (per 4 persone): 240 g pasta all'uovo - **Ingredienti per ripieno**: 2 carciofi violetti, 16 code di gamberi, 1 pomodoro grappolo, 15 g scalogno, 5 g timo limonato, [olio 46° Parallelo](#) q.b., sale e pepe di macinino q.b.

Preparazione: per prima cosa pelare e tritare finemente lo scalogno, far riscaldare un saltiere, aggiungervi [olio 46° Parallelo](#) e lo scalogno facendolo imbondire. A parte pulire dalle foglie esterne dei carciofi, togliervi le punte, tagliarli a metà e togliere la barbetta interna, a questo punto potete tagliarli a spicchi e spadellarli subito (altrimenti si ossidano) in un altro saltiere preriscaldato con un filo di [olio](#) lasciandoli croccanti, a cottura ultimata aggiungerli nel saltiere dove c'è lo scalogno. Spadellare anche le code di gamberi insaporendole con del sale e del pepe di macinino, a cottura ultimata aggiungervi le foglioline di timo limonato e le falde di pomodoro. Mettere il tutto in un saltiere, a parte cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, una volta cotte scolarle e aggiungerle al condimento fatto in precedenza spadellandole, per ultimo aggiungervi un filo di [olio 46° Parallelo](#), impiattare nei piatti prescelti e guarnire con un ramettino di timo limonato.

Abbinamenti ■

Castel Firmian Gewürztraminer Superiore Trentino Doc 2015

Uve: 100% Gewürztraminer

Vinificazione: macerazione a freddo direttamente in pressa soffice per 24 ore. Il mosto, dopo una lunga decantazione naturale a bassa temperatura viene fermentato a bassa temperatura a 16-18°C con lieviti selezionati appositamente per questa varietà.

Invecchiamento: 3-5 anni

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi ambrati

Profumo: tipico profumo floreale e speziato molto intenso con note di frutta tropicale e di fiori selvatici come la rosa canina

Sapore: pieno, morbido ed equilibrato con un retrogusto intensamente aromatico

Servire a: 8-10°C

Gradi: 14% vol.

Abbinamenti: antipasti di mare, crostacei alla griglia, asparagi ed erbe aromatiche, ottimo con i piatti della tradizione culinaria orientale

Mezzacorona

via del Teroldego 1/E - 38016 Mezzacorona (Tn)

Tel 0461 616399

www.mezzacorona.it

