



# **AGRARIA RIVA**

01 novembre 2014 - 01 dicembre 2014

# INDICE

## AGRARIA RIVA

30/11/2014 Corriere del Trentino - Trento	4
<b>Vendere all'estero L'Agraria di Riva aderisce a Opera Olei</b>	
26/11/2014 Il Trentino - Nazionale	5
<b>Mosca olearia, ridotti i danni</b>	
23/11/2014 Il Trentino - Nazionale	6
<b>Agraria, anno record: ricavi cresciuti del 10%</b>	
08/11/2014 Il Trentino - Nazionale	9
<b>Olive, chiesto lo stato di calamità</b>	
23/11/2014 L' Adige	10
<b>Agraria: bene vendite e uva, l'olio sarà poco</b>	

# **AGRARIA RIVA**

**5 articoli**

# Vendere all'estero L'Agraria di Riva aderisce a Opera Olei

**TRENTO** Anche l'olio dell'Agraria di Riva del Garda figura tra le sei realtà italiane che hanno deciso di mettersi insieme per aggredire i mercati internazionali. Il consorzio si chiama «Opera Olei» ed è stato presentato l'altro ieri a Roma da Eataly. «Nell'anno nero dell'olio — ha dichiarato Massimo Fia, direttore di Agraria — noi lanciamo con un messaggio di fiducia puntando sulla qualità. Opera Olei è un piccolo grande progetto che vuole portare le eccellenze italiane nel mondo. Per la prima volta insieme imprenditori agricoli del nord, del centro e del sud Italia. Non è stato facile ma ci abbiamo creduto. Fare sistema è un imperativo per difendere il nostro prodotto e affermarlo per la sua unicità». Oltre alla Casaliva dell'Agraria Riva del Garda, fanno parte del consorzio: la Toscana, con il Frantoio di Franci; l'Umbria, con il Moraiolo di Viola; il Lazio, con l'Itrana di Quattrociochi; la Calabria, con l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio; e la Sicilia, con la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera. Dal nord al sud d'Italia Opera Olei muove dalla passione di sei frantoiani della «nuova generazione», premiati con oltre 600 riconoscimenti nel mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# Mosca olearia, ridotti i danni

Agraria: perdita del raccolto limitata al 30%, resa delle olive scarsa. Prime bottiglie già in commercio

di Matteo Cassol

ALTO GARDA

Tra le mille difficoltà di quest'annata, l'Agraria di Riva sta per portare a termine la propria battaglia per proporre un olio il più possibile di qualità e di quantità. A livello generale del Garda, con l'alto Benaco a non costituire un'eccezione, si stimava una produzione in calo del cinquanta per cento, ma in realtà potrebbe essere andata "meno peggio": «Quando manca più o meno una settimana alla fine della raccolta - dice il direttore della cooperativa agricola Massimo Fia - abbiamo già totalizzato circa il settanta per cento del totale dell'anno scorso, quindi sta andando meglio del previsto, con i frantoi aperti da più di un mese. Come qualità non siamo ai livelli dell'anno scorso, ma è comunque molto buona. Comprensibilmente, viste le condizioni atmosferiche avute, la resa è minore: se l'anno scorso era al 15%, quest'anno sarà più o meno sull'10-11%, quindi a parità di chili di olive - e la parità non c'è - si sarebbe prodotto comunque meno olio e dunque il nostro principale problema è la quantità inferiore di imbottigliato».

Agraria ha annunciato che una parte dell'extravergine di nuova produzione è pronto ed è già sugli scaffali: la Linea 46° Parallelo (biologico e monovarieta-



Quest'anno la mosca olearia ha compromesso il raccolto di olive e anche la resa

le) è già in bottiglia, mentre Uliva e Imperiale stanno aspettando la certificazione a Dop Garda Trentino e potranno essere disponibili dal primo dicembre.

«Gli oli - aggiungono dalla cooperativa - rispettano a pieno i nostri parametri qualitativi (acidità libera media inferiore allo 0,2% e numero di perossidi mediamente inferiore a 5) e anche a livello organolettico hanno la consueta pulizia ed eleganza, ma con un'impronta più leggera. Le difficoltà non sono manca-

te: dopo la difficile vendemmia abbiamo affrontato un'altra grossa sfida con la raccolta delle olive. L'annata è stata complicata a causa della sanità delle olive, del meteo e della resa in olio». Il principale nemico di questa campagna, assieme alle precipitazioni eccessive, è stata la mosca olearia, ma non è stata un'ecatombe: «Siamo riusciti a controllare gli attacchi di mosca - argomentano Fia e i suoi collaboratori - con una difesa accorta guidata anche grazie alla Fonda-

zione Edmund Mach. Dopo anni, abbiamo dovuto scostarci dal consueto metodo di difesa, ma abbiamo mantenuto la nostra filosofia che ci impone la massima attenzione all'ambiente e al territorio e stiamo raccogliendo oliva sana. Anche in frantoio abbiamo preso le misure adeguate facendo maggiore attenzione a lavorare solo oliva appena colta e selezionando ogni partita di oliva sia prima della lavorazione, che dopo, sull'olio ottenuto».



## AGRICOLTURA » IL BILANCIO

# Agraria, anno record: ricavi cresciuti del 10%

Ieri l'assemblea: ai soci conferitori di uva 2,4 milioni, aumento del 16,3%  
Elezione del presidente: Giorgio Planchenstainer verso la conferma al vertice

di **Gianfranco Piccoli**

► RIVA

L'esercizio 2013/2014 si è chiuso con ricavi record per l'Agraria di Riva, che in tempi di crisi ha fatto segnare un aumento a doppia cifra (10,43%) rispetto all'annata precedente: così dai 6.572.527 euro del 2012/2013 si è passati agli attuali 7.337.540 euro.

Il dato è stato presentato ieri pomeriggio dal presidente Giorgio Planchenstainer (affiancato dal direttore Massimo Fia) all'Hotel Campagnola, dov'era convocata l'assemblea annuale dell'Agraria. Un'assemblea che ha visto anche il rinnovo di tre membri del cda: sono stati eletti Giorgio Planchenstainer (quasi certamente destinato alla conferma al vertice), Lino Brighenti (anche per lui una conferma) e Marco Bonora, di Tenno, novità per il consiglio. Ha lasciato invece il cda dopo dieci anni consecutivi di mandato Gianni Marocchi, che ieri ha raccolto il ringraziamento da parte dei soci e del consiglio di amministrazione.

Tornando ai conti. Il dato estremamente positivo dell'ultima stagione è in gran parte legato al conferimento del vino a Cavit, che ha fatto registrare un aumento delle entrate – su questa voce – di circa mezzo milione di euro, con un aumento del 18,63%.

Significativo anche l'aumento dei ricavi della **Corte del Tipi-**

**co**, che ha segnato un più 4,49%, passando da 2.556.951 euro a 2.677.266. Nella relazione il presidente sottolinea come l'area commerciale – al secondo anno di vita – abbia da una parte contribuito a migliorare la remunerazione dei prodotti agricoli dei soci (le vendite riguardano per il 50% olio e vino), dall'altra a coprire parte dei costi fissi e di gestione dell'intera struttura. La Corte del Tipico – ha aggiunto Planchenstainer – ha permesso di aumentare la marginalità rispetto all'attività delle scorte agrarie, dal 2011 “ceduta” con un accordo alla Cooperativa valli del Sarca.

Il settore **cantina** ha offerto enormi soddisfazioni, ad Agraria e ai suoi soci. La vendemmia 2013 è stata da record: 33.373 quintali conferiti, con un aumento rispetto al 2012 del 38%. Ai soci sono stati distribuiti 2,4



milioni di euro, con un aumento del 16,33% rispetto all'anno precedente. Chi ha brindato meglio di altri sono stati i viticoltori collinari, che hanno potuto contare su 5 euro in più al quintale per Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Schiava e Traminer Aromatico. Il 2013 è stato anche l'anno che ha fatto segnare due importanti passaggi: il "sorpasso" delle uve bianche su quelle nere, frutto anche di una precisa strategia di reimpianto laddove i rossi si ritenevano non adeguati, e l'inizio dell'attività di commercializzazione dei vini biologici.

**Frantoio.** Nel 2013 sono stati lavorati 8.593 quintali di oliva e sono stati conferiti ad Agraria 266,50 quintali di olio. Ciò significa – si legge nella relazione del



presidente -che il frantoio di Agraria continua a lavorare più della metà dell'oliva prodotta nell'Alto Garda e che si fa riferimento in misura sempre maggiore ad Agraria per la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva del territorio. Nella

campagna 2013 sono stati prodotti oli di una qualità eccezionale – ha aggiunto il presidente di Agraria - che hanno portato i più alti premi e riconoscimenti ad ogni concorso. Ai soci sono stati distribuiti 283.000 euro.

Tutto bene? Purtroppo no,

perché Agraria oggi deve far fronte ad una richiesta elevatissima di olio, ma la stagione 2014 a causa della mosca olearia (Planchenstainer ha ringraziato il tecnico Franco Michelotti per l'impegno profuso a combattere "l'attacco") porterà inevitabilmente ad una forte diminuzione della produzione. Da qui il richiamo del presidente ai soci: «Faccio un appello a tutti i Soci di Agraria a cedere ad Agraria il proprio olio, perché il merito dei livelli di retribuzioni che ha raggiunto l'olio è di Agraria e del suo operato e di confidare nel Conferimento Giornaliero delle olive, quale strumento in grado di portare benefici sia all'olivicoltore, che al frantoio per l'innalzamento qualitativo dell'olio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**L'assemblea dei soci dell'Agraria. Sotto, a destra il presidente uscente Giorgio Planchestainer e, al centro, il direttore Massimo Fia (foto Galas)**

# Olive, chiesto lo stato di calamità

Raccolto dimezzato per il Consorzio Olio Garda Dop, di cui fa parte Agraria

ALTO GARDA

Si sperava di riuscire a limitare i danni optando per una raccolta anticipata, ma il bilancio degli olivicoltori benacensi quest'anno sarà assai negativo: stimando un ammanco di circa la metà del prodotto rispetto al dato consueto e posto che gli ulivi hanno sofferto un inverno mite e un clima eccezionalmente caldo-umido, il Consorzio Olio Garda Dop - di cui fanno parte anche realtà della sponda trentina del lago tra cui Agraria di Riva e Madonna delle Vittorie - ha deciso di chiedere lo stato di calamità naturale.

Il 50% in meno di olive raccolte: è questa, infatti, la prima fotografia della campagna olivicola in corso, che si sta concludendo in questo periodo. Questo a sancire gli esiti di una stagione difficile, fortemente penalizzata da un'anomala situazione meteorologica e dall'attacco di malattie alle piante (in particolare la mosca olearia, la cui infestazio-



Mosca olearia e meteo hanno messo in crisi la produzione di olive

ne ha toccato picchi mai raggiunti negli ultimi decenni) che hanno compromesso il raccolto propedeutico all'imbottigliamento dell'Olio Garda Dop. Le procedure per il riconoscimento della calamità naturale verranno avviate in questi giorni.

L'auspicio è che questa annata che vedrà prodotto poco olio a denominazione protetta sia almeno in grado di garantire co-

munque un prodotto di valore, grazie all'impegno dei produttori e dei tecnici nel preservare olive di qualità: gli olivicoltori associati al Consorzio sono 480, i molitori 20, gli imbottiglieri 69, mentre i soci della zona di produzione Garda trentino Dop sono 55. «La situazione - spiega Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio Olio Garda Dop - è difficile, questo è innegabile,

ma la raccolta di quest'anno è un evento assolutamente eccezionale. Il nostro messaggio vuole essere forte: non è in discussione la qualità del prodotto. Il consumatore potrà acquistare un olio limitato nella produzione, ma prezioso».

La complessa congiuntura è comune agli olivicoltori delle tre sottozone del Garda: quella trentina, quella orientale e quella bresciana. A rendere complicata e molto carente questa campagna, determinando in alcuni casi la perdita dell'intero raccolto, è stata soprattutto, come accennato, la proliferazione della mosca olearia, ma c'è stata pure la diffusione della lebbra dell'ulivo, che tende a seccare il frutto. Di norma ogni anno tra le tre sponde del Benaco vengono certificate circa duecento tonnellate di olio extravergine di oliva Garda Dop: se le prime stime saranno confermate, stavolta il prodotto potrebbe dunque assestarsi attorno alle cento tonnellate. (m.cass.)



## AGRICOLTURA

L'assemblea vota il bilancio  
Ottimi i numeri del 2013:  
per l'uva conferita il 16%  
in più di retribuzione ai soci

335

I SOCI  
NEL 2014

La compagine  
sociale si  
forma di 333  
soci conferitori  
e 2 soci  
sovventori  
nel 2014

33.373

QUINTALI  
DI UVA

Sono i quintali  
conferiti dai  
soci per la  
stagione  
23013-2014:  
erano 24.051  
l'anno prima

8.593

QUINTALI  
DI OLIVA

Anche in  
questo caso  
conferimenti in  
aumento  
rispetto  
all'anno prima  
(8.190 q.li)

+10,4%

AUMENTO  
VENDITE

Nel 2013  
(ultimo dato)  
le vendite sono  
aumentate del  
10,4%  
rispetto  
al 2012

# Agraria: bene vendite e uva, l'olio sarà poco

*Giorgio Planchenstainer di nuovo presidente*

RIVA - Al tempo (meteorologico) non si comanda e null'altro può influenzare così tanto l'andamento dei raccolti. Lo sanno bene all'Agraria, che quest'anno fa i conti con la riduzione dell'olio (per l'estate troppo bagnata) e intanto - in occasione dell'assemblea generale ieri alla «Campagnola» di San Tomaso - approva il bilancio della stagione trascorsa (2013-2014) che su raccolta olive e vendemmia offriva indicazioni di tutt'altro tipo. Come ad esempio l'aumento nei conferimenti da parte dei 333 soci (più 2 sovventori) per l'uva: 33.373 quintali nel 2013-2014 contro i 24.051 dell'autunno precedente. In crescita, l'inverno scorso, anche il conferimento delle olive: 8.593 quintali contro gli 8.190 dell'anno precedente.

Il valore economico complessivo dei conferimenti (uva e olive) da parte dei soci ammonta a 2 milioni e 684 mila, circa il 74% dei prodotti complessivi di «Agraria» (per un controvalore di 3

milioni 621 mila euro).

Il bilancio approvato ieri evidenzia anche una seria gestione finanziaria (non ci sono interessi passivi sui conti correnti e quelli su mutui pesano appena per lo 0,75% del fatturato). Un quadro decisamente solido dal punto di vista finanziario.

Altro dato significativo, tanto più in tempi in cui si parla di calo dei consumi e di capacità di spesa sempre più a rischio, è quello dell'aumento delle vendite: l'ultimo esercizio si è chiuso con un 10,4% in più, portando il totale finale a quota 7 milioni 337 mila.

Un incremento in parte dovuto anche al lavoro della «Corte del tipico», il negozio interno alla sede di San Nazza-ro, che ha realizzato vendite per 2 milioni 675 mila euro valorizzando proprio la produzione di «Agraria»: il vino e l'olio sono il 50,4% del totale delle vendite registrate.

Vote più piccola ma importante, per il segnale che dà, quella relativa all'im-

pianto fotovoltaico che «Agraria» ha da poco installato e che ha prodotto in un anno 40 mila euro di ricavi.

E così arriviamo all'uva. Con il saldo 2013 il consiglio d'amministrazione ha deciso di innalzare di 5 euro a quintale la retribuzione delle uve *Chardonnay*, *Müller Thurgau*, *Pinot Nero*, *Sauvignon Blanc*, *Schiava* e *Traminer Aromatico*. Saranno distribuiti quindi 2 milioni e 400 mila euro (+16%) garantendo un sensibile aumento della retribuzione media per ettaro. D'altronde in forte incremento sono anche i dati di vendita (809 mila euro ad esecenti, più 4% e 2 milioni e 676 mila euro a Cavit e cantine socie, più 18%). Ieri l'assemblea ha rinnovato la fiducia al presidente Giorgio Planchenstainer, riconfermato. Ha ringraziato Gianni Marocchi per i 10 anni trascorsi all'interno del cda e la «sua faticosa e operosa attività» e ha confermato Lino Brighenti aprendo le porte al nuovo eletto Marco Bonora. **D.P.**



## Metà di tutta l'oliva

Il dato dell'inverno 2012-2013 conferma che il frantoio di «Agraria» continua a ricevere più della metà dell'oliva prodotta nell'Alto Garda e che ad essa si fa riferimento per la commercializzazione dell'olio extravergine del territorio. Nella campagna 2013 sono stati prodotti oli di una qualità eccezionale, con premi in Italia, Germania, negli Usa e in Giappone). Il mercato ora c'è e le richieste sono forti. Bisognerà fare i conti con la bassa produzione dei prossimi mesi.



**SANT'ANDREA**

Meno banchi di un tempo, addio animali e baratto. Restano la tradizione delle trippe, il dono ai bambini

# I rivani in fiera, oggi shopping allora era festa

**DAVIDE PIVETTI**

twitter: @pivettiladige

La stretta di mano era vigorosa, senza indugi. Come lo spunto sul palmo che l'aveva preceduta e che suggellava l'intesa, l'accordo, il contratto, vero e proprio. Impegno e parola data, tra uomini della terra, tra allevatori scesi in città per cercare e trovare il punto d'equilibrio tra chi vuole vendere e chi deve comprare. Accadeva tutto appena oltre le mura dell'ex cimitero, oggi parco pubblico e parcheggio, allora ancora camposanto. Era lì che nel giorno della Fiera di Sant'Andrea, una volta, si teneva il mercato del bestiame. Suggestivo e forte - per i suoni e gli odori - come non lo può essere la versione della fiera del ventesimo secolo. Quando poi il mercato finiva i ragazzi di allora - gli ottantenni di oggi - andavano in quegli sterrati a giocare a pallone, dribblando anche i paracarri in pietra che venivano utilizzati per legare le bestie fino a qualche ora prima. Non è l'unica immagine che arriva da chi non è più giovanissimo. Appena a monte di via Prati arrivavano i carri dei contadini del Lomaso. Erano carichi di patate. Venivano un po'

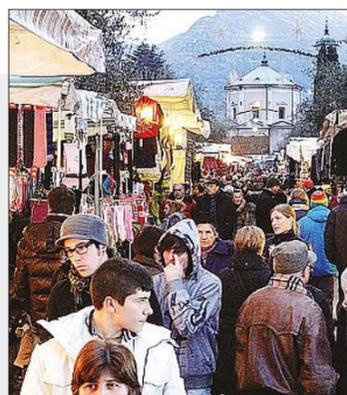
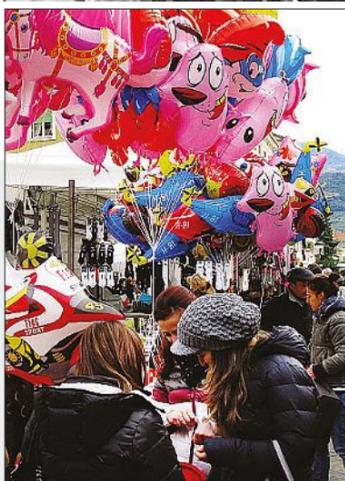
per vendere un po' per scambiare, quasi barattare, con i contadini della Val di Gresta, anche loro giunti in città con le ceste colme di carote, capucci, sedano e verze. Poi, si narra, sulla via del ritorno verso Tenno ci si fermava a Gavazzo a riempire le botti di vino buono per fargli fare meno strada. Negli anni Cinquanta e Sessanta dai paesi attorno a Riva - ad esempio Campi, i paesi del ledrense o i borghi del tennese - le donne anziane scendevano alla fiera vestite di scuro e con il loro velo. Mai senza. Più di qualche nonna aspettava il giorno di Sant'Andrea per comprare il torrione da dare ai nipotini (a loro volta oggi nonni) o tenere per sé. Perché certe cose che una volta c'erano alla fiera si trovavano solo lì, o almeno solo quel giorno a quel prezzo e in quella quantità. Di quella fiera rurale è rimasta traccia fino a qualche anno fa grazie ai trattori che venivano esposti nell'ex piazzale Pilati, oggi piazza Costituzione. Poi la metamorfosi si è completata e del mondo legato all'allevamento, all'agricoltura o alla pastorizia non è rimasto che il rimando indiretto. La fiera era anche gastronomia. Nel giorno di Sant'Andrea le trattorie del centro facevano a gara proponendo grandi pen-

In fiera ieri e oggi. In alto il gioco della ruota, per anni a porta S. Michele Poche lire per portarsi a casa un premio. Qui sopra due momenti della fiera lo scorso anno. Oggi si replica dalle 7.30 alle 18, con 300 banchi (Galas e Salvi)

toloni di trippa fumante, anche in strada. Era una tradizione diffusa - qualcuno ricorderà le porzioni dello storico "Canarino" - e per fortuna non del tutto scomparsa. Anche oggi, a cercarlo bene, il piatto di trippa si potrà trovare. Versione rievocativa, ma pur sempre buona. La fiera ha conservato un certo richiamo per gli amanti dei gusti forti. Ma ormai da un paio di decenni a farla da padrone sono i banchi della piadina romagnola. Altro modo di intendere il maiale. Rivani giovanissimi e quarantenni difficilmente si dimenticano di rinnovare questa tradizione. Tanti tornano in fiera per addentare il panino novembrino. Oggi come un tempo - e questo

forse è l'aspetto che meno è cambiato attraverso l'ultimo mezzo secolo - la fiera è anche e soprattutto festa per i più piccoli. Complice la vicinanza con Santa Lucia, che una volta era ancor più sinonimo di festa per i bambini, i giocattoli sono sempre stati tra gli oggetti più esposti sulle bancarelle. Legno, plastico e ferro hanno lasciato il posto ai materiali più disparati, all'elettronica, ai giochi grifati e televisivi, all'onnipresen-

te *made in China*. Dalle 7.30 alle 18 la fiera torna oggi nei viali ottocenteschi e in alcuni angoli del centro storico. Anche quest'anno ci saranno novità nella disposizione dei banchi e sarà ancor più difficile camminare tra due ali di bancarelle. Che dalle 560 di un tempo sono diventate le 300 di oggi. La modernità ha tolto a S. Andrea quel sapore di *suok* e ha aggiunto ordine e sicurezza. Va bene così.



**AGRARIA**

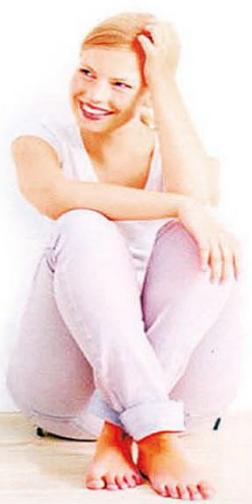
**Nuovo consorzio dell'extravergine, nasce «Opera Olei»**

L'olio dell'Agraria di Riva tra le 6 eccellenze italiane che hanno deciso di mettersi insieme per aggredire i mercati internazionali attraverso una nuova formula. Il consorzio si chiama «Opera Olei» ed è stato presentato a Roma da Eataly. Si presenta con una raccolta di riserve speciali, con 6 bottiglie di olio extravergine da 100 ml racchiuse in un packaging inedito e pluripremiato rappresentativo delle principali regioni italiane (manca la Puglia) dove si coltiva l'oliva da extravergine. «Nell'anno nero dell'olio - ha dichiarato Massimo Fia, direttore di Agraria facendo riferimento alla forte riduzione della produzione prevista per quest'anno - noi lanciamo un messaggio di fiducia puntando sulla qualità. «Opera Olei» è un piccolo grande progetto che vuole portare le eccellenze italiane nel mondo. Per la prima volta insieme imprenditori agricoli del nord, del centro e del sud Italia. Non è stato facile ma ci abbiamo creduto. Fare sistema è un imperativo per difendere il nostro prodotto e affermarlo per la sua unicità». Sei frantoiani della "nuova generazione", premiati con oltre 600 riconoscimenti nel mondo nei principali concorsi oleari. Assieme a Casaliva dell'Agraria, ci sono la Toscana, con il frantoio di Franci, l'Umbria con il Moraio di Viola, il Lazio con l'Itrana di Quattrococchi, la Calabria con l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio, la Sicilia con la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera.



**GAMBPA** PAVIMENTI RIVESTIMENTI TENDAGGI  
E RIFINITURE D'INTERNI

**ARCO - via Aldo Moro, 51/A**  
Tel. 0464 552490 - Fax 0464 556060  
info@gambapavimenti.it  
www.gambapavimenti.it



**Fornitura e posa in opera:**

**PAVIMENTI IN LEGNO  
PAVIMENTI IN LAMINATO  
MOQUETTE - P.V.C. - CERAMICA  
CARTE DA PARATI  
PORTE DA INTERNO  
PORTE BLINDATE  
TENDE DA SOLE - TENDAGGI**

R4112205



Ballo

CON L'ORCHESTRA SPETTACOLO

CASADEI



ORCHESTRA ITALIANA UFFICIALE DEI CAMPIONATI EUROPEI DI BALLO

dalle ore 19.00 ballo su 450 mq di pista e dalle ore 21.30 con l'orchestra Casadei

Ingresso € 22,00  
(fino a 14 anni) € 12,00  
(posto tavolo e dolce)  
Prevendita presso  
Casse Rurali Trentine  
www.primiallaprima.it  
Biglietteria Palameeting  
(la sera dell'evento)

DOMENICA 7 DICEMBRE 2014

Palameeting  
Riva del Garda