



AGRARIA RIVA

01 - 31 ottobre 2017

INDICE

AGRARIA RIVA

26/10/2017 Corriere della Sera - Nazionale sguardi di sapore	4
14/10/2017 Il Trentino Vendemmia, il 2017 chiuso col sorriso: «Qualità eccellente»	6
11/10/2017 Premiata Salumeria Italiana L'oro del Garda	7
30/09/2017 L' Adige Agraria lancia due «superiori Doc»	10

AGRARIA RIVA

4 articoli

L'appuntamento Dal 3 novembre in Trentino torna **Garda con Gusto**, dove i piatti raccontano una storia antica: quella di un territorio attraversato da scrittori e artisti. Ecco perché qui ogni prodotto nasce dalla combinazione di clima e visioni

SGUARDI DI SAPORE

IL BROCCOLO O LA CARNE SALADA NELLA TERRA AMATA DA GOETHE IL CIBO È UNA PREDESTINAZIONE

di **Gabriele Principato**

Sulle rive del Lago di **Garda** si incontra un Trentino inedito. Da **Torbolo** a **Riva del Garda** il clima mediterraneo e l'aria di montagna si uniscono e si fondono. Nelle acque di questo golfo, incastonato fra le cime delle Alpi di Ledro e del Monte Altissimo, da più di quarant'anni gli sportivi attendono che l'Ora — uno dei tanti venti tipici del lago — gonfi le vele di derive e windsurf. In questo territorio a essere protagonista però è anche l'enogastronomia e a raccontarla e farla conoscere c'è «**Garda con Gusto - Carne Salada & Co.**», un festival dedicato alle eccellenze locali — giunto alla terza edizione — che si terrà da venerdì 3 a domenica 5 novem-

La curiosità

Da qui viene anche l'olio prodotto alle latitudini più a Nord nel mondo, oltre il 46° parallelo

bre nel Palameeting di **Riva del Garda**. Tre giorni di mercati gourmet, intrattenimento, laboratori, show cooking, ma anche degustazioni all'interno di un villaggio del gusto, in cui sarà possibile scoprire prodot-

ti e sperimentare ricette della tradizione, interpretate con creatività dagli chef del territorio. Un'occasione per scoprire i sapori di una zona unica, che nel diario del suo Grand Tour, alla fine del Settecento, Johann Wolfgang Goethe descrisse come un angolo di paradiso, dicendosi incantato da questo spicchio d'acqua tra «i picchi alpini», dai suoi colori, dal clima mite e dalla frutta che vi «matura al sole».

Se la natura è al centro della

vita del **Garda** trentino, l'enogastronomia non è da meno. Uno dei suoi prodotti più antichi e amati è la carne salada, il primo alimento tipico in Italia a potersi fregiare dal 2015 della De.Co, la Denominazione di Origine Comunale.

Magra e dal gusto saporito, questo salume — preparato almeno dal '700 — si realizza con tagli di manzo, lingua di vitellone o coscia di cavallo. È la base di alcuni dei più noti piatti alto-gardesani, come i bolliti, ma è anche servita cruda in tartare o tagliata sottile e saltata in padella o grigliata e proposta accompagnata con fagioli. E a **Riva del Garda**, da quasi sessanta anni, il punto di riferimento della sua produzione è la macelleria Bertoldi, che la realizza con i bovini del proprio allevamento.

Dalla carne al pesce di lago. Sulle tavole e nelle cucine del **Garda** trentino sono protagoniste specie come il coregone, il lavarello, l'alborella, le sarde, il luccio, la tinca, il persico,

l'anguilla, il vairone e il barbo, ma anche il carpione, una varietà ittica rara, esclusiva di questo lago, per la quale è in corso un progetto di ripopolamento promosso dalla Fondazione Edmund Mach e dell'associazione Astro. Ci sono poi il salmerino e la trota, da poco

riconosciuti Igp. Sono tutti ingredienti di piatti ricercati, come le polpettine di cavedano, ma anche la pasta con le sarde, il luccio marinato en saor, o il zisam, ossia del pesce fritto lasciato riposare una settimana in un recipiente con cipolla brasata, sale, pepe e aceto.

A interpretare la cucina del lago vi sono chef come il bistellato Alfio Ghezzi della **Locanda Margon** di Trento — uno dei testimonial della kermesse — che ha creato piatti come salmerino in carpione con la salsa agra delle sue uova. Già in Veneto, ma al confine, c'è invece lo chef stellato Leandro Luppi, del **Vecchia Malcesine** che del pesce di lago ne ha fatto l'ingrediente principe della sua cucina.

Testimoni



Albrecht Dürer
Nel suo viaggio in Italia (1494-95) dipinse un'innovativa veduta del castello di Arco



Wolfgang Goethe
All'inizio del suo Grand Tour italiano del 1786 visitò Torbole



Franz Kafka
con Thomas Mann, fu tra gli scrittori che soggiornarono a **Riva del Garda** a inizio '900



Da queste zone viene anche l'olio prodotto alle latitudini più a Nord nel mondo, oltre il 46° parallelo: l'extravergine d'oliva Dop del Garda trentino. E qui, ad Arco, per promuoverne lo sviluppo, dal 2011 esiste l'Accademia dell'Olio e dell'Olivo. Sulle sponde del Garda ha visto la luce anche la prima birra aromatizzata con un'infusione di olive: una rossa artigianale non filtrata e a bassa fermentazione, con un sapore che esce dai canoni tradizionali. Fa buona compagnia ai vini celebri di questa terra, molti dei quali riconosciuti Doc. Come il Vino Santo trentino, «il passito dei passiti», realizzato dall'uva Nosiola, fatta riposare dai sei agli otto anni in piccole botti di rovere.

Tra i vegetali, invece, principe del Garda trentino è il broccolo di Torbole, «presidio Slow Food», dal gusto dolce e delicato. Lo si raccoglie anche a pochi chilometri dalle montagne innevate, nel pieno inverno trentino, grazie alla vicinanza del lago di Garda e al Pelèr, un vento proveniente del nord-est, che crea un microclima ideale negli orti di Torbole e Linfano, impedendo la formazione di ghiaccio e brina, ed evitando che il «fiore» della pianta si rovini alterandone il gusto.

E portando così un altro esempio concreto, al palato, dell'unicità gastronomica di questo territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



All'opera

Lo chef
Simone Rugiati
durante uno
showcooking
in una delle
passate edizioni
di «Garda
con Gusto»

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

► RIVA

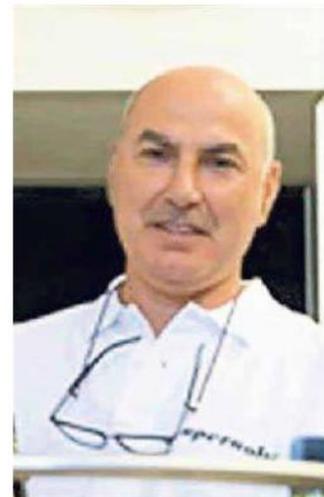
Si è chiuso con un bilancio positivo il conferimento di uva all'associazione Agraria di Riva. La vendemmia ha portato in lavorazione al consorzio 36mila quintali (mille in più rispetto al 2106), il 65% di bianco e il 35% di rosso. Un 10% proviene, inoltre, da coltivazioni biologiche.

Soddisfatto il direttore, Massimo Fia: «Siamo abbastanza soddisfatti, anche alla luce dei capricci meteo di quest'anno - il commento di Fia - in primavera le gelate ci hanno quasi del tutto risparmiato (è stata toccata solo la zona di Prato-saiano) e le grandinate estive hanno fatto danni relativamente minori a Tenno e Varone». Diverso il discorso per quanto riguarda le previsioni sulla qualità del prodotto finale: «Ritengo che il 2017 andrà in archivio come una delle migliori annate in assoluto».

In termini di strategie, va registrato come Agraria abbia rovesciato l'ago della bilancia per quanto riguarda il rapporto tra bianchi e rossi: «Una volta si produceva più vino rosso, adesso è il contrario. Una scelta - ha spiegato Fia - che vuole essere rispettosa della vocazione del nostro territorio ma anche rispondere alle logiche di mercato». Sta diventando interessante anche la quota di uve biologiche conferite, che ha raggiunto un decimo della produzione complessiva. Un indirizzo abbastanza chiaro: «Credo che il futuro vada in questa direzione: biologico non significa solamente rinuncia agli anticrittogramici, ma una nuova cultura agricola



Positivo il bilancio della vendemmia 2017 per l'Agraria di Riva



Massimo Fia

Vendemmia, il 2017 chiuso col sorriso: «Qualità eccellente»

La soddisfazione di Massimo Fia, direttore di Agraria
E da lunedì si parte con le olive: «Mai così presto»

che sta prendendo sempre più piede».

Chiusa la vendemmia è già tempo di pensare all'oliva per i produttori del Garda Trentino, che quest'anno sono stati risparmiati dalla mosca olearia. Una stagione che si apre

con un record assoluto per quanto riguarda il via alla raccolta e conferimento, che Agraria ha fissato per il 16 ottobre: «Mai, in passato, si era partiti così presto - spiega Fia - sul piano della quantità non sarà possibile battere il 2016,

stagione record con 20mila quintali conferiti. Saremo sui 14-15 mila quintali, anche se con una resa maggiore rispetto all'anno scorso. Se invece parliamo di qualità, la stagione si preannuncia d'oro».

(g.f.p.)

OLIO



L'Oro del Garda

di Riccardo Lagorio

Unico nel nome, riconoscibile al gusto, ma con tre declinazioni diverse. È l'**Olio extravergine d'oliva del Garda DOP**, che si completa con le dizioni di **Garda Bresciano**, **Trentino e Orientale** (che coincide con i comuni delle province di Verona e Mantova). Un territorio composito che genera oli diversi riconducibili ad un sapore delicato e non greve. Per questo il **Garda DOP** è identificabile dal consumatore per aromi leggeri di erbe aromatiche, fieno, carciofo e lieve retrogusto di mandorla.

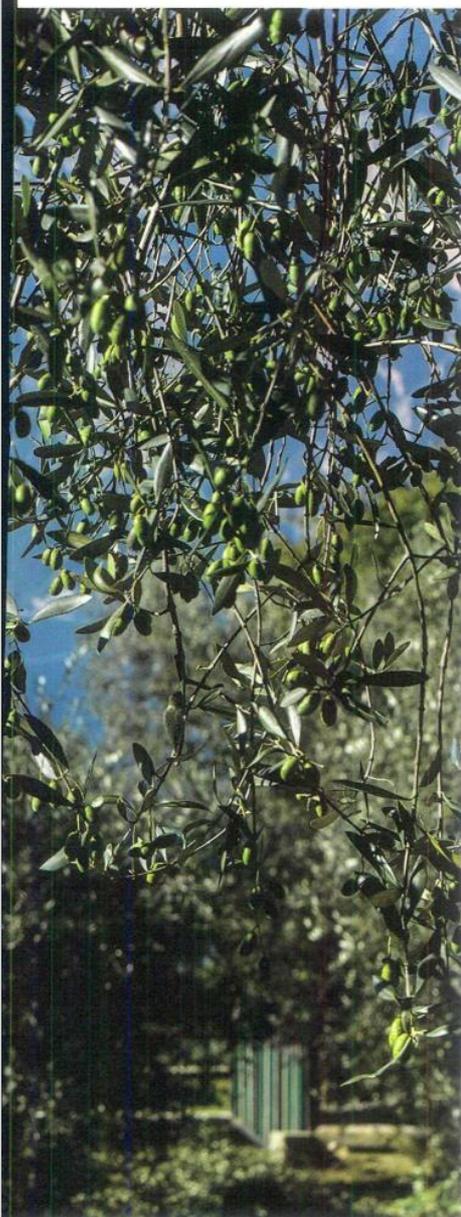
Esistono peraltro piccole differenze nella composizione delle *cultivar* che ne fanno parte. Sono **Casaliva**, **Frantoio** e **Leccino** almeno per il 55% sul **Garda Bresciano** e **Orientale**, a cui si aggiunge il **Pendolino** nella parte trentina del lago, con l'80% almeno di queste varietà utilizzate.

Maggiori, sotto il profilo organolettico, possono essere le differenze derivanti dall'ubicazione dei terreni e dal microclima, che varia sulle sponde del lago anche considerevolmente.

Le caratteristiche organolettiche dell'**olio Garda DOP** lo rendono parti-

colarmente adatto e versatile in cucina: buono sia crudo sia in cottura. Peraltro, con la sua leggerezza, si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche carni, carpacci di carne e di pesce, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, bruschette, e insaporisce formaggi magri o stracchino. Qualcuno azzarda l'abbinamento su cioccolato, sorbetti alla mela o gelato.

Con l'obiettivo di stimolare la crescita qualitativa del prodotto, sono nati nel territorio gardesano concorsi di assaggio.



A sinistra: ulivi sul Garda. Le cultivar che fanno parte della Dop Olio del Garda sono Casaliva, Frantoio e Leccino, almeno per il 55% sul Garda Bresciano e Orientale, cui si aggiunge il Pendolino nella parte trentina del lago, con l'80% almeno di queste varietà utilizzate (photo © www.giornaledelgarda.info).
In alto: le tre declinazioni dell'Olio extravergine d'oliva del Garda Dop.

L'olio extravergine d'oliva del Garda Dop è disponibile nelle tre declinazioni Garda Bresciano, Trentino e Orientale.

Dal 2013 il Consorzio di tutela organizza il Concorso "Oro del Garda" mettendo a confronto gli oli Dop sotto la lente di una giuria tecnica

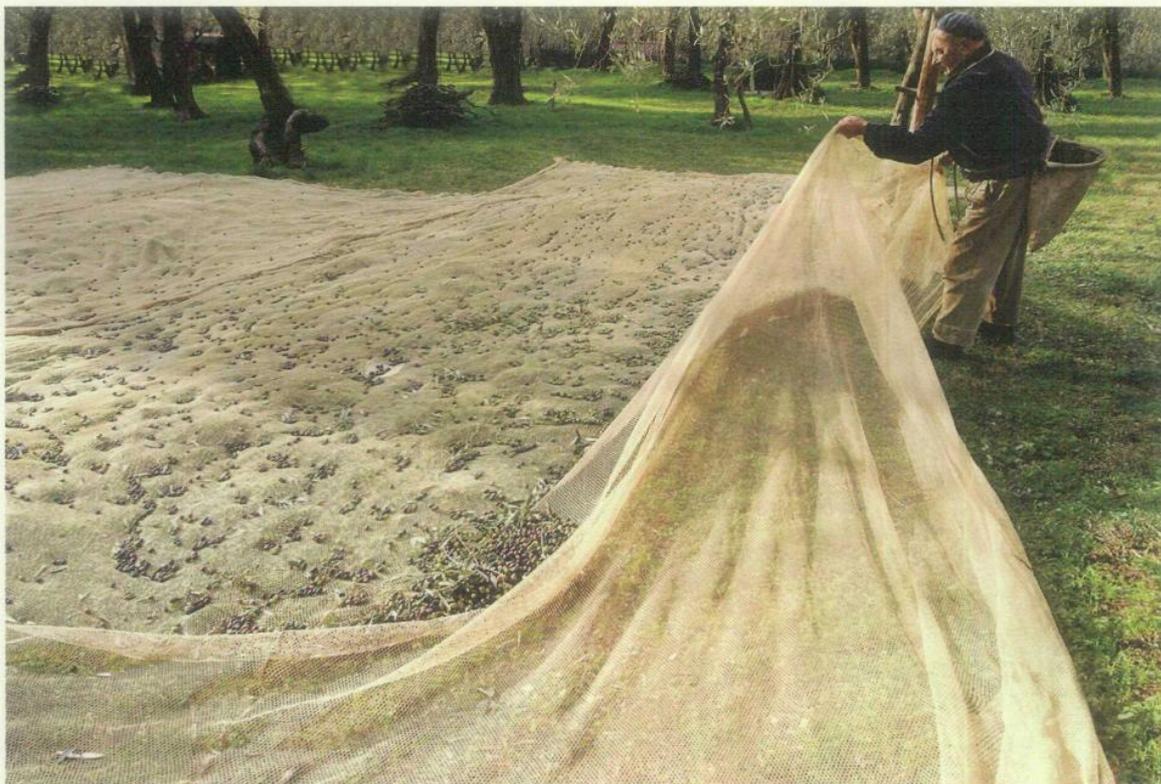
Ma dal 2013 è il Consorzio di tutela del Garda Dop che organizza direttamente una gara, il Concorso Oro del Garda, mettendo a confronto gli oli Garda Dop sotto la lente di una giuria tecnica. «Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona», fa sapere il presidente del Consorzio Garda Dop ANDREA BERTAZZI. L'11 maggio si è tenuta a San Felice del Benaco (sulla sponda bresciana del lago) la premiazione. Le categorie

in cui si sono suddivisi gli oli sono due: fruttato leggero e fruttato medio. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl con la Selezione Villa (Garda Dop Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di SILVANO DELAI (Garda Bresciano Dop da agricoltura biodinamica e biologica) e terza ancora la Turri Fratelli Srl (Garda Dop Orientale).

Grande soddisfazione in casa Turri, dove si frangono olive dal 1951. «Le drupe avviate alla produzione di Selezione Villa provengono da un solo fondo

sito nel territorio di Cavaion Veronese», racconta GIOVANNI TURRI con orgoglio. Il 50% è di varietà Casaliva, il 9% di Raza, il 4,2% di Leccino, il 3,2% Moraiolo e solo l'1% di Frantoio.

Rispetto agli altri oli presenta intensità aromatiche e fragranze di sapori che dipendono anche dai metodi di lavorazione e dai tempi di raccolta delle olive, che avviene il 3 e il 4 novembre. Si procede alla spremitura entro 24 ore dal raccolto poiché la tempestività nella lavorazione è il segreto per ottenere un buon olio extravergine. Prezzo ne-



Raccolta delle olive (photo © olioturri.wordpress.com).

anche eccessivo: circa 17,00 euro al mezzo litro.

La Turri si è aggiudicata anche il terzo posto nella medesima categoria. «Questo prodotto è stato ottenuto con le olive dei nostri conferitori, che seguiamo passo dopo passo durante il periodo della maturazione delle olive e della raccolta. L'area di raccolta va da Pastrengo a Costermano», continua Turri.

Nella categoria *fruttato medio*, prima classificata è risultata l'*Agraria Riva del Garda* con l'*olio Uliva (Garda Trentino DOP)*, monocoltura *Casaliva*, che sul mercato va sui 20,00 euro al mezzo litro. «Siamo contenti se vinciamo, ma ai concorsi partecipiamo soprattutto per capire il raffronto con gli

altri e sapere se facciamo le cose bene o no» esordisce MASSIMO FIA, direttore della cooperativa. «Per raggiungere questi obiettivi cominciamo a fare analisi all'interno degli uliveti per tutto l'anno. Siamo in tanti, 1.800 piccoli produttori che insistono su un territorio di circa 500 ettari. Per questa ragione abbiamo organizzato 11 zone tipizzate, ovvero località, per monitorare durante l'anno l'evoluzione dell'olivo.

Ogni settimana creiamo la curva di maturazione, considerando in particolare i perossidi e i fenoli della drupa, e quando è ottimale incominciamo la raccolta, cercando di mediare al meglio la resa di olio e l'ottenimento di un'alta qualità».

Proprio perché i produttori di olive sono tanti e la stragrande maggioranza produce olive per autoconsumo, tutti desiderano il massimo in salubrità. È possibile ottenere questi risultati da parte di una cooperativa grazie al modello trentino e in poche altre aree del nostro paese. L'*Agraria Riva del Garda* commercializza olio in 42 paesi. I più strani? «A Taiwan l'olio è sconosciuto e abbiamo dovuto portare delle piante per fare capire cosa fosse; in Norvegia lo usano anche sul salmone» scherza Fia. «Purtroppo in Italia le multinazionali ci tengono ignoranti sul prodotto olio, anche se qualcosa si sta facendo», dice con fare più serio. Secondo classificato l'*olio Garda DOP* della società agricola *Madonna delle Vittorie* di Arco (*Garda Trentino DOP*) e terzi, a pari merito, l'azienda *Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri* di Monzambano nel Mantovano (*Garda Orientale DOP* da agricoltura biologica) e la Società Agricola *Il Cavaliere di Salò (Garda DOP)*.

Appuntamento alla prossima campagna olearia, che da queste parti inizia a ottobre.

Riccardo Lagorio

Le caratteristiche organolettiche dell'*olio Garda DOP* lo rendono particolarmente adatto e versatile in cucina: buono sia crudo sia in cottura. Con la sua leggerezza, si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche carni, formaggi e verdure

Riva | I nuovi vini saranno presentati in occasione di «DiVin Ottobre», assieme all'extravergine «Peperò»

Agraria lancia due «superiori Doc»

RIVA - Nella cantina di «Agraria» si allarga la famiglia dei vini a denominazione «Trentino Superiore DOC». Oltre a Maso Élesi, il Pinot Nero Biologico pluripremiato già appartenente a questa prestigiosa categoria, si aggiungono i nuovi Loré 2016 e La Préa 2016 che verranno commercializzati nelle prossime settimane. Il processo che ha portato al conferimento della denominazione «Trentino Superiore DOC» - ricordano dalla cooperativa - «non si è verificato dall'oggi al domani ma è frutto di determinate scelte che sono state adottate sia in vigneto, sia in cantina».

«Già più di dieci anni fa - spiega il direttore di Agraria, Massimo Fia - la cooperativa ha voluto caratterizzare fortemente la qualità dei propri vini, partendo dalla scelta dei terreni su cui piantare le prime barbatelle. Ogni vitigno, ad oggi, riesce ad esprimersi al meglio



proprio grazie alla propria collocazione geomorfologica: si parla quindi di zone fortemente vocate a seconda della tipologia di vite, fattore molto positivo i cui benefici si riscontrano poi nei vini». Il disciplinare del «Trentino Superiore DOC» è più restrittivo: ci sono rese per ettaro inferiori, gradazione superiore e affinamento di oltre un anno dalla data di vendemmia. Si tratta quindi di vini maggiormente strutturati e più adatti a

lunghi affinamenti. «Oltre a questo riconoscimento - spiegano dalla cooperativa - approvato da un apposito panel di degustazione, c'è da aggiungere che Loré 2016 non sarà uno Chardonnay in purezza ma avrà al proprio interno anche una piccola percentuale di Manzoni Bianco che lo renderà ancora più interessante e complesso». I due vini verranno presentati ufficialmente al pubblico il 7

ottobre durante «DiVin
Ottobre - Passato Presente
Futuro», l'evento organizzato
da «Agraria Riva del Garda»
in collaborazione con la
«Strada del Vino e dei sapori
del Trentino». L'evento di
presentazione inizierà alle
ore 17.30 con un prologo, la
visita alla mostra di attrezzi
agricoli allestita nel borgo
medioevale di Canale di
Tenno (attività svolta con un
minimo di 30 partecipanti)
per poi spostarsi

autonomamente nello store
rurale di «Agraria» per
l'aperitivo previsto alle ore
18.30. «In questa sede i nostri
sommelier faranno
degustare le nuove annate
dei vini e gli ospiti presenti
potranno degustarli assieme
a finger food preparati grazie
alla collaborazione del
panificio Tecchioli e della
troticoltura Armanini.
Inoltre, per l'occasione verrà
presentato in anteprima
anche il nuovo nato in casa

“Agraria”, Peperò, il condimento a base di olio extravergine di oliva e peperoncini trentini, un prodotto ottenuto grazie alla

lavorazione combinata delle materie prime che hanno dato vita ad un prodotto dalle caratteristiche organolettiche uniche».

