



# RASSEGNA WEB

## AGOSTO 2022



# L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

[www.bontadi.it](http://www.bontadi.it) **I790**

[Home](#) [Interno](#) [Covid-19](#) [Alto Adige](#) [Esteri](#) [Letteratura](#) [Arte e Cultura](#) [Pagine di storia](#) [Economia](#) [Festival Economia](#) [Miss](#) [Sapori](#) [Sport](#) [Foto](#) [Satira](#) [Necrologie](#) [Eventi](#)

[Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)

[Farmacie di turno TN](#)

[Home](#) | [Economia](#) | [Ricerca e innovazione](#) | Biofach: il biologico trentino conquista mercati internazionali

**Biofach: il biologico trentino conquista mercati internazionali**

[Invia ad un amico](#)  
[Versione stampabile](#)  
[Versione solo testo](#)

02-08-2022

Pagina

Foglio 2 / 6

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

Festeggiamo

02/08/2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



assieme i 50 anni  
del Museo della Palafitte

Nove aziende hanno partecipato a Norimberga, all'interno dello Stand Trentino, alla più

Farmacie di turno BZ





Meteo Trentino



Stasera in TV



Stampa digitale on-line



Film in Trentino



Ristoranti

## importante fiera internazionale dedicata al mondo del biologico



Si è chiusa con successo per le imprese trentine l'edizione 2022 di Biofach, la più importante fiera internazionale dedicata al biologico che si tiene ogni anno a Norimberga, in Germania. Nove realtà del territorio, accuratamente selezionate, hanno avuto la possibilità di presentarsi sui mercati internazionali all'interno dello «Stand Trentino», che da quattro anni Trentino Sviluppo organizza in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento.

Quest'anno, insieme alle imprese, c'era anche la Fondazione Edmund Mach, che a Biofach ha tenuto un convegno dedicato all'utilizzo della biotremologia per la salvaguardia di vigneti e meleti.

Una scelta, quella della partecipazione «di sistema», nata dalla volontà di valorizzare il comparto provinciale del biologico nel suo complesso e aumentare visibilità e attrattività dell'offerta di prodotti di eccellenza verso un pubblico specializzato.

Dopo un'edizione 2021 interamente digitale, capace comunque di registrare numeri importanti, Biofach 2022 è ritornata quest'anno in presenza.

Nel centro congressi di Norimberga si sono dati appuntamento dal 26 al 29 luglio, in un'inedita veste estiva, quasi 2.300 espositori provenienti da 94 Paesi, che si sono confrontati con oltre 24 mila visitatori.

Nello «Stand Trentino» le nove imprese, accompagnate da Trentino Sviluppo, società di sistema della Provincia autonoma di Trento, hanno presentato a clienti di tutto il mondo i propri prodotti con certificazione biologica.

Parliamo di vino, olio, mele, dadi e insaporitori, succhi di frutta, detersivi e detergenti realizzati con metodi naturali ed ecosostenibili.

Le aziende, a fronte di 171 incontri totali con possibili partner commerciali, hanno espresso grande soddisfazione per aver avuto la possibilità di partecipare in gruppo e per aver goduto delle azioni di comunicazione integrata realizzate a supporto del progetto.

«Il comparto del biologico in provincia – spiega Renata Diazi, direttore Area crescita imprese consolidate di Trentino Sviluppo – ha numeri interessanti.

«Possiamo contare su più di 1.350 imprese, di cui circa 160 trasformatori, con un trend in continua crescita.

«Un settore ancora abbastanza contenuto ma che offre alle imprese opportunità importanti.

«È fondamentale quindi innanzitutto far capire che esistono queste opportunità e aiutare le aziende con percorsi di formazione e accompagnamento.

«Questo è la ragione per cui Trentino Sviluppo ha avviato una serie di iniziative, tra cui Biofach.»

Sono varie le attività messe in campo dall'agenzia di sviluppo provinciale a sostegno del cluster del biologico.

Una di queste è la costruzione di un Osservatorio per monitorare le attività svolte dalle imprese, in modo da poterle supportare in base alle singole specificità che possono esprimere.

Verranno inoltre avviati una serie di servizi che vanno dalla lead generation - quindi aiutare le



Meteo Alto Adige



Scegli bene,  
mangia meglio!

Film a Bolzano



Pagine Gialle



**Ristorante**  
**BORGO NUOVO**  
**Trento**  
**0461 261 1375**



**MAS**  
**DE LA**  
**FAM**

**LOCANDA 2 CAMINI**



**3 Locanda delle tre chiavi**  
**RISTORANTE**  
**ENOTECA**  
**BED & BREAKFAST**

**Stampa online**

**il Nuovo Trentino**

aziende a individuare nuovi partner - alla partecipazione a eventi internazionali, fino alla condivisione di informazioni specialistiche di alto livello che possano aiutare le aziende a fare le scelte vincenti.

Dai numeri positivi di questo comparto è nata anche nel 2020 l'esigenza di dar vita alla piattaforma Organic Trentino, il punto di riferimento per le imprese trentine attive nel settore della trasformazione dei prodotti biologici.



#### Le imprese trentine che hanno partecipato a Biofach 2022 nello Stand Trentino

**AGRARIA RIVA DEL GARDA.** Cooperativa dell'Alto Garda trentino che unisce una cantina e un frantoio all'interno dei quali produce vini bianchi e rossi biologici a denominazione geografica e olio extra vergine di oliva prodotto con olive biologiche nelle colline che sovrastano il Lago di Garda.

**BAUER.** Dal 1929 porta il gusto e la genuinità nella cucina degli italiani, grazie a un ricco assortimento di dadi, granulari e insaporitori preparati artigianalmente, nel rispetto dei processi e dei tempi di lavorazione, senza l'aggiunta di aromi o additivi chimici.

**CANTINA TOBLINO.** Nasce nel 1960 da un gruppo di appassionati viticoltori della Valle dei Laghi. Ad oggi conta quasi 850 ettari vitati, di cui oltre 40 sono vocati al biologico, e 600 soci. È considerata un vigneto sperimentale dinamico che applica tecniche e metodologie innovative sia per la coltivazione dell'uva, sia per la gestione sostenibile del vigneto e dell'ambiente.

**CHINDET - APEREGINA.** Specializzata nella produzione di prodotti per la detergenza ecologici ed ecosostenibili, che coprono l'intero spettro delle esigenze di pulizia domestiche ed industriali. Nata nel 2015, ha una forte valenza sociale impiegando il lavoro di personale svantaggiato.

**CORVÉE.** Nasce in Valle di Cembra intorno ad un progetto di coltivazione di vigna che aspira ai massimi standard qualitativi dei vini prodotti nel rispetto di tutti i dettami del disciplinare biologico. La metodologia biologica e naturale è adottata sia in vigna, sia nell'attività di trasformazione in cantina e nella scelta di materiali per il packaging a ridotto impatto ambientale.

**MELINDA.** Il Consorzio con i suoi 4.000 soci e circa 440.000 tonnellate di mele è una delle maggiori realtà nella produzione e commercializzazione della frutta a livello nazionale ed europeo. La produzione biologica è cresciuta molto raggiungendo i 340 ettari di frutteti biologici.

**OLIOCRU.** Raccoglie e lavora le olive del Garda trentino e le trasforma in prodotti di

**PER LA TUA PUBBLICITÀ**



#### Le Rubriche



**PENSIERI, PAROLE, ARTE**  
di Daniela Larentis



**PARLIAMONE**  
di Nadia Clementi



**MUSICA E SPETTACOLI**  
di Sandra Matuella



**PSICHE E DINTORNI**  
di Giuseppe Maiolo



**DA UNA FOTO UNA STORIA**  
di Maurizio Panizza



**LETTERATURA DI GENERE**  
di Luciana Grillo



**SCENARI**  
di Daniele Bormancin



**IL VENERDI DI FRANCA MERZ**  
di Franca Merz



**DIALETTO E TRADIZIONE**  
di Cornelio Galas



**ORTO E GIARDINO**  
di Davide Brugna



**GIOVANI IN AZIONE**  
di Astrid Panizza



**NELLA BOTTE PICCOLA...**  
di Gianni Pasolini



**GOURMET**  
di Giuseppe Casagrande



**ALLA RICERCA DEL GUSTO**  
di Alla ricerca



**CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA**  
di Guido de Mozzi



**CARTOLINE**  
di Bruno Lucchi



**L'AUTONOMIA IERI E OGGI**  
di Mauro Marcantoni



**UNA FINESTRA SU ROVERETO**  
di Paolo Farinati



eccellenza. Non solo olio extra vergine di oliva, ma anche prodotti complementari utilizzando tutte le parti dell'oliva: dai più tradizionali patè di olive e molche, fino ad una polvere fine ottenuta tramite l'essiccazione della pasta di olive denocciolate dalle grandi proprietà benefiche e nutritive.

**TORBOLI CANTINE NATURALI.** Vinificatori da quattro generazioni, la famiglia Torboli ha deciso nel 1990 di applicare una tecnologia di vinificazione innovativa per produrre vini in "purezza" e senza l'aggiunta di solfiti né alcun additivo chimico, tramite un lavaggio tecnico dell'uva e l'asciugamento prima della spremitura, la conservazione del vino in assenza di ossigeno e l'imbottigliamento sottovuoto.

**TRENTOFRUTTA.** Trasforma frutta fresca e surgelata proveniente principalmente dall'Italia in semilavorati per l'industria e in prodotti finiti di diverse tipologie. Produce succhi, puree, concentrati di frutta principalmente in private label ed è in grado di rispondere a esigenze e richieste specifiche del cliente rispettando gli standard di qualità dalla scelta della materia prima alla realizzazione del prodotto.

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

**Commenti (0 inviato)**

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:



Code:

Submit



**I MIEI CAMMINI**  
di Elena Casagrande

## Necrologie



**Ci ha lasciati**  
**Erio Volpi**  
Di anni 74



**Ci ha lasciati**  
**Gianni Pasolini**  
Aveva 47 anni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**swt**
Sicilian  
Wine TourALESSANDRO  
di CAMPOREALEFLORIO  
1833

MANDRAROSSA

MUSITA

PALMENTO  
COSTANZO

PUPILLO

**cronachedigusto.it**
Giornale online di enogastronomia  
Direttore Fabrizio Carrara

Domenica, 07 Agosto 2022

■ Chi siamo

■ Articoli dal 4.4.11

Cerca...

Home

Servizi Speciali ▾

Photogallery

I Nostri Consigli ▾

Video

Archivio

In città rinasce una piazza nuova


Siamo online da  
5614 Giorni 7 ore, 1 m : 39 s07  
AGO

## Olio della settimana - 46° Parallelo 2021 di Frantoio di Riva

Pubblicato in *L'olio Della Settimana* il 07 Agosto 2022

FLASH NEWS

13 LUG

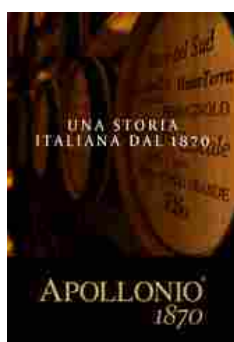
A Podere Casanova di  
Montepulciano  
assegnata la  
certificazione Equalitas







**POTENZA**



### di Christian Guzzardi

Tra le realtà più longeve dell'agricoltura italiana, l'Agraria Riva del Garda nasce con l'obiettivo di promuovere e sostenere la produzione olivicola e vitivinicola dell'Alto Garda.

Costituita nel 1926 sotto forma di associazione, nel corso della sua lunga storia ha vissuto diverse tappe e evoluzioni: risale al 1957 la fondazione della cantina, al 1965 l'avvio dell'attività del frantoio e al 1998 la produzione del primo olio extravergine d'oliva certificato Dop Garda Trentino.



(I soci)

Divenuta oltre vent'anni fa una cooperativa sociale, Agraria Riva del Garda riunisce circa 300 soci che condividono la stessa passione per la terra e che portano avanti un lavoro basato sul concetto di filiera corta e di avanguardia tecnologica. Un impegno quotidiano che mira alla valorizzazione dei prodotti e alla promozione di un territorio molto particolare. Ci troviamo, infatti, in una zona caratterizzata da un microclima che non ha eguali: un paradiso incastonato nelle Dolomiti in cui la presenza del lago di Garda mitiga i rigori alpini e permette la produzione di vini e oli dalle caratteristiche uniche. Non a caso questa oasi mediterranea del Trentino costituisce l'area a vocazione olivicola più a nord d'Europa.





Oltre a tanti vini pluripremiati ottenuti da vigneti autoctoni, la produzione di Agraria Riva del Garda è caratterizzata da un'importante percentuale di olio extravergine d'oliva. Circa il 65% dell'olio realizzato nel Garda Trentino è infatti attribuibile al lavoro degli ottanta soci olivicoltori che detengono circa ottantacinque mila ulivi distribuiti in duecentosettanta ettari. Dal loro impegno nascono ogni anno circa 180.000 litri di extravergine, commercializzati in Italia e in Europa e distinti in diverse tipologie. Tra queste è possibile trovare le seguenti linee: "46° Parallelo", nelle sue varianti mono varietale, blend e biologico; "Uliva" e "Imperiale", due selezioni di Dop Garda Trentino; "1926", un olio fortemente identitario pensato per l'utilizzo quotidiano in cucina; "Italico", omaggio a Fortunato Depero, celebre pittore trentino padre del Futurismo.



Tra tutte le diverse referenze abbiamo assaggiato il monocoltivar "46° Parallelo". Ottenuto dalla sola varietà autoctona Casaliva, è un fruttato leggero che si presenta alla vista di color dorato. Le olive, che nascono da piante secolari cresciute su terreni costituiti da depositi glaciali, vengono raccolte a mano, piuttosto verdi, e sottoposte a un'estrazione a freddo con impianto a ciclo continuo presso il frantoio aziendale.



Il risultato è un extravergine di grande eleganza che sprigiona al naso un bouquet aromatico ricco e molto variegato. Si caratterizza per sentori di rucola, mandorla, pepe bianco, oltre che per note erbacee. Al palato esprime tutta la sua forza e personalità: in apertura emerge la componente amara, che richiama il gusto del carciofo, seguita da note piccanti spiccate e persistenti. Si tratta certamente di un olio armonioso, ma di grande carattere, che sa esaltare i piatti che accompagna. Per questo si sposa molto bene con tartare e carpacci di carne, formaggi freschi, insalate a base di verdure alla griglia, zuppe di legumi. Da provare anche con pane tostato, pizze e primi piatti. Esprime il meglio di sé a crudo. Il monovarietale Casaliva di Agraria di Riva aderisce al progetto Opera Oli, consorzio di produttori di olio extra vergine di oliva che ha come obiettivo la diffusione della qualità dell'olio extra vergine italiano. Un'idea che si concretizza in una speciale box che riunisce sei oli di sei cultivar diverse, provenienti da altrettante macro aree (nord, centro, sud e isole); un modo per ampliare la conoscenza del mondo dell'extravergine evidenziando le differenze organolettiche e gustative di ciascun olio e il ventaglio di sapori e fragranze offerte dal panorama nazionale.

**Frantoio di Riva**  
Via San Nazzaro, 4  
Riva del Garda (TN)  
T. 0464 552133  
www.agririva.it

**Consorzio Opera Oli**  
Via dell'Artigianato 75/77  
Livorno  
T. 0586 446060  
www.operaoli.it

L'OLIO IN PILLOLE

