



AGRARIA RIVA

01 ottobre 2015 - 02 dicembre 2015

INDICE

AGRARIA RIVA

31/10/2015 Corriere del Trentino - Trento Ulidea, binomio vincente	4
04/11/2015 L' Adige Olive essiccate e sbriciolate	5
17/11/2015 Il Trentino - Nazionale Agraria e Locanda Margon lanciano il dressing Ulidea	6

AGRARIA RIVA

3 articoli

Ulidea, binomio vincente

Gastronomia, collaborazione Ferrari-Agraria

TRENTO Dressing a base di olive nere frammentate: si chiama **Ulidea** ed è il prodotto nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi. Il nuovo frutto della collaborazione tra il nome conosciuto della produzione olearia dell'Alto **Garda** e la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari è stato presentato a Milano.

Per realizzarlo, **Agraria** e Locanda Margon hanno messo a punto un inedito procedimento che consente una lieve essiccatura di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto che rinnova il sapore dei piatti della cultura gastronomica internazionale. Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta una

scommessa di gusto e ricerca che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e l'olio extravergine d'oliva **Dop Garda Trentino**.

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici» ha detto Matteo Lunelli, ad del gruppo Lunelli. Il gruppo orientato sia al mercato interno che estero (si guarda ora alle opportunità in Myanmar e Libano) ha espresso soddisfazione per il successo del Ferrari spazio bolicine all'Expo di Milano: 40.000 clienti si sono seduti nel locale dell'azienda, 15.000 le bottiglie stappate. «Adesso ci sono centinaia di contatti su cui lavorare» ha detto Camilla Lunelli, responsabile comunicazione e rapporti esterni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Olive essiccate e sbriciolate

L'idea. Agraria e Cantine Ferrari lanciano «Ulidea» pensato per l'alta ristorazione internazionale

Sperimentazione presentata in anteprima a Expo Il presidente Planchenstainer: «Nel 50° del frantoio un omaggio al Garda trentino»

PAOLA MALCOTTI

La collaborazione tra «Agraria» di Riva e «Cantine Ferrari» della famiglia Lunelli si intensifica.

È stato presentato la settimana scorsa a Milano il nuovo frutto della sinergia che negli anni ha visto il nome per antonomasia della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi più volte con la ristorazione di eccellenza della Locanda Margon, guidata dallo chef cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi Alfio Ghezzi. Già da quattro anni il ristorante stellato di Ravina, luogo di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora infatti con i prodotti di Agraria per contribuire così a promuovere sul territorio la cultura dell'olio extravergine di oliva.

Protagonista di questa operazione è stata «Ulidea», un nuovo prodotto gastronomico a base di olive nere del Garda trentino. Per realizzarlo, Agraria e Locanda Margon hanno messo a punto un singolare procedimento, che consiste nella lieve essiccazione dei frutti, poi finemente sbriciolati, per permettere di mantenere un retrogusto amaro nelle olive ed esaltare così - sotto forma di «dressing» - i profumi della cucina d'autore.

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici - dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato dell'azienda di famiglia - siamo quindi particolarmente lieti che il progetto sia stato realizzato con Agraria».

Per presentare sul mercato il prodotto, approfittando di una vetrina mondiale situata a due passi da casa, la Milano dell'Expo ed una cena ai piedi della Madonnina interamente dedicata all'oliva, esaltata nei piatti pensati da Ghezzi ed abbinata agli antipasti a base di anatra, carote, lamponi, sogliola, pompelmo, mandorle, bietole, primi



piatti di baccalà, sedano, formaggio caprino, sarde di lago, scarola, crema di patate al limone, per finire con rombo al vapore ed un dessert con gorgonzola, cioccolato bianco, mango.

«Quest'anno ricorre il 50° anniversario del nostro frantoio - aggiunge Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria Riva del Garda - e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sem-

pre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori rinomati come i Lunelli, che pongono la propria leadership di mercato a servizio di un micro-produttore di comunità forte di 360 soci qual è Agraria di Riva, ci auguriamo dunque di fare di «Ulidea» un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina e gardesana nell'alta ristorazione internazionale».

Il sodalizio tra le due aziende fa quindi un salto di qualità, fissando il prestigio del Gruppo Ferrari alla realtà cooperativistica altogardesana; due modelli e due strutture sociali diverse, ma accomunate tra loro da una profonda cultura della qualità e della tradizione che, tramite un nuovo prodotto, ancora una volta esprime la forza e la passione di un intero territorio ed i suoi frutti.

Il brindisi a Milano per i vertici di Agraria e Cantine Ferrari in occasione dell'incontro che lancia «Ulidea»: le olive del Garda trentino, raccolte dalle cooperative rivane, saranno essiccate e sbriciolate per farne un prodotto nuovo destinato ai mercati internazionali

Una presentazione in piatto di «Ulidea», ottenuto solo con olive nere del Garda trentino



IL NUOVO PRODOTTO

Agraria e Locanda Margon lanciano il dressing Ulidea

► RIVA

A proposito di nicchia del mercato e di valorizzazione, l'Agraria, assieme alla Locanda Margon, ha lanciato un nuovo prodotto che si propone tra gli ambasciatori dell'eccellenza trentina: si tratta di Ulidea, il "dressing" (condimento, per i comuni mortali) a base di olive nere frammentate del Garda settentrionale nato dall'incontro tra selezionate olive coltivate dalla cooperativa rivana e la cucina d'autore, con una ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi. Ulidea nasce da un procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate: ne deriva un prodotto che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro che ambisce a rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale e che viene presentato come particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce.

Ulidea è il frutto della collaborazione tra uno dei nomi della produzione olearia dell'Alto Garda e la ristorazione delle Cantine Ferrari-Gruppo Lunelli. Non è la prima volta che le due realtà fanno sistema: da tempo la Locanda Margon lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio, proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista. Per il lancio sono stati scelti gli spazi del ristorante Larte a Milano, dove si è tenuta una cena-evento a cura dello chef Alfio Ghezzi. «Abbiamo scelto la Milano dell'Expo - il commento del presidente di Agraria Giorgio Planchenstainer - per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità. Ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto rafforzare il legame con la Locanda Margon. Ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale».

(m.cass.)

