



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna web
1 - 31 marzo 2018**

Oltre 120mila olivi «gestiti» da un software

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/oltre-120mila-olivi-gestiti-da-un-software-1.1537369>

Oltre 120mila olivi «gestiti» da un software Progetto rivoluzionario per migliorare qualità e ambiente voluto da Agraria, Fondazione Mach e Aipo di Katia Dell'Eva Tags **agraria riva** agricoltura 07 marzo 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. Incrementare qualità e produzione, liberando quest'ultima da sprechi ambientali e da possibili oscillazioni dovute a fattori esterni, come il tempo atmosferico e le malattie delle piante. Questa la volontà alla base di "Uliva Gis" (dove Gis sta per geographic information system), il nuovo software presentato da Agraria, che mappa le olivaie di tutto l'Alto Garda e consente, ai soci e non solo, di essere informati in tempo reale su possibili siccità o infestazioni. «Il progetto è nato già tre anni fa» - ha spiegato Furio Bortolotti, direttore della produzione del consorzio, in occasione della presentazione del nuovo programma - tre anni in cui si sono effettuate centinaia di trivellazioni e trincee nei differenti tipi di terreno su cui crescono i nostri olivi, così da poter giungere, oggi, a una mappa satellitare completa in cui ciascun appezzamento è definito attraverso un codice. L'idea è infatti quella di rispettare la privacy di ogni olicoltore, ma allo stesso tempo di poter accedere a tutte le informazioni che riguardano ogni coltura, dall'aridità o eccessiva umidità del terreno, fino al censimento esatto delle piante». 600 ettari, tra coltura tradizionale e promiscua; 3500 particelle fondiarie; circa 2000 produttori; oltre 120 mila olivi: questi i numeri che - anche se non ancora precisi - "Uliva Gis" riporta al momento. «E la nostra volontà è quella di mettere in relazione tutte queste migliaia di realtà, in modo tale che, attraverso il software, ciascun coltivatore possa, in caso di necessità, essere avvertito - con un banale sms - dei rischi a cui il suo terreno è esposto» - ha aggiunto Franco Michelotti, ricercatore della Fondazione Mach. «Perché ciò accada, però, serve la collaborazione di tutti, la creazione di una rete: se un singolo olicoltore o un sopralluogo scientifico rilevano un problema, si avverte il software che, a sua volta, avvisa i potenziali esposti al pericolo. Sta poi anche a chi riceve la segnalazione agire di conseguenza». Nato dalla collaborazione tra Fondazione Mach, Agraria e Aipo (Associazione interregionale produttori olivicoli) di Verona, il programma è sviluppato da Mpa Solutions e in parte finanziato da fondi europei, ed ha come primo obiettivo già delineato, quello di una migliore gestione dell'acqua. «Grazie alla mappatura sarà infatti ben presto possibile calcolare meglio dosaggi e turni delle risorse, in modo tale da andare verso una maggiore sostenibilità e, al contempo, una maggiore qualità del prodotto raccolto» - ha affermato ancora Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria. "Uliva Gis" sarà presentato al pubblico - e non solo ai soci del consorzio - venerdì 9 marzo, in un convegno intitolato "Alto Garda: inizia l'era dell'olivicoltura 4.0", che avrà luogo presso il Centro Congressi. Per l'occasione, tra le 9 e le 13, esperti del settore chiariranno meglio vari aspetti legati al nuovo software: dal suo utilizzo tecnico-pratico, alle strategie di produzione ad esso correlate; la corretta e migliore gestione del suolo, della pianta e dell'irrigazione. Tags **agraria riva** agricoltura 07 marzo 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

L'olio trentino si geolocalizza, le coltivazioni delle olive sbarcano sul cellulare del contadino e diventano a portata di click

LINK: <http://www.ildolomiti.it/societa/2018/olio-trentino-si-geolocalizza-le-coltivazioni-delle-olive-sbarcano-sul-cellulare-del>



L'olio trentino si geolocalizza, le coltivazioni delle olive sbarcano sul cellulare del contadino e diventano a portata di click. Un progetto decisamente innovativo, unico nel suo genere presentato a **Riva del Garda** Fierecongressi e fortemente voluto dalla locale Agraria, in sinergia con la Fondazione Edmund Mach e gli organismi di tutela dell'olio extravergine gardesano Di Giuseppe Fin - 09 marzo 2018 - 17:09 **RIVA DEL GARDA**. Il futuro è liscio come l'olio, ma soprattutto è gestito da una rete informatica che ne garantisce ogni aspetto: dalla sostenibilità ambientale alla certificazione della qualità. Un progetto decisamente innovativo, unico nel suo genere, presentato stamane al Palacongressi di **Riva del Garda**, fortemente voluto dalla locale Agraria, in sinergia con la Fondazione Edmund Mach e gli organismi di tutela dell'olio extravergine gardesano. L'olivocoltura a portata di click? "Sicuramente un nuovo modo di coltivare l'oliva, sfruttando questo sistema di geolocalizzazione e i suoi riscontri telematici, messi in rete in tempo reale, tramite una piattaforma molto complessa, ma altrettanto pratica: si vede sul telefonino dei contadini che hanno aderito all'iniziativa di **Agraria Riva**. Insomma, il futuro dell'olio abita qui", spiega così, in estrema sintesi, Steno Fontanari, ricercatore della Fondazione Mach, curatore del sistema UlivaGIS (Geographic Information System). Metodo d'analisi satellitare per stabilire ogni tipo d'intervento agricolo tra gli uliveti gardesani. Censendo gli oltre 120 mila ulivi, per stabilire pratiche d'inerbimento, irrigazione e trattamenti preventivi. Al convegno di stamane, la sala gremita da oltre un centinaio di 'cultori delle cultivar olearie', si è parlato di ogni tipo d'innovazione agronomica legata alle pregiate olive del Garda. Fabbisogno agronomico, sistemi di miglioramento fondiario e d'interventi irrigui, ma anche recupero del passato per gestire ancora meglio il futuro. Concetti ribaditi dagli esperti, anzitutto Giorgio Planchestainer, presidente di Agraria. "Un portale web, un'App per smartphone che consente ai nostri soci di coltivare al meglio i propri poderi. Dalla concimazione ai tempi di raccolta. Tutto questo per garantire la qualità del nostro EVO". Confronti e stimoli, subito riportati in primo piano anche da **Massimo Fia**, direttore di Agraria. "Uliva GIS applicato appunto all'olivo, progetto che nasce da il cosiddetto PICA, attuato da Cavit per la viticoltura trentina e dunque uno strumento sinergico mirato alla qualità". Come **Massimo Fia** anche gli altri relatori hanno sottolineato le possibili, immediate positive ricadute su tutto il comparto rurale gardesano. "La tracciabilità sarà davvero alla luce del sole, senza alcun sotterfugio. Valorizzando tutto il territorio, la sua biodiversità. Indispensabile per fare la differenza". Con l'innovazione a portata di tutti. Evoluzione qualitativa, educazione al consumo. Rispetto ambientale. Con l'EVO che mette in contatto tutti i coltivatori e - tramite il progetto informatico appena presentato - condivide esperienze, tramanda saperi, tutela dunque i sapori.

Gli olivi oggi si coltivano anche con una App

LINK: <http://www.giornale.trentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/gli-olivi-oggi-si-coltivano-anche-con-una-app-1.1539863>



Gli olivi oggi si coltivano anche con una App Presentato da Agraria il nuovo sistema informatico che consente di gestire con il telefonino le varie fasi della coltivazione degli uliveti nell'Alto Garda Tags RIVA AGRARIA OLIVICOLTURA 10 marzo 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. «Agraria ha fatto conoscere ed apprezzare l'olio dell'Alto Garda in tutto il mondo, distribuendolo nel 2017 in oltre 25 nazioni con l'obiettivo anche di remunerare al meglio il lavoro degli olivicoltori. Nonostante i risultati conseguiti continua la voglia di migliorarsi: con Uliva Gis siamo riusciti a creare uno strumento unico nel suo genere che confidiamo potrà essere di grande aiuto alla nostra olivicoltura». Era visibilmente soddisfatto, ieri mattina, il presidente dell'Agraria di Riva Giorgio Planchenstainer togliendo i veli dalla nuova tecnologia che è stata presentata, ieri mattina, al Palacongressi di Riva davanti ad un centinaio di operatori del settore, piccoli coltivatori e grandi produttori. «Uliva Gis è una importante novità per l'olivicoltura altogardesana - ha annunciato il presidente di Agraria, affiancato da parte del direttivo e dal direttore **Massimo Fia** - e dovrà diventare un valido supporto per tutti i consorzi di irrigazione e soprattutto per l'olivicoltore. Nasce copiando quello che Cavit è riuscita a fare per gran parte del vigneto trentino con il progetto Pica ed è stato creato per dare tutta una serie di informazioni riguardanti la particella olivata che potranno utilizzare tanto il coltivatore quanto il tecnico ma soprattutto i consorzi irrigui che hanno il compito di gestire le turnazioni irrigue». Con Uliva Gis sarà possibile gestire le varie fasi della coltivazione attraverso un sistema informatico che si baserà, innanzitutto, sulla geolocalizzazione dei fondi agricoli e quindi sulla raccolta di dati direttamente sul "campo" e sul loro inserimento, in presa diretta, nel "data base" per un censimento satellitare di oltre 120 mila piante. L'obiettivo è mettere in relazione tutte le informazioni riguardanti tutti gli olivi presenti nell'Alto Garda al fine di migliorarne la coltivazione e quindi la produttività. Gli olivicoltori che aderiranno all'iniziativa avranno a disposizione una App sul loro smartphone («Ormai uno strumento indispensabile anche nell'agricoltura», è stato spiegato ieri mattina) che li informerà su modi e tempi di concimazione, irrigazione e raccolta. La nuova piattaforma è stata creata in tre anni di lavoro da Agraria, Fondazione Edmund Mach, Aipo Verona, avvalendosi della collaborazione di un gruppo di pedologi. (gl.m.) ©RIPRODUZIONE RISERVATA. Tags RIVA AGRARIA OLIVICOLTURA 10 marzo 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Wine Tasting: Seminario Anteprima Fiere Vino 2018

LINK: <https://www.newsfood.com/wine-tasting-seminario-anteprima-fiore-vino-2018/>

Wine Tasting: Seminario Anteprima Fiere Vino 2018 Aspettando Vinitaly 2018 Vedi servizi e video interviste fatte a Vinitaly 2017 (Clicca qui) Chi vuole conoscere in anteprima alcuni dei 170 vini che saranno presentati al prossimo 38 Views marzo 11, 2018 No Comments ID: 5 post 1520726400 border 1505952000 Aspettando Vinitaly 2018 Vedi servizi e video interviste fatte a Vinitaly 2017 (Clicca qui) Chi vuole conoscere in anteprima alcuni dei 170 vini che saranno presentati al prossimo ProWein in programma a Dusseldorf dal 18 al 20 marzo e al Vinitaly, che si svolgerà a Verona dal 15 al 18 aprile, deve solo partecipare al Wine Tasting e al Seminario di Anteprima Fiere Vino 2018 che Gambero Rosso organizza per rispondere alla 'fame di conoscenza' di migliaia di appassionati di vino. Il Tour di Wine Tasting e Seminari approda a Milano lunedì 12 marzo, con la partecipazione di consorzi e cantine che hanno già selezionato i vini che proporranno agli operatori del settore e ai consumatori che visiteranno le manifestazioni di Dusseldorf e di Verona, fra le più importanti fiere del mondo nel settore dei vini. Questa iniziativa incontra il favore di migliaia di appassionati di vini, visto che hanno la possibilità di scoprire, con un po' di anticipo e con l'aiutino degli esperti, quelle che saranno le novità che fra qualche settimana si potranno trovare nelle enoteche. Un appuntamento che ogni anno conquista un vasto pubblico di operatori e appassionati. Oltre 170 etichette di importanti Cantine e Consorzi, tra cui Trentodoc, doc Falanghina e altre denominazioni del Sannio, la docg Sagrantino e altre denominazioni di Montefalco saranno disponibili per degustazioni approfondite. A Milano saranno presenti: PIEMONTE: Cascina Alberta, Negretti, Diego Pressenda, La Torricella, Franco e Pierguido Ceste, Gallino Domenico Bric Castelvej, Cascina Faletta, La Biòca, Bel Colle, Sordo Giovanni, F.Ili Serio&Battista Borgogno, Batasiolo, Virna; LOMBARDIA: Bosco Longhino, Cantina Sociale di Quistello, F.Ili Giorgi, Mirabella; ALTO ADIGE: Alois Lageder; VENETO: Ottella, Ca' Rovere, Gerardo Cesari, Il Mottolo; FRIULI VENEZIA GIULIA: Tenuta Stella; EMILIA ROMAGNA: Fattoria Nicolucci, Cleto Chiarli Tenute Agricole; TOSCANA: Fattoria di Montechiari, Tenuta di Lilliano, La Regola, Ceralti, Vignamaggio, Terre Nere, Poggio Trevvalle, La Braccasca, La Parrina; MARCHE: Velenosi; LAZIO: Casale del Giglio; ABRUZZO: San Giacomo, Tenute Barone di Valforte; CAMPANIA: Marisa Cuomo; PUGLIA: Tormaresca, Cantine Paolo Leo; CALABRIA: La Pizzuta del Principe; SICILIA: Palmento Costanzo, Quignones, Tenute Orestidi; SARDEGNA: Pala; L'Istituto Trentodoc, invece, sarà presente con: Abate Nero, Accademia del Vino Cadelaghet, **Agraria Riva del Garda**, Altemasi, Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, Cantina Aldeno, Cantina D'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Romanese, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Ferrari, Cantine Monfort, Cembra Cantina di Montagna, Cesarini Sforza Spumanti, Concilio, Conti Bossi Fedrigotti, Conti Wallenburg, De Tarczal, Endrizzi, Etyssa, Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Letrari, Madonna delle Vittorie, Marco Tonini, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Nero, Maso Poli, Metius, Moser, Opera Vitivinicola in Valdicembra, Pedrotti Spumanti, Pisoni F.Ili, Pravis, Revì, Rotari, San Michael, Simoncelli Armando, Tenuta Maso Corno, Viticoltori in Avio, Vivallis, Zanotelli Elio & F.Ili, Zeni Giorgio. SANNIO CONSORZIO TUTELA VINI: Corte Normanna, Fontanavecchia, Torre del Pagus, Cantine Tora, Torre a Oriente, Cantina del Taburno, Rotola, La Guardiense, Votino, Terra dei Briganti, Cantine Simone Giacomo, Fattorie Ciabrelli, Castelle, Rosso Vermiglio, Cantine Sole di Pietrefitte, La Fortezza, Enodelta, Cantine Iorio, Lauranti, Cecas -Vigne Sannite, Terre Stregate, Ocone, Cantina di Solopaca, Terrenovae, Cantine Iannella, Mustilli, Vinicola del Titerno, Scompiglio, Cautiero, Cantina Morone Eleonora. CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO: Agricola Castelgrosso, Antonelli - San Marco, Benedetti&Grigi, Bocale, Di Filippo, Fongoli, Le Cimate, Moretti Omero, Rafin, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Bellafonte Allo speciale seminario dedicato alla Falanghina del Sannio dal titolo 'Nel Sannio coltiviamo emozioni', organizzato da 'Sannio Consorzio Tutela Vini', si potranno degustare i

seguenti vini: Falanghina del Sannio Cesco dell'Eremo '16, Cantina del Taburno; Falanghina del Sannio Kidonia '15, Castelle; Falanghina del Sannio '17, Cautiero; Falanghina del Sannio Lazzarella '16, Cecas - Vigne Sannite; Falanghina del Sannio Taburno '16, Fontanavecchia; Falanghina del Sannio Senete '16 , La Guardiense; Falanghina del Sannio '16, Mustilli; Falanghina del Sannio Svelato '16, Terre Stregate; Falanghina del Sannio Biancuzita '15, Torre a Oriente - SPAZIO MARCOPOLO Via Marco Polo, 4 12 marzo 2018 ore 16 - 17.30, per il seminario dedicato alla Falanghina; costo del biglietto 30 €. ore 18 - 22, per il Grande Wine Tasting. Maria Pizzillo Redazione Newsfood.com

L'olivicoltura del Garda diventa sempre più tecnologica e 4.0

LINK: <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/25775-l-olivicoltura-del-garda-diventa-sempre-piu-tecnologica-e-4-0.htm>



L'olivicoltura del Garda diventa sempre più tecnologica e 4.0 Nasce Uliva Gis, un metodo d'analisi satellitare per stabilire ogni tipo d'intervento agricolo tra gli uliveti gardesani. Censendo gli oltre 120 mila ulivi, per stabilire pratiche d'inerbimento, irrigazione e trattamenti preventivi Un progetto decisamente innovativo, unico nel suo genere, voluto da **Agraria Riva del Garda**, in sinergia con la Fondazione Edmund Mach, AIPO Verona e gli organismi di tutela dell'olio extravergine gardesano. L'olivicoltura a portata di click? "Sicuramente un nuovo modo di coltivare l'oliva, sfruttando questo sistema di geolocalizzazione e i suoi riscontri telematici, messi in rete in tempo reale, tramite una piattaforma molto complessa, ma altrettanto pratica: si vede sul telefonino dei contadini che hanno aderito all'iniziativa di **Agraria Riva del Garda**. Insomma il futuro dell'olio abita qui". Spiega così, in estrema sintesi, Steno Fontanari, Presidente di Mpa Solutions, curatore del sistema Uliva GIS (Geographic Information System). Metodo d'analisi satellitare per stabilire ogni tipo d'intervento agricolo tra gli uliveti gardesani. Censendo gli oltre 120 mila ulivi, per stabilire pratiche d'inerbimento, irrigazione e trattamenti preventivi. Al convegno, al quale hanno partecipato oltre un centinaio di cultori dell'olivicoltura, si è parlato di ogni tipo d'innovazione agronomica legata alle pregiate olive del Garda. Fabbisogno agronomico, sistemi di miglioramento fondiario e d'interventi irrigui, ma anche recupero del passato per gestire ancora meglio il futuro. Lo hanno ribadito gli esperti, lo ha evidenziato anzitutto Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria. "Un portale web, un App per smartphone che consente ai nostri soci di coltivare al meglio i propri poderi. Dalla concimazione ai tempi di raccolta. Tutto questo per garantire la qualità del nostro EVO". Confronti e stimoli, subito riportati in primo piano anche da **Furio Battelini**, direttore di produzione di Agraria. "Uliva GIS applicato appunto all'olivo, progetto che nasce dal cosiddetto PICA, attuato da Cavit per la viticoltura trentina e dunque uno strumento sinergico mirato alla qualità». Inoltre **Massimo Fia** - direttore generale - e gli altri relatori hanno sottolineato le possibili, immediate positive ricadute su tutto il comparto rurale gardesano. «La tracciabilità sarà davvero alla luce del sole, senza alcun sotterfugio. Valorizzando tutto il territorio, la sua biodiversità. Indispensabile per fare la differenza". Con l'innovazione a portata di tutti. Evoluzione qualitativa, educazione al consumo. Rispetto ambientale. Con l'extravergine che mette in contatto tutti i coltivatori e - tramite il progetto informatico appena presentato - condivide esperienze, tramanda saperi, tutela dunque i sapori.

I migliori oli di oliva italiani: ecco i 100 finalisti per il premio "Ercole Olivario"

LINK: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/333-il-premio/24526-i-migliori-oli-di-oliva-italiani-ecco-i-100-finalisti-per-il-premio-q...>



29 Mar I migliori oli di oliva italiani: ecco i 100 finalisti per il premio "Ercole Olivario" on 29 Marzo 2018. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Il premio (ph Salvo Mancuso) Sono 100 gli oli finalisti dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole italiane - indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e con il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità nazionale - che quest'anno ha coinvolto complessivamente 17 regioni del Belpaese. Selezionati tra 237 etichette in gara, arrivano nello specifico da Abruzzo (8), Basilicata (2), Calabria (8), Campania (4), Emilia Romagna (1), Lazio (13), Liguria (4), Lombardia (5), Marche (4), Molise (3), Puglia (9), Sardegna (9), Sicilia (8), Toscana (8), Trentino (2), Umbria (10) e Veneto (2) gli oli che si contenderanno i premi dell'edizione 2018 che saranno assegnati sabato 7 aprile a Perugia, nel corso della cerimonia finale presso l'aula magna dell'Università per Stranieri. Saranno premiati i prodotti che avranno raggiunto i primi due posti nelle graduatorie finali delle due categorie in gara (Dop/Igp ed Extravergine), per le tipologie fruttato leggero, medio e intenso. Accanto agli "Oscar" dell'olio italiano, spazio inoltre ai 4 premi speciali previsti dal concorso: Amphora Olearia, per la migliore confezione; Lekythos, alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero; Menzione Speciale Olio Extravergine Biologico, al prodotto, certificato biologico a norma di legge, che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; Premio "Il Coraggio di fare Nuove Imprese Agricole", riservato alle aziende finaliste avviate nell'ultimo quinquennio. "Dopo le consuete selezioni regionali - spiega Giorgio Mencaroni, presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio di Perugia - siamo arrivati a questa rosa di candidati, che dal 3 al 6 aprile saranno giudicati dai nostri 17 assaggiatori, guidati dal capo panel Angela Canale. A loro spetterà il compito di scegliere i migliori oli extravergine di oliva d'Italia per l'edizione, la numero 26, dell'Ercole Olivario, che come ogni anno fornisce una preziosa panoramica sulla grande biodiversità che caratterizza il nostro comparto con un duplice obiettivo. Da una parte intendiamo infatti valorizzare le tante eccellenze presenti sul territorio da Nord a Sud, mappando la geografia dell'olio di qualità italiana, dall'altra vogliamo supportare le nostre aziende oltreconfine proprio per dare ulteriore slancio al settore, che torna a crescere sul fronte della produzione ma non sull'export. Siamo consapevoli che servono azioni specifiche in grado di rafforzare i canali commerciali esistenti e, allo stesso tempo, di crearne di nuovi. In tal senso, si inserisce la collaborazione con l'Ice, grazie alla quale quest'anno porteremo quattro giornalisti e blogger russi a Perugia per la cerimonia di premiazione e avvieremo importanti iniziative di promozione in Russia per gli oli del concorso, a partire dal 7 giugno a Mosca". I vincitori della XXVI edizione dell'Ercole Olivario saranno inoltre presenti presso il Sol di Verona dal 15 al 18 aprile. ECCO L'ELENCO DEI FINALISTI
Abruzzo - EXTRAVERGINE - Oliomaniabio - Azienda Agricola Marina Palusci Abruzzo - EXTRAVERGINE - Frantoio Hermes - Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio Abruzzo - EXTRAVERGINE - Forcella Società Agricola Forcella Abruzzo -EXTRAVERGINE - Sandro Di Giacomo - Azienda Agricola Di Giacomo Sandro

Abruzzo - DOP Colline Teatine - Trappeto di Caprafico - Azienda Agricola Tommaso Masciantonio
Abruzzo -DOP Pretuziano delle Colline Teramane - Persiani - Società Agricola Persiani sas Abruzzo -
DOP Pretuziano delle Colline Teramane - Nètare - Azienda Agricola De Antoniis Adele Abruzzo - DOP
Aprutino Pescara - Sandro Di Giacomo - Azienda Agricola Di Giacomo Sandro Basilicata - DOP Vulture
- Vù - Frantoiani Del Vulture Basilicata - EXTRAVERGINE - Torre Cantore - Oleificio Trisaia Calabria -
DOP Lametia - Podere D'Ippolito - Azienda Agricola Angelina D'Ippolito Calabria - EXTRAVERGINE - I
Tesori del Sole - Azienda Agricola De Lorenzo Calabria - DOP Lametia - I Tesori del Sole - Azienda
Agricola De Lorenzo Calabria - EXTRAVERGINE - Dolciterre - Azienda Agricola Sorelle Garzo Calabria -
EXTRAVERGINE - Manca del Bosco - Azienda Agricola Bova Paolo Calabria - EXTRAVERGINE - Torchia
Oleificio - Torchia Federico sas Calabria - EXTRAVERGINE - IGreco - Fattorie Greco srl Calabria -
EXTRAVERGINE - Tenute Librandi - Tenute Librandi Pasquale Campania - EXTRAVERGINE - Ortice
Riserva - Tenuta Romano srl Campania - EXTRAVERGINE - Gocce di Natura - Azienda Agricola D'Assisi
Campania - EXTRAVERGINE - Teti - Torretta srl Campania - DOP Colline Salernitane - Rea - Torretta srl
Emilia Romagna - DOP Colline di Romagna - Frantoio Paganelli - Frantoio Paganelli Benito Lazio - DOP
Colline Pontine - Villa Pontina - Villa Pontina di Lucio Pontecorvi Lazio - DOP Colline Pontine - Orsini -
Azienda Agricola Biologica Paola Orsini Lazio - DOP Sabina - Oliva Verde - Frantoio Oleario F.Ili Narducci
srl Lazio - DOP Canino - Cerrosughero - Azienda Agricola Laura De Parri Lazio - DOP Tuscia - Evo Società
Agricola Colli Etruschi Soc. Coop. Lazio - DOP Colline Pontine - Cetrone - Azienda Agricola Alfredo
Cetrone Lazio - DOP Sabina - DueNoveSei - Azienda Agricola di Prosseda Adolfo Lazio - EXTRAVERGINE
- Riserva Paola Orsini - Azienda Agricola Biologica Paola Orsini Lazio - EXTRAVERGINE - DueNoveSei
Evo - Azienda Agricola di Prosseda Adolfo Lazio - EXTRAVERGINE - Olivastro - Azienda Agricola
Biologica Quattrococchi Americo Lazio - EXTRAVERGINE - Colle Rotondo - Azienda Agricola Biologica
Alessandro Scanavin Lazio - EXTRAVERGINE - Santina delle Fate - Santina delle Fate soc coop Lazio -
EXTRAVERGINE - Caieta Azienda - Agricola Cosmo Di Russo Liguria - EXTRAVERGINE - Cassini - Paolo
Cassini Paolo Liguria - EXTRAVERGINE - Azienda Agricola Baldizzone Andrea Liguria - EXTRAVERGINE
- Frantoio San'Agata D'Oneglia - Frantoio di Sant'Agata D'Oneglia Liguria - DOP Riviera Ligure - Riviera dei
Fiori - Anfosso Olio Anfosso sas Lombardia - DOP Garda - Rocca - Società Agricola Rocca Pietro e Rita ss
Lombardia - DOP Garda Bresciano - Montecroce - Azienda Agricola Venturini Paolo Lombardia - DOP
Garda Bresciano - Manestrini - Azienda Agricola Frantoio Manestrini Lombardia - DOP Garda Bresciano -
Verità - Cooperativa Agricola San Felice del Benaco Lombardia - DOP Garda - Cavazza - Azienda Agricola
Novello Cavazza Marche - IGP Marche - 4 ore - Tenute Peralisi srl Marche - EXTRAVERGINE - Frantoio
Olive Contardi - Frantoio Olive Contardi Marche - EXTRAVERGINE - Capsula Verde - Azienda Agraria
Guerrieri Luca Marche - EXTRAVERGINE - Selezione Sublimis - Agostini Alfredo snc Molise - DOP Molise
- Mottillo - Oleificio Bruno Mottillo Molise - EXTRAVERGINE - Trespaldum - Trespaldum srl Molise -
EXTRAVERGINE - L'olio di Flora - La Casa del Vento di Pasquale Di Lena Puglia - EXTRAVERGINE -
Coppadoro - Ciccolella Giuseppe Puglia - EXTRAVERGINE Mimì - Coratina - Azienda Agricola Donato
Conserva Puglia - EXTRAVERGINE - Le Selezioni Coratina - Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore
Stallone Puglia - EXTRAVERGINE - Profumi di Castro - Azienda Agricola Adriatica Vivai ss Puglia -
EXTRAVERGINE - Lucia Di Meo Valori - Azienda Agricola Valentina Lorizzo Puglia - EXTRAVERGINE -
Schinosa - Aziende Agricole Di Martino Puglia - DOP Terre di Bari Bitonto - De Carlo - Azienda Agricola De
Carlo sas Puglia - EXTRAVERGINE - Arciprete - Oleificio Stasi srl Puglia - EXTRAVERGINE - Bio - Intini srl
Sardegna - EXTRAVERGINE - Senolio - Oleificio Sociale di Seneghe sca Sardegna - DOP Sardegna -
Demuru - Oleificio Demuru Paolo Sardegna - EXTRAVERGINE - Jumpadu - Puligheddu Giuseppe
Sardegna - EXTRAVERGINE - Ghermanu - Giuliana Puligheddu Sardegna - EXTRAVERGINE - Ilio -
Olivicoltori Oliena sca Sardegna - EXTRAVERGINE - Terracuzza - Azienda Agricola Giacomo Nieddu
Sardegna - EXTRAVERGINE - Vantu Bio - Nuovo Oleificio Sandro Chisu Sardegna - DOP Sardegna -

Riserva del Produttore - Accademia Olearia srl Sardegna - EXTRAVERGINE - Callicarpo - Azienda Agricola Callicarpo di Luisella Cogoni Sicilia - DOP Moni Iblei Gulfi - Primo Frantoi - Cutrera srl Sicilia - DOP Moni Iblei Gulfi - Terre di Pantaleo - Azienda Agricola Terre di Pantaleo Sicilia - EXTRAVERGINE - Geraci - Olivoil srl Sicilia - EXTRAVERGINE - Campagnolo - Frantoio Sallemi Raffaele sas Sicilia - EXTRAVERGINE - Ogghiu - Azienda Agricola Sanacore Francesco Sicilia - DOP Monti Iblei - Monte Lauro Agrestis Nettaribleo DOP BIO - Agrestis Società Cooperativa Agricola Sicilia - DOP Valli Trapanesi - Titone - Azienda Agricola Biologica Titone Sicilia - EXTRAVERGINE - Fiore del Belice - Azienda Agricola Lombardo Francesco Toscana - EXTRAVERGINE - Fattoria La Vialla - Fattoria La Vialla sas Toscana - DOP Chianti Classico - Pruneti - Frantoio Pruneti srl Toscana - IGP Toscano - Casa Lucii - Lucii Libanio Toscana - DOP Terre di Siena - Podere Ricavo - Azienda Agraria Buoni o Del Buono Maria Pia Toscana - IGP Toscano - Olio del Capunto Selezione Cru - Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo snc Toscana - EXTRAVERGINE - Villa Magra - Frantoio Franci snc Toscana - IGP Toscano - Frantoio Franci - Frantoio Franci srl Toscana - DOP Chianti Classico - Cassiano - Azienda Agricola Talente Trentino - EXTRAVERGINE - 46° Parallelo Biologico - **Agraria Riva del Garda "Frantoio di Riva "** Trentino - DOP Garda Trentino - Uliva - **Agraria Riva del Garda "Frantoio di Riva "** Umbria - DOP Umbria Colli del Trasimeno - Frantoio Batta - Batta Giovanni Umbria - DOP Umbria Colli Assisi Spoleto - Riserva Marfuga - Azienda Agraria di Francesco Gradassi Umbria - EXTRAVERGINE - Trace Bio Marfuga - Azienda Agraria di Francesco Gradassi Umbria - EXTRAVERGINE - Stoica - Società Agricola Stoica Umbria - DOP Umbria Colli Martani - Monini - Monini spa Umbria - DOP Umbria Colli Assisi Spoleto - Viola Selezione Colleruita - Azienda Agraria Viola srl Umbria - EXTRAVERGINE - Viola Selezione Costa del Riparo - Azienda Agraria Viola srl Umbria - DOP Umbria Colli Orvietani - Poggio Amante - Ranchino Eugenio Umbria - DOP Umbria Colli Assisi Spoleto - Frantoio Pistelli - Pistelli Enzo Azienda Agraria Umbria - DOP Umbria Colli del Trasimeno - Vignolo -Agricola Le Pietraie ss Veneto - EXTRAVERGINE - Green Selection - Frantoio di Cornoleda sas Veneto - DOP Veneto - Torre del Falasco - Cantina Valpantena Verona sca C.d.G.

Anteprima Oli d'Italia 2018. Nord: i migliori extravergine premiati

LINK: <http://www.gamberorosso.it/food/1047141-anteprima-oli-d-italia-2018-nord-i-migliori-extravergine-premiati>



30 Mar 2018 / 12:03 Anteprima Oli d'Italia 2018. Nord: i migliori extravergine premiati a cura di Michela Becchi Terminate le degustazioni della guida Oli d'Italia 2018 del Gambero Rosso, attualmente in stampa. Nell'attesa di scoprire i giudizi della commissione durante la presentazione del prossimo 16 aprile 2018 al Sol di Verona, qualche anticipazione sugli oli migliori. Cominciando dal Nord Italia. Terminate le degustazioni della guida Oli d'Italia 2018 del Gambero Rosso, attualmente in stampa. Nell'attesa di scoprire i giudizi della commissione durante la presentazione del prossimo 16 aprile 2018 al Sol di Verona, qualche anticipazione sugli oli migliori. Cominciando dal Nord Italia. a cura di Michela Becchi La guida E siamo a otto. Otto anni di assaggi, di confronti, di panel test eterogenei e ben bilanciati, fra vecchie leve e assaggiatori nuovi, per uno scambio sempre più dinamico e aperto sulle principali tematiche del settore. Otto anni di etichette nuove, bottiglie già note, prodotti innovativi frutto dello studio dei produttori più giovani. Otto anni trascorsi a suon di 'strippaggio', la tecnica di assaggio dell'olio extravergine di oliva, con tanto di suono di accompagnamento (meno elegante della degustazione di vino, sicuramente, ma concedetecelo...). Soprattutto, otto anni in cui abbiamo avuto la possibilità di assistere da vicino al duro lavoro degli olivicoltori, impegnati a far fronte ai tanti ostacoli che la natura ha posto loro davanti, osservando l'andamento delle campagne, fortemente condizionate da un clima sempre più incerto. Anche nelle annate più difficili, i professionisti dell'oro verde sono riusciti a portare a casa un buon risultato. Lo dimostra ancora una volta, la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, realizzata in collaborazione con l'Unaprol: l'ultima edizione, la 2018, non fa eccezione, e si compone di ben 476 aziende e 743 oli recensiti, numeri che evidenziano un significativo aumento quantitativo e qualitativo della produzione. 20 Premi Speciali, 1.500 indirizzi per mangiare, comprare e dormire nei dintorni delle aziende olearie, e tante informazioni utili per orientarsi nel mercato dell'extravergine: questi e molti altri i dati all'interno del manuale.

Il fattore umano 'Se parliamo di qualità, l'extravergine è un prodotto artigianale in cui l'esperienza, la sapienza, la tradizione di chi lo realizza è parte fondamentale del prodotto. E non è cosa da poco: trovare la giusta linea di produzione nei diversi territori di un paese come l'Italia che ha circa 500 cultivar e quindi una vasta biodiversità, necessita di un'esperienza e di un contatto diretto con la materia prima che l'industria difficilmente può mettere in campo'. Le parole del Presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia descrivono il ruolo determinante del fattore umano all'interno di questo settore. E la conseguente, necessaria formazione specifica: 'Occorrono aggiornamenti sia sulla tecnologia che sulle tecniche agronomiche, temi a cui rispondono i corsi e i Master che Gambero Rosso Academy gestisce in proprio e in Joint Venture con primarie Università italiane e Academy internazionali'. Altro aspetto del fattore umano è quello vissuto dal consumatore. A fare da tramite con il produttore è il degustatore, figura fondamentale che sta iniziando (finalmente) ad assumere un valore sempre più riconosciuto: 'È un lavoro complesso e pensiamo che sia l'unico modo per tener viva la cultura che abbiamo alle spalle e per dare alla nostra storia la possibilità di un futuro'. Terzo punto del fattore umano, il racconto, 'anche questo è parte del nostro lavoro'. Assaggiare, ma anche 'far degustare e raccontare nel mondo il prodotto della fatica e della conoscenza dei nostri agricoltori, una parte tra le più sane della nostra Italia'. I giudizi Chiudere una guida, specialmente quando

si tratta di analizzare il frutto di un intero anno di sacrifici e fatica, un prodotto unico e immutabile, almeno fino alla prossima annata, non è mai semplice. Assegnare numeri, punteggi, riconoscimenti (Una, Due, Tre Foglie, più le Due Foglie Rosse) e premi speciali (che presto vi sveleremo) è un lavoro delicato e, per fortuna, sempre più arduo. Perché aumentano i prodotti in assaggio, e si amplia anche il nostro panel test, la commissione dedicata alla degustazione di olio, tema caldo che a breve tratteremo in maniera più approfondita, affidandoci alle parole dell'esperto Alberto Grimelli, agronomo, giornalista e fondatore del sito specializzato Teatro Naturale. E soprattutto cresce il numero degli oli d'eccellenza, i cavalli di razza che si distinguono per trama aromatica, equilibrio, precisione, pulizia del palato, persistenza ed eleganza. Sempre più difficile, dunque, effettuare una distinzione netta fra le tante etichette in degustazione. Difficile, sì, ma non impossibile. Nell'attesa della presentazione ufficiale della guida 2018 al Sol di Verona, abbiamo deciso di rivelare qualche anticipazione: gli oli premiati con le Tre Foglie - massimo riconoscimento - e le Due Foglie Rosse, giudizio riservato agli oli di ottima qualità. A cominciare dalle regioni del Nord Italia. a cura di Michela Becchi

I premiati del Nord Tre Foglie Friuli Venezia Giulia Olio Extravergine di Oliva - Il Roncal - Cividale del Friuli (UD) - Liguria Monocultivar Prempesa - Belfiore - Castelnuovo Magra (SP) - www.agricolabelfiore.it Pria Grossa - Domenico Ruffino - Finale Ligure (SV) Extremum Gran Cru Colabella Monocultivar Taggiasca - Paolo Cassini - Isolabona (IM) - www.oliocassini.it Lombardia Monocultivar Casaliva - Comincioli - Puegnago sul Garda (BS) - Nepos Monocultivar Sbresa - Maurizio Ribola - Monte Isola (BS) - Tondello Dop Laghi Lombardi - Olio Gaiatto - Perledo (LC) - Dop Laghi Lombardi - Lario - Stefania Mattarelli - Perledo (LC) Trentino Alto Adige 46° Parallelo Monocultivar Casaliva - **Frantoio di Riva - Riva del Garda** (TN) - Monocultivar Frantoio - Madonna delle Vittorie - Arco (TN) - Emozioni Monocultivar Coratina - OlioCRU - Arco (TN) - Monocultivar Casaliva Bio - OlioCRU - Arco (TN) - Veneto Monocultivar Grignano - Frantoio di Cornoleda - Cinto Euganeo (PD) - Dop Veneto Valpolicella - La Contarina Illasi (VR) - Le Passioni - Lucia Repele - Nogarole Vicentino (VI) Dop Garda Orientale Monocultivar Drizzar - Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm - Torri del Benaco (VR) - Dop Veneto Valpolicella - Redoro - Grezzana (VR) - www.redoro.it Due Foglie Rosse Liguria Monocultivar Leccino - Belfiore - Castelnuovo Magra (SP) - www.agricolabelfiore.it Monocultivar Razzola - Belfiore - Castelnuovo Magra (SP) - www.agricolabelfiore.it Monocultivar Taggiasca - Frantoio Secondo - Montalto Ligure (IM) - www.frantoiosecondo.it Tumai Dop Riviera Ligure Riviera dei Fiori Monocultivar Taggiasca - Olio Anfosso - Chiusavecchia (IM) - www.olioanfosso.it Extremum Gran Cru Crosa Monocultivar Taggiasca - Paolo Cassini - Isolabona (IM) - www.oliocassini.it Mortedo - Zangani - Santo Stefano di Magra (SP) - www.zangani.it Lombardia Selezione Monocultivar Casaliva - Casa del Tempo Ritrovato - Toscolano Maderno (BS) - www.casadeltemporitrovato.com Monocultivar Casaliva - La Meridiana - Puegnago sul Garda (BS) - www.lameridianaleali.com Monocultivar Frantoio - La Punta - Monte Isola (BS) Dop Laghi Lombardi - Lario - Olivicoltori Lago di Como - Perledo (LC) - www.oliocoop.it Uliveti del Mauro Dop Laghi Lombardi Lario - Poppo - Bellano (LC) - Piemonte Robur - Piero Veglio - Moncalvo (AT) - Trentino Alto Adige 46° Parallelo Bio - **Frantoio di Riva - Riva del Garda** (TN) - www.agririva.it Uliva Dop Garda Trentino Monocultivar Casaliva - **Frantoio di Riva - Riva del Garda** (TN) - www.agririva.it Dop Garda Trentino - Madonna delle Vittorie - Arco (TN) - www.madonnadellevittorie.it Origini Monocultivar Casaliva - OlioCRU - Arco (TN) - Veneto Dop Veneto Valpolicella - Frantoio Bonamini - Illasi (VR) - www.oliobonamini.com Green Selection - Frantoio di Cornoleda - Cinto Euganeo (PD) - www.frantoiodicornoleda.com Monocultivar Rasara - Frantoio di Cornoleda - Cinto Euganeo (PD) - www.frantoiodicornoleda.com Doge - La Contarina - Illasi (VR) - www.lacontarina.it Dop Veneto Valpolicella Monocultivar Grignano - Montenigo - Verona - www.montenigo.it La Vallarga - Montenigo - Verona - www.montenigo.it TreFórt - Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm - Torri del Benaco (VR) - www.paolobonomelli.com Olio Extravergine di Oliva Bio - Redoro - Grezzana (VR) - www.redoro.it Monocultivar Grignano - Sisure - Mezzane di Sotto (VR) -

