



**OFICINA**  
Marketing e Comunicazione

# **AGRARIA RIVA**

01 - 30 aprile 2017

# INDICE

## AGRARIA RIVA

01-04-2017 Il Trentino - <b>L' olio entra in laboratorio: accordo tra Agraria e Fem</b>	5
04-04-2017 Il Messaggero - Nazionale - <b>Filetto, pizza o baccalà a ciascuno il suo olio G.A.D.</b>	6
07-04-2017 Brescia Oggi - <b>Tappa alle Antiche Rive per Valtenesi con Gusto</b>	7
08-04-2017 L' Adige - <b>La susina dop ora è tra le eccellenze del Garda</b>	8
12-04-2017 Il Trentino - <b>A Vinitaly tre riconoscimenti all' olio extravergine di Agraria</b>	9
12-04-2017 L' Adige - <b>Genetica per difendere l'extravergine</b>	10
14-04-2017 L' Adige - <b>IL LAGREIN PARLA ALTOATESINO IL TEROLDEGO PARLA TRENINO</b>	12
15-04-2017 Il Trentino - <b>Dibattito sul futuro del turismo</b>	17
15-04-2017 Il Trentino - <b>Segnali di ripresa per la susina di Dro</b>	18
18-04-2017 Corriere dell'Alto Adige - Alto Adige - <b>Spettacoli, giochi e cucina Rivive la Roma antica</b> M. B.	19
18-04-2017 Corriere del Trentino - Trento - <b>Spettacoli, giochi e cucina Rivive la Roma antica</b> M. B.	20
18-04-2017 Messaggero Veneto - Gorizia - <b>L' OLIO RISALE FINO AL NORDEST</b>	21
18-04-2017 Il Piccolo di Trieste - Nazionale - <b>L' OLIO RISALE FINO AL NORDEST</b>	23
18-04-2017 Il Mattino di Padova - <b>L' OLIO RISALE FINO AL NORDEST</b>	24
18-04-2017 La Nuova Venezia - <b>L' OLIO RISALE FINO AL NORDEST</b>	26
18-04-2017 La Tribuna di Treviso - <b>L' OLIO RISALE FINO AL NORDEST</b>	28
18-04-2017 Il Trentino - <b>Alla scoperta della Riva romana</b>	30
18-04-2017 Corriere delle Alpi - Belluno - <b>L' OLIO RISALE FINO AL NORDEST</b>	31
18-04-2017 L' Adige - <b>IN BREVE</b>	33

19-04-2017 L' Adige - <b>Tra giochi e cucina per scoprire la Riva romana</b>	34
21-04-2017 Il Trentino - <b>Turismo, ambiente e territorio: incontro al Du Lac</b>	35
21-04-2017 L' Adige - <b>Turismo e ambiente</b>	36
23-04-2017 Il Trentino - <b>«Ex Cattoi, Mosaner ha sbagliato»</b>	37
24-04-2017 L' Adige - <b>«Amministratori senza una visione»</b>	38
Chiara Turrini	

# **AGRARIA RIVA**

**24 articoli**

# L'olio entra in laboratorio: accordo tra Agraria e Fem

A San Michele studieranno il profilo genetico delle piante del Garda, per selezionare quelle migliori. Test anche contro la mosca olearia

di **Alessandra Cattoi**  
RIVA

Non ci sono solo la cantina e il frantoio, all'Agraria di Riva si fa anche ricerca. Perché una cosa è dire che l'olio del Garda è buono e genuino, un'altra è averne la prova scientifica. E' nato così il progetto Agririva, una ricerca sull'olio extravergine dell'Alto Garda Trentino, promossa proprio dall'Agraria in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e presentata ieri mattina in un incontro pubblico rivolto agli olivicoltori.

Il lavoro di ricerca è già partito sei mesi fa e durerà tre anni, coinvolgendo tutta la filiera della produzione dell'olio ma concentrando il lavoro sull'analisi genetica delle piante storiche, sulle caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio, sulle tecniche ecosostenibili di coltivazione e sulla difesa degli olivi dalla mosca olearia. «Il nostro obiettivo è duplice - ha chiarito il presidente dell'Agraria Giorgio Planchensteiner - da una parte migliorare le produzioni, dall'altra ridurre i danni causati dalla mosca. Il nostro è un territorio molto parcellizzato, con numerosi piccoli coltivatori e per molti di loro l'olio non è l'attività primaria. Proprio per questo è fondamentale condividere e adottare tutti la stessa strategia, per ottenere tutti dei buoni risultati. Se invece ognuno lavora per sé, non andremo da nessuna parte».

Negli ultimi vent'anni sul versante della lavorazione delle olive sono stati fatti passi da gigante e oggi l'Agraria vanta un frantoio cento per cento green, in cui non ci sono più scarti perché anche i sottoprodotti e i re-

sidui della lavorazione sono adoperati, compresa l'acqua che viene riutilizzata e non dispersa. La fondazione Mach, coinvolta con i suoi ricercatori, lavora con un'ottica di lungo periodo: «Studiando un dato territorio - ha spiegato Andrea Segrè, presidente della fondazione - arriveremo a determina-

re la tipicità del prodotto, in questo caso l'olio extravergine

del Garda Trentino. Questo darà più valore all'alimento e a chi lo produce e creerà maggiore consapevolezza in chi lo consuma».

Nell'Alto Garda Trentino, i tre quarti delle piante coltivate appartengono alla varietà Casaliva e determinare il profilo genetico almeno delle piante migliori e più antiche, quindi tipiche del territorio, permetterà di

moltiplicare nei vivai le piante migliori, con un processo geneticamente controllato, garantendo la massima qualità delle produzioni. Produzioni che negli ultimi anni sono state messe a dura prova dalla virulenza della mosca olearia. Un parassita che sul Garda si conosce fin dalla fine dell'800 ma che oggi, soprattutto a causa di inverni troppo miti, riesce a sopravvivere

tutto l'anno aumentando il suo potenziale distruttivo. Per contrastarla senza ricorrere a prodotti dannosi per l'ambiente come avveniva nei decenni passati, servono sistemi semplici, economicamente accettabili, attrezzature non troppo complicate. E in questo senso la ricerca si occuperà di testare sei metodi diversi per poi consigliare il migliore da adottare nel nostro territorio. Anche in questo caso la parola d'ordine è "fare squadra", ovvero mettere in campo tutti insieme una difesa collettiva per massimizzare gli sforzi di contrasto alla mosca.

Ultimo punto è educare l'anello finale della filiera, il consumatore. L'olio è un prodotto fondamentale della nostra alimentazione ed è giusto che ognuno conosca le caratteristiche nutrizionali, le qualità, anche il costo per la produzione. Se l'olio del Garda è migliore di altri va spiegato, perché il consumatore faccia la sua scelta in piena libertà ma consapevole che un olio extravergine in vendita a quattro euro non esiste.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il pubblico alla presentazione del progetto di ricerca Agririva (foto Galas)



Olive, una risorsa preziosa



## IL LIBRO

Nel manuale di Leonardi, Falugiani e Provinciali gli abbinamenti gastronomici tra i piatti e l'extra vergine

# Filetto, pizza o baccalà a ciascuno il suo **olio**

È il primo manuale pratico di abbinamento gastronomico tra cibo e olio extra vergine di oliva. Andrea Leonardi, Filippo Falugiani e Marco Provinciali firmano "Come si mangia l'olio" (edizioni Polistampa, pp. 170, euro 32). In queste pagine, illustrate con cura, scorre una filosofia: per ogni pane c'è il suo olio. Da portare con orgoglio sulle nostre tavole, apprezzandone tutte le virtù. I sapori di ogni piatto vengono così conditi da una sapienza di frantoio, che parla di spremiture a freddo e di olive che crescono piano. L'olio usato a crudo, poi, mantiene intatte tutte le sue proprietà e sapori, schiudendo un mondo di infinite combinazioni, tante quanti sono gli oli extravergini di oliva in commercio, ognuno diverso dall'altro e con una propria caratteristica gusto-aromatica particolare.

### LA CREATIVITÀ

Ricordiamo, allora, le parole di Veronelli: «Immaginati se lo chef fosse un pittore, avrebbe centinaia e centinaia di colori a disposizione per realizzare un grande quadro». Sta alla bravura e alla creatività del cuoco marcare il proprio piatto

con la scelta dell'olio giusto, ma anche tra i fornelli di casa la scelta è ampia: utilizzeremo sulla carota in pinzimonio una Cerasuola siciliana, una Itrana laziale, più morbida ed equilibrata, o un'Ascolana tenera delle Marche, elegante e leggermente piccante, mentre sulla crema di carote potremmo azzardare anche una Cima di Mola pugliese, oppure la cultivar Uovo di piccione, sempre pugliese.

Per far scendere il filo d'olio giu-

sto dobbiamo considerare la regionalità delle ricette e del palato, imparando a degustare l'olio con tecniche di assaggio ed esame olfattivo, scoprendo i segreti di fluidità e colore. Sappremo così apprezzare meglio le ricette proposte con i giusti abbinamenti: dalle eliche cacio e pepe con ricci di mare, piatto che si esalta con un olio franto da Tagliasca o Castelnovina ligure, al bac-

calà con cicoria, che si sposa con un olio di Coratina. Sul filetto di vitello cotto a bassa temperatura in maionese d'albume, il "pairing" giusto è un olio delle Marche o Campania, mentre per la maionese occorre un olio evo leggero ligure o un blend del Garda moderato.

Per le tartare di ricciola, non perdetevi le contaminazioni di sapori assicurate da cultivar con sentori più mandorlati come Raggiola, Maurino, Trep, Nera di Gonnos o Rumignana. Per la pizza verace, si consiglia Itrana della Campania, Ravece, Rotondella o Ortime: tutte cultivar o blend che abbiano nel dna profumi di pomodoro o sfalcio di erba fresca. Imperdibile la carta degli oli, con eccellenza quali l'agraria Riva del Garda o il Decimi umbro, passando per l'azienda agricola Madonna dell'olivo, a Serre, fino ai siciliani Frantoi Cutrera.

G.A.D.



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

## SALÒ. Stasera per la rassegna gastronomica **Tappa alle Antiche Rive per Valtenesi con Gusto**

Un menù «da concorso» che esalta il **Garda Dop** abbinato all'extravergine della Manestrini di Soiano

Nuovo appuntamento per «Valtenesi con Gusto», l'itinerario enogastronomico in nove cene dedicato all'olio extravergine d'oliva del **Garda** realizzato con l'organizzazione del **Consorzio di tutela Garda Dop**, **Strada dei Vini e dei Sapori del Garda** e **East Lombardy**.

La quinta tappa è stasera a Salò alle Antiche Rive, il locale di Manuel Garbellini e Paola Betta, che recentemente si è distinto per il secondo anno consecutivo nella quarta edizione del concorso gastronomico «Un fiore nel piatto»,

che si è svolta nell'ambito di «Terme in Fiore» a Boario, vincendo nella categoria primi piatti con il «Risotto Bresciano dove il lago incontra la terra e il mare», una creazione del pirotecnico chef Sokol Xibri.

Il giovane cuoco di origini albanesi ha creato per questa sera una proposta in varie portate dove il **Garda Dop** sarà elemento fondamentale: l'extravergine della serata sarà quello del frantoio Manestrini di Soiano, i vini abbinati vengono invece da Monte Cicogna di Moniga.

Come sempre nelle cene della rassegna «Valtenesi con gusto», il menù viene offerto al costo di 30 euro: informazioni e prenotazioni al 329 3368403. • C.A.



**DRO**

Alla Centrale di Fies il primo confronto sui risultati del progetto di sviluppo «Ultra Violet»

## La susina dop ora è tra le eccellenze del Garda

DRO – Tempo di fioritura, ma anche di bilanci per rilanciare la susina Dop di Dro. È stata la Centrale di Fies ad ospitare ad inizio settimana il secondo incontro del tavolo di lavoro del progetto di sviluppo territoriale «Ultra Violet», chiamato a per rilanciare produzione e commercializzazione di uno dei prodotti tipici di Dro: la susina Dop. Un incontro che ha visto la presenza dei funzionari del servizio provinciale agricoltura, l'assessore del comune di Dro Claudio Mimiola, il presidente di Ingarda Marco Benedetti, con i ricercatori della «Fondazione E. Mach» e dei rappresentanti delle cooperative «La Trentina - Valli del Sarca» (Simone Pilati), «Agraria di Riva del Garda» (Massimo Fia) e Cassa Rurale Alto Garda. A coordinare i lavori lo staff dell'hub cultura «Fies Core» con Virginia Sommadossi, Valentina Paciolla ed Elisa Di Liberato. Un confronto tra mondo della ricerca, della produzione e della promozione culturale storica del frutto e del suo territorio,

che ha permesso di mettere in luce gli importanti risultati raggiunti nel primo anno d'attività del progetto «Ultra Violet» partendo dalla messa a dimora di nuove piante con innesti resistenti e rinnovati, le ricerche settimanali svolte dalla Fondazione Mach e la crescita della retribuzione agli agricoltori (sino a un euro al chilogrammo). La susina di Dro Dop è entrata inoltre tra le sette eccellenze della «Comunità del Cibo Garda-Dolomiti», nel menù della Sagra di S. Antonio a Dro, dando vita alla prima mostra (exhibit) di idee e proposte innovative «Ultra(fake)violet» ed avviando riflessioni sul progetto in varie Università italiane (Milano, Venezia, Torino e Bologna). «Fies Core ha connesso cultura, ricerca, agricoltura, turismo, amministrazione ed impresa - ha spiegato Virginia Sommadossi - è nata una rete che può sostenere le capacità di agire e reagire di un territorio, programmando e gestendo azioni, che diventano nuova narrazione del



luogo. Tante le ricadute, dirette e indirette, di un'azione di sensibilizzazione e strategia tesa alla valorizzazione di un prodotto ispirato alla biodiversità. «Ultra Violet» dimostra un territorio possa promuovere sviluppo e turismo con nuove ed accoglienti realtà ricettive, ma partendo anche da uno dei suoi prodotti più tipici e ricchi di storia: la susina Dop». **D.F.**

I susini in fiore nella piana di Dro

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



AGRICOLTURA

# A Vinitaly tre riconoscimenti all'olio extravergine di Agraria

► RIVA

Sono state assegnate all'Agraria di Riva tre Gran Menzioni al Concorso internazionale «Sol d'oro» e formalmente consegnate in questi giorni al Vinitaly di Verona. Da domenica scorsa Agraria è presente all'interno di Sol & Agrifood, prestigiosa vetrina dedicata all'olio extra vergine di eccellenza e all'agroalimentare di qualità all'interno della fiera internazionale Vinitaly. Un'occasione che Agraria ha sfruttato per presentare al pubblico nazionale e internazionale gli extra vergine della campagna 2016 in nuove e rivisitate bottiglie di design. «Siamo orgogliosi - fanno sapere da Agraria - di aver ottenuto tre Gran Menzioni al Concorso internazionale Sol d'oro con Uliva Garda Trentino Dop per la categoria fruttato medio, 46° Parallelo biologico e 46° Parallelo monovarietale di Casaliva per le relative categorie biologico e monovarietale». Un risultato che conferma l'eccellenza del lavoro svolto, con attenzioni che vengono riservate al prodotto dalla campagna alla bottiglia. «Sono soddisfazioni - ha rilasciato agraria in una nota stampa - che ci sprona a fare sempre meglio». Un settore quello dell'olio di Agraria in costante crescita con una serie sempre crescente di rico-

noscimenti. Oltre alle tre recentissime Gran Menzioni la Gold Medal per Uliva Dop al Monocultivar Olive Oil Expo 2017

le tre foglie nella Guida Oli d'Italia 2017 del Gambero Rosso a 46° Parallelo Monovarietale, la menzione di merito a Uliva Dop e 46° Parallelo Biologico al Concorso Sirena d'Oro di Sorrento il certificato di eccellenza Award Gold al Merano Culinary Award a 46° Parallelo Monovarietale e Award Rosso a Uliva Dop e 46° Parallelo Biologico e la bella posizione di 46° Parallelo Monovarietale alla Rassegna Nazionale Oli Monovarietali marchigiana organizzata da Assam Regione Marche. (l.o)



I riconoscimenti consegnati a Verona ai vertici dell'Agraria di Riva

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



# Genetica per difendere l'extravergine

## Agraria anti-sofisticazioni con la Fondazione «Mach»

L'extravergine del Garda trentino sta giocando un ruolo decisivo nella ricerca scientifica legata al futuro di questo ingrediente fondamentale per gran parte dell'alimentazione umana. I ricercatori della Fondazione «Edmund Mach» scendono in campo per coadiuvare gli olivicoltori trentini - coinvolti da un progetto dell'Agraria e della Provincia - per definire il ruolo della coltivazione dell'ulivo, in particolare della varietà principe del **Garda**: la Casaliva. Tutto questo per com-

un certo "analfabetismo alimentare" che impedisce di capire il valore dell'extravergine trentino. **Olio** speciale, che non teme alcun confronto assoluto nella sfida qualitativa, ma purtroppo penalizzato da scriteriate produzioni olearie impostate solo alla speculazione.

Così discutere di genotipi di ulivo gardesano, di tecniche per combattere parassiti delle piante o protocollo di conduzione dell'olivaia, diventa il modo più concreto per recuperare la consuetudine investendo sull'innovazione. D'altronde anche gli olivicoltori dell'Alto Garda avvertono l'esigenza di una nuova e più complessa etica della produzione agroalimentare.

Concetti che dopo l'evento scientifico, Agraria ha poi riproposto a Verona, tra gli stand di «Agrifood» dove la cooperativa altogardesana è presente, vetrina dedicata all'**olio** extravergine di eccellenza e all'agroalimentare di qualità, all'interno del «Vinitaly». Ovviamente in un contesto del genere bisogna fare anche un po' di sano marketing, e la cooperativa con sede a San Nazzaro - con centinaia di soci in tutta la Busa - ha portato a Verona gli extravergine della campagna 2016 nelle bottiglie con il nuovo design.

«Dopo **Uliva**, abbiamo pensato ad una nuova bottiglia anche per gli extravergini della linea 46° Parallelo - dice il direttore Massimo Fia - che sottolinea la collocazione più a nord, a livello mondiale, ed esprime tutte le caratteristiche legate al territorio di provenienza "estrema. Siamo orgogliosi di aver ottenuto tre gran menzioni al Concorso internazionale "Sol d'oro" - dice il direttore Massimo Fia - un risultato che conferma l'eccellenza del lavoro svolto dalla campagna alla bottiglia». Soddisfazioni comprensibili visto l'elenco dei premi ricevuti nell'ultimo periodo: compreso il «Gambero Rosso» e il «Sirena d'Oro» di Sorrento. **D.P.**

### Il direttore

“



Con il «46° parallelo» un **olio** dalle caratteristiche estreme, il più settentrionale al mondo

**Massimo Fia**

battere ogni sorta di sofisticazione. Come dire, la genetica a garanzia dell'origine. Il particolare microclima di questa zona lacustre conferisce un'impronta unica all'extravergine dop prodotto in zona, non solo caratteri organolettici, ma pure (e questo è forse il riscontro più interessante) inconfondibili elementi di bellezza. L'**Agraria** nei giorni scorsi ha ospitato un convegno dedicato proprio ai nostri olivicoltori, per spronarli all'innovazione e stimolarli a nuove pratiche agronomiche, moderne procedure colturali. Un convegno per combattere anche

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





Qui sopra lo stand a Verona, aperto fino a oggi. Accanto un incontro in sede **Agraria** coi soci. A sinistra il premio ritirato a Sorrento dal direttore **Massimo Fia**

# L'OLIO

La scienza per il Casaliva del **Garda** trentino. Intanto la cooperativa al «Vinitaly»

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

# IL LAGREIN PARLA ALTOATESINO IL TEROLDEGO PARLA TARENTINO

**F**edrizzi premiato per il Teroldego Rotaliano e il Teroldigo 2015, la Cantina Rotaliana di Mezzolombardo per la Riserva «Clesurae» 2001, Nosio Mezzacorona per il Lagrein Castel Firmian 2013 ed Elio Endrizzi per il Lagrein 2015. Sono questi i vincitori del primo concorso promosso dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il Teroldego Rotaliano e i Lagrein trentini e altoatesini. Novanta le etichette in concorso presentate da 55 aziende. Ecco i vincitori.



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

## **TEROLDEGO ROTALIANO DOC 2016/2015/2014**

- 1) Fedrizzi Cipriano con il Teroldego Rotaliano 2015.
- 2) Fedrizzi Cipriano con il Teroldigo 2015.
- 3) De Vescovi Ulzbach con il Teroldego Rotaliano 2015.

## **TEROLDEGO ROTALIANO DOC DAL 2013 AL 2009**

- 1) Cantina Rotaliana con



I vincitori del 1° concorso sul Teroldego e sul Lagrein. Nella foto in basso i marchesi Anselmo e Carlo Guerrieri Gonzaga (Tenuta San Leonardo)

la Riserva «Clesurae» 2011.

2) Nosio Mezzacorona con  
il Nos Riserva 2009.

3) Dorigati Mezzacorona con  
il Luigi Riserva 2012.

## **LAGREIN TRENINO DOC 2016/2015/2014**

1) Endrizzi Elio e Fratelli  
Mezzacorona con il Lagrein  
2015.

2) Agraria Riva del Garda

con il Lagrein 2015 Sasèra.

3) Casata Monfort Lavis con  
il Lagrein 2015.

## **LAGREIN TRENINO DOC DAL 2013 AL 2009**

1) Nosio Mezzacorona con  
il Lagrein 2013 Castel  
Firmian.

2) Bellaveder Faedo con  
il Lagrein Dunkel 2012  
Riserva Mansum.

3) Cantina Mori Colli Zugna  
con il Lagrein 2011 Terra  
di San Mauro.

**LAGREIN ALTO ADIGE  
2016/2015/2014**

1) Kellerei Bozen con la  
Riserva Taber 2014.

2) Ansitz Waldgries con  
il Lagrein Mirell 2014.

3) Kellerei Bozen con la  
Riserva Grieser 2014.

**LAGREIN ALTO ADIGE  
DAL 2013 AL 2009**

1) Kellerei St. Pauls Appiano  
con la Riserva Passion 2011.

2) Kellerei St. Michael  
Appiano con il Lagrein Sanct  
Valentin 2013.

3) Abbazia di Novacella con  
la Riserva Praepositus 2013.  
Prosit.

**G. Cas.**

# Dibattito sul futuro del turismo

Autonomia Dinamica di Ottobre organizza un incontro all'hotel Du Lac



Mauro Ottobre

► RIVA

Tema delicato, piccante, a volte scomodo quello del difficile connubio tra turismo, ambiente e territorio. Soprattutto nell'Alto Garda dove a più riprese istituzioni e ambientalisti si fronteggiano su come gestire e intersecare questi elementi chiave del successo turistico altogardesano. Per approfondire la questione il movimento socioculturale Autonomia Dinamica fondato dall'onorevole Mauro Ottobre organizzerà venerdì 21 aprile

alle 20 all'hotel Du Lac di Riva una conferenza dal titolo «Turismo, ambiente, territorio, per uno sviluppo dinamico del Garda trentino».

Alla tavola rotonda ci saranno il presidente di Garda trentino Spa Marco Benedetti, il direttore di Agraria Massimo Fia, il direttore del Du Lac Gabriele Galieni, la vicepresidente di Confcommercio Francesca Lorenzi, il presidente di Riva in Centro Massimiliano Martinelli, il presidente di Riva Fierecongressi Roberto Pellegrini, per l'Unione albergatori

Silvio Rigatti e la referente di Autonomia Dinamica Sara Bombardelli. Dopo un brindisi di benvenuto si darà il via al confronto dove ogni relatore avrà modo di portare la propria idea su quello che è necessario fare per sviluppare una sinergia tra l'ambiente altogardesano e le varie tipologie di turisti che lo frequentano e come il territorio si dovrà evolvere per soddisfare l'equilibrio tra offerta e domanda.

A moderare il dibattito sarà il giornalista rivano Claudio Chiarani. (L.O)

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



# Segnali di ripresa per la susina di Dro

A Fies positivo incontro fra i molti soggetti che lavorano al rilancio della caratteristica coltura

► DRO

La centrale di Fies ha ospitato il secondo incontro del tavolo che si occupa del recupero e della valorizzazione della susina di Dro, biodiversità che contraddistingue il territorio droato. All'incontro erano presenti il responsabile del Servizio agricoltura della Provincia Fabrizio Dagostin, l'assessore al turismo di Dro Claudio Mimiola, il presidente di Garda Trentino Marco Benedetti, i rappresentanti della Fondazione Edmund Mach Michele Pontalti e Michele Morten, Simone Pilati per la cooperativa Valli del Sarca, il direttore dell'Agraria di Riva Massimo Fia,

Silvano Brighenti della Cassa Rurale. Al loro fianco l'hub cultura Fies Core composto da Virginia Sommadossi, Valentina Paciolla, Elisa Di Liberato che ha ideato e promosso il progetto di sviluppo territoriale "Ultra Violet" per conto del Comune. La messa a dimora di nuove piante da parte degli agricoltori, il recapito settimanale dedicato esclusivamente alla cura della susina istituito dalla Fondazione Edmund Mach, la crescita della retribuzione per gli agricoltori che finalmente raggiunge 1 euro al kg, la Comunità del Cibo Garda Dolomiti che include la susina di Dro tra le 7 eccellenze e il coinvolgimento delle sagre di

Sant'Antonio a Dro e di San Pietro e Paolo a Ceniga «sono solo alcuni degli obiettivi raggiunti nell'anno del risveglio dell'interesse verso questo frutto - spiegano i promotori - di cui a breve si sarebbe persa memoria».

All'ordine del giorno dell'incontro un confronto su ciò che è successo quest'anno e su cosa c'è ancora da fare, sui segnali di risveglio e interesse reale di un intero territorio, alle decisioni intraprese singolarmente da ogni ambito, sia pubblico che privato, in un riconoscere collettivo dell'importanza di un'identità territoriale da ricostruire a partire proprio dalla terra.

«Ecco perché Fies Core ha connesso cultura, ricerca, agricoltura, turismo, pubblica amministrazione e impresa - proseguono i promotori del progetto - in una rete in grado di

trasformarsi in coadiuvante per le reali capacità di agire e reagire di un territorio, programmando e gestendo una serie di azioni condivise e trasparenti che diventano anche nuova narrazione di un luogo. Molteplici i fronti su cui abbiamo lavorato in questo primo anno di progetto, moltissime le ricadute dirette e indirette di questa azione collettiva di sensibilizzazione, pensiero e strategia per la valorizzazione della nostra biodiversità».



Virginia Sommadossi

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



## Riva del Garda

# Spettacoli, giochi e cucina Rivive la Roma antica

«**T**utte le strade portano a Roma? Un viaggio dalla via Appia alla Riva romana sconosciuta», questo il titolo, si terrà domenica a Riva del Garda in piazza della Costituzione – Terme Romane. Si parte alle 17 con una visita guidata alla Riva romana sconosciuta fino all'esposizione che si trova nella sezione archeologica del Museo di Riva. Intanto i bambini e i ragazzi possono partecipare a dei giochi romani, con le noci e gli astragali. Alle 18.30 va in scena lo «Streetfood di Apicio: cucina da strada dai sapori romani con Ptisana et alica e Omentata», seguito da una chiacchierata su olio e vino con Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach, Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori e Furio Battelini, responsabile del frantoio dell'Agraria di Riva. Alle 20.30 «Sguardi romani sul Garda. Il paesaggio altogardesano tra I e II secolo raccontato a più voci». Infine alle 21 il clou della kermesse con lo spettacolo in anteprima regionale di Alessandro Scillitani tratto dal libro di Paolo Rumiz *La voce della strada*.

**M. B.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Le tracce

I resti delle Terme romane a Riva del Garda sono ancora visibili. Proprio qui si terrà la giornata evento



## Riva del Garda

# Spettacoli, giochi e cucina Rivive la Roma antica

«**T**utte le strade portano a Roma? Un viaggio dalla via Appia alla Riva romana sconosciuta», questo il titolo, si terrà domenica a Riva del Garda in piazza della Costituzione - Terme Romane. Si parte alle 17 con una visita guidata alla Riva romana sconosciuta fino all'esposizione che si trova nella sezione archeologica del Museo di Riva. Intanto i bambini e i ragazzi possono partecipare a dei giochi romani, con le noci e gli astragali. Alle 18.30 va in scena lo «Streetfood di Apicio: cucina da strada dai sapori romani con Ptisana et alica e Omentata», seguito da una chiacchierata su olio e vino con Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach, Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori e Furio Battelini, responsabile del frantoio dell'Agraria di Riva. Alle 20.30 «Sguardi romani sul Garda. Il paesaggio altogardesano tra I e II secolo raccontato a più voci». Infine alle 21 il clou della kermesse con lo spettacolo in anteprima regionale di Alessandro Scillitani tratto dal libro di Paolo Rumiz *La voce della strada*.

**M. B.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Le tracce

I resti delle Terme romane a Riva del Garda sono ancora visibili. Proprio qui si terrà la giornata evento

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



# NUOVE VOCAZIONI ■ L'OLIVICOLTURA L'OLIO RISALE FINO AL NORDEST

Produzioni di nicchia ma in grande crescita sul Lago di Garda e sui colli Euganei e Berici

di CHRISTIAN BENNA

**M**are Nostrum addio. L'ulivo fa le valigie ed emigra in Settentrione. La pianta secolare simbolo delle civiltà del Mediterraneo va a prendere il sole sulle rive del Lago di Garda, si arrampica alla ricerca di aria buona fino alle pendici delle Alpi e trova terreno fertile tra i colli Euganei e i Monti Berici. A leggere i dati Ismea-Unaprol sull'andamento in Italia della filiera dell'olio di oliva sembra di osservare un paese capovolto.

## Crollo della Puglia

Nel 2016 la Puglia, bacino naturale dell'ulivo, ha visto crollare la sua produzione del 40% (a 242 mila tonnellate); la Sicilia è precipitata del 42% (52 mila tonnellate) e la Campania ha quasi dimezzato il raccolto, a meno 49%, pari a 20 mila tonnellate. Tutt'altra musica a Nordest dove i frutti della pianta

sempreverde crescono a doppia cifra. Per il Veneto si parla infatti di un 2016 come di un'annata record, con una spremitura in aumento del 30%, a circa duemila tonnellate.

Gli antichi greci si tramandavano la leggenda che la pianta simbolo del Mediterraneo fosse una creazione di Atena, un dono della dea della sapienza offerto all'umanità. Più prosaicamente oggi la scalata a Nord dell'ulivo è frutto del cambiamento climatico che sta spostando verso l'alto (e

capita così per altre colture, come il caffè) la fascia più adatta per la coltivazione della pianta sempreverde, compresa storicamente tra il 30esimo e il 46esimo parallelo. Da qualche anno, poi, nel Mezzogiorno d'Italia sono comparsi batteri

devastanti come la Xylella, provenienti dai paesi tropicali del Centro America, che seccano rapidamente le piante infette. Una piaga dei campi agricoli

che non ha trovato ancora una risposta efficace.

In Veneto l'ulivo è presente sin dalla notte dei tempi: la tradizione vuole che i primi a portarne la coltura furono i troiani in fuga dall'assedio di Achille; più probabilmente ad introdurlo furono i romani. Fino a ieri la produzione veneta è stata una nicchia, quasi una rarità del panorama italiano, meno dell'1% del totale della spremitura. Negli ultimi tempi l'olio regionale sta vivendo stagioni esaltanti: produzione in aumento, qualità sempre più alta. E sta uscendo con vigore dalla nicchia per pochi intenditori, e dalle rivendite nei mercatini agricoli, per diventare prodotto da esportazione: dalla Germania fino al Giappone.

## Cinquanta frantoi

In Veneto ci sono 5mila ettari coltivati a ulivo e una cinquantina di frantoi per la spremitura e la molitura. Il 75% della produzione si trova nell'area veronese, ma le coltivazioni sono diffuse anche nel Vicentino e nel Trevigiano. Si tratta di una produzione molto frammentata, sono 7 mila le aziende agri-

cole del settore, e quindi la superficie media è inferiore all'ettaro. E due sono le grandi famiglie dell'olio del territorio: Veneto Dop e Garda Dop. Il Veneto Dop si ramifica poi in altre parentele: l'olio extra vergine di oliva Valpolicella Dop, con olivaggi a base di Grignano o Favarol; l'olio dal color verde oro dei colli Euganei e Berici Dop, con olivaggi a base di Leccino e Rasara; il Grappa Dop con olivaggi a base di Frantoio e Leccino, che si trova nella zona collinare pedemontana delle province di Vicenza e di Treviso.

Il 90% dei produttori fa parte di Aipo, l'associazione italiani olivicoltori. Enzo Gambin che ne è il presidente si dice molto soddisfatto dell'ultima annata

dell'olio made in Veneto: «La produzione ha raggiunto 22 mila quintali d'olio. Di questi circa 1.800 sono certificati Garda Dop e Veneto Dop. Metà della superficie coltivata fa riferimento a produzioni specializzate in olivicoltura, a dimostrazione del fatto che il settore nella nostra regione ha raggiunto una sua maturità, mentre il resto

si affianca ad altre coltivazioni, soprattutto vitigni».

## Il 10% oltreconfine

Buona parte della produzione, circa 30%, è destinato all'autoconsumo, e il 15% è venduto negli spazi aziendali. Ma il dinamismo dell'olio made in Veneto è osservabile alle rotte che comincia a prendere verso l'estero. Il 10% delle spremiture del territorio è destinata oltre confine. «La produzione regionale è marginale rispetto ai volumi del resto del paese», dice Gambin, «ma è in crescita e di altissima qualità. E tra l'altro va a braccetto con le bellezze paesaggistiche. Il clima favorevole di questi ultimi anni sta irrobustendo le coltivazioni anche se non mancano i problemi fitosanitari soprattutto legati alla mosca olearia».

L'attenzione è alta anche sull'emergenza Xylella. L'Aipo insieme con la Regione ha attivato 280 punti di monitoraggio contro i parassiti coinvolgendo

15 tecnici agronomi. «Ogni settimana emettiamo un bollettino dove diamo indicazioni agli olivicoltori».

Uno dei gioielli della filiera è il Garda Dop, le cui coltivazioni si estendono dal Bresciano fino all'area veronese e al Trentino, la coltivazione di ulivi più a Nord del mondo. Tanto che alcuni produttori hanno lanciato il brand Parallelo 46 fregiandosi della capacità di fare un ottimo olio d'altura. «Il 2016 è stata un'annata fantastica, carica di olive», dice Andrea Bertazzi, presidente del consorzio Garda Dop, 500 produttori raccolti attorno al microclima del lacu-

**“** Nel 2016 spremitura in aumento del 30 per cento a circa duemila tonnellate

**“** Il gioiello è il Garda Dop 500 coltivatori raccolti intorno al microclima lacustre



stre, «la nostra produzione è una goccia nel mare nel mondo dell'olio italiano. Tuttavia l'ottimo clima del Garda, protetto dalle colline, ci permette di avere un prodotto unico e molto apprezzato. La resa dei nostri ulivi è molto bassa, ci vuole molto lavoro per fare una buona spremitura. È un olio dal profumo fruttato che ricorda erbe aromatiche e il carciofo. Anche al palato offre un gusto molto particolare, amaro e piccante in modo equilibrato. Qualità che si abbinano bene a tutta la tavola dall'antipasto al dolce».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA PRODUZIONE DI OLIO PER REGIONE media 2011-2014 (migliaia di tonnellate)

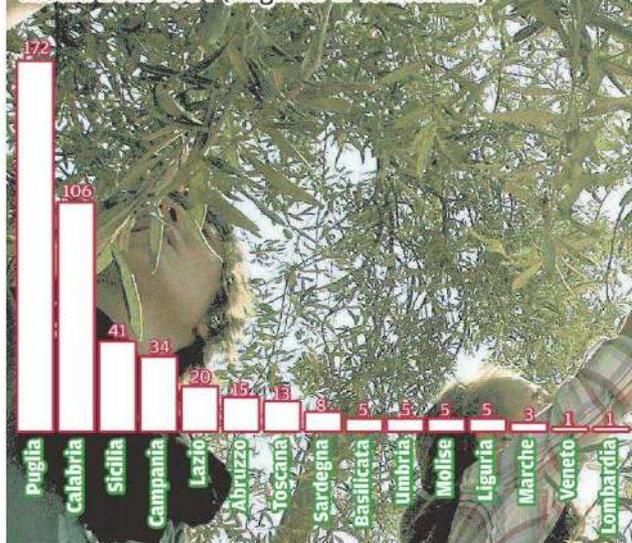


La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## NUOVE VOCAZIONI ■ L'OLIVICOLTURA

### LA PRODUZIONE DI OLIO PER REGIONE

media 2011-2014 (migliaia di tonnellate)



# L'OLIO RISALE FINO AL NORDEST

Produzioni di nicchia ma in grande crescita sul Lago di Garda e sui colli Euganei e Berici

di **CHRISTIAN BENNA**

**M**are Nostrum addio. L'ulivo fa le valigie ed emigra in Settentrione. La pianta secolare simbolo delle civiltà del Mediterraneo va a prendere il sole sulle rive del Lago di Garda, si arrampica alla ricerca di aria buona fino alle pendici delle Alpi e trova terreno fertile tra i colli Euganei e i Monti Berici. A leggere i dati Ismea-Unaprol sull'andamento in Italia della filiera dell'olio di oliva sembra di osservare un paese capovolto.

**“ Nel 2016 spremitura in aumento del 30 per cento a circa duemila tonnellate**

#### Crollo della Puglia

Nel 2016 la Puglia, bacino naturale dell'ulivo, ha visto crollare la sua produzione del 40% (a 242 mila tonnellate); la Sicilia è precipitata del 42% (52 mila tonnellate) e la Campania ha quasi dimezzato il raccolto, a meno 49%, pari a 20 mila tonnellate. Tutt'altra musica a Nordest dove i frutti della pianta

sempreverde crescono a doppia cifra. Per il Veneto si parla infatti di un 2016 come di un'annata record, con una spremitura in aumento del 30%, a circa duemila tonnellate.

Gli antichi greci si tramandavano la leggenda che la pianta simbolo del Mediterraneo fosse una creazione di Atena, un dono della dea della sapienza offerto all'umanità. Più prosaicamente oggi la scalata a Nord dell'ulivo è frutto del cambiamento climatico che sta spostando verso l'alto (e

capita così) per altre colture, come il caffè) la fascia più adatta per la coltivazione della pianta sempreverde, compresa storicamente tra il 30esimo e il 46esimo parallelo. Da qualche anno, poi, nel Mezzogiorno d'Italia sono comparsi batteri devastanti come la Xylella, provenienti dai paesi tropicali del Centro America, che seccano rapidamente le piante infette. Una piaga dei campi agricoli

che non ha trovato ancora una risposta efficace.

In Veneto l'ulivo è presente sin dalla notte dei tempi; la tradizione vuole che i primi a portarne la coltura furono i troiani in fuga dall'assedio di Achille; più probabilmente ad introdurlo furono i romani. Fino a ieri la produzione veneta è stata una nicchia, quasi una rarità del panorama italiano, meno dell'1% del totale della spremitura. Negli ultimi tempi l'olio regionale sta vivendo stagioni esaltanti: produzione in aumento, qualità sempre più alta. E sta uscendo con vigore dalla nicchia per pochi intenditori, e dalle rivendite nei mercatini agricoli, per diventare prodotto da esportazione: dalla Germania fino al Giappone.

#### Cinquanta frantoi

In Veneto ci sono 5 mila ettari coltivati a ulivo e una cinquantina di frantoi per la spremitura e la molitura. Il 75% della produzione si trova nell'area veronese, ma le coltivazioni sono diffuse anche nel Vicentino e nel Trevigiano. Si tratta di una produzione molto frammentata, sono 7 mila le aziende agri-

cole del settore, e quindi la superficie media è inferiore all'ettaro. E due sono le grandi famiglie dell'olio del territorio: Veneto Dop e Garda Dop, il Veneto Dop si ramifica poi in altre parentele: l'olio extra vergine di oliva Valpolicella Dop, con olivaggi a base di Grignano o Favarak; l'olio dal color verde oro dei colli Euganei e Berici Dop, con olivaggi a base di Leccino e Rasara; il Grappa Dop con olivaggi a base di Frantoio e Leccino, che si trova nella zona collinare pedemontana delle province di Vicenza e di Treviso.

Il 90% dei produttori fa parte di Aipo, l'associazione italiani olivicoltori. Enzo Gambin che ne è il presidente si dice molto soddisfatto dell'ultima annata dell'olio made in Veneto: «La produzione ha raggiunto 22 mila quintali d'olio. Di questi circa 1.800 sono certificati Garda Dop e Veneto Dop. Metà della superficie coltivata fa riferimento a produzioni specializzate in olivicoltura, a dimostrazione del fatto che il settore nella nostra regione ha raggiunto una sua maturità, mentre il re-

sto si affianca ad altre coltivazioni, soprattutto vitigni».

#### Il 10% oltreconfine

Buona parte della produzione, circa 30%, è destinato all'autoconsumo, e il 15% è venduto negli spazi aziendali. Ma il dinamismo dell'olio made in Veneto è osservabile alle rotte che comincia a prendere verso l'estero. Il 10% delle spremiture del territorio è destinata oltre confine. «La produzione regionale è marginale rispetto ai volumi del resto del paese», dice Gambin, «ma è in crescita e di altissima qualità. E tra l'altro va a braccetto con le bellezze paesaggistiche. Il clima favorevole di questi ultimi anni sta irrobustendo le coltivazioni anche se non mancano i problemi fitosanitari soprattutto legati alla mosca olearia».

L'attenzione è alta anche sull'emergenza Xylella. L'Aipo insieme con la Regione ha attivato 290 punti di monitoraggio contro i parassiti coinvolgendo

15 tecnici agronomi. «Ogni settimana emettiamo un bollettino dove diamo indicazioni agli olivicoltori».

Uno dei gioielli della filiera è il Garda Dop, le cui coltivazioni si estendono dal Bresciano fino all'area veronese e al Trentino, la coltivazione di ulivi più a Nord del mondo. Tanto che alcuni produttori hanno lanciato il brand Parallelo 46 freghiandosi della capacità di fare un ottimo olio d'altura. «Il 2016 è stata un'annata fantastica, carica di olive», dice Andrea Bertazzi, presidente del consorzio Garda Dop, 500 produttori raccolti attorno al microclima del lacustre, «la nostra produzione è

**“ Il gioiello è il Garda Dop 500 coltivatori raccolti intorno al microclima lacustre**

una goccia nel mare nel mondo dell'olio italiano. Tuttavia l'ottimo clima del Garda, protetto dalle colline, ci permette di avere un prodotto unico e molto apprezzato. La resa dei nostri ulivi è molto bassa, ci vuole molto lavoro per fare una buona spremitura. È un olio dal profumo fruttato che ricorda erbe aromatiche e il carciofo. Anche al palato offre un gusto molto particolare, amaro e piccante in modo equilibrato. Qualità che si abbinano bene a tutta la tavola dall'antipasto al dolce».

LIB. PRODUZIONE RISERVATA

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



## NUOVE VOCAZIONI ■ L'OLIVICOLTURA

# L'OLIO RISALE FINO AL NORDEST

Produzioni di nicchia ma in grande crescita sul Lago di Garda e sui colli Euganei e Berici

di CHRISTIAN BENNA

**M**are Nostrum addio. L'ulivo fa le valigie ed emigra in Settentrione. La pianta secolare simbolo delle civiltà del Mediterraneo va a prendere il sole sulle rive del Lago di Garda, si arrampica alla ricerca di aria buona fino alle pendici delle Alpi e trova terreno fertile tra i colli Euganei e i Monti Berici. A leggere i dati Ismea-Unaprol sull'andamento in Italia della filiera dell'olio di oliva sembra di osservare un paese capovolto.

### Crollo della Puglia

Nel 2016 la Puglia, bacino naturale dell'ulivo, ha visto crollare la sua produzione del 40% (a 242 mila tonnellate); la Sicilia è precipitata del 42% (52 mila tonnellate) e la Campania ha quasi dimezzato il raccolto, a meno 49%, pari a 20 mila tonnellate. Tutt'altra musica a Nordest dove i frutti della pianta

sempreverde crescono a doppia cifra. Per il Veneto si parla infatti di un 2016 come di un'annata record, con una spremitura in aumento del 30%, a circa duemila tonnellate.

Gli antichi greci si tramandavano la leggenda che la pianta simbolo del Mediterraneo fosse una creazione di Atena, un dono della dea della sapienza offerto all'umanità. Più prosaicamente oggi la scalata a Nord dell'ulivo è frutto del cambiamento climatico che sta spostando verso l'alto (e

capita così per altre colture, come il caffè) la fascia più adatta per la coltivazione della pianta sempreverde, compresa storicamente tra il 30esimo e il 46esimo parallelo. Da qualche anno, poi, nel Mezzogiorno d'Italia sono comparsi batteri

devastanti come la Xylella, provenienti dai paesi tropicali del Centro America, che seccano rapidamente le piante infette. Una piaga dei campi agricoli

che non ha trovato ancora una risposta efficace.

In Veneto l'ulivo è presente sin dalla notte dei tempi: la tradizione vuole che i primi a portarne la coltura furono i troiani in fuga dall'assedio di Achille; più probabilmente ad introdurlo furono i romani. Fino a ieri la produzione veneta è stata una nicchia, quasi una rarità del panorama italiano, meno dell'1% del totale della spremitura. Negli ultimi tempi l'olio regionale sta vivendo stagioni esaltanti: produzione in aumento, qualità sempre più alta. E sta uscendo con vigore dalla nicchia per pochi intenditori, e dalle rivendite nei mercatini agricoli, per diventare prodotto da esportazione: dalla Germania fino al Giappone.

### Cinquanta frantoi

In Veneto ci sono 5mila ettari coltivati a ulivo e una cinquantina di frantoi per la spremitura e la molitura. Il 75% della produzione si trova nell'area veronese, ma le coltivazioni sono diffuse anche nel Vicentino e nel Trevigiano. Si tratta di una produzione molto frammentata, sono 7 mila le aziende agri-

cole del settore, e quindi la superficie media è inferiore all'ettaro. E due sono le grandi famiglie dell'olio del territorio: Veneto Dop e Garda Dop. Il Veneto Dop si ramifica poi in altre parentele: l'olio extra vergine di oliva Valpolicella Dop, con olivaggi a base di Grignano o Favaro; l'olio dal color verde oro dei colli Euganei e Berici Dop, con olivaggi a base di Leccino e Rasara; il Grappa Dop con olivaggi a base di Frantoio e Leccino, che si trova nella zona collinare pedemontana delle province di Vicenza e di Treviso.

Il 90% dei produttori fa parte di Aipo, l'associazione italiani olivicoltori. Enzo Gambin che ne è il presidente si dice molto soddisfatto dell'ultima annata

dell'olio made in Veneto: «La produzione ha raggiunto 22 mila quintali d'olio. Di questi circa 1.800 sono certificati Garda Dop e Veneto Dop. Metà della superficie coltivata fa riferimento a produzioni specializzate in olivicoltura, a dimostrazione del fatto che il settore nella nostra regione ha raggiunto una sua maturità, mentre il re-

sto si affianca ad altre coltivazioni, soprattutto vitigni».

### Il 10% oltreconfine

Buona parte della produzione, circa 30%, è destinato all'autoconsumo, e il 15% è venduto negli spazi aziendali. Ma il dinamismo dell'olio made in Veneto è osservabile alle rotte che comincia a prendere verso l'estero. Il 10% delle spremiture del territorio è destinata oltre confine. «La produzione regionale è marginale rispetto ai volumi del resto del paese», dice Gambin, «ma è in crescita e di altissima qualità. E tra l'altro va a braccetto con le bellezze paesaggistiche. Il clima favorevole di questi ultimi anni sta irrobustendo le coltivazioni anche se non mancano i problemi fitosanitari soprattutto legati alla mosca olearia».

L'attenzione è alta anche sull'emergenza Xylella. L'Aipo insieme con la Regione ha attivato 280 punti di monitoraggio contro i parassiti coinvolgendo

15 tecnici agronomi. «Ogni settimana emettiamo un bollettino dove diamo indicazioni agli olivicoltori».

Uno dei gioielli della filiera è il Garda Dop, le cui coltivazioni si estendono dal Bresciano fino all'area veronese e al Trentino, la coltivazione di ulivi più a Nord del mondo. Tanto che alcuni produttori hanno lanciato il brand Parallelo 46 fregiandosi della capacità di fare un ottimo olio d'altura. «Il 2016 è stata un'annata fantastica, carica di olive», dice Andrea Bertazzi, presidente del consorzio Garda



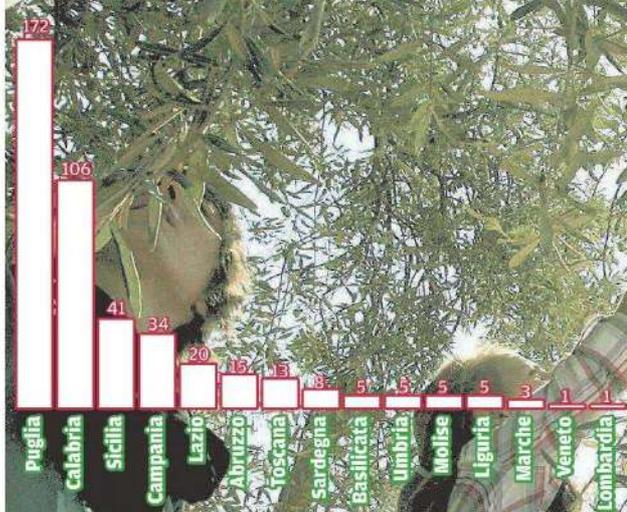
Dop, 500 produttori raccolti attorno al microclima del lacustre, «la nostra produzione è una goccia nel mare nel mondo dell'olio italiano. Tuttavia l'ottimo clima del Garda, protetto dalle colline, ci permette di avere un prodotto unico e molto apprezzato. La resa dei nostri ulivi è molto bassa, ci vuole molto lavoro per fare una buona spremitura. È un olio dal profumo fruttato che ricorda erbe aromatiche e il carciofo. Anche al palato offre un gusto molto particolare, amaro e piccante in modo equilibrato. Qualità che si abbinano bene a tutta la tavola dall'antipasto al dolce».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“ Il gioiello è il Garda Dop  
500 coltivatori raccolti intorno al microclima lacustre

“ Nel 2016 spremitura in aumento del 30 per cento a circa duemila tonnellate

### LA PRODUZIONE DI OLIO PER REGIONE media 2011-2014 (migliaia di tonnellate)



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

# L'OLIO RISALE FINO AL NORDEST

Produzioni di nicchia ma in grande crescita sul Lago di Garda e sui colli Euganei e Berici

di CHRISTIAN BENNA

**M**are Nostrum addio. L'ulivo fa le valigie ed emigra in Settentrione. La pianta secolare simbolo delle civiltà del Mediterraneo va a prendere il sole sulle rive del Lago di Garda, si arrampica alla ricerca di aria buona fino alle pendici delle Alpi e trova terreno fertile tra i colli Euganei e i Monti Berici. A leggere i dati Ismea-Unaprol sull'andamento in Italia della filiera dell'olio di oliva sembra di osservare un paese capovolto.

## Crollo della Puglia

Nel 2016 la Puglia, bacino naturale dell'ulivo, ha visto crollare la sua produzione del 40% (a 242 mila tonnellate); la Sicilia è precipitata del 42% (52 mila tonnellate) e la Campania ha quasi dimezzato il raccolto, a meno 49%, pari a 20 mila tonnellate. Tutt'altra musica a Nordest dove i frutti della pianta

sempreverde crescono a doppia cifra. Per il Veneto si parla infatti di un 2016 come di un'annata record, con una spremitura in aumento del 30%, a circa duemila tonnellate.

Gli antichi greci si tramandavano la leggenda che la pianta simbolo del Mediterraneo fosse una creazione di Atena, un dono della dea della sapienza offerto all'umanità. Più prosaicamente oggi la scalata a Nord dell'ulivo è frutto del cambiamento climatico che sta spostando verso l'alto (e

capita così per altre colture, come il caffè) la fascia più adatta per la coltivazione della pianta sempreverde, compresa storicamente tra il 30esimo e il 46esimo parallelo. Da qualche anno, poi, nel Mezzogiorno d'Italia sono comparsi batteri devastanti come la Xylella, provenienti dai paesi tropicali del Centro America, che seccano rapidamente le piante infette. Una piaga dei campi agricoli

che non ha trovato ancora una risposta efficace.

In Veneto l'ulivo è presente sin dalla notte dei tempi: la tradizione vuole che i primi a portarne la coltura furono i troiani in fuga dall'assedio di Achille; più probabilmente ad introdurlo furono i romani. Fino a ieri la produzione veneta è stata una nicchia, quasi una rarità del panorama italiano, meno dell'1% del totale della spremitura. Negli ultimi tempi l'olio regionale sta vivendo stagioni esaltanti: produzione in aumento, qualità sempre più alta. E sta uscendo con vigore dalla nicchia per pochi intenditori, e dalle rivendite nei mercatini agricoli, per diventare prodotto da esportazione: dalla Germania fino al Giappone.

## Cinquanta frantoi

In Veneto ci sono 5mila ettari coltivati a ulivo e una cinquantina di frantoi per la spremitura e la molitura. Il 75% della produzione si trova nell'area veronese, ma le coltivazioni sono diffuse anche nel Vicentino e nel Trevigiano. Si tratta di una produzione molto frammentata, sono 7 mila le aziende agri-

cole del settore, e quindi la superficie media è inferiore all'ettaro. E due sono le grandi famiglie dell'olio del territorio: Veneto Dop e Garda Dop. Il Veneto Dop si ramifica poi in altre parentele: l'olio extra vergine di oliva Valpolicella Dop, con olivaggi a base di Grignano o Favaro; l'olio dal color verde oro dei colli Euganei e Berici Dop, con olivaggi a base di Leccino e Rasara; il Grappa Dop con olivaggi a base di Frantoio e Leccino, che si trova nella zona collinare pedemontana delle province di Vicenza e di Treviso.

Il 90% dei produttori fa parte di Aipo, l'associazione italiani olivicoltori. Enzo Gambin che ne è il presidente si dice molto soddisfatto dell'ultima annata dell'olio made in Veneto: «La produzione ha raggiunto 22 mila quintali d'olio. Di questi circa 1.800 sono certificati Garda Dop e Veneto Dop. Metà della superficie coltivata fa riferimento a produzioni specializzate in olivicoltura, a dimostrazione del fatto che il settore nella nostra regione ha raggiunto una sua maturità, mentre il resto

si affianca ad altre coltiva-

zioni, soprattutto vitigni».

## Il 10% oltreconfine

Buona parte della produzione, circa 30%, è destinato all'autoconsumo, e il 15% è venduto negli spazi aziendali. Ma il dinamismo dell'olio made in Veneto è osservabile alle rotte che comincia a prendere verso l'estero. Il 10% delle spremiture del territorio è destinata oltre confine. «La produzione regionale è marginale rispetto ai volumi del resto del paese», dice Gambin, «ma è in crescita e di altissima qualità. E tra l'altro va a braccetto con le bellezze paesaggistiche. Il clima favorevole di questi ultimi anni sta irrobustendo le coltivazioni anche se non mancano i problemi fitosanitari soprattutto legati alla mosca olearia».

L'attenzione è alta anche sull'emergenza Xylella. L'Aipo insieme con la Regione ha attivato 280 punti di monitoraggio contro i parassiti coinvolgendo

15 tecnici agronomi. «Ogni settimana emettiamo un bollettino dove diamo indicazioni agli olivicoltori».

Uno dei gioielli della filiera è il Garda Dop, le cui coltivazioni si estendono dal Bresciano fino all'area veronese e al Trentino, la coltivazione di ulivi più a Nord del mondo. Tanto che alcuni produttori hanno lanciato il brand Parallelo 46 fregiandosi della capacità di fare un ottimo olio d'altura. «Il 2016 è stata un'annata fantastica, carica di olive», dice Andrea Bertazzi, presidente del consorzio Garda Dop, 500 produttori raccolti attorno al microclima del lacustre, «la nostra produzione è

una goccia nel mare nel mondo dell'olio italiano. Tuttavia l'ottimo clima del Garda, protetto dalle colline, ci permette di avere un prodotto unico e

molto apprezzato. La resa dei nostri ulivi è molto bassa, ci vuole molto lavoro per fare una buona spremitura. È un olio dal profumo fruttato che ricorda erbe aromatiche e il carciofo. Anche al palato offre un gusto molto particolare, amaro e



piccante in modo equilibrato. Qualità che si abbinano bene a tutta la tavola dall'antipasto al dolce».

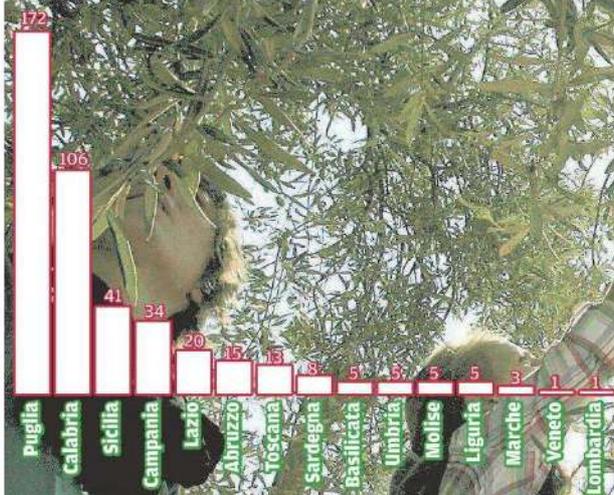
©RI/PRODUZIONE RISERVATA

**“** Il gioiello è il Garda Dop  
500 coltivatori raccolti intorno al microclima lacustre

**“** Nel 2016 spremitura in aumento del 30 per cento a circa duemila tonnellate

## NUOVE VOCAZIONI ■ L'OLIVICOLTURA

**LA PRODUZIONE DI OLIO PER REGIONE**  
media 2011-2014 (migliaia di tonnellate)



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

## NUOVE VOCAZIONI ■ L'OLIVICOLTURA

# L'OLIO RISALE FINO AL NORDEST

Produzioni di nicchia ma in grande crescita sul Lago di Garda e sui colli Euganei e Berici

di CHRISTIAN BENNA

**M**are Nostrum addio. L'ulivo fa le valigie ed emigra in Settentrione. La pianta secolare simbolo delle civiltà del Mediterraneo va a prendere il sole sulle rive del Lago di Garda, si arrampica alla ricerca di aria buona fino alle pendici delle Alpi e trova terreno fertile tra i colli Euganei e i Monti Berici. A leggere i dati Ismea-Unaprol sull'andamento in Italia della filiera dell'olio di oliva sembra di osservare un paese capovolto.

### Crollo della Puglia

Nel 2016 la Puglia, bacino naturale dell'ulivo, ha visto crollare la sua produzione del 40% (a 242 mila tonnellate); la Sicilia è precipitata del 42% (52 mila tonnellate) e la Campania ha quasi dimezzato il raccolto, a meno 49%, pari a 20 mila tonnellate. Tutt'altra musica a Nordest dove i frutti della pianta

sempreverde crescono a doppia cifra. Per il Veneto si parla infatti di un 2016 come di un'annata record, con una spremitura in aumento del 30%, a circa duemila tonnellate.

Gli antichi greci si tramandavano la leggenda che la pianta simbolo del Mediterraneo fosse una creazione di Atena, un dono della dea della sapienza offerto all'umanità. Più prosaicamente oggi la scalata a Nord dell'ulivo è frutto del cambiamento climatico che sta spostando verso l'alto (e

capita così per altre colture, come il caffè) la fascia più adatta per la coltivazione della pianta sempreverde, compresa storicamente tra il 30esimo e il 46esimo parallelo. Da qualche anno, poi, nel Mezzogiorno d'Italia sono comparsi batteri devastanti come la Xylella, provenienti dai paesi tropicali del Centro America, che seccano

rapidamente le piante infette. Una piaga dei campi agricoli

che non ha trovato ancora una risposta efficace.

In Veneto l'ulivo è presente sin dalla notte dei tempi: la tradizione vuole che i primi a portarne la coltura furono i troiani in fuga dall'assedio di Achille; più probabilmente ad introdurlo furono i romani. Fino a ieri la produzione veneta è stata una nicchia, quasi una rarità del panorama italiano, meno dell'1% del totale della spremitura. Negli ultimi tempi l'olio regionale sta vivendo stagioni esaltanti: produzione in aumento, qualità sempre più alta. E sta uscendo con vigore dalla nicchia per pochi intenditori, e dalle rivendite nei mercatini agricoli, per diventare prodotto da esportazione: dalla Germania fino al Giappone.

### Cinquanta frantoi

In Veneto ci sono 5mila ettari coltivati a ulivo e una cinquantina di frantoi per la spremitura e la molitura. Il 75% della produzione si trova nell'area veronese, ma le coltivazioni sono diffuse anche nel Vicentino e nel Trevigiano. Si tratta di una produzione molto frammentata, sono 7 mila le aziende agri-

cole del settore, e quindi la superficie media è inferiore all'ettaro. E due sono le grandi famiglie dell'olio del territorio: Veneto Dop e Garda Dop. Il Veneto Dop si ramifica poi in altre parentele: l'olio extra vergine di oliva Valpolicella Dop, con olivaggi a base di Grignano o Favarol; l'olio dal color verde oro dei colli Euganei e Berici Dop, con olivaggi a base di Leccino e Rasara; il Grappa Dop con olivaggi a base di Frantoio e Leccino, che si trova nella zona collinare pedemontana delle province di Vicenza e di Treviso.

Il 90% dei produttori fa parte di Aipo, l'associazione italiani olivicoltori. Enzo Gambin che ne è il presidente si dice molto soddisfatto dell'ultima annata dell'olio made in Veneto: «La produzione ha raggiunto 22 mila quintali d'olio. Di questi circa 1.800 sono certificati Garda Dop e Veneto Dop. Metà della

superficie coltivata fa riferimento a produzioni specializzate in olivicoltura, a dimostrazione del fatto che il settore nella nostra regione ha raggiunto una sua maturità, mentre il re-

sto si affianca ad altre coltivazioni, soprattutto vitigni».

### Il 10% oltreconfine

Buona parte della produzione, circa 30%, è destinato all'autoconsumo, e il 15% è venduto negli spazi aziendali. Ma il dinamismo dell'olio made in Veneto è osservabile alle rotte che comincia a prendere verso l'estero. Il 10% delle spremiture del territorio è destinata oltre confine. «La produzione regionale è marginale rispetto ai volumi del resto del paese», dice Gambin, «ma è in crescita e di altissima qualità. E tra l'altro va a braccetto con le bellezze paesaggistiche. Il clima favorevole di questi ultimi anni sta irrobustendo le coltivazioni anche se non mancano i problemi fitosanitari soprattutto legati alla mosca olearia».

L'attenzione è alta anche sull'emergenza Xylella. L'Aipo insieme con la Regione ha attivato 280 punti di monitoraggio contro i parassiti coinvolgendo

15 tecnici agronomi. «Ogni settimana emettiamo un bollettino dove diamo indicazioni agli olivicoltori».

Uno dei gioielli della filiera è il Garda Dop, le cui coltivazioni si estendono dal Bresciano fino all'area veronese e al Trentino, la coltivazione di ulivi più a Nord del mondo. Tanto che alcuni produttori hanno lanciato il brand Parallelo 46 fregiandosi della capacità di fare un ottimo olio d'altura. «Il 2016 è stata un'annata fantastica, carica di olive», dice Andrea Bertazzi, presidente del consorzio Garda Dop, 500 produttori raccolti attorno al microclima del lacustre, «la nostra produzione è una goccia nel mare nel mondo dell'olio italiano. Tuttavia l'ottimo clima

Il gioiello è il Garda Dop  
500 coltivatori raccolti intorno al microclima lacustre

Nel 2016 spremitura in aumento del 30 per cento a circa duemila tonnellate



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

del Garda, protetto dalle colline, ci permette di avere un prodotto unico e molto apprezzato. La resa dei nostri ulivi è molto bassa, ci vuole molto lavoro per fare una buona spremitura. È un olio dal profumo fruttato che ricorda erbe aromatiche e il carciofo. Anche al palato offre un gusto molto particolare, amaro e piccante in modo equilibrato. Qualità che si abbinano bene a tutta la tavola dall'antipasto al dolce».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA PRODUZIONE DI OLIO PER REGIONE media 2011-2014 (migliaia di tonnellate)



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

# Alla scoperta della Riva romana

Domenica alle Terme Romane un appuntamento tra storia, giochi e gastronomia



## RIVA

«Tutte le strade portano a Roma? Un viaggio dalla via Appia alla Riva romana sconosciuta» è il titolo dell'iniziativa proposta dal Mag domenica 23 aprile in piazza della Costituzione, accanto alle Terme Romane, dalle 17 fino a notte. S'inizia con la visita guidata alla Riva romana e alla sezione archeologica del museo.

Durante la visita guidata i bambini e i ragazzi possono partecipare a dei giochi romani, con le noci e gli astragali. L'iniziativa prosegue alle ore 18.30

con «Streetfood di Apicio» (a pagamento), cucina da strada dai sapori romani con Ptisana et alica e Omentata, seguito da una chiacchierata su olio e vino con Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach, sull'evoluzione della viticoltura; Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori, che produce il vino Vittoria invecchiato in anfora; e Furio Battelini, responsabile tecnico del frantoio dell'Agraria. Alle 20.30 «Sguardi romani sul Garda. Il paesaggio altogardesano tra I e II secolo raccontato a più voci», con la

partecipazione di Cristina Bassi dell'Ufficio Beni Archeologici della Soprintendenza Beni Culturali della Provincia di Trento. Infine alle 21 il clou della manifestazione: lo spettacolo musicale in anteprima regionale di Alessandro Scillitani «La voce della strada», tratto dal viaggio e dal libro di Paolo Rumiz, con Marco Macchi, Tommi Prodi, Stefano Ferrari, Mimmo Fontana (in caso di maltempo al conservatorio Bonporti, in largo Marconi 5).

La partecipazione a tutte le iniziative, escluso l'appuntamento culinario, è gratuita.

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



## NUOVE VOCAZIONI ■ L'OLIVICOLTURA

# L'OLIO RISALE FINO AL NORDEST

Produzioni di nicchia ma in grande crescita sul Lago di Garda e sui colli Euganei e Berici

di CHRISTIAN BENNA

**M**are Nostrum addio. L'ulivo fa le valigie ed emigra in Settentrione. La pianta secolare simbolo delle civiltà del Mediterraneo va a prendere il sole sulle rive del Lago di Garda, si arrampica alla ricerca di aria buona fino alle pendici delle Alpi e trova terreno fertile tra i colli Euganei e i Monti Berici. A leggere i dati Ismea-Unaprol sull'andamento in Italia della filiera dell'olio di oliva sembra di osservare un paese capovolto.

### Crollo della Puglia

Nel 2016 la Puglia, bacino naturale dell'ulivo, ha visto crollare la sua produzione del 40% (a 242 mila tonnellate); la Sicilia è precipitata del 42% (52 mila tonnellate) e la Campania ha quasi dimezzato il raccolto, a meno 49%, pari a 20 mila tonnellate. Tutt'altra musica a Nordest dove i frutti della pianta

sempreverde crescono a doppia cifra. Per il Veneto si parla infatti di un 2016 come di un'annata record, con una spremitura in aumento del 30%, a circa duemila tonnellate.

Gli antichi greci si tramandavano la leggenda che la pianta simbolo del Mediterraneo fosse una creazione di Atena, un dono della dea della sapienza offerto all'umanità. Più prosaicamente oggi la scalata a Nord dell'ulivo è frutto del cambiamento climatico che sta spostando verso l'alto (e

capita così) per altre colture, come il caffè) la fascia più adatta per la coltivazione della pianta sempreverde, compresa storicamente tra il 30esimo e il 46esimo parallelo. Da qualche anno, poi, nel Mezzogiorno d'Italia sono comparsi batteri devastanti come la Xylella, provenienti dai paesi tropicali del Centro America, che seccano

rapidamente le piante infette. Una piaga dei campi agricoli

che non ha trovato ancora una risposta efficace.

In Veneto l'ulivo è presente sin dalla notte dei tempi: la tradizione vuole che i primi a portarne la coltura furono i troiani in fuga dall'assedio di Achille; più probabilmente ad introdurlo furono i romani. Fino a ieri la produzione veneta è stata una nicchia, quasi una rarità del panorama italiano, meno dell'1% del totale della spremitura. Negli ultimi tempi l'olio regionale sta vivendo stagioni esaltanti: produzione in aumento, qualità sempre più alta. E sta uscendo con vigore dalla nicchia per pochi intenditori, e dalle rivendite nei mercatini agricoli, per diventare prodotto da esportazione: dalla Germania fino al Giappone.

### Cinquanta frantoi

In Veneto ci sono 5mila ettari coltivati a ulivo e una cinquantina di frantoi per la spremitura e la molitura. Il 75% della produzione si trova nell'area veronese, ma le coltivazioni sono diffuse anche nel Vicentino e nel Trevigiano. Si tratta di una produzione molto frammentata, sono 7 mila le aziende agri-

cole del settore, e quindi la superficie media è inferiore all'ettaro. E due sono le grandi famiglie dell'olio del territorio: Veneto Dop e Garda Dop. Il Veneto Dop si ramifica poi in altre parentele: l'olio extra vergine di oliva Valpolicella Dop, con olivaggi a base di Grignano o Favarol; l'olio dal color verde oro dei colli Euganei e Berici Dop, con olivaggi a base di Leccino e Rasara; il Grappa Dop con olivaggi a base di Frantoio e Leccino, che si trova nella zona collinare pedemontana delle province di Vicenza e di Treviso.

Il 90% dei produttori fa parte di Aipo, l'associazione italiani olivicoltori. Enzo Gambin che ne è il presidente si dice molto soddisfatto dell'ultima annata dell'olio made in Veneto: «La produzione ha raggiunto 22 mila quintali d'olio. Di questi circa 1.800 sono certificati Garda Dop e Veneto Dop. Metà della superficie coltivata fa riferi-

mento a produzioni specializzate in olivicoltura, a dimostrazione del fatto che il settore nella nostra regione ha raggiunto una sua maturità, mentre il re-

sto si affianca ad altre coltivazioni, soprattutto vitigni».

### Il 10% oltreconfine

Buona parte della produzione, circa 30%, è destinato all'autoconsumo, e il 15% è venduto negli spazi aziendali. Ma il dinamismo dell'olio made in Veneto è osservabile alle rotte che comincia a prendere verso l'estero. Il 10% delle spremiture del territorio è destinata oltre confine. «La produzione regionale è marginale rispetto ai volumi del resto del paese», dice Gambin, «ma è in crescita e di altissima qualità. E tra l'altro va a braccetto con le bellezze paesaggistiche. Il clima favorevole di questi ultimi anni sta irrobustendo le coltivazioni anche se non mancano i problemi fitosanitari soprattutto legati alla mosca olearia».

L'attenzione è alta anche sull'emergenza Xylella. L'Aipo insieme con la Regione ha attivato 280 punti di monitoraggio contro i parassiti coinvolgendo

15 tecnici agronomi. «Ogni settimana emettiamo un bollettino dove diamo indicazioni agli olivicoltori».

Uno dei gioielli della filiera è il Garda Dop, le cui coltivazioni si estendono dal Bresciano fino all'area veronese e al Trentino, la coltivazione di ulivi più a Nord del mondo. Tanto che alcuni produttori hanno lanciato il brand Parallelo 46 fregiandosi della capacità di fare un ottimo olio d'altura. «Il 2016 è stata un'annata fantastica, carica di olive», dice Andrea Bertazzi, presidente del consorzio Garda Dop, 500 produttori raccolti attorno al microclima del lacustre, «la nostra produzione è una goccia nel mare nel mondo dell'olio italiano. Tuttavia l'ottimo clima

Il gioiello è il Garda Dop 500 coltivatori raccolti intorno al microclima lacustre

Nel 2016 spremitura in aumento del 30 per cento a circa duemila tonnellate

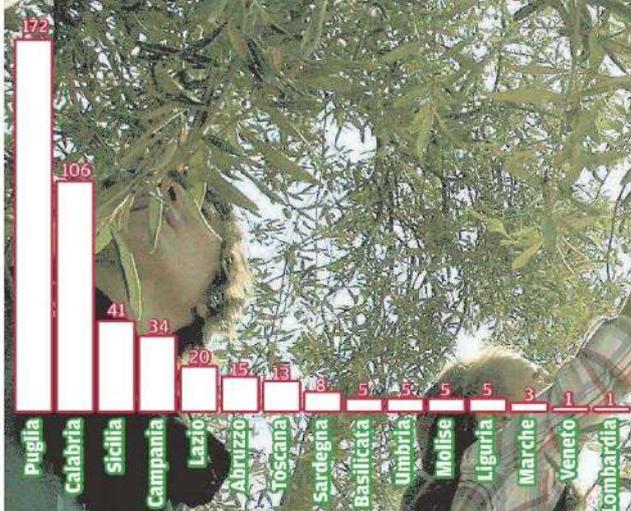


del Garda, protetto dalle colline, ci permette di avere un prodotto unico e molto apprezzato. La resa dei nostri ulivi è molto bassa, ci vuole molto lavoro per fare una buona spremitura. È un olio dal profumo fruttato che ricorda erbe aromatiche e il carciofo. Anche al palato offre un gusto molto particolare, amaro e piccante in modo equilibrato. Qualità che si abbinano bene a tutta la tavola dall'antipasto al dolce».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA PRODUZIONE DI OLIO PER REGIONE

media 2011-2014 (migliaia di tonnellate)



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

## IN BREVE

### ALTO GARDA LEDRO

#### Le farmacie di turno

A disposizione al di fuori dei normali orari di servizio le farmacie di Bolognana (tel. 0464-514588) e Cavedine (0461-569120).

### RIVA

#### Turismo, ambiente, territorio: con «Autonomia Dinamica»

Venerdì sera, dalle ore 20, l'hotel «Du Lac et Du Parc» ospita un incontro organizzato da «Autonomia Dinamica» dedicato a «Turismo, ambiente, territorio». Una tavola rotonda con l'onorevole Mauro Ottobre, Marco Benedetti presidente di «Garda Trentino spa», Massimo Fia, direttore di Agraria, Gabriele Galieni direttore del Du Lac, Francesca Lorenzi, vicepresidente dei dettaglianti, Massimiliano Martinelli per RivainCentro, Roberto Pellegrini di Fierecongressi, Silvio Rigatti per l'Unione albergatori e Sara Bombardelli per «Riva Dinamica».

### RIVA

#### Orti da assegnare, le richieste entro il 21 aprile

Il Comune di Riva del Garda procederà all'assegnazione di alcuni orti pubblici nell'area di via Ardarò. Richieste entro venerdì 21 aprile. Info: 0464 573909 oppure 0464 573860.

### TENNO

#### «Together con Roberto», oggi l'assemblea sociale

L'associazione «Together con Roberto», martedì 18 aprile riunisce l'assemblea. All'ordine del giorno il bilancio 2016 e le relazioni finali. Appuntamento alle 20.30 presso la saletta del tennis.



## **L'EVENTO** Domenica prossima la nuova iniziativa proposta da Museo Alto Garda e Muse **Tra giochi e cucina per scoprire la Riva romana**

«Tutte le strade portano a Roma? Un viaggio dalla via Appia alla Riva romana sconosciuta» è il titolo dell'iniziativa proposta da Mag e Muse domenica 23 aprile in piazza della Costituzione, accanto alle Terme Romane, dalle 17 fino a

notte. S'inizia con la visita guidata alla Riva romana e alla sezione archeologica del museo. Durante la visita guidata i bambini e i ragazzi possono partecipare a dei giochi romani, con le noci e gli astragali. L'iniziativa prosegue alle 18.30 con

«Streetfood di Apicio» (a pagamento), cucina da strada dai sapori romani con Ptisana et alica e Omentata, seguito da una chiacchierata su olio e vino con Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach, sull'evoluzione della viticoltura; Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori, che produce il vino Vittoria invecchiato in anfora; e Furio Battelini, responsabile tecnico del frantoio dell'Agraria di Riva. Alle 20.30 «Sguardi romani sul Garda. Il paesaggio altogardesano tra I e II secolo raccontato a più voci», con la partecipazione di Cristina Bassi dell'Ufficio Beni Archeologici della Soprintendenza Beni Culturali della Provincia di Trento. Infine alle 21 il clou della

manifestazione: lo spettacolo musicale in anteprima regionale di Alessandro Scillitani «La voce della strada», tratto dal viaggio e dal libro di Paolo Rumiz, con Marco Macchi, Tommi Prodi, Stefano Ferrari, Mimmo Fontana (in caso di maltempo al conservatorio Bonporti, in largo Marconi 5). La partecipazione a tutte le iniziative, escluso l'appuntamento culinario, è gratuita. Infine, per l'occasione della Giornata mondiale del libro e del diritto d'autore, la Biblioteca di Riva è presente in piazza della Costituzione con «Lib(e)ri scambi», la bancarella dello scambio di libri, dove i libri si possono lasciare e prelevare in totale libertà.



## Turismo, ambiente e territorio: incontro al Du Lac



**RIVA.** Turismo, ambiente e territorio. Questi i temi della serata organizzata da Autonomia Dinamica, la creatura politica di Mauro Ottobre, questa sera all'Hotel Du Lac di Riva. Alle 20 il ritrovo, poi gli interventi di Marco Benedetti, presidente di Garda Trentino, Massimo Fia, direttore di Agraria, Gabriele Galieni, general manager di Hotel Du Lac e Lido Palace, Massimiliano Martinelli, presidente Rivaincentro, Roberto Pellegrini, presidente Rfc, Silvio Rigatti, membro di Unione Albergatori, Francesca Lorenzi, vicepresidente dei commercianti al dettaglio.



**Meeting** | «Autonomia Dinamica» al «Du Lac»

# Turismo e ambiente

Questasera, dalle ore 20, l'hotel «Du Lac et Du Parc» ospita un incontro organizzato da «Autonomia Dinamica» dedicato a «Turismo, ambiente, territorio».

Una tavola rotonda con l'onorevole Mauro Ottobre - anima del movimento politico nato ufficialmente due mesi fa con la convention al Palacongressi di Riva - e con ospiti Elisa Ressegotti, presidente dell'Associazione albergatori (Asat) e vicepresidente di «Garda Trentino spa», Massimo Fia, direttore di «Agraria», Gabriele Galieni direttore del Du Lac e anche dell'hotel «Lido Palace» di Riva, Francesca Lorenzi, vicepresidente dei dettaglianti, Massimiliano Martinelli per il consorzio commercianti «RivainCentro», Roberto Pellegrini che invece è presidente di «RivaFierecongressi», Silvio Rigatti per l'Unione albergatori (Unat) e Sara Bombardelli rappresentante per «Riva Dinamica».

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



## TURISMO, LA SERATA DI AUTONOMIA DINAMICA

# «Ex Cattoi, Mosaner ha sbagliato»

### Duro attacco all'amministrazione da Pellegrini, presidente di Rfc

di **Alessandra Cattoi**

► RIVA

Un territorio incantevole, economicamente stabile, realtà produttive in buona salute. Il quadro complessivo dell'Alto Garda è confortante eppure ognuno degli invitati dall'onorevole Mauro Ottobre venerdì sera all'Hotel Du Lac per discutere di turismo, ambiente e territorio, ha messo in luce più di una criticità. Prima fra tutte la scarsa collaborazione tra le varie categorie, incapaci di fare rete. «Il territorio ha bisogno di più coesione, superando la logica di lavorare

ognuno per sé», è l'opinione di Francesca Lorenzi in rappresentanza dei commercianti al dettaglio, seguita a ruota da Massimiliano Martinelli del Consorzio Riva in centro: «È sempre faticoso mettere insieme iniziative comuni con gli operatori del centro, ma il sistema è apprezzato se funziona bene nel suo complesso, al di là dei personalismi». La fatica nel creare legami virtuosi è denunciata anche da Silvio Rigatti dell'Unione albergatori a cui risponde Massimo Fia, direttore dell'Agraria: «La rete non c'è: albergatori e ristoratori non scelgono i prodotti locali e

non si capisce perché. Forse non è chiaro a tutti quanto sia importante per un turista trovare in tavola un prodotto del territorio».

Altro punto debole, il rapporto con le amministrazioni locali accusate di essere troppo burocratiche e di non ascoltare le esigenze degli operatori. I lavori pubblici in corso in questo periodo hanno mandato su tutte le furie soprattutto i commercianti che non si capacitano di come si sia deciso di avviare i lavori in viale Dante a Pasqua quando è aperto il cantiere di viale San Francesco. Tante critiche ma poche proposte per una serata che

alla fine ha mostrato ben poco di costruttivo. E come ciliegina sulla torta è arrivata la bordata di Roberto Pellegrini, presidente di Riva Fierecongressi: «Oggi si vedono le conseguenze di un vivere alla giornata. Qualcuno si chiede che cosa saranno il turismo e l'ambiente nell'Alto Garda tra quindici anni? Non credo. Due esempi di errori strategici compiuti dall'amministrazione sono la costruzione di un centro commerciale proprio di fronte all'entrata di uno dei due hotel

di lusso di Riva e il secondo errore è stato fatto sull'area ex Cattoi dove andavano fatte scelte diver-

se. Ma anche il Palavela è il frutto dell'assenza di strategia di lungo respiro, si realizzano strutture provvisorie che poi rimangono per chissà quanto tempo. A dirla tutta, non è solo la politica ad essere carente nelle strategie, c'è anche una classe imprenditoriale che non dice nulla, non si è mai lamentata». Nessuno si sente di contraddirlo e così Mauro Ottobre coglie la palla al balzo per attaccare sui cantieri aperti a Pasqua, sugli interventi per la viabilità verso Riva promessi da decenni ma mai avviati: «L'Alto Garda deve alzare la testa ed essere unito per fare sentire la propria voce a livello provinciale. Siamo il territorio provinciale che produce il PIL più alto e quindi dovremmo essere tenuti in considerazione più di altri. E invece non abbiamo nemmeno un assessore».



Il tavolo dei relatori alla serata organizzata da Mauro Ottobre (foto Galas)



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

# «Amministratori senza una visione»

## L'offensiva di Pellegrini: «A Riva errori strategici»

CHIARA TURRINI

**RIVA** - La gestione del territorio manca di strategia e visione. Lo ha denunciato il presidente di Riva del Garda Fiere e Congressi Roberto Pellegrini, invitato venerdì sera alla tavola rotonda a tema "Turismo, ambiente, territorio, per uno sviluppo dinamico del Garda Trentino" indetta presso l'Hotel Du Lac et Du Parc dal circolo di Riva Dinamica, sezione di Autonomia Dina-

l'Unione Albergatori e Sara Bombardelli, esponente di Riva Dinamica.

«La domanda che dobbiamo porre è: come vedremo il turismo tra 15 anni? Di che investimenti strategici abbiamo bisogno per offrire ciò che cerca il turista, ossia emozioni? - ha detto il presidente di Riva FiereCongressi, seduto al tavolo dei relatori - Ad esempio, basta considerare che di fronte a uno dei più notevoli hotel della città si è costruito un centro commerciale che neanche nella periferia di Varsavia» ha detto testualmente lanciando una frecciata al Blue Garden di fronte al Hotel Du Lac et Du Parc. E poi ancora, passando l'area Ex Cattoi: «Poco più in là, ecco una zona rispetto alla quale un turista reagisce chiedendosi se si tratti di ruderi della seconda guerra mondiale. Il Comune non la prende? È stato un errore strategico, contro il quale non si sono viste ribellioni. È un peccato vivere alla giornata senza avere linee guida per lo sviluppo del territorio».

### Attacco frontale



Un Blue Garden non lo consentirebbero nemmeno alla periferia di Varsavia

Roberto Pellegrini

L'intervento, molto applaudito, è stato seguito dal commento di Ottobre, che ha evidenziato la necessità di «pretendere un assessore in Provincia, perché in questo modo si rappresenta il territorio. Qui ci si ricorda ancora di Mario Malossini. Siamo anni indietro rispetto alla Val di Non. Siamo senza assessore di riferimento e lo scontiamo. Abbiamo iniziato già anni fa, quando ci hanno tolto 16 milioni di euro per il terzo dell'Ospedale di Arco, mentre oggi che si parla di tunnel ci vengono a dire che iniziano dalla rotatoria invece di fare la galleria». La serata ha fatto da eco alle esigenze del comparto turistico e commerciale rivano: più attenzione ai cantieri durante la stagione, bisogno di formazione per gli operatori e di stagionalizzare gli eventi, cercare la promozione dei prodotti del territorio portandoli sulle tavole della ristorazione locale. «Dobbiamo incentivare la completa ristrutturazione degli edifici destinati al turismo - ha proposto Ottobre - in questo si creerebbe più qualità del servizio e di conseguenza Pil e indotto».

mica, movimento fondato in febbraio dall'onorevole ed ex presidente del consiglio comunale di Arco Mauro Ottobre.

Pellegrini ha espresso il proprio punto di vista su viale Rovereto, uno degli ingressi a Riva del Garda, descritto come punto debole paesaggisticamente e non solo, "il peggio della città". Oltre a Pellegrini, gli ospiti di Ottobre, organizzatore della serata, sono stati Gabriele Galieni, direttore degli Hotel Du Lac (che ha accolto la serata nei suoi spazi) e del Lido Palace, Elisa Ressegotti, vicepresidente di Garda Trentino, Massimo Fia, direttore di Agraria di Riva, Francesca Lorenzi, vicepresidente dei Dettaglianti rivani, Massimiliano Martinelli, presidente di Riva in Centro, Silvio Rigatti del-