



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna stampa
1-31 ottobre 2019**

Tra castagne e zucca parte DiVin ottobre

Domenica 6 Ottobre 2019 | CORRIERE DELL'ALTO ADIGE

14
82



«Early Music»
Joanna Klisowska
per il ritrovato
libretto di Anfossi

La musica antica protagonista nel Garda trentino con la quinta edizione delle Early Music Weeks, festival dedicato ai giovani musicisti. Un festival che coniuga musica, arte e cultura enogastronomica, quest'anno con più di venticinque esecutori provenienti da Austria, Germania, Svizzera, Spagna, Romania, Russia, Cile, Venezuela, Australia e Brasile. Il concerto di chiusura del festival, domenica 13 ottobre, è dedicato a un prezioso libretto d'opera

della fine del Settecento conservato nel Fondo Antico della Biblioteca di Arco. È l'unico esemplare del libretto della *Nitteti* di Pasquale Anfossi al teatro dell'Accademia dei Filarmorici di Verona nella stagione del Carnevale 1781. Guido Trebo, direttore artistico del festival, ha recuperato, i manoscritti con l'opera musicata da Anfossi, e ne offrirà al pubblico un saggio con l'aiuto della cantante Joanna Klisowska (in foto) con l'orchestra delle Early Music Weeks.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NOTTE E GIORNO

Musica

CALDARO
I Virtuosi Italiani & Windkraft suonano Berio e Mahler



L'associazione Forum Musik di Caldaro presenta il concerto sinfonico de I Virtuosi italiani con ensemble Windkraft Kapelle für Neue Musik con Elisabeth de Roo, soprano. Direttore Stefano Ferrario. Musiche di Berio e Mahler. Infotel 0471.962573 Casa delle Associazioni Via dell'Oro 29

Alle 18

RIFIANO

Lignum Quintett e l'organo di Manuel Schiabello

Il Quintetto Lignum, composto da Monika Federspieler, flauto, Sonja Busellato, oboe, Werner Mayr, clarinetto, Egon Lardschneider, corno, e Igor Delaiti, fagotto, si esibisce stasera in compagnia dell'organista Manuel Schiabello. Ingresso libero. Infotel 0473 656 624 Santuario di Rifiano Via della Chiesa 24

Alle 20

ORTISEI

Gaudium meets Coro Brenta con Demetz e Vinatzer

Due gruppi di cantori per il concerto del coro Gaudium e di Coro Brenta, complesso di voci trentino interprete del tradizionale canto popolare e di montagna. Con loro il fisarmonicista Mattia Demetz e al pianoforte la giovane Eva Vinatzer. Le musiche sono di Tallis, Schütz, Busto e Gjelio. Ingresso libero. Infotel 0471.777600 Chiesa di Sant'Ulrico Piazza S. Durich 9

Alle 18

Musei

MERANO

Ingresso libero al Museo delle macchine da scrivere

Ogni prima domenica del mese è possibile visitare gratuitamente il Museo delle macchine da scrivere, con la sua collezione di oltre 200 pezzi e un vasto archivio storico, dalle 14 alle 18.

Attualmente il museo ospita la mostra Kaleidoskop di Sabine Filiri. Infotel 0473 967581 Museo delle macchine da scrivere Peter Mitterhofer Kirchplatz 10, frazione Parcines Dalle 14

Incontri

BOLZANO

Occidente verso Oriente

Musiche per convivere L'incremento delle varietà linguistiche e culturali causato dai processi migratori è uno stimolo alla conoscenza e allo scambio; in questo senso sono rivolti in particolare a musicisti e promotori di attività culturali ma aperti a tutti gli appuntamenti di

Occidente verso Oriente, che vertono su storia, tradizioni, stili musicali e strumenti tipici dell'area presa in esame. Domani si parlerà di Albania con Erjon Zeqo. Infotel 351.9948563 Residenza Maria Heim Via Novacella 5 Domani alle 17

Laboratori

BOLZANO

Più consapevoli grazie all'approccio «Mindfulness»

Per «Giornata Mondiale Salute Mentale», sotto la guida di una psicologa è possibile partecipare a «Mindfulness e dipendenza», seminario rivolto a chi desidera sperimentare la pratica della consapevolezza e i suoi benefici. Per adesioni scrivere a stefania.luchesa@hotmail.it (max 10 partecipanti). SIIPAC via Moso della Pieve 60

Domani alle 18

Mostre

BRUNICO

Personale dell'artista greco

Joannis Avramidis

In esposizione le opere formalmente rigorose e incentrate sulla figura umana dello scultore, annoverato, insieme al suo maestro Fritz Wotruba, tra i protagonisti della scultura austriaca del Dopoguerra. Orari: mar-ven 15-18, sab-dom 10-12. Museo Civico Via Bruder William, 1

Fino al 10 ottobre

BOLZANO

Simboli e Colori nei tappeti caucasi e alpini



Nella mostra dell'Accademia Tessile Europea, una selezione di pregiati tappeti dall'Azerbaijan dalla collezione Wincor e di tessuti storici della Val Pusteria offrono ai visitatori la visione di come i simboli arcaici tramandati dai popoli di tessitori siano stati per secoli espressione di una stessa ampia cultura. Aperta da lunedì sabato 10-12.30. Museo Mercantile Via Portici 39, t. 0471.979395. Fino al 19 ottobre

BOLZANO

Spettacoli di luce colorata

di Ludwig Hirschfeld-Mack

A cento anni dalla fondazione di Bauhaus, Museion presenta la Lichtspiel-Apparat di Ludwig Hirschfeld-Mack. L'opera, realizzata dall'artista all'inizio degli anni Venti, è tra le prime combinare luce elettrica e movimento con giochi luminosi al confine tra pittura, cinema, teatro e sculture di luce. Orario: mar-dom 10-18, giov. fino alle 22. Ingresso € 7/3,50

Museion Piazza Piero Siena 1, telefono 0471.223413.

Fino al 7 novembre

La rassegna

Sapori e natura con escursioni nei boschi e feste dedicate al gusto
In Trentino-Alto Adige viaggio nell'enogastronomia e trekking a tema

Tra castagne e zucca parte DiVin ottobre



Visite, gourmet e ricette degli chef Ma anche laboratori e mercatini alla scoperta di masi e cantine

di Francesco Verni

Sapori, natura, gusto e paesaggio grandi protagonisti in questo periodo in Trentino-Alto Adige. Inizia il periodo delle sagre e degli itinerari tra natura e gusto. Trekking guidati nei boschi e nei vigneti, feste dedicate a zucche, castagne e radicchio, ma anche masi e patate, visite in cantina e degustazioni guidate. Le tantissime manifestazioni della rassegna trentina «DiVin Ottobre» non fanno rimpiangere l'estate (info: www.taste-trentino.it/divinottobre).

Si inizia con «Ecofiera di montagna» a Tione di Trento, tra incontri culturali, concerti e spettacoli per bambini, e il «Festival della polenta» di Storo, dove regina assoluta sarà la polenta cucinata in molte varianti. Da Enotrekking «Bolicine dell'Argentario», alla scoperta dei masi immersi tra i vigneti sulla collina di Trento e degli spumanti metodo clas-

sico, alla «Festa del radicchio» di Bieno.

Il prossimo weekend gli eventi entrano nel vivo in Valgarina, con «La vigna eccellente. Ed è subito Isera», che dal 10 al 13 ottobre organizza ad Isera iniziative che ruotano attorno al vino Marzemino. A Brentonico, si potrà partecipare a «Sapori d'autunno», il 12 e 13 ottobre, tra piatti della tradizione, workshop e laboratori per i più piccoli, oltre alla «Mostra Bovina Comprensoriale» e al «Campionato Provinciale Puledri».

Dall'11 al 13 ottobre, festa anche a Pergine Valsugana, nel Parco ai Tre Castagni, con la «Festa della zucca...miele e castagne» dedicata ad artigiano e gastronomia.

Il 18 ottobre Le Cantine Monfort a Lavis ospiteranno «Degusta l'autunno», mentre il 19 ottobre si potrà scegliere tra il «Törggelen sulla Valsugana 47» a Roncegno Terme, gustando i piatti della tradizione abbinati ai vini del territorio, e tra «Caneve en festa»

in Val di Cembra, cena itinerante in 8 tappe. Sia il 19 e che il 20 ottobre a Brentonico è organizzata la «Festa del marrone», mentre sopra Trento «Sardagna in castagna».

Solo per la giornata del 20 ottobre, Pergine Valsugana proporrà un «Serzo» di vino, camminata alla scoperta degli antichi vitigni di Serzo.

Un viaggio enogastronomico nella storia della cantina è organizzato il 25 ottobre alla Cantina La Vis, a Lavis, per «Passioni d'autunno» mentre

In scena

Castagne

e marroni

protagonisti

delle feste

in Trentino-

Alto Adige

Dall'11

al 13 ottobre

a Pergine

Valsugana

la festa

della zucca

al Parco

Tre Castagni

dal 25 al 27 ottobre, Comano Terme sarà teatro della tradizionale «Festa della patata». Sabato 26 ottobre, a Riva del Garda, è in programma «Aperitivo all'imbrunire» con Peter Brunel, per inaugurare l'area degustazione di Agraria di Riva del Garda, in cui lo chef stellato proporrà al sfizioso finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine.

Ad Grumes di Altavalle, in Valle di Cembra, nello stesso giorno, si svolgerà «Dal bosco a casa», percorso tematico alla scoperta del legno mentre il 26 e 27 ottobre a Roncegno Terme sarà tempo della «Festa della Castagna». Infine il 27 ottobre a Villa Corniole a Giovo, si festeggerà la fine della vendemmia con «Vini, Castagne e Malegrìa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tra castagne e zucca parte DiVin ottobre

Domenica 6 Ottobre 2019 | Corriere del Trentino

14
TN



«Early Music»
Joanna Klisowska
per il ritrovato
libretto di Anfossi

La musica antica protagonista nel Garda trentino con la quinta edizione delle Early Music Weeks, festival dedicato ai giovani musicisti. Un festival che coniuga musica, arte e cultura enogastronomica, quest'anno con più di venticinque esecutori provenienti da Austria, Germania, Svizzera, Spagna, Romania, Russia, Cile, Venezuela, Australia e Brasile. Il concerto di chiusura del festival, domenica 13 ottobre, è dedicato a un prezioso libretto d'opera

della fine del Settecento conservato nel Fondo Antico della Biblioteca di Arco. È l'unico esemplare del libretto della *Nitteti* di Pasquale Anfossi al teatro dell'Accademia dei Filarmonici di Verona nella stagione del Carnevale 1781. Guido Trebo, direttore artistico del festival, ha recuperato, i manoscritti con l'opera musicata da Anfossi, e ne offrirà al pubblico un saggio con l'aiuto della cantante Joanna Klisowska (in foto) con l'orchestra delle Early Music Weeks.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NOTTE E GIORNO

Teatro bambini

TERRAGNOLO
L'incanto di «Biancaneve»
con Teatro delle Quisquille



In scena per i piccoli spettatori della domenica la fiaba dei fratelli Grimm a cura di Teatro delle Quisquille, con Laura Mirone, Adele Pardi e i pupazzi di Nadezhda Simeonova. Regia di Massimo Lazzeri. Consigliato per bambini dai 3 anni. Biglietti € 7 (adulti) / 5 per i bambini
Teatro, frazione Piazza
Alle 17

TRENTO

«Storie di tessuto, stoffa e abbraccio»

Nello spettacolo di Giovanna Palmieri e Alessio Kogoj, sapientemente abbinato a un percorso in mostra, come in una vera e propria magia le stoffe e i tessuti danzano nell'aria al suono della musica, intrecciano trame di realtà e immaginazione, ricordi e sentimenti. Biglietti € 8. Infopren 0461.492.811
Castello del Buonconsiglio
Via B. Cesio 5
Alle 15

Musica

LEDRO

Divini contrasti. Musiche del Settecento italiano
Le musiche di Carlo Tassarini da Rimini, violinista ed editore italiano attivo nella prima metà del secolo dei Lumi, per il concerto dell'Orchestra d'archi di Arco Antiqua, con Linda Pribbenow come primo violino. Ingresso libero.
prenotazioni@arcoantiqua.it
Chiesa di San Silvestro
frazione Lenzuono di Concei
Alle 17

TRAMBILENO

Yellow Atmospheres live al Forte Pozzacchio
Andreaceleste Broggio all'arpa e Riccardo Rea al handpan sono gli Yellow Atmospheres e regaleranno ai presenti, a partire dalle 15.30, le sonorità dei loro due magici strumenti. Alle 14, possibilità di visitare il Forte. Infopren 345.1267009.
Forte Pozzacchio, fraz. Pozzacchio
Alle 14

Musei

RIVA DEL GARDA

Visita guidata gratuita e concerto di Nicola Petricci
Ogni prima domenica del mese l'ingresso al Mag è gratuito. Oggi, oltre alla possibilità di partecipare alle 14.30 a una visita guidata alla mostra La forma dello Sport e alla pinacoteca, alle 16 Nicola Petricci si esibirà in un recital di chitarra con musiche di Narvaez, Bach, Brouwer, Ponce, Giuliani.
Museo
Piazza Cesare Battisti 3a
Dalle 10

Incontri

ROVERETO
Ognuno è unico...ma i libri sono per tutti

Un'iniziativa volta a promuovere la curiosità e il piacere dell'avvicinarsi ai libri, in base alle caratteristiche personali, riprendendo il tema della valorizzazione delle differenze individuali, fil rouge delle iniziative che, in tutta Italia, caratterizzano quest'anno la Settimana della Dislessia. Ingresso libero.
Infotel 0464.452500
Biblioteca Civica
Corso Bettini 43
Domani alle 15.30

Mostre

TRENTO

Cosmo Cartoons. L'universo tra scienza e cultura pop
La mostra racconta l'allungamento sviluppando in parallelo l'aspetto scientifico, tecnologico e artistico, grazie ad un allestimento ricco di disegni e pubblicazioni originali. Un percorso culturale e divertente, ludico e analitico, adatto a visitatori di qualsiasi età. Aperta martedì-venerdì 10-18, sabato e domenica 10-19. Visite guidate da martedì a domenica ore 12 e ore 16 al costo di € 4, più il biglietto di accesso al museo Muse, corso del Lavoro e della Scienza 3, tel. 0461.270.311.
Fino al 14 giugno 2020

ROVERETO
«Come un film. Il cinema postfuturista anni Trenta»



L'esposizione pone in grande risalto il personaggio di Emanuele Caracciolo (1912-1944), regista e rappresentante del Gruppo Futurista Napoletano. Attraverso una selezione di fotografie, lettere, libri e riviste si approfondiscono aspetti relativi a progetti e contatti di Depero con il mondo del cinema. Da martedì a domenica 10-18, ingresso € 7,14. Infotel 800.397760
Casa d'arte futurista Depero
Via dei Partici 38, tel. 0464.431813
Fino al 23 ottobre

VIGO TON

«À la mode française. Stile delle contesse Thun»
Riviste di moda illustrate del XIX secolo come «La mode illustrée», «La mode française» e «La Novità», conservate nella raccolta di Carolina Arso Thun e delle sue figlie, percorrono l'evoltersi dello stile e della moda dal 1857 fino ai modelli spumeggianti della Belle Époque. Orario: 10-18, chiuso lunedì. Ingresso: € 8/6. Infotel 0461.492803
Castel Thun
Via Castel Thun 1, tel. 0461.657.816.
Fino al 27 ottobre

La rassegna

Sapori e natura con escursioni nei boschi e feste dedicate al gusto
In Trentino-Alto Adige viaggio nell'enogastronomia e trekking a tema

Tra castagne e zucca parte DiVin ottobre



Visite, gourmet e ricette degli chef Ma anche laboratori e mercatini alla scoperta di masi e cantine

di Francesco Verni

Sapori, natura, gusto e paesaggio grandi protagonisti in questo periodo in Trentino-Alto Adige. Inizia il periodo delle sagre e degli itinerari tra natura e gusto. Trekking guidati nei boschi e nei vigneti, feste dedicate a zucche, castagne e radicchio, ma anche mais e patate, visite in cantina e degustazioni guidate. Le tantissime manifestazioni della 14esima edizione della rassegna trentina «DiVin Ottobre» non fanno rimpiangere l'estate (info: www.tastetrentino.it/divinottobre).

Si inizia con «Ecofiera di montagna» a Tione di Trento, tra incontri culturali, concerti e spettacoli per bambini, e il «Festival della polenta» di Storo, dove regina assoluta sarà la polenta cucinata in molte varianti. Da Enotrekking «Bolicine dell'Argentario», alla scoperta dei masi immersi tra i vigneti sulla collina di Trento e degli spumanti metodo clas-

sico, alla «Festa del radicchio» di Bieno.

Dall'11 al 13 ottobre, festa anche a Pergine Valsugana, nel Parco ai Tre Castagni, con la «Festa della zucca...miele e castagne» dedicata ad artigiano e gastronomia.

Il 18 ottobre le Cantine Monfort a Lavis ospiteranno «Degusta l'autunno», mentre il 19 ottobre si potrà scegliere tra il «Törggelen sulla Valsugana 47» a Roncegno Terme, gustando i piatti della tradizione abbinati ai vini del territorio, e tra «Caneve en festa»

in Val di Cembra, cena itinerante in 8 tappe. Sia il 19 e che il 20 ottobre a Brentonico è organizzata la «Festa del marrone», mentre sopra Trento «Sardagna in castagna».

Solo per la giornata del 20 ottobre, Pergine Valsugana proporrà un «Serso» di vino, camminata alla scoperta degli antichi vitigni di Serso.

Un viaggio enogastronomico nella storia della cantina è organizzato il 25 ottobre alla Cantina La Vis, a Lavis, per «Passioni d'autunno» mentre

In scena

Castagne e marroni protagonisti delle feste in Trentino-Alto Adige. Dall'11 al 13 ottobre a Pergine Valsugana la festa della zucca al parco Tre Castagni

dal 25 al 27 ottobre, Comano Terme sarà teatro della tradizionale «Festa della patata». Sabato 26 ottobre, a Riva del Garda, è in programma «Aperitivo all'imbrunire» con Peter Brunel, per inaugurare l'area degustazione di Agraria di Riva del Garda, in cui lo chef stellato proporrà al sfizio finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine.

Ad Grumes di Altavalle, in Valle di Cembra, nello stesso giorno, si svolgerà «Dal bosco a casa», percorso tematico alla scoperta del legno mentre il 26 e 27 ottobre a Roncegno Terme sarà tempo della «Festa della Castagna». Infine il 27 ottobre a Villa Corniole a Giovo, si festeggerà la fine della vendemmia con «Vini, Castagne e Malegrìa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Verona festa open air per Bacco

MI-TOMORROW / dove mi porti

A Verona festa open air per Bacco

La città scaligera ospita una nuova edizione di *Hostaria*, il festival che riunisce le cantine venete e le eccellenze enogastronomiche del territorio

VERSAMI



Quel Garda che ispira il rosso

Piermaurizio Di Rienzo

A Valeggio sul Mincio, sulle colline a sud del lago di Garda, nasce Pràdicà. È uno dei vini di punta del Veneto, prodotto dall'azienda Corte Gardoni (54 ettari di terreno), di proprietà della famiglia Piccoli dal 1971. Si tratta di un rosso Bardolino Superiore, nato da uve Corvina (65%), Rondinella (25%) e Sangiovese (10%). L'affinamento avviene per dodici mesi in botti di rovere. Come riconoscerlo? Il colore è rubino tendente all'amaranto, schiude profumi intensi di fiori, frutta matura e nocciola. Si abbina a carni bianche e rosse, ma non troppo impegnative, oltre che in accompagnamento a formaggi giovani. L'ultimo riconoscimento per quest'etichetta è arrivato con i "Tre Bicchieri" della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2019. Si tratta di una realtà familiare: Gianni Piccoli, che l'ha creata, sovrintende tuttora all'attività, ma la conduzione quotidiana è in mano ai tre figli Mattia (enotecnico), Stefano (agronomo) e Andrea (gestore aziendale). Qui è il microclima della zona a fare la differenza: il Garda mitiga le temperature, con medie invernali più alte e quelle estive più basse rispetto alla Pianura Padana. Da provare anche il bianco Custoza (Garganega 40%, Trebbiano Toscano 20%, Trebbianello 20%, Cortese 10% e varie10%) e il Bardolino Chiaretto. Info su cortegardoni.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Francesca Grasso

Un'unica grande "hostaria" che si snoda per circa tre chilometri di percorso, tra piazze, vie e ponti in cui le cantine veronesi che propongono degustazioni di vini di pregio, provenienti dalle zone di produzione del Valpolicella, del Bardolino, del Lugana, del Soave, del Custoza, dell'Arcole Doc, della Terra dei Forti e del Durello, per una proposta totale di oltre 150 vini. Da venerdì 11 a domenica 13 ottobre, Verona ospiterà *Hostaria, il Festival del vino e della vendemmia*. Il percorso collega i giardini dell'Arsenale austriaco con il cortile Mercato Vecchio, passando attraverso le principali vie e piazze pedonali del centro storico di Verona. Gli ingressi al Festival *Hostaria* sono collocati in 4 punti:

Piazza Sacco e Vanzetti (Giardini dell'Arsenale), Piazza Bra, Portoni Borsari e Piazza dei Signori. I Giardini dell'Arsenale saranno dedicati alle eccellenze vinicole extra-veronesi che daranno vita a *Foresteria*, una intera area con cantine e sapori provenienti dalle regioni italiane.

Sbecolerie e ciacole in piasa. Alle degustazioni si alternano gli assaggi gastronomici, che si possono fare negli stand delle sbecolerie, disseminate un po' ovunque lungo il percorso, le quali propongono eccellenze della tavola veronese. Sul ponte di Castelvecchio, uno dei più suggestivi affacci sull'ansa dell'Adige, l'area dedicata agli oli extra vergine di oliva d'eccellenza, una delle novità dell'edizione 2019. Quattro produttori di olio EVO del territorio, scelti tra quelli che hanno mantenuto

negli ultimi anni un livello qualitativo eccellente, e per questo in grande sintonia con il festival, saranno ospitati sul ponte di Castelvecchio, la più romantica porta d'accesso alla città antica. L'Agraria di Riva del Garda, il Museum Olicificio di Cisano, la Tenuta Pojana di Cazzano di Tramigna e l'AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli. Durante la kermesse concerti animeranno le piazze della cittadina: venerdì i Sonohra, apriranno le danze alle **21.00** con le loro canzoni a cuore aperto. Sabato, al Cortile Mercato Vecchio alle **16.00** si terrà un incontro pubblico con Red Canziano dal titolo *Il calicanto e la vite*. Piazza dei Signori sarà la sede delle *ciacole in piasa*, ovvero le conferenze pubbliche. Info e prezzi su hostariaverona.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'imponente Rocca di Lonato del Garda, in provincia di Brescia, è cornice ideale per accogliere domenica prossima, 13 ottobre, la *Giornata Fantastica con Harry Potter*. Trasportati dagli animatori in una magica atmosfera, i bambini affronteranno per tutta la giornata grandi sfide al fianco dei famosi professori di arti occulte della saga di Harry Potter. Vestiti da maghi, con le bacchette magiche in mano, avranno ciascuno un ruolo in una delle Quattro Case, dove impareranno a realizzare incantesimi e pozioni, fino alla battaglia finale. Prima e dopo l'avventura in costume, bambini e ragazzi si intratterranno negli ampi spazi verdi della Rocca per fotografie sui set tematici, spettacoli di magia e partite di Quidditch. Sarà possibile passeggiare tra l'aula di Pozioni, lo studio del Preside,

la casa del Mezzogigante guardiacaccia e si potrà assistere alla consegna dei Diplomi. Ci sarà anche uno spazio dedicato a quiz, attività e giochi da tavola ispirati al mondo magico: tutti

potranno cimentarsi con gli indovinelli e sfidarsi per scoprire chi è il miglior conoscitore di Harry Potter, aggiudicandosi un premio finale. **FG**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Hogwarts trasloca nella rocca

Giornata Fantastica con Harry Potter a Lonato

Poche olive, chiesto lo stato di calamità

IL CASO

La domanda è stata inoltrata anche ai presidenti delle Regioni Lombardia e Veneto. I cambiamenti climatici sono la causa principale di quest'annata disastrosa

Il freddo di maggio, il caldo intenso di giugno, venti forti e grandine, non hanno lasciato scampo agli oliveti. Il consorzio di tutela: «È necessario unire le forze»

Poche olive, chiesto lo stato di calamità

Il Consorzio: «Produzione in calo del 95%» Richiesta sul tavolo della giunta provinciale

Il consorzio di tutela «Olio Garda Dop» ha chiesto anche alla Provincia di Trento, e quindi al governatore Fugatti, la dichiarazione dello stato di calamità naturale a causa della situazione catastrofica della raccolta delle olive e della conseguente produzione di olio.

La richiesta è stata inoltrata non più tardi della giornata di ieri, oltre che al governatore Maurizio Fugatti, anche ai presidenti delle Regioni Lombardia e Veneto che gravitano sul medio e basso lago e che sono stati investiti anch'essi del problema.

In una nota il consorzio di tutela, confermando quanto peraltro anticipato proprio sulle colonne de «l'Adige» dal direttore di «Agraria» Massimo Fia nella giornata di domenica scorsa 20 ottobre, sottolinea che «la stagione olivicola 2019 si prospetta infatti difficile: è stato stimato - si calcola - un calo di produzione che oscilla tra il 90 e il 95%.

Il dato definitivo si avrà solo a fine novembre, quando terminerà la raccolta delle olive, ma la perdita produttiva ed economica è evidente già oggi. Data la situazione, il Consorzio si è attivato per richiedere alle autorità competenti di attivare adeguati strumenti di rimborso o di indennizzo per le imprese della filiera coinvolte».

«Gli olivicoltori - spiega Laura Turri, presidente del Consorzio Olio Garda DOP - che con la loro attività contribuiscono al mantenimento del paesaggio gardesano, così importante per il turismo dell'area e così famoso all'estero, si troveranno nella situazione di aver sostenuto tutte le spese per la coltivazione senza alcuna remunerazione per la vendita del raccolto. È compito del Consorzio far sentire nelle sedi competenti la voce dei 474 soci che ne fanno parte».

Secondo il consorzio le cause dell'annata negativa sono da ricercare nei cambiamenti climatici in atto: il freddo di mag-



gio e il caldo intenso di giugno, seguiti da venti forti e grandine, non hanno lasciato scampo agli oliveti, che quest'anno hanno prodotto pochi frutti. «Per affrontare il cambiamento climatico e il futuro della olivicoltura del Garda - prosegue la presidente del Consorzio - è necessario mettere in atto un'attività di studio che coinvolga tutti i centri di ricerca, identificando le cause di quanto accaduto e individuando i rimedi atti a risolvere o mitigare i fenomeni avversi, nel caso in cui situazioni simili a quelle verificate quest'anno dovessero ripetersi. Ora è necessario unire le forze con altri enti per far sì che si prendano in considerazione misure adeguate per far fronte a quest'annata difficile». Nel Garda trentino sono 120 mila le piante di olivo distribuite su circa 500 ettari in gran parte di olivaia. Per l'80% si tratta di «Casalva» e la produzione interessa 1400 piccoli olivicoltori. L'anno scorso la produzione raggiunse livelli record con 15 mila quintali. P.L.

LA NOTA

Scrivere la Cisl Pensionati

«Ora serve un aiuto concreto»

Sulla situazione drammatica della stagione 2019 per la raccolta delle olive, interviene anche il vice segretario della Cisl pensionati di Riva Giovanni Pellegrini che in una nota sottolinea che il coinvolgimento del sindacato pensionati «è dovuto al fatto che una larga parte degli olivi della nostra zona sono coltivati da pensionati in quanto proprietari o in aiuto di diversi coltivatori locali». Anche secondo il segretario della Cisl pensionati ci si trova dinanzi «a una calamità naturale»: «La politica - scrive Pellegrini - in presenza di quanto denunciato cosa sta facendo? Pensano di ignorare il problema, visto il loro grande silenzio? Ci si interessa solo delle grandinate nei meleti e nei vigneti della Val di Non di Sole? Del resto - prosegue Pellegrini - è a causa dell'individualismo dei nostri amministratori locali se non abbiamo rappresentanti del territorio in giunta o consiglio provinciale. Ma nemmeno gli amministratori locali, che siano maggioranza o minoranza di governo, si stanno interessando del problema, probabilmente perché tutti impegnati in vista del rinnovo dei consigli comunali. Cosa ci verranno a raccontare in quell'occasione? I pensionati e i coltivatori degli olivi sono animati da tanta passione e da tanto impegno perché i ricavi non consentono grandi guadagni». Per Pellegrini quello dell'olivocultura è «un patrimonio da difendere in quanto fa parte da secoli del nostro ambiente, per chi vive qui e per chi vi viene a soggiornare. In un momento di difficoltà è necessario un aiuto concreto. Questo può essere fatto a partire dall'annata 2020 visto che la maggior parte dei coltivatori saranno con le tasche vuote».

Sociale | Cido di incontri pensato per chi si occupa di familiari anziani. Via domani nella sala della Comunità

«Caregiver»: un percorso per loro

Il progetto «Cura insieme», rivolto a chi si occupa di familiari anziani, propone a partire da domani, mercoledì 23 ottobre, quattro percorsi a Riva del Garda, Ledro, Arco e Dro (ognuno costituito di due incontri) per favorire la massima vicinanza e partecipazione degli interessati. La partecipazione è gratuita. Il progetto «Cura insieme», proposto da Provincia autonoma di Trento, Ufficio politiche a favore delle persone non autosufficienti, Comunità di valle, Uippa, Apss con la collaborazione della Fondazione Demarchi di Trento, è stato definito proprio per venire incontro alle esigenze informative e formative dei caregiver e coinvolgere nella partecipazione tutte le persone interessate. Si è fortemente voluto e organizzato che i formatori fossero sia caregiver locali stessi che porteranno la loro

esperienza sia professionisti che a vario titolo operano già sui vari territori della Comunità e pertanto conosciuti dai cittadini o occasione per conoscerli e poter condividere con essi domande, questi, richieste e osservazioni in relazione alle varie competenze rappresentate. Il percorso è supportato dal punto di vista scientifico dalla Fondazione Demarchi di Trento. I primi due incontri sono in programma a Riva del Garda, domani appunto e mercoledì prossimo 30 ottobre dalle 15.30 alle 17.30 nella sala riunioni della Comunità Alto Garda e Ledro, primo piano. Formatori: caregiver, Sabrina Veronese (assistente sociale), Alessio Pichler (psicologo), Sergio Bandini (medico), Nicoletta Michelotti (Apsp Città di Riva) e infermieri dell'Azienda Sanitaria provinciale-cure domiciliari.



Viale Trento, motociclista ferito

Incidente auto-moto ieri pomeriggio lungo il trafficatissimo viale Trento in prossimità del negozio «Nordval Colors», per fortuna senza gravissime conseguenze. Il contatto che ha causato la rovinosa caduta a terra del centauro (un ragazzo di 29 anni residente a Limone) è avvenuto proprio all'altezza dell'ingresso del colorificio e la dinamica è ora al vaglio della Polizia Locale Alto Garda e Ledro. Di certo c'è che entrambi i mezzi viaggiavano in direzione nord e per cause ancora in corso di accertamento il fuoristrada Jeep ha toccato la moto del giovane limonese che è finito a terra e ha sbattuto sull'asfalto. Sul posto anche i Vigili del Fuoco volontari di Riva e l'ambulanza di Trentino Emergenza 118 di Arco che dopo le prime cure ha portato il giovane al pronto soccorso per accertamenti più approfonditi.

IN BREVE

ELETTROSMO E 5G: QUALI RISCHI?

● Oggi alle ore 20.30 in sala Filarmonica a Riva si terrà l'incontro sul tema «Elettrosmo e 5g: quali rischi per la salute?». Relatori: Justina Claudatus, medico ed esperta in medicina ambientale e Serena Pizzini, naturopata e giornalista.

I RAGAZZI DEL 1964 SABATO IN FESTA

● I ragazzi del 1964 organizzano la festa di classe, sabato al palace hotel Città di Arco. Prenotazioni entro oggi a Kozia (349 2894592), Cinzia (328 0057650), Daria 338 8634808).

AD ARCO NOTAI IN MUNICIPIO

● Prosegue la consulenza notarile gratuita in municipio, proposto ogni mercoledì dai Comuni di Arco e di Riva in collaborazione con il Consiglio notarile di Trento: domani ad Arco, quindi il 6 novembre a Riva del Garda. È richiesta la prenotazione.



Sono i dettagli a fare la differenza.



ARCO (TN) - Via Linfano, 2/A - Tel. 0464 516773 - Fax 0464 516651 - info@bertamini.it



www.bertamini.it

In cantina 35 mila quintali d'uva

34

RIVA - ARCO

TRENTINO
Martedì 22 ottobre 2019

Crisi delle olive, il Consorzio chiede lo stato di calamità

La corsa ai ripari. L'ente di tutela dell'Olio Garda Dop scrive a Veneto, Lombardia e Trentino

ALTO GARDA. Il Consorzio di Tutela Olio Garda Dop ha chiesto lo stato di calamità naturale ai presidenti delle Regioni Veneto e Lombardia e al Presidente della Provincia Autonoma di Trento.

La stagione olivicola del 2019 si prospetta infatti difficile: è stato stimato un calo di produzione che oscilla tra il 90 e il 95%. Il dato definitivo si avrà solo a fine novembre, quando terminerà la raccolta delle olive, ma la perdita produttiva ed economica è evidente già oggi. Data la situazione, il Consorzio si è attivato per richiedere alle autorità competenti di attivare adeguati stru-

menti di rimborso o di indennizzo per le imprese della filiera coinvolte.

"Gli olivicoltori - spiega Laura Turri, Presidente del Consorzio Olio Garda Dop - che con la loro attività contribuiscono al mantenimento del paesaggio gardesano, così importante per il turismo dell'area e così famoso all'estero, si troveranno nella situazione di aver sostenuto tutte le

spese per la coltivazione senza alcuna remunerazione per la vendita del raccolto. È compito del Consorzio dunque far sentire nelle sedi competenti la voce dei 474 soci che ne fanno parte".
Le cause dell'annata negativa sono da ricercare nei cambiamenti climatici in atto: il freddo di maggio e il caldo intenso di giugno, seguiti da venti forti e grandine, non hanno lasciato scampo

agli oliveti, che quest'anno hanno prodotto pochi frutti.

"In questa difficile situazione - continua Laura Turri - abbiamo richiesto alle autorità di controllo delle ulteriori verifiche per garantire la tutela del marchio Garda Dop. Per affrontare il cambiamento climatico e il futuro della olivicoltura del Garda, inoltre, è necessario mettere in atto un'attività di studio che coinvol-

ga tutti i centri di ricerca, identificando le cause di quanto accaduto e individuando i rimedi atti a risolvere o mitigare i fenomeni avversi, nel caso in cui situazioni simili a quelle verificate quest'anno dovessero ripetersi. Ora è necessario unire le forze con altri enti per far sì che si prendano in considerazione misure adeguate per far fronte a questa annata difficile".

In cantina 35 mila quintali d'uva

Vendemmia. Sono ormai lontani i tempi della abbondanza di grappoli a causa delle mutate condizioni climatiche. Il direttore Massimo Fia: «Ma la ridotta produzione ci permette di realizzare un prodotto qualitativamente più elevato»

KATIA DELL'IVA

ALTO GARDA. Lontana dal record del 2018, che non si vedeva raggiungere da oltre un quarantennio, di circa 40 mila quintali di uve conferite, l'Agraria di Riva punta tutto, per la nuova vendemmia appena terminata e per il vino che da essa ne deriverà, sulla qualità, senza tralasciare anche qualche novità di settore.

Scarsa quantità

«Siamo distanti dalle cifre, quantitativamente parlando, che erano state raggiunte lo scorso anno» - afferma infatti il direttore, Massimo Fia, non senza una certa nota di pessimismo. Raggiungono infatti poco meno di 35 mila quintali di peso, in questo 2019, le uve, sia bianche che rosse, giunte in Agraria e pronte all'avvio del processo di produzione del vino: quasi 5 mila quintali in meno rispetto alla stagione precedente. Del resto, si sapeva ed era già stato preannunciato: la vendemmia, quest'anno, sarebbe iniziata in ritardo rispetto al solito, e, a causa del clima secco e praticamente privo di piogge degli scorsi mesi, avrebbe comportato un frutto del tutto diverso dalla stagione 2018: cominciata circa dieci giorni dopo il consueto, a fine agosto, la raccolta dell'uva, è allora terminata solo alcuni giorni fa.

«Un autunno così caldo e soleggiato» - aggiunge del resto il direttore, Giorgio Planchensteiner - «non lo si vedeva da anni». Un frutto del surrealis-

damento globale e dei cambiamenti climatici che però, per il direttore, sono tutt'altro che di impatto negativo: «Abbiamo sì meno uva» - prosegue - «ma è di ottima qualità. I rossi soprattutto, ma anche i bianchi, che con questi ritardi di tempistiche si sono potuti preservare nella loro freschezza, al pari della base spumante Chardonnay».

Alta qualità

Lontani dall'eccesso, insomma, si persegue una via più modesta ma che punta tutto ad un alto livello: «In qualche modo, questa, è forse la strada migliore da percorrere, la miglior condizione possibile per del vino davvero di qualità» - spiega ancora Planchensteiner. «Non è un caso che, negli ultimi anni, i nostri circa 300 soci (che comprendono proprietari di vigna, di olivi, e di entrambe le colture n.d.r.) si siano adeguati a un disciplinare che punta a controlli costanti della crescita della pianta e a diradamenti obbligatori, in modo tale che esista un tetto massimo di prodotto per ogni ettaro». Insomma, meno uva sulla pianta, vuol dire uva più buona.

Una nicchia di eccellenza

«Ed è proprio lì che vogliamo mirare, oggi come in futuro» - conclude il direttore - «L'Alto Garda e Agraria non possono pensare di competere a livello internazionale con colossi della produzione. Deve fare in modo di farsi riconoscere al primo assaggio, per il suo alto valore».



• La vendemmia nell'Alto Garda è stata scarsa per la quantità di prodotto, ma di alta qualità

Mentre allora si vociferava di una possibile nuova produzione futura di "bollicine" e di una grande attenzione al biologico, la linea che la cantina sembra già preannunciare di seguire è più quella, ormai consueta, di vini "da podio" (di recente Agraria si è distinta in competizioni come il Concorso Enotecnico valorizzazione vini territorio, il Concorso Nazionale del Pinot Nero, il Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, i Decanter World Wine Awards e l'International Wine & Spirit Competition), piuttosto che di un prodotto che dia avvio a una vera e propria guerra ai grandi nomi.

ATORBOLE

Olio, che bontà! con i commercianti

• "Olio che bontà". Prenderà il via sabato 26 ottobre, a Torbole, l'evento dedicato ad uno dei prodotti più importanti per il territorio altogardesano, messo a punto dal Consorzio Cento e dedicato a tutti coloro che vorranno degustare l'olio nuovo dei produttori di Nago-Torbole. La manifestazione, in programma per sabato 26 e domenica 27 ottobre, dalle 10 alle 18, si terrà presso la Casa del dazio. **S.BASS.**



• L'olio protagonista a Torbole

Venerdi

La lunga vita di S. Martino: il seminario del Mag



• I reperti di San Martino

RIVA. Nell'ambito della mostra "Il Sacro e il Quotidiano. Il villaggio tardoantico a San Martino ai Campi", venerdì 25 ottobre, dalle ore 9 alle 13, presso il MAG Museo Alto Garda a Riva del Garda, si terrà il seminario "Sopra il Garda, Monte San Martino: la lunga vita di un'area di strada". L'incontro, curato dall'Ufficio beni archeologici della Soprintendenza per i beni culturali della Provincia di Trento in collaborazione con il MAG, si inserisce nelle iniziative per i 50 anni dalla scoperta dell'area archeologica. Il seminario è riconosciuto dall'Iprase come corso valido ai fini dell'aggiornamento professionale dei docenti della scuola della provincia di Trento. Le relazioni, affidate ad archeologi e studiosi, si propongono di approfondire i temi trattati nella mostra affrontando gli aspetti legati alla sfera del sacro, agli scambi culturali e ai cambiamenti intervenuti con l'età medievale nel sito archeologico. La direzione scientifica è di Nicoletta Pisu archeologa della Soprintendenza.

«Lavori al campo alla Mala in ritardo»

L'interrogazione. La serie di interventi sarebbe ancora bloccata dal via libera provinciale

NAGO-TORBOLE. Il campo sportivo in località Mala, a Nago, è al centro di un'interrogazione sottoposta al sindaco di Nago-Torbole, Gianni Morandi, dal gruppo consiliare "Partecipiamo per Nago-Torbole". "Ci soffermiamo sulle tante false promesse del sindaco, in virtù delle quali il campo di Mala dovrebbe essere già stato rifatto - scrivono i firmatari dell'interrogazione Johnny Perugini e Eraldo Tonelli - è passato

tanto tempo". A novembre dello scorso anno il consiglio comunale di Nago-Torbole ha approvato il piano di spesa (1,5 milioni) per la realizzazione del centro sportivo alla Mala, con un campo in sintetico omologato sino alla serie D, palazzina servizi, bar con terrazzo e tribune coperte, dando il via libera anche alla deroga urbanistica per realizzare l'opera e la variazione al bilancio comunale. Un'opera che, stando alle indicazioni del sindaco Morandi, "ad oggi è in attesa dell'approvazione della deroga urbanistica da parte della Provincia, per poi essere appaltata alla ditta che effettuerà i lavori per la sua realizzazione". La variante

numero 13 al prg di Nago-Torbole, peraltro, ora ha previsto l'espansione dell'area sportiva all'interno di un ambito posto a margine del campo esistente per favorirne la riqualificazione funzionale, e un'area a verde pubblico di progetto necessaria a garantire una zona attrezzata con spazi ricreativi e aree di sosta funzionali all'area sportiva e all'adiacente area a campeggio. Perugini e Tonelli interrogano il sindaco per sapere "quali sono i tempi di deposito e approvazione del progetto esecutivo del nuovo impianto sportivo, quali sono i motivi dei ritardi che ad oggi non hanno permesso di predisporre il bando di

gara, e se sono emerse problematiche ambientali (visto che sotto il campo esistente un tempo era attiva una discarica di rifiuti) a seguito delle indagini geologiche e dei carotaggi effettuati che prevedono un ritardo dei lavori e un aumento dei costi". Chiedono, inoltre, "quali sono i tempi previsti per l'inizio e la fine dei lavori, se e in che misura sono state trovate le risorse per il completamento dell'opera (viabilità esterna e parcheggi che alla data di presentazione del progetto preliminare non erano finanziati), e se è intenzione dell'amministrazione organizzare una serata pubblica di presentazione del progetto". **S.BASS.**



• Il campo alla Mala sarà rifatto in sintetico

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

I salotti degli chef stellati per valorizzare i prodotti

PRANZO. Riuscita la 41esima edizione nonostante i pochi volontari a disposizione

Festa dei maroni, un altro successo



PRANZO - Il tempo ha retto fino all'ultimo risparmiando così la «Festa dei maroni» di Pranzo, conclusasi domenica e dopo due giorni di eventi con il concerto del coro Castel Penede di Nago. Manifestazione di lunga data, nata con l'intento di valorizzare il prodotto principe dei boschi della zona, la festa è giunta alla 41a edizione e ha proposto un programma leggermente ridimensionato rispetto al passato ma in ogni caso sempre molto partecipato. Il Comitato valorizzazione, il gruppo capitanato da Ivano Malossini (che ha recentemente raccolto il testimone alla presidenza da Gianfranco Stoppini) ha dovuto fare un po' i conti con la disponibilità dei volontari, riuscendo tuttavia a mettere in campo

energie e risorse per la tradizionale festa dedicata al tipico frutto autunnale senza rinunciare agli appuntamenti enogastronomici, culturali, musicali e ai momenti di approfondimento sulla cultura e cultura della castagna. La «Festa dei maroni 2019» ha infatti preso avvio con una serata a tema incentrata sul sito di San Martino, con la partecipazione degli archeologi e dei restauratori che hanno lavorato su resti antichi; clou della manifestazione è stata però l'intera giornata di domenica, con il mercatino dei dolci a base di maroni, le visite guidate nel centro storico di Pranzo, la presentazione ai bambini del Ludobus, per finire con l'esibizione del gruppo ArcolorisDance e quella dei cantori di Nago. P.M.



RIVA DEL GARDA

L'evento è stato presentato ieri a palazzo Roccabruna

I salotti degli chef stellati per valorizzare i prodotti

Dal primo al 3 novembre a «Garda con gusto»

LUCA NAVE

RIVA - Per la sua quinta edizione, «Garda con gusto» propone interessanti novità: uno degli show cooking avrà come protagonista il carpione grazie alla collaborazione con Astro, ci saranno degustazioni e addirittura cocktail con la grappa; momenti con la caffetteria italiana, a colazione, assieme ai prodotti da forno del Panificio moderno. Ancora, gli aperitivi in partnership con Ferrari.

Nato per valorizzare la carne salada, l'evento si è ampliato e oggi concorre ad arricchire l'offerta turistica del territorio, come hanno sottolineato il presidente e la direttrice di Garda Trentino, Marco Benedetti e Roberta Maraschin, assieme all'amministratore unico di Trentino marketing Maurizio Rossini. Quest'ultimo ha portato il saluto anche da parte dell'assessorato provinciale al turismo. «Garda con gusto» si svolgerà il primo, 2 e 3 novembre al Palavela. La presentazione è avvenuta a palazzo Roccabruna a Trento, dando modo anche alla Camera di commercio, con Michele Passerini, di sottolineare la partnership per quanto riguarda la fornitura dei formaggi di malga. Benedetti ha affermato: «Internet consente di catalogare e descrivere molti aspetti delle località. Ma la parte esperienziale, come quella del gusto, resta legata al bagaglio che il turista si porta via sperimentando in prima persona». Alla direttrice Roberta Maraschin il compito di dare una panoramica di cosa si troverà a novembre a Riva. «Questo è un lavoro di squadra, che coinvolge produttori, ristoratori, chef e fornitori. Avremo sei salotti



Lo chef Peter Brunel al lavoro

del gusto che offriranno anche momenti di spettacolo attraverso gli show cooking, capaci di proporre interpretazioni e ricette innovative basate sulle eccellenze locali». Ai fornelli, chef stellati e celebrity chef, tra chi può vantare stelle e riconoscimenti e chi è ormai divenuto un volto noto della tv. Tra questi il trentino Alfio Ghezzi e il giovane Matteo Delval, l'austriaco Josef Steffner e ancora Gennaro Esposito, Peter Brunel e molti altri. Spiega ancora Maraschin: «Alla fine di ogni show cooking ci saranno il rito del caffè col nostro partner storico Omkafe e la degustazione delle grappe in collaborazione con l'Istituto tutela grappa del Trentino». Un angolo sarà dedicato all'olio di

oliva: «L'extravergine prodotto più a nord, che sarà sempre usato dagli chef». Per chi vorrà portare a casa i sapori del territorio, ci sarà il «Gusto shop». A collaborare anche Gardascuola e l'Istituto alberghiero, oltre all'Agraria di Riva. Partner anche Eatly, che promuoverà l'evento a Monaco di Baviera. Maurizio Rossini, di Trentino marketing, ha spiegato come il mondo della cucina stia aprendo prospettive di promozione territoriale, anche con l'emergere di giovani chef trentini. L'ingresso costa 12 euro, con antipasto o aperitivo. Gli show cooking sono visibili da tutti ma per chi vorrà gustarli - 5 portate - sarà necessario prenotare, al costo di 80 euro.

DRO



Torna «Homeland»: creare accoglienza contro gli stereotipi

DRO - Creare accoglienza ed inclusione, superando stereotipi e fake-news e mettendo al centro i temi delle migrazioni e dei cambiamenti sociali, letti con i linguaggi del giornalismo, del cinema, del teatro e del design.

Tutto questo sarà la terza edizione di «Homeland», ricco programma di dibattiti, cinema, teatro e laboratori con le scuole, presentato ieri a Dro dal curatore Dino Sommadossi, alla presenza del sindaco Vittorio Fravezzi, dell'assessore alla cultura Marina Malacarne, del collega di Arco Stefano Miotti e del parroco di Dro e Ceninga don Stefano Anzellini. C'erano anche i referenti dell'associazione Dokita e dell'Istituto comprensivo Valle dei Laghi - Dro e sono stati illustrati gli eventi che raccontano ed analizzano il «viaggio», tra speranze, timori e incomprensioni, di chi lascia la propria terra alla ricerca di un altro approdo, scoprendo una realtà poco narrata, spesso mistificata e ancora con tante zone d'ombra.

Si parte venerdì 25 ottobre alle 20.30 al centro culturale di Dro con le testimonianze del giornalista Giampaolo Musumeci e del professor Andrea Di Nicola raccolte nel libro «Confessioni di un trafficante di uomini», di Barbara Poggio, pro-

rettrice dell'Università di Trento, e della ricercatrice Mackda Ghebremariam Tesfai dell'associazione Refugees Welcome Italia, prima dell'intervento di Roberto Calza della Pastorale migrazioni della Diocesi di Trento e del designer Matteo Moretti.

Le difficoltà nell'accoglienza e nella piena inclusione sociale vissute sull'isola di Lampedusa sono narrate nello spettacolo «L'Abisso» di Davide Enia e Giulio Barocchieri (il 30 ottobre alle 20.30 al teatro-oratorio di Dro) e nel film «Human Flow» di Ai Weiwei (31 ottobre).

La serata di mercoledì 6 novembre (20.30) a palazzo dei Panni di Arco vedrà le storie di paesi ormai spopolati come Camini (Reggio Calabria) e Ostana (Cuneo), nuovi progetti d'accoglienza, i dati economici di Chiara Tronchin (Fond. Moressa di Mestre) e l'identità dei luoghi spiegata da Giovanni Kezich direttore del Museo della gente trentina. Accanto al film «Cafarnao. Case e miracoli» di Nadine Labaki (7 novembre), «Homeland 2019» proporrà una mostra di libri per ragazzi ed laboratori con Valeria Marchi alle elementari, perché l'integrazione e la nuova accoglienza parte dall'educazione alle nuove generazioni. D.F.

LEDRO

Sarà possibile iscriversi fino al 30 novembre: ecco come

La Terza età da oggi torna sui banchi

LEDRO - Prende avvio oggi il nuovo anno accademico dell'Università della terza età e del tempo disponibile della valle di Ledro. Ventuno le date inserite nel programma 2019-20, suddivise tra i corsi di «Tutela dell'ambiente e uso delle risorse»-parte 3- curato da Tania De Oliva; «Storia della matematica greca-I grandi matematici dell'antichità» di Antoine Houlour; «Religioni e pluralismo religioso»-parte 3- di Giacomo Radoani; «Alimentazione e salute» a cura di Paolo Lupio; «Tecnologie e nuove forme di comunicazione»-parte 1- di Daniela Longo. A queste, si aggiungono le conferenze dal titolo «Storia dell'arte»-parte 4- con Valentina Vernazza; «Geografia, appunti di viaggio: Asia» con Vittorio Napoli, e il ciclo di tre incontri su «Storia del Trentino», a cura di Aldo Gottardi. Il tutto, spalmato su cinque mesi, da oggi fino al 25 marzo, ogni mercoledì dalle 15 alle 17 presso la sede del Circolo pensionati, in piazza Cassoni 12 a Bezzeca. Dove fino al 30 novembre sarà possibile iscriversi nei giorni di giovedì, sabato e domenica, dalle 16 alle 18, tramite i referenti - Alberto Santolini, Angelo Penner e Luisa Giovan-

netti. La quota d'iscrizione è invariata rispetto all'anno passato ed è pari a 50 euro. Riparte dunque l'attività formativa e di aggiornamento dedicata all'età d'oro, che nell'ambito della comunità ledrense rappresenta anche un'importante occasione di inclusione sociale. Il progetto dell'Università della terza età e del Tempo disponibile è nata infatti ancora nel 2002 in collaborazione con l'Istituto regionale di Studi e ricerca sociale di Trento, e dal 2014 con la Fondazione Franco Demarchi, con lo scopo di offrire alla popolazione locale e soprattutto agli adulti anziani sia un'attività di educazione volta a favorire la crescita culturale, civica e sociale della persona e della comunità, sia un motivo di aggregazione. Un servizio di educazione nato e cresciuto insomma per rispondere ad un'esigenza di formazione e favorire lo sviluppo di un senso di appartenenza dal quale nel corso degli anni hanno avuto origine attività di carattere socio-ricreativo ed iniziative di volontariato. Informazioni: Comune di Ledro - tel. 0464.592720 oppure comune@comune.ledro.tn.it P.M.

NAGO TORBOLE

La duplice proposta del Consorzio esercenti

Olio da degustare e Halloween



NAGO TORBOLE - Il Consorzio esercenti Nago Torbole organizza per sabato e domenica prossimi, dalle 13.30 alle 17.30 una degustazione «guidata» dell'olio nostrano. Sarà una «versione 0» stante la difficilissima annata per i produttori alto gardesani dell'oro verde, ma nelle intenzioni degli ideatori la manifestazione potrebbe diventare un «classico» di fine ottobre ed anche evolvere in un premio.

L'agricoltura (olivicoltura) è una parte importante dell'economia del territorio Alto gardesano troppo silenziosamente solo con il turismo, anzi l'agricoltura in senso ampio, dovrebbe essere una leva del marketing turistico, poiché sempre più spesso rappresenta l'attrattiva di un territorio. Giovedì 31 ottobre invece torna il classico appuntamento di Halloween: dalle 16.30 alle 17.30 nel parco di Nago Laboratori, spettacolo e burattini. Questo del 2019 promette di essere lo spettacolo più avvincente e completo, fortemente voluto dallo chef Marcello Franceschi e dal presidente di «Centro» Davide Malerba 3 anni o sono. Un vero e proprio spettacolo «interattivo» che coinvolgerà i bambini (lo scorso anno oltre 200) che vorranno partecipare. Un evento «straniero» alla nostra cultura, ma che «Centro» ha voluto italianizzare insomma un po' meno horror un po' più magia.

Puntiamo sulle eccellenze

AGRICOLTURA

Domani la giornata dell'«accoglienza» con visita alla cantina e al frantoio, degustazione di prodotti «made in Trentino» e aperitivo già sold out con lo chef Brunel

Fia: «Questo è l'embrione di una visione più vasta che riguarda i prossimi anni, che coinvolge sia i produttori che i consumatori, che vanno educati, formati e informati»

«Puntiamo sulle eccellenze»

Il nuovo progetto della coop Agraria che raggruppa 300 soci

BARBARA GOIO

Olio, pane, vino: mai come ora la semplicità e la genuinità risultano vincenti. Lo sa bene la Agraria di Riva, cooperativa che raggruppa 300 soci, quasi tutti imprenditori agricoli, che ha deciso di inaugurare un nuovo corso di promozione dei prodotti locali attraverso un evento che prende domani il via, una giornata di «accoglienza» all'insegna dei prodotti "Made in Trentino" e che prevede la selezione delle eccellenze e l'aperitivo all'imbrunire con lo chef stellato Peter Brunel. «Questo - spiega il direttore di Agraria Massimo Fia - è l'embrione di un progetto più vasto che prenderà corpo nei prossimi anni. I segnali che arrivano dal mondo del turismo vanno proprio in questo senso: basti pensare che appena abbiamo aperto le prenotazioni per l'aperitivo, i posti sono andati tutti esauriti in poco tempo. Si tratta di un ragionamento più ampio e che coinvolge diversi ambiti, di cui discuteremo più diffusamente nel corso dell'assemblea in calendario il prossimo 16 novembre». In pratica, da domani il punto vendita di Agraria Riva passerà all'orario continuato, così da permettere visite ed acquisti anche in pausa pranzo e la sera fino alle ore 20; quindi, è stata completamente rinnovata l'area degustazione; infine viene dato spazio a nuovi progetti. Tra questi, il rafforzamento del reparto ortofrutta: a breve infatti l'azienda agricola rivana Mosca, sotto il nome «Passione Frutta» sarà inserita all'interno del negozio di Agraria, come lo è dal 2010 l'azienda agricola Bertoldi con la sua macelleria. Domani, inoltre, dalle 11 alle 16 sarà possibile visitare la cantina e il frantoio; a seguire, tra le 12 e le 15, spazio per provare in area degustazione i prodotti gastronomici di alcuni dei migliori produttori dell'Alto Garda; alle 17 l'aperitivo stellato che ha registrato il sold out. «Noi siamo - ammette Fia - un anello importante dell'offerta turistica alto-gardesana, il tramite tra i produttori ed i consumatori. E per questo dobbiamo impegnarci in entrambi i sensi».

essere educati, formati e informati. Questo per riuscire ad apprezzare i valori di genuinità e autenticità che portiamo avanti. Una strada, tra le altre, è anche rendere partecipi i clienti del processo produttivo, così da comunicare quanto ci sia di vero in quello che facciamo». Lo stesso discorso vale per i produttori. Aggiunge Fia: «I soci vanno aiutati perché il loro orizzonte è legato alla produzione. Entrano in cooperativa proprio per essere aiutati per quello che riguarda il marketing e l'approccio con il cliente: si associano chiedendo questo, e questo è il ruolo di cui ci dobbiamo occupare». Dettagli maggiori su questa evoluzione, Fia non ne vuole ancora dare: «Stiamo lavorando ad un discorso allargato, più complesso e più impegnativo, ma crediamo fermamente che questa sia la strada giusta».



LA STORIA

La «Levè» propone la «vera» Focaccia Trentina

Laser e ricette antiche

Acqua, sale, pochissimo lievito di quelli fatti come una volta, farina bianca semintegrale di alta qualità di Storo, olio di oliva extra vergine del Garda: ovvio che il risultato non può che essere un'ottima focaccia. Ed è questa la novità di un'impresa le cui radici risalgono addirittura a tre secoli fa, la fase operativa ad una decina di anni fa e la nuova svolta ad appena tre mesi fa. Una «Focaccia Trentina» che, andata in degustazione sabato scorso in un evento dei «Trentini nel mondo», farà il suo debutto ufficiale domani all'Agraria di Riva all'interno della manifestazione DivinOttobre organizzata insieme a Strada Vino Trentino. «Ci siamo trasferiti a Sarche - spiega Renato Brun dei quattro soci della ditta Levè - tre mesi fa perché avevamo bisogno di più spazio, ci siamo trasferiti da Calliano a qui dove disponiamo di circa mille metri quadri. L'idea vincente è lavorare la farina in maniera assolutamente artigianale ma con macchinari moderni, che di fatto abbiamo inventato noi. Anche quando abbiamo comperato un'impastatrice, per esempio, l'abbiamo smontata e ricostruita per le nostre esigenze. Un impianto come il nostro è unico in Italia e ce ne sono solo altre due negli Stati Uniti, dove siamo andati a montarli nel 2009, ma

questa è un'altra storia». «I nostri prodotti sono pochi - riprende Francesco Bella - altro socio fondatore, nonché direttore dell'azienda - focacce, pizze e pasta lievitata, proprio per garantire la qualità dall'inizio alla fine. Preferiamo concentrarci sulla qualità ed il rapporto con il territorio, con scelte chiare e di cui siamo orgogliosi». «Il segreto è tutto nel «levè» - spiegano i due soci che alcuni anni fa hanno dato vita alla ditta «Levè», insieme al tecnolo Luciano Eccher che è il custode delle ricette di famiglia ed a Lucio Quaglia del Molino Quaglia, azienda che risale al 1914, una delle poche in Italia a garantire la macinatura a pietra. «Fino all'inizio del secolo scorso - riprende Brun - non c'era il lievito come lo si conosce adesso. Ma dal fondo delle botti in cui fermentava la birra veniva un composto che il «pistor», ovvero il fornaio, con pazienza impastava più volte con un po' di farina fino a od ottenere un impasto lievitante: questo, insieme all'impasto rinfrescato, dava vita a quello che in dialetto trentino si chiama proprio «levè». È un po' la madre della pasta madre. Noi abbiamo preso questo composto, l'abbiamo studiato, messo in condizioni controllate e mescolato ancora alla farina per fare questa pasta lievitata. I processi, sia

Francesco Bella e Renato Brun, soci fondatori dell'azienda artigiana che usa solo i migliori prodotti locali



per la focaccia che per la pasta per pizza, sono molteplici e prevedono riposo, maturazione e ancora riposo e tanti altri passaggi, ma tutti hanno bisogno di un requisito fondamentale: il tempo. Per una buona lievitazione servono dalle 26 alle 30 ore: chi fa arte bianca in maniera più veloce deve usare farine in qualche modo corrette con additivi come per esempio la cisteina e l'acido ascorbico, e questo è qualcosa che un consumatore attento dovrebbe sapere». Riprende Brun: «Se da una parte si punta alla tradizione, e basta sapere che il bisnonno di Eccher faceva il pane per Napoleone, dall'altra è la tecnologia che permette di controllare umidità e temperatura, anche grazie a sensori che monitorano costantemente la produzione; quindi il prodotto finale viene

surgelato, così che si conservi fino al consumo: ecco perché si parla di «processo artigianale assistito», in sintesi la famosa fabbrica 4.0». «Abbiamo presente - precisa Bella - che in questo momento va di moda il biologico, ma noi preferiamo controllare la filiera e lavorare con le eccellenze locali: la farina di Storo macinata a pietra, l'olio 46° Parallelo dell'Agraria di Riva, sono prodotti di qualità e che sono impegnativi. Ma questo dà sicuramente più garanzie di un camion di farina che magari arriva da Paesi i cui controlli sono meno severi e comunque certificata bio: noi conosciamo l'agricoltore che coltiva il grano della nostra farina». «Abbiamo sette dipendenti e la nostra è un'azienda trentina al 101 per cento», conclude Brun.

VIABILITÀ

Impermeabilizzazione e trattamento anticorrosivo: è necessario il senso unico

Ponte-canale sul torrente Varone: al via i lavori

Iniziano lunedì prossimo i lavori di manutenzione straordinaria del ponte canale sul torrente Varone in viale Trento, località San Nazzaro. Per tutta la durata dell'intervento, ben 45 giorni lavorativi, la strada sarà percorribile a senso unico in direzione sud-nord, ovvero da Riva del Garda verso Arco, senso di percorrenza richiesto da Trentino Trasporti in considerazione della migliore percorribilità da parte dei bus. Come viabilità alternativa le possibilità sono varie, in particolare utilizzando la circonvallazione; i mezzi che da nord giungono nei pressi del ponte-canale, alla rotatoria dell'Agraria sono deviati in via Modì e via Grez. «Il ponte-canale è già stato interessato nel 2016 da un intervento di impermeabilizzazione - spiega l'assessore alle opere pubbliche Alessio Zanoni - che abbiamo eseguito in collaborazione con il Servizio bacini montani della Provincia, dopo



prove di carico che ne hanno evidenziato la buona salute dal punto di vista statico. Adesso completiamo l'intervento agendo sui segni di deterioramento superficiale del calcestruzzo e sul parapetto metallico in parte corrosivo, così come la piccola passerella metallica di collegamento dei due bordi del ponte. In considerazione della situa-

zione, siamo già intervenuti, sempre nell'occasione dei lavori del 2016, rivestendo il ponte-canale con un telo esterno di protezione, così da proteggere la strada sottostante dalla possibile caduta di materiale». L'intervento che parte lunedì consiste nella demolizione e nella ricostruzione dello strato superficiale del ponte e delle

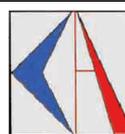
sue spalle con la realizzazione di strati che proteggano da acqua, inquinanti e anidride carbonica, e nel trattamento anticorrosivo delle armature metalliche. Il primo passo sarà la scarificazione superficiale e la successiva pulizia del manufatto per sabbatura. A seguire sarà posata una nuova armatura integrativa e sarà effettuata una lavorazione anticorrosiva, poi sarà effettuato un intervento impermeabilizzante. Il tipo di lavorazioni non consentirà di mantenere percorribile la strada sottostante, ma servirà un senso unico, con transito dei veicoli che sarà spostato sulla carreggiata in funzione del procedere dei lavori. Il costo totale dell'intervento è di 120 mila euro; progetto dell'ingegnere Matteo Tomaselli di Trento, direzione lavori dell'ingegnere Lorenza Tavernini di Arco, lavori commissionati all'impresa Valecos di Ledro.

TEATRO

Con la Filo di Ischia

Anna e i suoi due fidanzati

Va in scena domani sera alle ore 20.45 nella sala della Comunità in via Rosmini la commedia «Non dirmi che non sei felice», a cura del Circolo culturale filodrammatico di Ischia, all'interno della rassegna amatoriale «Ottobre a teatro». La storia è divertente ma fa anche riflettere e racconta del classico triangolo di lui, lei e l'altro coinvolti in un meccanismo infallibile. Tra uomini deboli e annoiati, Anna diventa il punto di riferimento: è lei la donna che sconvolge i maschi sperduti e confusi. Vendita dei biglietti tutti i sabati all'entrata del teatro a partire da un'ora prima della recita, inoltre al bar AcLi in piazza Cavour a Riva tutti i venerdì dalle 15 alle 18 e tutti i sabati dalle 10 alle 12. Info 338.6886442.



AG102589
**NUOVA
CARROZZERIA
APPOLONI**

di Appoloni Bruno & C. snc
**VERNICIATURA • RIPARAZIONI
VENDITA E MONTAGGIO PNEUMATICI**

ARCO • Via S. Caterina, 109 • Tel. e fax 0464.520067

Porte aperte all' Agraria di Riva con l' aperitivo di chef Brunel

L'inaugurazione.

Festa per la nuova area degustazione: la novità dell'azienda Mosca

RIVA. Agraria ha deciso di dare il via a una nuova fase, un progetto d'accoglienza il cui obiettivo è la valorizzazione e la tutela del Trentino e dei suoi tesori. Il primo passo in questa direzione sarà il passaggio - a partire da domani - del punto vendita all'orario continuato, che permetterà a curiosi e golosi di assaggiare le eccellenze del territorio nella rinnovata area degustazione anche durante l'ora di pranzo e la sera fino alle 20.

Un'altra novità rappresenta il rafforzamento del reparto ortofrutta, infatti a partire da questo sabato l'azienda agricola rivana Mosca, sotto il nome "Passione Frutta" verrà inserita nel contesto dello store di Agraria Riva del Garda come lo è dal 2010 l'a-

zienda agricola Bertoldi con la sua macelleria.

Per inaugurare la rinnovata area degustazione, Agraria Riva del Garda ha deciso di dedicare ai suoi affezionati clienti una giornata speciale. L'evento prevede un ricco programma che non mancherà di deliziare tanto le buone forchette quanto i palati raffinati. Dalle 11 alle 16 sarà possibile visitare la cantina e il frantoio, i luoghi in cui vedono la luce i premiati prodotti di Agraria. A seguire, tra le 12 e le 15, sarà possibile provare in area degustazione i prodotti gastronomici di alcuni dei migliori produttori dell'Alto Garda. Alle 17 chiuderà la giornata "Aperitivo all'imbrunire" con Peter Brunel, uno speciale incontro in cui lo chef stellato proporrà sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli di Agraria Riva del Garda, il tutto accompagnato da una piacevole musica di sottofondo. Per partecipare all'aperitivo è

necessario prenotarsi chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo all'indirizzo di posta elettronica info@agririva.it.

Agraria Riva del Garda è stata istituita nel 1926 per promuovere e sostenere l'agricoltura dell'Alto Garda. La cantina dell'associazione è stata fondata nel 1957, mentre il frantoio ha iniziato la propria attività nel 1965. Il 2000 è stato l'anno in cui Agraria è diventata una società cooperativa: questa trasformazione ha permesso di ampliare la produzione e rinnovare gli impianti, dando il via a un processo che ha reso - e continua a rendere - Agraria un'azienda all'avanguardia nel settore. Oggi Agraria conta ben 300 soci, famiglie dall'animo agricolo accomunate dall'amore per la qualità e la completezza dei metodi di coltivazione, il cui lavoro è supportato dall'esperienza dei tecnici della cooperativa.

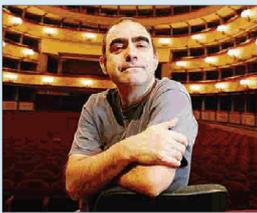
© RIPRODUZIONE RISERVATA



In Breve

ALTO GARDA. Spettatori in costante calo
E la stagione di prosa fa la "rivoluzione"

Elio (ex Storie Tese) protagonista dello spettacolo di Giorgio Gaber e Sandro Luporini giovedì 28 novembre a Riva



Meno spettacoli e biglietti più cari

ALTO GARDA - Meno spettacoli, più qualità. Ma anche biglietti più cari per l'ingresso al singolo spettacolo. Con un incremento tondo tondo di 2 euro su tutte le tipologie di biglietto (intero, ridotto, primo o secondo settore a Riva, settore unico a Nago). È una «piccola rivoluzione» (come è stata ribattezzata dagli stessi amministratori) quella che accompagna la nuova stagione di prosa 2019-2020 presentata ieri mattina ufficialmente a Palazzo Pretorio. In considerazione di un calo delle presenze in atto costantemente ormai da anni, hanno sottolineato gli assessori alla cultura Flavia Chincariati e Stefano Miori,

«la stagione teatrale dei Comuni di Arco, Riva del Garda e Nago-Torbole ha affrontato una approfondita analisi dei dati e una riflessione che ha portato a una piccola rivoluzione. Questo cercando di fornire ai diversi target di pubblico spettacoli più vicini alle rispettive attese. Per questo il costo dei biglietti è aumentato (tranne che per Cantiere Teatro), mentre il numero degli spettacoli è diminuito: 8 (di cui uno, l'ultimo, fuori abbonamento) per il teatro (l'anno scorso erano stati 10), 3 per la danza (anziché 4) e 6 (anziché 7) per Cantiere Teatro, la rassegna dedicata ai giovani (che affianca alla location

usuale del Centro giovani intercomunale Cantiere 26 ad Arco la chiesetta del Pernone a Riva del Garda). Modificata anche la grafica, mentre al posto di un libretto unico ne sono stati realizzati tre distinti. Lunedì 28 e martedì 29 ottobre c'è la prevendita degli abbonamenti per gli abbonati dell'anno scorso mentre mercoledì 30 e giovedì 31 tocca a tutti gli altri, dalle 9 alle 14 in Comune a Riva. I biglietti d'ingresso ai singoli spettacoli passano da 12 a 14 euro (intero primo settore a Riva) e a Nago da 7 a 9 euro. Per Cantiere Teatro la novità di quest'anno è il servizio di baby sitting gratuito.

ALTO GARDA E LEDRO

Annata disastrosa con un calo della produzione dell'80%: la giunta prepara sostegni straordinari

Provincia in aiuto degli olivicoltori

PAOLO LISERRE
p.liserre@ladige.it

ALTO GARDA LEDRO - Due settimane di caldo soffocante, due settimane che in tanti probabilmente ricordano ancora. E che peraltro, coi cambiamenti climatici in atto, rischiano di non essere più in futuro un «evento straordinario». Quei 14 giorni e anche qualcosa di più a cavallo tra la seconda metà di giugno e la prima decade di luglio hanno messo in ginocchio gli olivi di quasi tutto l'Alto Garda e anche di altre zone del Trentino riducendo in molti casi del 70-80% la raccolta iniziata una decina di giorni fa. Per molti se non per tutti è stata una vera e propria mazzata senza precedenti e così la Provincia ha deciso di correre in loro aiuto. Su proposta dell'assessora all'agricoltura Giulia Zanotelli, proprio nella seduta di ieri la giunta provinciale ha deciso di utilizzare gli aiuti straordinari previsti dalla legge del 2003 (nei limiti stabiliti dalla normativa comunitaria sugli aiuti pubblici al settore agricolo) per indennizzare almeno in parte gli agricoltori colpiti dalle particolari condizioni meteorologiche che hanno compromesso quasi del tutto il raccolto. Per il momento la giunta provinciale ha deciso che fornirà



il sostegno economico previsto dalla legge e ha delimitato le zone che usufruiranno di questi aiuti. In pratica c'è tutto l'Alto Garda e Ledro: da Riva ad Arco, da Drena a Dro, da Nago Torbole a Tenno e alla Val di Ledro, assieme a Madruzzo

e alla zona della Valle dei Laghi. Circa 1.400 olivicoltori per rimanere solo alla nostra zona. La quantificazione degli aiuti potrà essere fatta solo a conclusione del raccolto e quindi quando vi sarà un dato definitivo del danno, verso la metà

di novembre fa sapere il direttore di «Agraria Riva del Garda» Massimo Fia che ieri ha commentato positivamente la decisione della giunta provinciale: «L'eccezionalità di quest'anno non è nemmeno paragonabile a quanto accadde con la

NECESSITÀ



Era una misura necessaria e ci siamo attivati subito

L'assessora Giulia Zanotelli

gelata del 1985 - ricorda Fia - Anche quello fu un evento particolare ma il raccolto dell'anno successivo almeno in parte si salvò. Qui siamo proprio ai minimi termini». A settembre l'assessora Giulia Zanotelli ha effettuato un sopralluogo in zona per rendersi conto di persona della situazione e una volta toccata con mano la realtà ha capito che non si poteva restare a guardare: «Ci siamo attivati subito, era una misura necessaria. Noi procediamo seguendo la linea della legge provinciale, senza attendere il governo nazionale. Per quanto riguarda la richiesta del Consorzio di tutela riguardo alla dichiarazione di calamità naturale è una decisione che spetta al ministero».

IN BREVE

RIVA DEL GARDA
Peter Brunel all'Agraria
Oggi dalle 17, a Riva del Garda, è in programma l'aperitivo all'imbrunire con Peter Brunel per inaugurare i nuovi spazi dell'area degustazione di Agraria di Riva, in cui il noto chef stellato proporrà al pubblico sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine d'oliva dell'azienda rivana. Sin dalle 11, inoltre, si potranno visitare cantina e frantoio e dalle 12 alle 15 partecipare a una degustazione di eccellenze gastronomiche dei produttori dell'Alto Garda come Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Azienda Agricola Trocicola, Armanini e Molino Pellegrini. L'aperitivo ha un costo di 30 euro e la prenotazione è richiesta chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agrivaria.it.

ARCO

Maratona Zombie
Halloween è alle porte, per festeggiarlo al meglio oggi e domani sono al Cantiere 26 due appuntamenti con le rassegne di Cantiere Cinema "Trash Gourmet" e "Animated Bites". Oggi alle 16 selezione misteriosa Trash Gourmet, alle 20 il film «Zombie contro zombie» e alle 22 «Zombi 2».

RIVA DEL GARDA

«Ottobre a teatro»
La commedia di Menegolo Perridini «Non dirmi che non sei felice», portata in scena nella sala della Comunità in via Rosmini a Riva dal Circolo culturale filodrammatico di Ischia, è la proposta della rassegna amatoriale «Ottobre a teatro» per questa sera. Inizio alle ore 20.45.

RIVA DEL GARDA

Oggi «Giallo Garda»
È in programma oggi la seconda delle quattro tappe del 5° festival Giallo Garda, alla biblioteca di Riva: Patrizia Debické Van Der Noot presenta il suo libro «La gemma del Cardinale de' Medici», con proiezione e spiegazione delle più rappresentative figure dei Medici. Alle 10.30, ingresso libero.

ALTO GARDA

Il piacere del cinema
La rassegna nella sala della Comunità in via Rosmini a Riva propone anche domani alle 17 e alle 20 il film fantastico «Maleficent. Signora del male».

DRO

Domani si corre il primo memorial Aurelio Leoni

Il ricordo di un amico

DRO - Il modo più sincero e condiviso per ricordare uno sportivo ed un volontario generoso e disponibile nel mondo dello sport e dell'associazionismo di Dro. Si terrà domani nella comunità droata il primo «Memorial Aurelio Leoni» competizione podistica di 5 chilometri, con partenza ed arrivo dall'oratorio di via Cesare Battisti e passaggio per il centro storico ed i luoghi più suggestivi di Dro e Cengia. La manifestazione promossa dall'«Atletica Alto Garda e Ledro», con il patrocinio del comune di Dro, Cassa Rurale Alto Garda e alcuni sponsors locali, vuole ricordare la figura di Aurelio Leoni classe 1957 scomparso prematuramente a 61 anni a inizio agosto 2018, dopo aver raggiunto da poco la pensione (è stato dipendente di Telecom-Tin Spa). Aurelio era un promettente portiere tra le fila del Calcio Dro, ed è rimasto a lungo legato alla società calcistica droata con il presidente Loris Angeli, sia come dirigente e volontario, collaborando nella gestione del bar e del centro sportivo in località Oltra. Grazie alla passione per lo sport e la natura Aurelio amava affrontare tante escursioni in bici ed a piedi di sui vari sentieri della Valle del Sarca e dell'Alto Garda, percorrendo ogni giorno tanti chilometri anche su itinerari impe-



Una bella immagine di Aurelio Leoni sorridente

gnativi e spettacolari, mettendo a disposizione la sua generosità ed il suo tempo libero anche nel «Comitato Carnevale Dro» e nella staff della «Dro Bike». Ora gli amici dall'«Atletica Alto Garda e Ledro» (con cui disputò diverse competizioni podistiche) ed i famigliari lo vogliono ricordare con la marcia non-

competitiva di 5 km che partirà alle 11 dall'oratorio di Dro, dove dalle 12 è previsto anche un pasta-party finale e una ricca premiazione per i primi classificati ed il gruppo più numeroso. Info ed iscrizioni (www.avalbook-sports.com/iscrizioni/iscrizione - cell. 340-5037701, 340-6811857 e 0464-510346). D.F.

Ledro Oggi e domani 700 coristi e oltre 120 brani

La valle diventa un palcoscenico per ospitare i cori di tutta Italia

LEDRO - È un fine settimana di grande canto quello che si apre oggi in Valle di Ledro grazie alla presenza di ben 22 cori del Nord Italia e della Sardegna che si esibiranno nella prima edizione del Trofeo Nazionale Cori d'Italia, nuovo concorso per cori maschili popolari realizzato dall'Associazione EdizioniCorali.it con il supporto del Consorzio Turistico della Valle di Ledro. Saranno le 14 formazioni canore impegnate nel concorso articolato in due giornate ospitate al Centro Culturale di Locca. Altre 8 saranno protagoniste di varie esibizioni in valle. Il Trofeo Nazionale Cori d'Italia prevede la partecipazione di cori maschili, con un minimo di 12 elementi. I cori partecipanti dovranno presentare quattro brani popolari italiani (elaborazioni o d'autore) a cappella a libera scelta di cui almeno uno di Luigi Pigarelli e uno di un altro compositore o elaboratore italiano vivente. Le esibizioni per la vittoria del concorso si terranno tra il pomeriggio di oggi (inizio alle 15.30) e la mattinata di domani (dalle 10). La direzione artistica è affidata al maestro Enrico Miaroma, direttore del coro di Riva. Ad aprire il concorso, fuori gara, sarà invece l'esibizione di altre tre formazioni corali, con le padrone di casa del Coro Incanto di Ledro seguita dal Coro Coronelle di Cavalese ed il Gruppo Vocale Novecento di San Bonifacio (Verona). Nella giornata di domani, al concorso si affiancherà un vero e proprio Festival che potrà giovare di tre location di grande impatto come il Museo delle Palafitte di Molina, il Sacroario della Grande Guerra sul colle di Santo Stefano a Bezzecca e la Chiesa dell'Annunciazione a Pieve di Ledro. L'epilogo sarà di nuovo a Locca: ad anticipare la proclamazione (alle 15) del coro vincitore del Trofeo Nazionale Cori d'Italia sarà l'esibizione del Coro Brenta di Tione di Trento, quindi spazio ai finalisti del concorso e alla relativa esibizione che porterà alla premiazione finale (ore 18 circa).



L'Agraria allarga gli spazi ma anche i suoi orizzonti

TRENTINO
Domenica 27 ottobre 2019

RIVA - ARCO

33



Le olive quest'anno sono davvero poche, ma l'Agraria continuerà a perseguire il risultato qualitativo piuttosto che quantitativo FOTO GALAS

L'Agraria allarga gli spazi ma anche i suoi orizzonti

La svolta. Ieri porte aperte a cantina e frantoio con la presentazione delle novità in negozio. Il direttore Massimo Fia: «Questa apertura verso il consumatore sarà sempre maggiore»

RIVA. È il primo step di un futuro progetto di Agraria, la giornata di ieri, nella quale, tra assaggi e convivialità, sono state presentate le nuove collaborazioni con i produttori, ma anche il nuovo orario di apertura al pubblico. «Non voglio svelare nulla» - dichiara il direttore Massimo Fia - «ma quello che posso per certo dire è che questa apertura verso il consumatore sarà sempre maggiore. Questi primi, piccoli passi, non sono che l'embrione di un'idea più complessa, che ruota tutta attorno al concetto che Agraria non possa più essere solo uno spazio per i produttori, ma anche per chi le eccellenze del territorio le vuole conoscere da vicino e gustare». Senza mirare a diventare un bar o a un ristorante, e allo stesso tempo senza scendere nell'attrazione turistica, allora, l'azienda - questo almeno è chiaro, nonostante

l'alone di mistero - troverà una nuova linea, una nuova filosofia, più a contatto con l'utenza. In attesa di conoscere le future offerte, intanto, i primi curiosi ne hanno approfittato, ieri, di buon grado, per godersi il "festeggiamento" di questa rinnovata visione: tra un acquisto e l'altro, in molti hanno, per tutta la giornata - da ora appunto estesa nel suo orario continuato fino alle 20 - gustato e gradito gli assaggi di alcuni dei produttori esposti tra gli scaffali, per l'occasione fisicamente presenti con degli stand. Tropicultura Armanini, Maso Giare, Mulino Pellegrini, Levà, Passione Frutta (new entry in casa Agraria con il reparto ortofrutta) e Macelleria Bertoldi sono i nomi di coloro che, tra sorrisi, cordialità e spiegazioni dettagliate su ogni prodotto, hanno intrattenuto e deliziato clienti e curiosi. Approfittando delle porte di casa aperte, un nutrito gruppo di interessati ha inoltre potuto visitare, guidato, la cantina - dove ancora fermentano gli ultimi rossi dell'anno - e il frantoio. Clou della giornata, infine, l'aperitivo dalle 17, con lo chef Peter Brunel, che ha cucinato alcune sfiziose, tra cui il suo celebre risotto, sulla base dei prodotti presenti tra gli scaffali di Agraria, accompagnato dalla leggera musica di un duo jazz. K.D.E.



Presentazione e assaggi delle eccellenze



La novità presentata ieri: il banco di frutta e verdura

HANNO DETTO



Puntiamo ad essere non solo la casa dei produttori, ma anche di coloro che si avvicinano alle eccellenze

Massimo Fia

Per "Dolcetto o scherzetto"

Il Grande Stregone arriva a Nago

NAGO. Torna, a Nago, "Dolcetto o scherzetto", il classico appuntamento di fine ottobre offerto dal Consorzio Cento e dedicato ai bambini di Nago-Torbole in occasione della festa di Halloween che ormai ha preso piede anche dalle nostre parti e che, soprattutto i più giovani, aspettano per mascherarsi e divertirsi.

Quest'anno, però, con una novità: il 31 ottobre sarà una compagnia ad animare il pomeriggio autunnale dei bimbi, con inizio alle ore 16 e chiusura alle 19.30. Il programma,

completamente rinnovato, prenderà il via con la merenda e il giro dello stregone; alle 16.45 spazio al laboratorio "Fantasma Formaggino": ogni bambino con un quadrato di stoffa, colori e fantasia potrà realizzare il proprio fantasma, tante marionette da poter far ballare in cerchio in piazza, e far brillare sotto la luce wood.

A seguire, il "Grande Mostro Stregone", personaggio itinerante alto circa tre metri, che animerà la piazza interagendo con grandi e piccini.



A Nago Dolcetto o scherzetto

Seguirà, alle 18, uno spettacolo di teatro di figura con "Storie di Magia" e "Ristorante Belzebù", spettacolo di burattini in baracca, e alle 19.00 danza "macabra" finale. «Per volontà di Cento come di consueto ci saranno meno teschi e fantasmi, ma più elfi e magia», spiegano gli organizzatori, che invitano tutti al Parco in Piazzola alle 16 (tempo permettendo, in caso contrario la manifestazione, con lo stesso programma, si terrà nel teatro della Casa della Comunità). S.BASS.

Rassegna di teatro per ragazzi: oggi si parte da Tiarno



La locandina della rassegna del teatro per ragazzi

Sul palco. Gli spettacoli si tengono tutti di domenica fino al 15 marzo prossimo

SARA BASSETTI

ALTO GARDA. Parte oggi la 17ª edizione di "Teatro a Gonfie vele", la rassegna di teatro per ragazzi organizzata dalla Comunità Alto Garda e Ledro e dai Comuni di Arco, Drena, Dro, Ledro, Nago-Torbole e Tenno, in collaborazione con la Compagnia Teatro per Caso e il Coordinamento teatrale trentino. Si tratta di una rassegna che vanta oltre tre lustri di successo e di crescita nella qualità della proposta e nel seguito di pubblico, non solo giovanile, che porterà ancora una volta nell'Alto Garda una selezione dei migliori spettacoli delle compagnie di teatro per ragazzi più interessanti d'Italia, e non solo.

Gli spettacoli vanno in scena sempre di domenica con inizio alle 16.30, a Nago nel teatro alla Casa della Comunità, a Ledro al Centro culturale di Locca e al teatro auditorium di Tiarno di Sopra, a Tenno al teatro "Don Bosco", a Dro al teatro parrocchiale, ad Arco all'auditorium dell'oratorio S. Gabriele e a Drena nella sala polivalente.

Invariato il prezzo del biglietto: posto unico non numerato a 4 euro, acquistabile anche presso le biglietterie

dei teatri, aperte un'ora prima dell'inizio degli spettacoli. La rassegna, che ha la direzione artistica di Barbara Frizzi e l'organizzazione di Sara Maino, prenderà il via oggi con "Nico cerca un amico", proposta da Il Baule volante a Tiarno di Sopra, a cui seguirà, il 10 novembre, "Disegno in segno" della Compagnia Giallomme Minimal Teatro, in scena a Dro.

Il 17 novembre a Nago è in programma "Gli omini rossi e Babbo Natale" con la Compagnia Mattioli seguito, l'1 dicembre, da "Le dodici notti", proposta a Tenno da Le Strolaghe. Il 12 gennaio sarà la volta di "Pollicino" della compagnia Teatro dell'Orsa, in scena ad Arco, il 19 gennaio di "Vassilissa e la Baba Jaga" a cura di Ilaria Gelmi, in programma a Drena, e il 2 febbraio de "I vestiti nuovi dell'Imperatore", prevista a Nago con la compagnia Teatro Glug.

Il 9 febbraio ad Arco è in cartellone "Di qua, di là. Storia di un muro", con la creatività di Unoteatro, il 16 febbraio "A proposito di Piter Pan" della Compagnia Teatrale Stilema, proposto a Nago, e l'1 marzo "FedroEspo-LaFontaine. Favole" del Teatro dell'Erba matta, in scena a Locca. A chiudere la rassegna ci penserà la compagnia Luna e Gnac Teatro che il 15 marzo a Nago proporrà "Moztri Inno all'infanzia". Per informazioni, contattare gli uffici attività culturali dei Comuni coinvolti.



L'espressione oltre le parole

È stata inaugurata, a Casa degli Artisti di Canale di Tenno, "Discorrendo sulla fantasia. L'espressione oltre le parole", la mostra che raccoglie i lavori di ragazzi che con l'arte esprimono i propri talenti. Fino al 10 novembre, dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18 (lunedì chiuso).

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