



Rassegna stampa - AGRARIA RIVA

Rassegna dal 22/05/2014 al 30/06/2014

INDICE

AGRARIA RIVA

28/06/2014 Corriere del Trentino - Trento	4
Fragole, vino, film d'autore per un week-end coi fiocchi iaceri	
28/06/2014 Corriere dell'Alto Adige - Alto Adige	5
Fragole, vino, film d'autore per un week-end coi fiocchi iaceri	
27/06/2014 L' Adige	6
ECCO L'«ORO DEL BENACO» L'OLIO EXTRAVERGINE DOP	
27/06/2014 L' Adige	7
Di nuovo la mosca olearia	
16/06/2014 Italia a tavola	8
Oro del Benaco Frantoio Turri e Cooperativa San Felice primi classificati	
01/06/2014 L' Adige	9
L'olio altogardesano fa il giro del mondo sulle tavole dei «vip»	
28/05/2014 Il Trentino - Nazionale	10
L'olio di Agraria piace al sultano	

AGRARIA RIVA

7 articoli

Fragole, vino, film d'autore per un week-end coi fiocchi iaceri

Sono quattro gli appuntamenti da mettere in agenda per la nuova edizione di DoC, Denominazione di origine cinematografica, la rassegna ideata alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che ormai da qualche estate porta il cinema in cantina registrando sempre sold out. Per l'edizione 2014 gli appuntamenti saranno tutti i giovedì del mese di luglio, a partire da giovedì, serata di inaugurazione «con i fiocchi». A tagliare il nastro della manifestazione, infatti, saranno le produttrici locali che fanno parte dell'associazione nazionale Donne del Vino, e la location sarà quella delle grandi occasioni, il Castello del Buonconsiglio. A partire dalle 20 il pubblico incontrerà le produttrici Elena e Karoline Walch con il Sauvignon Castel Ringberg Alto Adige Doc 2013; Roberta Stelzer con il TrentoDoc Maso Martis Rosè; Christine Endrici con il Masetto Endrizzi due Vigneti delle Dolomiti Igp 2012; Barbara Mottini Scienza con il Pinot Nero Vallarom 2010; Lucia Letrari con il TrentoDoc Riserva Brut Letrari 2008; Clementina Balter con il TrentoDoc Balter Brut; Valentina Togn con il Pinot Nero Maso Poli 2010; Camilla Lunelli con il TrentDoc Riserva Lunelli 2006; Chiara Simoni con il Blanc De Sers Casata Monfort; Francesca Moser con il TrentoDoc Brut 5151 Moser; Bruna Montresor con il Trentino Doc Gewürztraminer Maria Adelaide Maso Wallemburg 2012; Maddalena Nardin con il Müller Thurgau Petramontis Villa Corniole 2013. Ad accompagnare i nettari di Bacco delle Donne del Vino ci saranno i finger food della Locanda Alpina di Brez, i formaggi di capra dell'Agritur Dosila di Lasino, i salumi della Macelleria Salumi Paolazzi di Faver, i prodotti ittici di Trota Oro di Preore, il pane a lievitazione naturale realizzato con il grano tumminia del Panificio Moderno di Isera, l'olio extravergine di **oliva Dop Garda** trentino di **Agraria** Riva del **Garda**, la torta con le mele La Trentina di Trento e il Pan di mandorle della Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro. Il film proiettato in occasione della serata sarà *Resistenza naturale* di Jonathan Nossiter (2014, Italia 85 minuti). Il costo all inclusive della serata è di 15 euro. Questo fine settimana, invece, l'appuntamento da non perdere è in Val Martello, dove oggi e domani si svolge la Festa delle fragole, un'occasione imperdibile per degustare e acquistare il dolce tesoro di questa zona e per assaggiare i prodotti tipici della tradizione altoatesina nei vari stand del mercato. Inoltre ci saranno concerti, suggestive gite in carrozza, visite guidate al campo sperimentale delle fragole ed escursioni guidate sul «sentiero delle fragole». A dare il via ai festeggiamenti oggi alle 14.30 sarà l'ormai famosissima torta gigante di fragole che sarà offerta a tutti i presenti. Anche i più piccoli potranno divertirsi grazie all'intrattenimento dei clown e del castello gonfiabile. Infine, due segnalazioni. Se avete in programma una gita in Tirolo, l'occasione giusta è da venerdì a domenica prossimi: lo chef trentino Alfio Ghezzi (Locanca Margon di Ravina) è l'ospite italiano dell'edizione 2014 del Cammino culinario di San Giacomo, vero pellegrinaggio enogastronomico in Val Paznaun. Ghezzi sabato prossimo sarà presente alla Heidelberger Hutte, per preparare live il suo piatto assieme agli altri chef stellati coinvolti nell'iniziativa. Per gli appassionati di Federico Fellini, invece, è interessante sapere che a Madonna di Campiglio, dove è appena partita la stagione estiva, lo chef una stella Michelin Enrico Croatti proporrà per tutta l'estate alcuni piatti dedicati al cineasta, tra cui l'imperdibile *I Vitelloni*, presentato in anteprima un paio di settimane fa a Chateau de Bagnols, in Boujolais, lo chateau-hotel più bello del mondo.

RIPRODUZIONE RISERVATA

Fragole, vino, film d'autore per un week-end coi fiocchi iaceri

Sono quattro gli appuntamenti da mettere in agenda per la nuova edizione di DoC, Denominazione di origine cinematografica, la rassegna ideata alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che ormai da qualche estate porta il cinema in cantina registrando sempre sold out. Per l'edizione 2014 gli appuntamenti saranno tutti i giovedì del mese di luglio, a partire da giovedì, serata di inaugurazione «con i fiocchi». A tagliare il nastro della manifestazione, infatti, saranno le produttrici locali che fanno parte dell'associazione nazionale Donne del Vino, e la location sarà quella delle grandi occasioni, il Castello del Buonconsiglio. A partire dalle 20 il pubblico incontrerà le produttrici Elena e Karoline Walch con il Sauvignon Castel Ringberg Alto Adige Doc 2013; Roberta Stelzer con il TrentoDoc Maso Martis Rosè; Christine Endrici con il Masetto Endrizzi due Vigneti delle Dolomiti Igp 2012; Barbara Mottini Scienza con il Pinot Nero Vallarom 2010; Lucia Letrari con il TrentoDoc Riserva Brut Letrari 2008; Clementina Balter con il TrentoDoc Balter Brut; Valentina Togn con il Pinot Nero Maso Poli 2010; Camilla Lunelli con il TrentoDoc Riserva Lunelli 2006; Chiara Simoni con il Blanc De Sers Casata Monfort; Francesca Moser con il TrentoDoc Brut 5151 Moser; Bruna Montresor con il Trentino Doc Gewürztraminer Maria Adelaide Maso Wallemburg 2012; Maddalena Nardin con il Müller Thurgau Petramontis Villa Corniole 2013. Ad accompagnare i nettari di Bacco delle Donne del Vino ci saranno i finger food della Locanda Alpina di Brez, i formaggi di capra dell'Agritur Dosila di Lasino, i salumi della Macelleria Salumi Paolazzi di Faver, i prodotti ittici di Trota Oro di Preore, il pane a lievitazione naturale realizzato con il grano tumminia del Panificio Moderno di Isera, l'olio extravergine di **oliva Dop Garda** trentino di **Agraria** Riva del **Garda**, la torta con le mele La Trentina di Trento e il Pan di mandorle della Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro. Il film proiettato in occasione della serata sarà *Resistenza naturale* di Jonathan Nossiter (2014, Italia 85 minuti). Il costo all inclusive della serata è di 15 euro. Questo fine settimana, invece, l'appuntamento da non perdere è in Val Martello, dove oggi e domani si svolge la Festa delle fragole, un'occasione imperdibile per degustare e acquistare il dolce tesoro di questa zona e per assaggiare i prodotti tipici della tradizione altoatesina nei vari stand del mercato. Inoltre ci saranno concerti, suggestive gite in carrozza, visite guidate al campo sperimentale delle fragole ed escursioni guidate sul «sentiero delle fragole». A dare il via ai festeggiamenti oggi alle 14.30 sarà l'ormai famosissima torta gigante di fragole che sarà offerta a tutti i presenti. Anche i più piccoli potranno divertirsi grazie all'intrattenimento dei clown e del castello gonfiabile. Infine, due segnalazioni. Se avete in programma una gita in Tirolo, l'occasione giusta è da venerdì a domenica prossimi: lo chef trentino Alfio Ghezzi (Locanca Margon di Ravina) è l'ospite italiano dell'edizione 2014 del Cammino culinario di San Giacomo, vero pellegrinaggio enogastronomico in Val Paznaun. Ghezzi sabato prossimo sarà presente alla Heidelberger Hutte, per preparare live il suo piatto assieme agli altri chef stellati coinvolti nell'iniziativa. Per gli appassionati di Federico Fellini, invece, è interessante sapere che a Madonna di Campiglio, dove è appena partita la stagione estiva, lo chef una stella Michelin Enrico Croatti proporrà per tutta l'estate alcuni piatti dedicati al cineasta, tra cui l'imperdibile *I Vitelloni*, presentato in anteprima un paio di settimane fa a Chateau de Bagnols, in Boujolais, lo chateau-hotel più bello del mondo.

RIPRODUZIONE RISERVATA

IL BUONGUSTAIO PREMIATA L'«**ULIVA**» (**AGRARIA RIVA**)

ECCO L'«ORO DEL BENACO» L'OLIO** EXTRAVERGINE **DOP****

rivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori **oli Garda Dop** dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della seconda edizione del Concorso «L'Oro del Benaco». Quaranta gli extravergine della campagna olearia 2013 esaminati da una giuria tecnica di assaggiatori professionisti. Le prime dieci migliori etichette selezionate sono state poi sottoposte al giudizio di una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori. Nella categoria fruttato leggero al primo posto si è classificata la Turri Fratelli Srl con l'**Olio Garda Dop** Orientale (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla), seconda l'Azienda Agricola Costadoro (**Garda Dop** Orientale) e terza Speck Stube sas - Le Creve (**Garda Dop**). Selezionati dalla stessa giuria anche Franzini Sas (**Olio Garda Dop** Orientale) e l'Azienda agricola Il Brolo per l'**Olio Garda Dop** Bresciano «Monocultivar Casaliva» premiato dalla giuria dei non professionisti. Nella categoria fruttato medio, prima classificata la cooperativa San Felice del Benaco con il **Garda Dop** Bresciano (fruttato verde di **oliva**, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finale dai toni mandorlati). Seconda la società agricola Rocca Pietro e Rita (**Garda Dop** Bresciano) e terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine (**Garda Dop** Orientale). Selezionati: l'Azienda agricola Il Brolo con l'**Olio Garda Dop** Bresciano «Monocultivar Leccino» e l'**Agraria** Riva del **Garda** con l'**Olio Garda Dop** Trentino «**Uliva**» che ha vinto il premio assegnato dalla giuria degli chef, dei giornalisti enogastronomici e dei consumatori. g.casagrande @ladige.it

Foto: Nelle foto in alto: Verena Neff e Theo Schneider numi tutelari di Castel Pergine con la brigata di cucina del ristorante: Daniele Tomasi, Andrea Paternolli, Massimo Mattivi e Patricia Trentinaglia, regina dei dolci (foto di Daniele Mosna). Qui sopra: l'**olio** novello di prima spremitura del Lago di **Garda**.

L'ALLARME L'attenzione è ora rivolta anche agli hobbisti

Di nuovo la mosca olearia

DANIELE FERRARI

Tutelare produzione, qualità e valore economico delle **olive** e dell'**olio** dell'Alto **Garda** con un impegno e sinergia comune nella difesa contro la mosca olearia (*Bactrocera oleae*). Si sta svolgendo in questi giorni nei comuni della Busa una serie di incontri informativi, promossi da amministrazioni locali, Azienda **Agraria** di Riva e Fondazione "Mach" di San Michele all'Adige per sensibilizzare la cittadinanza sul tema della "lotta alla mosca olearia". La serata tenuta ad inizio settimana a Nago, è stata riproposta ieri ad Arco, mentre oggi si terrà a Riva (scuole Damiano Chiesa ore 20.30) e lunedì a Dro (stessa ora al centro culturale di via Battisti). «Dopo 12 anni d'applicazione dei sistemi di cattura massale nell'Alto **Garda** c'è una notevole riduzione dell'incidenza dei danni della mosca olearia anche nelle annate di forte infestazione (come nel 2007 e 2011) - spiega il tecnico Franco Michelotti della Fondazione - per arginare il fenomeno è ora necessario il coinvolgimento di tutti gli olivicoltori, anche degli hobbisti o di chi ha solo poche piante ornamentali di olivo. L'inverno mite, la primavera calda ed anticipata e la consistente presenza di individui adulti nel periodo primaverile sia nelle olivaie sia in ambiente urbano sono dati che ci preoccupano, anche se è difficile ipotizzare quale sarà la reale diffusione del fenomeno». Sul territorio dell'Alto **Garda** sono presenti 400 ettari di olivo in appezzamenti dedicati (olivaie) più altri 50-100 in colture miste e zone abitate, per una produzione annuale di 2.500 quintali di **olio** e 15 mila quintali di **olive**, con oltre 1.800 produttori coinvolti. «Il dittero intacca in particolare il frutto con perdita di raccolto e decadimento della qualità dell'**olio** prodotto - conferma Franco Michelotti - la lotta va intrapresa anche nelle zone urbane, dove la mosca si diffonde maggiormente per il microclima favorevole, la facilità nel trovare fonti d'acqua, e l'assenza di alcun trattamento. E' importante arginare gli attacchi di mosca anche in paesi e città (da dove possono allargarsi alle olivaie) con la deposizione di trappole (con attrattivi alimentari o ferormonali) ed esche moschicide». Se negli anni scorsi le amministrazioni comunali avevano posizionato varie esche sulle piante d'olivo dei viali cittadini, ora serve l'attenzione di hobbisti e proprietari di singole piante. «Azienda **Agraria** Riva e Cooperativa Valli del Sarca sono pronte a fornire informazioni e dettagli ai singoli cittadini precisa il direttore di **Agraria** Riva Massimo Fia - trappole ed esche sono acquistabili anche in questi giorni e senza particolari licenze nei negozi di scorte agrarie. E' importante aumentare la sensibilità e l'attenzione di tutti a difesa dell'**olio** del **Garda** una delle produzioni più tipiche e ricercate della nostra zona».

Foto: Eccola la mosca olearia: va combattuta anche sugli esemplari decorativi

Olio / OLI D'ITALIA 2014

Oro del Benaco Frantoio Turri e Cooperativa San Felice primi classificati

Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori **Oli Garda Dop** dell'ultima campagna olivicola: questo il risultato della seconda edizione del concorso L'Oro del Benaco. Nella categoria fruttato leggero prima classificata la Turri Fratelli di Cavaion Veronese (Vr), con l'**Olio Garda Dop** Orientale, seconda l'azienda agricola Costadoro (**Garda Dop** Orientale) e terza Speck Stube - Le Creve (**Garda Dop**). La menzione speciale di **oli** "Selezionati", attribuita dalla giuria dei non professionisti composta da chef, consumatori e giornalisti, è andata alla Franzini Sas (**Olio Garda Dop** Orientale) e a Il Brolo (**Olio Garda Dop** Bresciano "Monocultivar Casaliva"). Nella categoria fruttato medio, prima classificata la cooperativa San Felice del Benaco con il **Garda Dop** Bresciano, seconda la Rocca Pietro e Rita (**Garda Dop** Bresciano) e terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine (**Garda Dop** Orientale). Premio speciale "Selezionati" all'**Agraria Riva Del Garda** con l'**Olio Garda Dop** Trentino "**Uliva**" e di nuovo all'azienda agricola Il Brolo con l'**Olio Garda Dop** Bresciano "Monocultivar Leccino". cod 34646

Le Creve Garda Orientale Dop

3° *Fruttato leggero* Zona di produzione delle **olive** : Malcesinve (Vr) Altitudine : 92 m slm Varietà delle **olive** : Casaliva Metodo di raccolta : bacchiatura e brucatura a mano Sistema di estrazione/molitura : ciclo continuo a 3 fasi Aspetto : limpido Colore : dal verde chiaro al verde scuro Profumo : mandorla verde con note aromatiche Sapore : fruttato e amaro leggero, piccante medio, equilibrato senza difetti Acidità media : 0,24 Impiego : crudo su antipasti di formaggi e bruschette. cotto e crudo su primi piatti della cucina mediterranea, su carni alla griglia e verdure Confezioni : bottiglie da 250 e 500 ml Le Creve - Speck Stube via Navene Vecchia 139 - 37018 Malcesine (Vr) Tel 045 7401177 www.lecreve.com

I PREMI DI **AGRARIA****L'olio altogardesano fa il giro del mondo sulle tavole dei «vip»**

RIVA - A Cleveland, in Ohio, lo chef Jonathon Sawyer, uno dei più famosi degli Stati Uniti, usa abitualmente gli oli extravergini di Agraria Riva nei suoi quattro ristoranti. Nel quinto, appena nato e chiamato "Trentina" in omaggio alle origini della moglie Amelia, l'oro giallo imbottigliato a San Nazzaro è addirittura l'unico condimento in cucina e sui tavoli. Il sultano dell'Oman, che l'olio di Agraria ha scoperto a Milano, ha già chiesto di farlo arrivare nella sua dispensa. A Parigi una cuoca italiana ha lanciato i corsi pratici di ristorazione italiana a domicilio e va per la maggiore tra le mogli di manager e uomini d'affari. Gli oli preferiti? Sissignori, ancora una volta gli extravergini di Agraria Riva. Questa serie di aneddoti - assolutamente veri, come è vera la penetrazione della società cooperativa rivana nei mercati più prestigiosi (ad esempio Germania, Inghilterra, Giappone) e in quelli emergenti (come Svezia e Norvegia) - racconta perché Agraria Riva consideri non solo iniezioni di prestigio i ripetuti successi dei suoi oli nei concorsi internazionali, ma un ulteriore veicolo per vendere con profitto all'estero e per aumentare così le potenzialità dell'azienda in questi anni di obiettiva difficoltà dei consumi a livello nazionale. Se dunque i concorsi hanno questa importante valenza economica, ben si capisce come questa primavera 2014 stia riempiendo d'orgoglio il direttore Fia, il presidente Planchenstainer e ovviamente le centinaia di olivicoltori altogardesani che affidano il loro prezioso raccolto al frantoio di Agraria. Tra aprile e maggio, infatti, gli extravergini di Agraria Riva hanno ricevuto premi straordinari a New York, a Los Angeles, a Tokio e - per concludere in bellezza - ad Amburgo, dove l'importante rivista di gastronomia "Der Feinschmecker", che assaggio circa un migliaio di etichette, ha inserito Uliva e 46° Parallelo nella "top 50" degli oli mondiali. «Giurie e assaggiatori agli antipodi del globo - spiega con orgoglio il direttore Massimo Fia - ci dicono ormai da anni che i nostri extravergini hanno una qualità che fa breccia tra culture storiche e gastronomiche diverse. E' questa la migliore garanzia che possiamo vendere tranquillamente ovunque e che sui mercati della qualità certificata troviamo porte spalancate».

L'olio di Agraria piace al sultano È stato richiesto dall'Oman. Premi al «nettare» d'olivo in tre continenti

L'olio di Agraria piace al sultano

L'olio di Agraria piace al sultano

È stato richiesto dall'Oman. Premi al «nettare» d'olivo in tre continenti

RIVA Tra aprile e maggio, gli oli di Agraria Riva hanno ricevuto premi a New York, a Los Angeles, a Tokyo e ad Amburgo, dove la rivista di gastronomia "Der Feinschmecker", i cui incaricati assaggiano un migliaio di extravergini, ha inserito Uliva e 46° Parallelo nella "top 50" degli oli mondiali: sono alcune delle soddisfazioni incassate dal direttore Fia, dal presidente Planchestainer e, per estensione, dalle centinaia di olivicoltori altogardesani che affidano il raccolto al frantoio della cooperativa, il cui prodotto è apprezzato anche dallo chef Jonathon Sawyer a Cleveland negli Stati Uniti (è l'unico condimento in tavola nel suo neonato e quinto ristorante chiamato "Trentina" in omaggio alle origini della moglie), dal sultano dell'Oman (che ha chiesto di farlo arrivare nella sua dispensa) e a Parigi, dove l'"oro giallo" altogardesano va per la maggiore nei corsi pratici di ristorazione italiana a domicilio tenuti da una cuoca nostra connazionale. Importante anche la penetrazione della società cooperativa rivana nei mercati più prestigiosi (ad esempio Germania, Inghilterra, Giappone) e in quelli emergenti (come Svezia e Norvegia): l'Agraria di Riva considera i ripetuti successi dei suoi oli nei concorsi internazionali non solo iniezioni di prestigio, ma anche un ulteriore veicolo per vendere con profitto all'estero e per aumentare così le potenzialità dell'azienda in questi anni di obiettiva difficoltà dei consumi a livello nazionale. «Giurie e assaggiatori agli antipodi del globo - spiega il direttore Massimo Fia - ci dicono ormai da anni che i nostri extravergini hanno una qualità che fa breccia tra culture storiche e gastronomiche diverse». (m.cass.)