

RASSEGNA WEB

LUGLIO 2020

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.

LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)

TEL. +39 0464 552133 · FAX +39 0464 560904

WWW.AGRIRIVA.IT · INFO@AGRIRIVA.IT · #AGRIRIVA



Spumante Brezza Riva nel caveau del Lago di Garda

Spumante Brezza Riva Riserva nel caveau del Lago di Garda, a circa 40 metri di profondità, per l'unicità di una bollicina di fine perlage. Cantina Riva del Garda, una scelta per la produzione d'eccellenza.

di *Michele Luongo*



Spumante Brezza Riva Riserva nel caveau del Lago. Con i riflessi dello splendido spettacolo del paesaggio del Lago di Garda, nella mattinata di sabato 27 giugno 2020, la Cantina Riva del Garda ha depositato nei fondali del Lago più di 1200 bottiglie per uno spumante che diventerà unico.

Un evento che ha richiamato sulle rive del lago la stampa di settore e numerosi cittadini che hanno seguito con interesse le fasi dell'operazione eseguita con la massima attenzione dal Gruppo Sommozzatori e Vigili del Fuoco Volontari di Riva del Garda.

A circa 40 metri di profondità a una temperatura costante che oscilla tra i 9 e 13 gradi, con una minore differenza di pressione, assenza di luce e rumori e con la carezza del lago, le bottiglie avranno una prima ideale maturazione sui lieviti per un periodo di almeno dodici mesi, a termine del quale seguirà un'ulteriore fase di maturazione per altri due anni prima di essere in commercio.

Quindi dal caveau del Lago di Garda la preziosità dell'unicità dello Spumante Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico), Cantina Riva del Garda, uve Chardonnay di assoluta qualità dal vigneto nell'Alto Tennesse condotto in modo biologico, con una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Dosaggio Zero, per un perlage fine e persistente, piacere dell'essenza delle bollicine.



Cantina Riva del Garda, più di 90 anni di storia, più di 300 soci conferitori di vino e olio, uniti dalla passione per la loro terra. Un scelta per la produzione d'eccellenza da qui, la linea Le Selezioni: Il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi, Il cru bordolese di Maso Lizzone, Il Merlot Trentino DOC Créa . Non a caso la Cantina ha ottenuto la certificazione BRC Food sulla sicurezza alimentare in relazione a Vinificazione del vino bianco, rosso, rosè, spumante, imballaggi in bag in box e fusti d'acciaio, un'affidabilità del produttore.

L'ottima organizzazione dell'importante evento del deposito delle bottiglie dello Spumante nel caveau del Lago di Garda, ha permesso che si svolgesse con lo spirito della bella convivialità.

Agraria Riva del Garda s.c.a

Loc. S.Nazzaro 438066 Riva del Garda (TN)

+39 0464 55 21 33 www.agririva.it

di *Michele Luongo* ©Riproduzione riservata
(01/07/2020)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it

Il Fondale del Lago di Garda custode dello Spumante Brezza **Riva** del Garda

LINK: <https://www.newsfood.com/il-fondale-del-lago-di-garda-custode-dello-spumante-brezza-riva-del-garda/>



Il Fondale del Lago di Garda custode dello Spumante Brezza **Riva** del Garda 1 Luglio 2020 in : In evidenza , News dalle Aziende , PRIMA PAGINA Un evento unico nella storia del Lago di Garda. La mattina del 27 giugno, 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico) sono state collocate a 38 metri di profondità, dove riposeranno nel fondale del lago per dodici mesi. Una operazione spettacolare, quella effettuata da Cantina **Riva** del Garda, che permetterà alle prestigiose bottiglie di Spumante di proseguire la loro maturazione in condizioni di temperatura, pressione e luce del tutto particolari. "A queste profondità, con una temperatura costante che oscilla in modo lento tra i 9 e i 13 gradi, in assenza di luce e rumori, le 1.216 bottiglie di Spumante Brezza **Riva** Riserva troveranno le migliori condizioni per una lenta e

incessante maturazione", spiega **Furio Battelini**, enologo di Cantina **Riva** del Garda. Un processo di vinificazione iniziato con la pressatura soffice delle uve e solo il primo 55% della Cuvée utilizzata, proseguito un mese fa con il tiraggio e ora con la maturazione nelle profondità del Lago di Garda, a trentotto metri di profondità e sessanta dal porto San Nicolò. Con una spettacolare operazione del Gruppo Sommozzatori di **Riva** del Garda, coadiuvati dai Vigili del Fuoco Volontari di **Riva** del Garda, questa mattina è quindi iniziata la fase di maturazione delle bottiglie che rappresenteranno la punta di diamante della produzione di Cantina **Riva** del Garda. Si tratta di uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tense e condotto interamente in modo biologico, per una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Quindi, ci si aspetta uno spumante con perlage fine e persistente

che tra dodici mesi emergerà dal profondo del lago e consumerà la sua ultima fase di maturazione per ulteriori due anni, fino alla commercializzazione come Pas Dosè. "Condizioni uniche per uno Spumante unico" Temperatura costante, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti per tutto il periodo di permanenza nel fondo del lago sono i tre compagni di viaggio del Brezza **Riva** Riserva. Quello che rende unico questo eccezionale esperimento è il fatto che per la prima parte della maturazione sui lieviti, le 1.216 bottiglie potranno letteralmente godere di una più bassa differenza tra pressione del lago e quella che si realizza al loro interno. "A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie - all'incirca 6 bar - e quella del lago - costante a quasi 5 bar - sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente

realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta", spiega Battelini. Ma non è tutto. Infatti, il dolce cullare delle correnti che a quelle profondità accarezzano le bottiglie, impedirà che al loro interno, nella importante fase di autolisi, si formino depositi e stratificazioni, in particolare dei lieviti, i quali in condizioni normali decadono. Invece, sarà proprio quel cullare perpetuo a mantenere il moto dei sedimenti all'interno delle bottiglie, i quali arricchiranno ancora di più lo spumante di profumi e struttura. In altre parole, sarà la Brezza del Lago e le sue correnti ad occuparsi e prendersi cura delle 1.216 bottiglie, in una situazione impossibile da riprodurre altrimenti. Le eccellenze racchiuse nella linea Le Selezioni Cantina **Riva** del Garda ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. Il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende

il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré. Al Lago di Garda, una Storia millenaria che sposa la tradizione del vino Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde nella notte dei tempi, con il poeta e viticoltore Catullo capace di contagiare l'Imperatore Giulio Cesare e il suo amore per quel vino nato sulle rive del Lago di Garda. È proprio la storia del Benaco - così il lago veniva chiamato al tempo dei Romani - meta di pellegrinaggio di Dante e Goethe, a parlare costantemente di vino e di olio. Una tradizione enologica che si fonde con la Storia, raccolta da Cantina **Riva** del Garda nel lontano 1926. È la storia di 350 soci conferitori di vino e olio, appassionati della loro terra e degli splendidi prodotti che offre. Quale situazione migliore per un evento eccezionale, quindi, che vuole anche render omaggio al Lago di Garda: terra di confine tra acqua, terra e abbondanza.

Olio Evo Monovarietale: Dal Consorzio Opera Olei un appello per la riscoperta delle eccellenze regionali nel dopo pandemia

LINK: <https://www.strill.it/citta/reggio/2020/07/olio-evo-monovarietale-dal-consorzio-opera-olei-un-appello-per-la-riscoperta-delle-eccellenze-reg...>



Olio Evo Monovarietale: Dal Consorzio Opera Olei un appello per la riscoperta delle eccellenze regionali nel dopo pandemia 17:22 - 1 luglio 2020 Nel post emergenza Covid-19, con un'annata che promette molto bene anche grazie a condizioni climatiche e ambientali fino ad ora favorevoli, i produttori si interrogano sul futuro di un settore di nicchia come quello dell'olio EVO monovarietale di cui il Consorzio Opera Olei, con i suoi sei soci rappresentativi di altrettante regioni italiane, si fa portavoce. E proprio dal Consorzio parte un appello rivolto agli chef, ma anche ai consumatori, perché, quest'anno in particolare, riscoprono le eccellenze italiane, prodotti di altissima qualità che possono fare di un piatto semplice un vero e proprio capolavoro. Infatti se sul fronte agronomico si respira positività, non si può dire lo stesso per quanto riguarda il mercato. L'indicatore

Ismea relativo al clima di fiducia del settore, infatti, si posiziona su terreno negativo evidenziando il settore dell'olio d'oliva come uno dei meno ottimisti verso il futuro. Ovviamente, la sfiducia rilevata in questo momento è fortemente influenzata dal contesto generale e dalla difficoltà di individuare delle prospettive con l'Horeca che ripartito dopo la chiusura forzata senza certezze soprattutto sul turismo, in particolare quello estero, ma con molte incertezze anche sull'andamento delle esportazioni. UN'OTTIMA ANNATA La natura non si ferma e così, anche nel periodo di quarantena forzata che ha chiuso tutta l'Italia, gli uliveti hanno continuato a seguire il corso della natura e, quest'anno, si può affermare che l'abbiano fatto anche molto bene. Da nord a sud, seppure nelle loro differenze - in Trentino siamo alla fine della fioritura, mentre al centro-

sud è già possibile vedere le prime olive - i sei soci del Consorzio Opera Olei sono concordi sulle condizioni delle piante, anche se un vero bilancio si potrà fare solo a settembre alla vigilia della raccolta. IL LOCKDOWN Chi lavora con la terra e i suoi frutti è preparato ad affrontare le difficoltà legate all'andamento della natura: cambiamenti climatici e calamità naturali. Per questo motivo i produttori del Consorzio Opera Olei non si sono lasciati intimorire dall'effetto della pandemia e, dopo un primo momento di incertezza, hanno attivato nuove strategie per affrontare il lockdown in modo costruttivo, trovando soluzioni per arginare l'emergenza sia dal punto di vista sanitario, mettendo in sicurezza i propri collaboratori, sia dal punto di vista commerciale, con nuove modalità di vendita per gestire al meglio il proprio business. "Da subito - spiega Marco Viola

dell'Azienda **Agraria** Viola di Foligno - abbiamo cercato di attivare tutte le misure necessarie per tutelare la salute dei nostri collaboratori, dei fornitori e dei clienti. Questo drammatico evento ha portato le aziende ad attuare nuove modalità di lavoro e sistemi di organizzazione aziendale completamente diversi rispetto alla normale attività di impresa. In questo particolare momento **c a r a t t e r i z z a t o** dall'incertezza si sono create situazioni di preoccupazione anche dal punto di vista commerciale, in quanto i prodotti di eccellenza, come nel caso degli oli extra vergine di oliva di alta qualità, sono destinati principalmente al settore della ristorazione, che è stato quello tra i comparti più colpiti dal lockdown". Un calo delle vendite è stato infatti conseguenza fisiologica della situazione che ha risentito in prima battuta della mancanza di turisti sia locali che stranieri e dell'assenza della **r i s t o r a z i o n e** e dell'hospitality, che resta il riferimento principale per i prodotti di alta qualità. Ciononostante alcune aziende hanno cercato di diversificare, aprendo alla grande distribuzione o rafforzando i sistemi di e-commerce, come afferma

Salvatore Cutrera degli **o m o n i m i** Frantoio chiaramontani: "Abbiamo continuato a lavorare grazie ai nostri clienti e-commerce e alla distribuzione, siamo contenti di essere riusciti fin'ora, a parte qualche mezza giornata, a non fermare l'azienda". "A partire dal lockdown abbiamo vissuto una doppia velocità - ribadisce Domenico Fazari di Olearia San Giorgio da San Giorgio Morgeto (RC) - Si è arrestato tutto, tranne che la natura. I lavori in uliveto non si sono mai fermati, ma purtroppo, la vendita del prodotto, legata quasi del tutto alla ristorazione, si è immobilizzata. Non tutti i mali, però, vengono per nuocere e le difficoltà che viviamo possono anche diventare occasioni di crescita. Abbiamo infatti registrato incrementi dal nostro nuovo shop online.". Lo stop forzato è stata anche occasione per fare "cultura dell'olio" attraverso incontri e dirette online per portare l'eccellenza italiana direttamente nelle case dei consumatori. "In pochi giorni abbiamo organizzato 14 incontri virtuali per portare la nostra attività e i nostri prodotti all'interno delle case degli italiani" spiega Massimo Fiadella cooperativa **Agraria Riva del Garda** in Trentino. "Tutte attività che prima non

sapevamo fare e che con efficienza e organizzazione abbiamo realizzato in pochissimo tempo". E dalla Toscana anche Giorgio Franci di Frantoio Franci spera "che la cultura dell'olio di qualità possa essere sempre più presente e protagonista nei nostri ristoranti. L'esperienza ci ha dimostrato quanto la tradizione e il forte senso di identità nazionale italiano, uniti alla qualità delle materie prime che il nostro territorio ci offre, siano da sempre la nostra forza. L'olio in questo senso è il portavoce della nostra cultura, l'ingrediente segreto per elevare i sapori e offrire al cliente una coccola, l'attenzione che fa la differenza". **LA RIPRESA PASSA ATTRAVERSO I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE DI QUALITÀ E LA DIGITALIZZAZIONE** Adesso è tempo di guardare al futuro, pur consapevoli che si dovrà prevedere un calo delle vendite nelle chiusure di fine anno anche se dalla Puglia Mimì si mostra fiducioso, come **a f f e r m a** Donato Conserva: "Crediamo molto nelle nuove modalità di approccio al cliente che favoriscono il contatto diretto, come le vendite online e per corrispondenza che se ben sfruttate potrebbero portare a una nuova e più ampia apertura in questa direzione". Dello

stesso parere anche Domenico Fazari: "Sarà fondamentale, nel prossimo futuro dare delle attenzioni particolari all'e-commerce. È una forma di mercato del tutto innovativa in particolare per l'alta qualità. È necessario tuttavia un paletto: spesso il digitale è scenario di guerra di prezzi, condizione che non va a nozze con i prodotti artigianali e di pregiata qualità". In questi mesi di lockdown, in cui lo "stare in casa" ha favorito un maggiore avvicinamento delle famiglie alla cucina, si è anche riscoperto il piacere di preparare i piatti della tradizione. Lo abbiamo visto sui social media, vero specchio della società, dove hanno proliferato immagini di ricette più o meno elaborate e creative. "L'olio extra vergine di oliva - fa notare Marco Viola - viene spesso percepito e considerato come un prodotto commodity, un condimento senza alcun riferimento di valore sia dal punto di vista qualitativo che salutistico, acquistato nella maggior parte dei casi in funzione di un'offerta commerciale. Sono fiducioso del fatto che, in questo lungo periodo di fermo, le famiglie, cucinando nelle proprie abitazioni, abbiano maturato la consapevolezza di quanto sia importante l'utilizzo di ingredienti di

eccellenza, che oltre a dare un valore aggiunto al gusto rappresentano un toccasana per la salute e spesso sono prodotti nel pieno rispetto dell'ambiente". LE ESPORTAZIONI Anche se il mercato nazionale ha la prevalenza, le esportazioni per prodotti come quelli del Consorzio Opera Olei rappresentano una voce di bilancio importante. "Per fortuna - spiega **Massimo Fia** - l'estero inizia ad aprire di nuovo le sue frontiere. Taiwan, Cina, Thailandia, Dubai, Europa del Nord, USA, nostri clienti abituali, rappresentano il 20% del fatturato totale". Secondo un rapporto del Centro studi di Confagricoltura, senza l'emergenza Covid, l'export del 'made in Italy' agroalimentare verso i Paesi UE sarebbe aumentato in modo rilevante nel 2020. Il mese di gennaio aveva infatti evidenziato un aumento del 4% e del 10% in febbraio. Crescita, purtroppo, annullata quando la pandemia si è diffusa in tutta l'Europa (marzo - 10%), con le conseguenti restrizioni agli spostamenti delle persone e con la chiusura delle attività di ristorazione, caffetteria e ospitalità turistica. "L'olio EVO di qualità è sicuramente uno dei prodotti di eccellenza che l'Italia esporta in tutto il mondo - conferma Riccardo

Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei - ma la pandemia non ha aiutato il settore. Anche se alcuni Paesi stanno riprendendo a fare ordini, il settore dell'ospitalità ha subito un brutto colpo a livello globale e bisognerà aspettare qualche tempo per iniziare a vedere una ripresa. L'importante adesso è saper reagire e diversificare la propria proposta cercando di coinvolgere anche nuove categorie di utenti". UNA SFIDA DA VINCERE INSIEME Cosa ci si aspetta quindi nel dopo pandemia? "La ripresa sarà timida e lenta - prevede Giorgio Franci - e per questo sarà importante riscoprire, laddove si fossero persi, il valore e la centralità del cliente ed il rispetto del fornitore. Saranno infatti i clienti a darci la forza per andare avanti e allo stesso tempo sarà l'alleanza con i fornitori a offrire la stabilità e la fiducia che i clienti cercano; perché è proprio grazie alla continuità e alla qualità di queste relazioni che si potrà tornare a lavorare al massimo dell'efficienza." Una strada, quindi, da percorrere insieme, produttori e clienti, e che forse ci porterà verso cambiamenti che è importante vivere con positività come suggerisce Salvatore Cutrera: "Cambieranno i mercati e le

abitudini, cambieranno forse i clienti. Ma il cambiamento, se ben interpretato, oltre ad indiscusse perdite, porterà sicuramente con sé nuove opportunità, la sfida adesso è saperle cogliere". Anche perché "dal punto di vista prettamente organizzativo, per noi cambia relativamente poco, poiché, fatta eccezione per le misure introdotte per la vendita al dettaglio in azienda, siamo sempre stati abituati a prestare la massima attenzione a eventuali contaminazioni esterne al prodotto" precisa Conserva di olio Mimì. "Dal punto di vista produttivo il tutto rimane sostanzialmente uguale alla situazione pre-pandemia".

Tra i mercati tradizionali che tardano a ripartire e le incertezze dovute alla situazione ancora fluida, dal Consorzio parte quindi l'appello agli addetti ai lavori e ai semplici appassionati di olio e della cucina di qualità a sostegno del settore: perché un menù italiano al 100% è un toccasana per tutte le famiglie e un ottimo biglietto da visita per i turisti che si riaffacceranno di nuovo nel nostro Paese, ricchissimo non solo di bellezze artistiche e naturali, ma anche di prodotti genuini e unici tipici del nostro territorio, proprio come l'olio extravergine.

Un'alleanza tra chef, consumatori e olivicoltori per dare futuro all'olio d'oliva di eccellenza

LINK: <https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/34459-un-allenaza-tra-chef-consumatori-e-olivicoltori-per-dare-futuro-al...>



Un'alleanza tra chef, consumatori e olivicoltori per dare futuro all'olio d'oliva di eccellenza. Alcune aziende hanno cercato di diversificare, aprendo alla Grande distribuzione o all'e-commerce ma ora i produttori di eccellenza lanciano un appello agli addetti ai lavori e ai semplici appassionati di olio e della cucina di qualità a sostegno del settore. Nel post emergenza Covid-19, con un'annata che promette molto bene anche grazie a condizioni climatiche e ambientali fino ad ora favorevoli, i produttori si interrogano sul futuro di un settore di nicchia come quello dell'olio EVO monovarietale di cui il Consorzio Opera Olei, con i suoi sei soci rappresentativi di altrettante regioni italiane, si fa portavoce. E proprio dal Consorzio parte un appello rivolto agli chef, ma anche ai consumatori, perché, quest'anno in particolare, riscoprano le eccellenze italiane, prodotti di altissima qualità che

possono fare di un piatto semplice un vero e proprio capolavoro. Infatti se sul fronte agronomico si respira positività, non si può dire lo stesso per quanto riguarda il mercato. L'indicatore Ismea relativo al clima di fiducia del settore, infatti, si posiziona su terreno negativo evidenziando il settore dell'olio d'oliva come uno dei meno ottimisti verso il futuro. Ovviamente, la sfiducia rilevata in questo momento è fortemente influenzata dal contesto generale e dalla difficoltà di individuare delle prospettive con l'Horeca che riparte dopo la chiusura forzata senza certezze soprattutto sul turismo, in particolare quello estero, ma con molte incertezze anche sull'andamento delle esportazioni. UN'OTTIMA ANNATA La natura non si ferma e così, anche nel periodo di quarantena forzata che ha chiuso tutta l'Italia, gli uliveti hanno continuato a seguire il corso della natura e, quest'anno, si può affermare che

l'abbiano fatto anche molto bene. Da nord a sud, seppure nelle loro differenze - in Trentino siamo alla fine della fioritura, mentre al centro-sud è già possibile vedere le prime olive - i sei soci del Consorzio Opera Olei sono concordi sulle condizioni delle piante, anche se un vero bilancio si potrà fare solo a settembre alla vigilia della raccolta. IL LOCKDOWN Chi lavora con la terra e i suoi frutti è preparato ad affrontare le difficoltà legate all'andamento della natura: cambiamenti climatici e calamità naturali. Per questo motivo i produttori del Consorzio Opera Olei non si sono lasciati intimorire dall'effetto della pandemia e, dopo un primo momento di incertezza, hanno attivato nuove strategie per affrontare il lockdown in modo costruttivo, trovando soluzioni per arginare l'emergenza sia dal punto di vista sanitario, mettendo in sicurezza i propri

collaboratori, sia dal punto di vista commerciale, con nuove modalità di vendita per gestire al meglio il proprio business. "Da subito - spiega Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno - abbiamo cercato di attivare tutte le misure necessarie per tutelare la salute dei nostri collaboratori, dei fornitori e dei clienti. Questo drammatico evento ha portato le aziende ad attuare nuove modalità di lavoro e sistemi di organizzazione aziendale completamente diversi rispetto alla normale attività di impresa. In questo particolare momento caratterizzato dall'incertezza si sono create situazioni di preoccupazione anche dal punto di vista commerciale, in quanto i prodotti di eccellenza, come nel caso degli oli extra vergine di oliva di alta qualità, sono destinati principalmente al settore della ristorazione, che è stato quello tra i comparti più colpiti dal lockdown". Un calo delle vendite è stato infatti conseguenza fisiologica della situazione che ha risentito in prima battuta della mancanza di turisti sia locali che stranieri e dell'assenza della ristorazione e dell'hospitality, che resta il riferimento principale per i prodotti di alta qualità.

Ciononostante alcune aziende hanno cercato di diversificare, aprendo alla Grande distribuzione o rafforzando i sistemi di e-commerce, come afferma Salvatore Cutrera degli omonimi Frantoi chiamamontani: "Abbiamo continuato a lavorare grazie ai nostri clienti e-commerce e alla distribuzione, siamo contenti di essere riusciti fin'ora, a parte qualche mezza giornata, a non fermare l'azienda". "A partire dal lockdown abbiamo vissuto una doppia velocità - ribadisce Domenico Fazari di Olearia San Giorgio da San Giorgio Morgeto (RC) - Si è arrestato tutto, tranne che la natura. I lavori in uliveto non si sono mai fermati, ma purtroppo, la vendita del prodotto, legata quasi del tutto alla ristorazione, si è immobilizzata. Non tutti i mali, però, vengono per nuocere e le difficoltà che viviamo possono anche diventare occasioni di crescita. Abbiamo infatti registrato incrementi dal nostro nuovo shop online.". Lo stop forzato è stata anche occasione per fare "cultura dell'olio" attraverso incontri e dirette online per portare l'eccellenza italiana direttamente nelle case dei consumatori. "In pochi giorni abbiamo organizzato 14 incontri virtuali per portare la nostra attività e i

nostri prodotti all'interno delle case degli italiani" spiega Massimo Fia della cooperativa Agraria Riva del Garda in Trentino. "Tutte attività che prima non sapevamo fare e che con efficienza e organizzazione abbiamo realizzato in pochissimo tempo". E dalla Toscana anche Giorgio Franci di Frantoio Franci spera "che la cultura dell'olio di qualità possa essere sempre più presente e protagonista nei nostri ristoranti. L'esperienza ci ha dimostrato quanto la tradizione e il forte senso di identità nazionale italiano, uniti alla qualità delle materie prime che il nostro territorio ci offre, siano da sempre la nostra forza. L'olio in questo senso è il portavoce della nostra cultura, l'ingrediente segreto per elevare i sapori e offrire al cliente una coccola, l'attenzione che fa la differenza". LA RIPRESA PASSA ATTRAVERSO I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE DI QUALITÀ E LA DIGITALIZZAZIONE Adesso è tempo di guardare al futuro, pur consapevoli che si dovrà prevedere un calo delle vendite nelle chiusure di fine anno anche se dalla Puglia Mimì si mostra fiducioso, come afferma Donato Conserva: "Crediamo molto nelle nuove modalità di approccio al cliente che favoriscono il contatto diretto, come le

vendite online e per corrispondenza che se ben sfruttate potrebbero portare a una nuova e più ampia apertura in questa direzione". Dello stesso parere anche Domenico Fazari: "Sarà fondamentale, nel prossimo futuro dare delle attenzioni particolari all'e-commerce. È una forma di mercato del tutto innovativa in particolare per l'alta qualità. È necessario tuttavia un paletto: spesso il digitale è scenario di guerra di prezzi, condizione che non va a nozze con i prodotti artigianali e di pregiata qualità". In questi mesi di lockdown, in cui lo "stare in casa" ha favorito un maggiore avvicinamento delle famiglie alla cucina, si è anche riscoperto il piacere di preparare i piatti della tradizione. Lo abbiamo visto sui social media, vero specchio della società, dove hanno proliferato immagini di ricette più o meno elaborate e creative. "L'olio extra vergine di oliva - fa notare Marco Viola - viene spesso percepito e considerato come un prodotto commodity, un condimento senza alcun riferimento di valore sia dal punto di vista qualitativo che salutistico, acquistato nella maggior parte dei casi in funzione di un'offerta commerciale. Sono fiducioso del fatto che, in questo lungo periodo di fermo, le famiglie,

cucinando nelle proprie abitazioni, abbiano maturato la consapevolezza di quanto sia importante l'utilizzo di ingredienti di eccellenza, che oltre a dare un valore aggiunto al gusto rappresentano un toccasana per la salute e spesso sono prodotti nel pieno rispetto dell'ambiente". LE ESPORTAZIONI Anche se il mercato nazionale ha la prevalenza, le esportazioni per prodotti come quelli del Consorzio Opera Olei rappresentano una voce di bilancio importante. "Per fortuna - spiega Massimo Fia - l'estero inizia ad aprire di nuovo le sue frontiere. Taiwan, Cina, Thailandia, Dubai, Europa del Nord, USA, nostri clienti abituali, rappresentano il 20% del fatturato totale". Secondo un rapporto del Centro studi di Confagricoltura, senza l'emergenza Covid, l'export del 'made in Italy' agroalimentare verso i Paesi UE sarebbe aumentato in modo rilevante nel 2020. Il mese di gennaio aveva infatti evidenziato un aumento del 4% e del 10% in febbraio. Crescita, purtroppo, annullata quando la pandemia si è diffusa in tutta l'Europa (marzo - 10%), con le conseguenti restrizioni agli spostamenti delle persone e con la chiusura delle attività di ristorazione, caffetteria e ospitalità turistica. "L'olio

EVO di qualità è sicuramente uno dei prodotti di eccellenza che l'Italia esporta in tutto il mondo - conferma Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei - ma la pandemia non ha aiutato il settore. Anche se alcuni Paesi stanno riprendendo a fare ordini, il settore dell'ospitalità ha subito un brutto colpo a livello globale e bisognerà aspettare qualche tempo per iniziare a vedere una ripresa. L'importante adesso è saper reagire e diversificare la propria proposta cercando di coinvolgere anche nuove categorie di utenti". UNA SFIDA DA VINCERE INSIEME Cosa ci si aspetta quindi nel dopo pandemia? "La ripresa sarà timida e lenta - prevede Giorgio Franci - e per questo sarà importante riscoprire, laddove si fossero persi, il valore e la centralità del cliente ed il rispetto del fornitore. Saranno infatti i clienti a darci la forza per andare avanti e allo stesso tempo sarà l'alleanza con i fornitori a offrire la stabilità e la fiducia che i clienti cercano; perché è proprio grazie alla continuità e alla qualità di queste relazioni che si potrà tornare a lavorare al massimo dell'efficienza." Una strada, quindi, da percorrere insieme, produttori e clienti, e che forse ci porterà verso cambiamenti che è

importante vivere con positività come suggerisce Salvatore Cutrera: "Cambieranno i mercati e le abitudini, cambieranno forse i clienti. Ma il cambiamento, se ben interpretato, oltre ad indiscusse perdite, porterà sicuramente con sé nuove opportunità, la sfida adesso è saperle cogliere". Anche perché "dal punto di vista prettamente organizzativo, per noi cambia relativamente poco, poiché, fatta eccezione per le misure introdotte per la vendita al dettaglio in azienda, siamo sempre stati abituati a prestare la massima attenzione a eventuali contaminazioni esterne al prodotto" precisa Conserva di olio Mimì. "Dal punto di vista produttivo il tutto rimane sostanzialmente uguale alla situazione pre-pandemia". Tra i mercati tradizionali che tardano a ripartire e le incertezze dovute alla situazione ancora fluida, dal Consorzio parte quindi l'appello agli addetti ai lavori e ai semplici appassionati di olio e della cucina di qualità a sostegno del settore: perché un menù italiano al 100% è un toccasana per tutte le famiglie e un ottimo biglietto da visita per i turisti che si riaffacceranno di nuovo nel nostro Paese, ricchissimo non solo di bellezze artistiche e

naturali, ma anche di prodotti genuini e unici tipici del nostro territorio, proprio come l'olio extravergine. di C. S.

Spumante Brezza **Riva** nel caveau del Lago di Garda

LINK: <https://www.viacialdini.it/winefood/spumante-breza-riva-nel-caveau-del-lago-di-garda>



Spumante Brezza **Riva** nel caveau del Lago di Garda 0 voti Spumante Brezza **Riva** Riserva nel caveau del Lago di Garda, a circa 40 metri di profondità, per l'unicità di una bollicina di fine perlage. Cantina **Riva del Garda**, una scelta per la produzione d'eccellenza. di Michele Luongo Spumante Brezza **Riva** Riserva nel caveau del Lago. Con i riflessi dello splendido spettacolo del paesaggio del Lago di Garda, nella mattinata di sabato 27 giugno 2020, la Cantina **Riva del Garda** ha depositato nei fondali del Lago più di 1200 bottiglie per uno spumante che diventerà unico. Un evento che ha richiamato sulle **riva** del lago la stampa di settore e numerosi cittadini che hanno seguito con interesse le fasi dell'operazione eseguita con la massima attenzione dal Gruppo Sommozzatori e Vigili del Fuoco Volontari di **Riva del Garda**. A circa 40 metri di profondità a una temperatura costante che oscilla tra i 9 e 13 gradi, con una minore differenza

di pressione, assenza di luce e rumori e con la carezza del lago, le bottiglie avranno una prima ideale maturazione sui lieviti per un periodo di almeno dodici mesi, a termine del quale seguirò un'ulteriore fase di maturazione per altri due anni prima di essere in commercio. Quindi dal caveau del Lago di Garda la preziosità dell'unicità dello Spumante Brezza **Riva** Riserva Blanc de Blancs (TrentoDOC Spumante Metodo Classico), Cantina **Riva del Garda**, uve Chardonnay di assoluta qualità dal vigneto nell'Alto Tennesse condotto in modo biologico, con una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Dosaggio Zero, per un perlage fine e persistente, piacere dell'essenza delle bollicine. Cantina **Riva del Garda**, più di 90 anni di storia, più di 300 soci conferitori di vino e olio, uniti dalla passione per la loro terra. Un scelta per la produzione d'eccellenza da qui, la linea Le Selezioni: Il Pinot Nero Biologico di Maso Èlesi, Il

cru bordolese di Maso Lizzone, Il Merlot Trentino DOC Créa . Non a caso la Cantina ha ottenuto la certificazione BRC Food sulla sicurezza alimentare in relazione a Vinificazione del vino bianco, rosso, rosè, spumante, imballaggi in bag in box e fusti d'acciaio, un'affidabilità del produttore. L'ottima **o r g a n i z z a z i o n e** dell'importante evento del deposito delle bottiglie dello Spumante nel caveau del Lago di Garda, ha permesso che si svolgesse con lo spirito della bella convivialità. **Agraria Riva del Garda** s.c.a Loc. S.Nazzaro 438066 **Riva del Garda** (TN) +39 0464 55 21 33 www.agririva.it

Sommelier: appunti di degustazione

Gruppo Privato

Informazioni

Discussione

Comunicazioni

Stanze

Membri

Eventi

Video

Foto

Consigli

Video party

Cerca in questo gruppo

mi piace

commenta



Scrivi un commento...



Jimmy Milanese

29 giugno alle ore 11:56



LO SPUMANTE CHE MATURA NEL LAGO DI GARDA

1216 bottiglie di Spumante Brezza Riserva Trentodoc di Cantina Riva del Garda da sabato stanno maturano a 38 metri di profondità nel fondale del Lago di Garda. La prima volta del Lago di Garda per questa esperienza. Mi piacerebbe molto il parere di questo prezioso gruppo.

Nella foto Luca Gardini assieme a Massimo Fia e Furio Battelini di Cantina Riva del Garda!



Raffaele Fischetti, Carla Ottava Todini e altri 95

Commenti: 29

Olio, crack da 2 miliardi di euro. Allarme Coldiretti. Opera Olei: "Futuro? Vanno colte opportunità"

LINK: https://winenews.it/it/olio-crack-da-2-miliardi-di-euro-allarme-coldiretti-opera-olei-futuro-vanno-colte-opportunita_420232/



Olio, crack da 2 miliardi di euro. Allarme Coldiretti. Opera Olei: "Futuro? Vanno colte opportunità" Appello rivolto a chef e consumatori: "riscopriamo le eccellenze italiane". L'oro verde punterà su qualità ed e-commerce Roma, 03 Luglio 2020, ore 16:15 Tra difficoltà e opportunità, il mondo dell'olio italiano guarda al futuro La chiusura forzata di bar, ristoranti ed agriturismi, e la loro difficile ripartenza, fanno sprofondare l'olio d'oliva Made in Italy. Un "crack" che vale 2 miliardi di euro causato anche dagli ostacoli alle esportazioni e dall'azzeramento delle presenze turistiche, non a caso l'extravergine è tra i prodotti della filiera corta più acquistati dai vacanzieri. A tratteggiare questo scenario, a tinte scure, è un'analisi Coldiretti, diffusa nell'assemblea Unaprol, la principale organizzazione di aziende olivicole. A pesare sul comparto è stato soprattutto il blocco del

canale della ristorazione: un impatto ritenuto devastante a livello economico, occupazionale e ambientale per una filiera che conta oltre 400.000 aziende agricole specializzate in Italia ma anche il maggior numero di oli extravergine a denominazione in Europa (43 Dop e 4 Igp), con un patrimonio di 250 milioni di piante e 533 varietà di olive, il più vasto tesoro di biodiversità del mondo. Ad incidere sulle imprese olivicole italiane è anche il crollo del 44% dei prezzi pagati ai produttori, scesi a valori minimi che non si registravano dal 2014. "Un trend causato - spiega Coldiretti - dalla presenza sul mercato mondiale di abbondanti scorte di olio "vecchio" spagnolo, spesso pronto a essere spacciato come italiano a causa della mancanza di trasparenza sul prodotto in commercio, nonostante sia obbligatorio indicare l'origine per legge in etichetta". Sotto accusa ci sono proprio le etichette dove nelle bottiglie ottenute

da olive straniere "è quasi impossibile nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari" obbligatorie per legge". Un danno economico e d'immagine grave, secondo Coldiretti, che, unito agli effetti del coronavirus, rischia di rovinare i buoni risultati ottenuti a livello produttivo, grazie a una quantità di 365 milioni di litri, più che raddoppiata rispetto alla disastrosa annata precedente, seppur ancora sotto la media del decennio. A trainare la produzione Made in Italy sono state soprattutto le regioni del Sud, dove il raccolto è in qualche caso addirittura triplicato. Un incremento peraltro in controtendenza rispetto al dato mondiale in calo del 5%. Per rilanciare il settore Coldiretti ha elaborato un piano "salva ulivi" con un pacchetto di misure straordinarie a

sostegno delle imprese agricole e frantoi che operano in filiera corta, quelle oggi maggiormente a rischio, con lo sblocco immediato delle risorse già stanziato per l'ammodernamento della filiera olivicola anche attraverso la semplificazione delle procedure. L'organizzazione, guidata da Ettore Prandini, sollecita pure l'introduzione di meccanismi di flessibilità per la certificazione delle produzioni di qualità a partire da Dop (Denominazione di origine protetta), Igp (Indicazione di origine protetta), biologiche e Sqnpi (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), anche attraverso finanziamenti specifici. Nell'immediato la richiesta è di un sostegno a fondo perduto per le imprese produttrici di olio 100% tricolore per compensare la riduzione delle vendite e un aiuto integrativo per quelli certificati Dop e Igp in giacenza, sfusi o confezionati non venduti alla data del Dpcm dell'11 marzo. "Ma serve anche sostenere - dichiara Ettore Prandini - con massicci investimenti pubblici e privati la ripresa delle esportazioni con un piano straordinario di comunicazione sull'olio". Con la speranza che non ci

si mettano pure i dazi americani a complicare ulteriormente il quadro. La nuova annata sembra, dunque, promettere molto bene anche grazie a condizioni climatiche ed ambientali fino ad ora favorevoli. Però, se sul fronte agronomico gli scenari immediati sono positivi, lo stesso non si può dire per il mercato. I produttori si interrogano sul futuro di un settore di nicchia come quello dell'olio evo monovarietale di cui il Consorzio Opera Olei, con i suoi sei soci rappresentativi di altrettante regioni italiane, si fa portavoce. E proprio dal Consorzio parte un appello rivolto agli chef, ma anche ai consumatori perché, quest'anno in particolare, riscoprano le eccellenze italiane "che possono fare di un piatto semplice un vero e proprio capolavoro". Perché, come è facile immaginare, la produzione è andata avanti ma il calo delle vendite si è fatto sentire a causa, in prima battuta, della mancanza di turisti sia locali che stranieri e dell'assenza della ristorazione e dell'hospitality che resta il riferimento principale. "In questa particolare momento caratterizzato dall'incertezza - spiega Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno - si sono create situazioni di preoccupazione anche dal

punto di vista commerciale, in quanto i prodotti di eccellenza, come nel caso degli oli extra vergine di oliva di alta qualità, sono destinati principalmente al settore della ristorazione" che è tra i più colpiti dal lockdown. Le nuove tecnologie hanno dato una mano, come sostiene Salvatore Cutrera dei chiamontani Frantoi Cutrera. "Abbiamo continuato a lavorare grazie ai nostri clienti e-commerce e alla distribuzione, siamo contenti di essere riusciti fin'ora, a parte qualche mezza giornata, a non fermare l'azienda". Dalle problematiche possono nascere nuove opportunità, come spiega Domenico Fazari di Olearia San Giorgio (Rc): "le difficoltà che viviamo possono anche diventare occasioni di crescita. Abbiamo infatti registrato incrementi dal nostro nuovo shop on-line". Lo stop forzato è stata anche occasione per promuovere la "cultura dell'olio" attraverso incontri e dirette on line e portarla direttamente nelle case dei consumatori. "In pochi giorni abbiamo organizzato 14 incontri virtuali per portare la nostra attività e i nostri prodotti nelle case degli italiani", spiega Massimo Fia della Cooperativa Agraria Riva del Garda in Trentino, "tutte attività che prima non

sapevamo fare e che con efficienza e organizzazione abbiamo realizzato in pochissimo tempo". Dalla Toscana anche Giorgio Franci del Frantoio Franci, tra i brand più celebri del settore spera "che la cultura dell'olio di qualità possa essere sempre più presente e protagonista nei nostri ristoranti". La qualità è considerata come il motore per la ripresa ma sarà importante anche puntare sulla digitalizzazione. "L'olio evo di qualità è sicuramente uno dei prodotti di eccellenza che l'Italia esporta in tutto il mondo - conferma Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei - ma la pandemia non ha aiutato il settore. Anche se alcuni Paesi stanno riprendendo a fare ordini, il settore dell'ospitalità ha subito un brutto colpo a livello globale e bisognerà aspettare qualche tempo per iniziare a vedere una ripresa. L'importante adesso è saper reagire e diversificare la propria proposta cercando di coinvolgere anche nuove categorie di utenti". Cosa ci si aspetta, quindi, nel dopo pandemia? "La ripresa sarà timida e lenta - prevede Giorgio Franci - e per questo sarà importante riscoprire, laddove si fossero persi, il valore e la centralità del cliente ed il rispetto del fornitore". Una strada che forse porterà a

dei nuovi scenari. "Cambieranno i mercati e le abitudini - sostiene Cutrera - cambieranno forse i clienti. Ma il cambiamento, se ben interpretato, oltre ad indiscusse perdite, porterà sicuramente con sé nuove opportunità, la sfida adesso è saperle cogliere". Arrivano, dulcis in fundo, anche novità dalle Città dell'Olio, associazione che riunisce 330 Comuni d'Italia: Michele Sonnessa, vicesindaco di Rapolla (Potenza), è il nuovo presidente, e, tra gli obiettivi, ha la valorizzazione dei luoghi e delle comunità delle 330 Città dell'Olio attraverso azioni di marketing territoriale ma anche "attività di educazione" per i consumatori, turisti e cittadini implementando i programmi per le scuole. Copyright © 2000/2020

Filerà tutto liscio come l'olio?

LINK: <https://www.linkiesta.it/2020/07/olio-settore-olivicolo-coldiretti-ulivi/>

Marianna Tognini La situazione non era certo rosea e il coronavirus ha fatto il resto: la salute del mondo olivicolo italiano è precaria ma tante sono le iniziative che cercano di riportarla in crescita provando a reagire e a diversificare, e tornando ad essere un riferimento per i mercati internazionali Ulivo INCUSO_Linkiesta Per inquadrare la situazione e ipotizzare il futuro del settore dell'olio d'oliva italiano occorre fare una doverosa premessa. Covid-19 o non Covid-19, i problemi strutturali e commerciali erano noti da tempo, nonostante il prestigio e produzioni qualitativamente superiori - che però oscillano tra il 2 e il 4% dell'intera produzione nazionale, con volumi che nel 2018 hanno superato di poco le 12 mila tonnellate. Parliamo di un settore, poi, che non è del tutto autosufficiente, e dove le importazioni - oltre ad alimentare le industrie di imbottigliamento per l'export - servono anche a soddisfare la domanda interna. In Italia è infatti presente un'importante industria di imbottigliamento, che rende il nostro Paese il naturale crocevia degli scambi

internazionali, nonché il principale importatore e il secondo esportatore mondiale; a livello produttivo siamo invece generalmente al secondo posto, con un volume che è un quarto di quello spagnolo. In tema di mercato, dunque, l'Italia subisce l'andamento del mercato iberico salvo soprattutto per i prodotti più di massa, mentre riesce a sganciarsi su quelli di maggior qualità. Occorre poi operare un'ulteriore distinzione, tra le grandi aziende che riforniscono la GDO e le piccole/medie che, invece, non distribuiscono attraverso tale circuito. Le prime non hanno avuto fretta di approvvigionarsi perché lo hanno fatto nei mesi precedenti alla pandemia a prezzi convenienti, fronteggiando una domanda piuttosto vivace grazie all'aumento dei consumi domestici e alla ritrovata vocazione culinaria degli italiani durante il lockdown. A soffrire sono state le seconde, che non hanno rapporti commerciali con la GDO e che hanno visto azzerati gli ordini da parte dell'HoReCa e l'indotto del turismo, solo ora in lievissima ripresa sebbene alle prese con una difficile ripartenza. Secondo

Coldiretti, l'emergenza coronavirus ha causato un crack da 2 miliardi di euro all'olio d'oliva 'made in Italy': a pesare sul comparto, il prolungato blocco del canale della ristorazione, con un impatto devastante a livello economico, occupazionale e ambientale per una filiera che conta oltre 400mila aziende agricole specializzate in Italia e il maggior numero di oli extravergine a denominazione in Europa (43 Dop e 4 Igp), con un patrimonio di 250 milioni di piante e 533 varietà di olive, il più vasto tesoro di biodiversità del mondo. A incidere sulle imprese olivicole italiane è anche il crollo del 44% dei prezzi pagati ai produttori, scesi a valori minimi che non si registravano dal 2014. Dalla fine della campagna scorsa e per tutto il primo trimestre del 2020, il mercato ha fronteggiato una tendenza flessiva dei listini nazionali e internazionali malgrado una flessione del 5% della produzione mondiale, dinamica favorita dalle abbondanti disponibilità mondiali sostenute dalle scorte spagnole, le stesse che hanno indotto l'Unione Europea a concedere lo

stoccaggio privato. I listini italiani hanno sofferto di più a causa del maggiore rialzo sperimentato l'anno precedente: i prezzi dell'extravergine italiano nel primo trimestre del 2020 evidenziano, secondo le rilevazioni Ismea, un -44% rispetto al 2019, mentre lo stesso confronto per il prodotto spagnolo indica un -21%. Tradotto in valore assoluto, nel primo trimestre 2020 la quotazione media dell'extravergine di oliva italiano è di 3,1 euro/kg, a fronte dei 5,61 euro del primo trimestre del 2019. Per la Spagna, invece, attualmente la media è attestata a 2,13 euro/kg contro i 2,68 euro dello stesso periodo dello scorso anno. Nella Puglia settentrionale a gennaio i prezzi sono scesi sotto la soglia dei 3 euro/kg, così come sulle principali piazze della Calabria; il mercato siciliano, pur mostrando flessioni notevoli, non è mai andato sotto i 4 euro/kg. Alla luce di una produzione più generosa rispetto al passato, si stima che la ripresa partirà principalmente da Puglia (che rappresenta la regione più significativa in termini di volumi, 51% in media) e Calabria (dove si hanno volumi più che triplicati rispetto al 2018, sopra la media degli ultimi quattro anni); rimangono stabili

Sicilia (sopra le 34mila tonnellate), Campania e Sardegna; incrementi contenuti in Abruzzo, Molise, Lazio e Marche; produzioni invece inferiori in Toscana e Umbria. La Commissione Europea prevede una produzione comunitaria per l'intera campagna 2019-2020 di 1.906mila tonnellate (-15,7%), consumi per 1.382mila tonnellate (-4,1%) e scorte di fine anno per 693mila tonnellate (-11,5%): numeri negativi su tutta la linea, che in Italia fanno preoccupare le realtà più piccole. Coldiretti a tal proposito ha elaborato un piano salva ulivi con un pacchetto di misure straordinarie a sostegno delle imprese agricole e frantoi che operano in filiera corta, oggi maggiormente a rischio, con lo sblocco immediato delle risorse già stanziata per l'ammodernamento della filiera olivicola, anche attraverso la semplificazione delle procedure. Le rogne, però, non vengono mai sa sole: la presenza sul mercato mondiale di abbondanti scorte di olio 'vecchio' spagnolo, spesso spacciato come italiano a causa della mancanza di trasparenza sul prodotto in commercio, costituisce un'ulteriore fonte di affanno. Sulle bottiglie di extravergine ottenute da olive straniere

in vendita nei supermercati non è immediato leggere le scritte 'miscele di oli di oliva comunitari', 'miscele di oli di oliva non comunitari' o 'miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari' obbligatorie per legge, poiché riportate in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull'etichetta che le rende difficilmente visibili. Morale, al danno economico si somma un enorme danno d'immagine, che rischia di rovinare i buoni risultati ottenuti a livello produttivo grazie a una quantità di 365mila tonnellate - più che raddoppiata rispetto alla disastrosa annata precedente (175mila tonnellate), ma ancora sotto la media del decennio. «L'olio di qualità, le eccellenze Dop, biologiche, monocultivar e Igp, che sono la ricchezza del nostro territorio, non vengono vendute proprio nel periodo più importante dell'anno: pensando che tutto si risolve presto, quindi in modo ottimistico, perderemo come minimo il 40%», afferma Giosuè Catania, presidente della cooperativa agricola di produttori olivicoli Apo di Catania, che si occupa di produzione e vendita di olio extravergine di oliva con circa 17mila soci con uliveti nelle province di Catania, Siracusa e Ragusa. La vera

sfida su cui si fonderà la ripresa, continua Catania, non è sui mercati locali, bensì esteri: «La Spagna, maggiore produttore di olio d'oliva, può in questo momento rubarci gli spazi commerciali internazionali. Dobbiamo subito ripartire per non perdere i contratti con grossi buyer e importatori». Un ruolo fondamentale lo giocheranno le esportazioni, come spiega **Massimo Fia** della cooperativa **Agraria Riva** del Garda in Trentino: «per fortuna l'estero inizia ad aprire di nuovo le sue frontiere. Taiwan, Cina, Thailandia, Dubai, Europa del Nord, USA, nostri clienti abituali, rappresentano il 20% del fatturato totale». Il rapporto del Centro studi di Confagricoltura parla chiaro: senza l'emergenza Covid-19, l'export del 'made in Italy' agroalimentare verso i Paesi dell'Unione Europea sarebbe aumentato in modo rilevante nel 2020. Il mese di gennaio aveva infatti evidenziato un aumento del 4% e del 10% in febbraio, crescita però annullata quando la pandemia si è diffusa in tutta l'Europa (- 10% a marzo), con le conseguenti restrizioni agli spostamenti delle persone e con la chiusura delle attività di ristorazione, caffetteria e ospitalità turistica. «L'olio EVO di qualità è sicuramente uno dei

prodotti di eccellenza che l'Italia esporta in tutto il mondo» - conferma Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei - «ma la pandemia non ha aiutato il settore. L'importante adesso è saper reagire e diversificare la propria proposta cercando di coinvolgere anche nuove categorie di utenti». E il coinvolgimento passa, per forse di cose, dallo strumento diventato in parecchi casi un'ancora di salvezza, il web: «crediamo molto nelle nuove modalità di approccio al cliente che favoriscono il contatto diretto, come le vendite online e per corrispondenza, che se ben sfruttate potrebbero portare a una nuova e più ampia apertura in questa direzione», racconta Donato Conserva dell'omonima azienda agricola a Modugno, Bari. Dello stesso parere anche Domenico Fazari di Olearia San Giorgio a San Giorgio Morgeto, Reggio Calabria: «sarà fondamentale, nel prossimo futuro, dare delle attenzioni particolari all'e-commerce. È una forma di mercato del tutto innovativa in particolare per l'alta qualità. È necessario tuttavia un paletto: spesso il digitale è scenario di guerra di prezzi, condizione che non va a nozze con i prodotti artigianali e di

pregiata qualità». Da qualsiasi parte si guardi il futuro, le parole d'ordine sembrano relazione, fiducia e proattività: «la ripresa sarà timida e lenta», prevede Giorgio Franci del Frantoio Franci, da Montenero d'Orcia, «e per questo sarà importante riscoprire, laddove si fossero persi, il valore e la centralità del cliente e il rispetto del fornitore: è proprio grazie alla continuità e alla qualità di queste relazioni che si potrà tornare a lavorare al massimo dell'efficienza». Sempre Franci, intervistato dal Corriere della Sera, sostiene di stare facendo tutto «come se fosse un'annata normale, ma so anche che normale non sarà. Il nostro importatore cinese ha detto che quando supereremo questa fase saremo molto più forti, e così sarà. Si risveglierà la coscienza in chi produce qualcosa di buono nel rispetto dell'ambiente, ma chi prima questa coscienza non ce l'aveva non l'avrà nemmeno dopo, e speriamo che il mercato se ne accorga». Gli fa eco Salvatore Cutrera dei Frantoi Cutrera di Chiaramonte Gulfi, Ragusa: «Cambieranno i mercati e le abitudini, cambieranno forse i clienti. Ma il cambiamento, se ben interpretato, oltre ad indiscusse perdite, porterà

sicuramente con sé nuove opportunità, la sfida adesso è saperle cogliere». Andrea Sisti, Presidente della World Association of Agronomists, dalle pagine del Corriere della Sera lancia un doveroso allarme: «la produttività degli oliveti italiani è bassa proprio a causa di carenze strutturali, sia dei limiti gestionali che nell'applicazione delle più recenti acquisizioni della ricerca sulle pratiche colturali». Nel nostro Paese, insomma, siamo all'avanguardia nella ricerca sia agronomica che tecnologica per l'estrazione dell'olio, «ma questa attività deve essere sostenuta e promossa se si vuole davvero accrescere e migliorare l'efficienza del sistema». L'analisi del territorio evidenzia infatti la disponibilità di aree potenzialmente vocate per un'eventuale espansione della coltivazione dell'olivo, che - se utilizzate nel rispetto delle strategie colturali applicabili - consentirebbe di incrementare la produzione nazionale di olive e di olio extravergine di oliva, senza accrescere la pressione sulle risorse naturali e sulla risorsa idrica. Sarebbe un grosso investimento, chiaro, per di più da effettuare in un momento storico assai faticoso e difficile, ma ne va della vita stessa dell'olivicoltura, un settore

che - dal Garda al Salento, dalla Sicilia al Veneto - per superare il dramma legato al Covid-19 e le altre sfide che presto o tardi arriveranno, deve immaginarsi a riprogettare il proprio ruolo. Condividi:

Dal Consorzio Opera Olei un appello alla riscoperta delle eccellenze olearie regionali

LINK: <https://www.horecanews.it/dal-consorzio-opera-olei-un-appello-alla-riscoperta-delle-eccellenze-olearie-regionali/>

Dal Consorzio Opera Olei un appello alla riscoperta delle eccellenze olearie regionali. Da 0 Nel post emergenza Covid-19, con un'annata che promette molto bene anche grazie a condizioni climatiche e ambientali fino ad ora favorevoli, i produttori si interrogano sul futuro di un settore di nicchia come quello dell'olio EVO monovarietale di cui il Consorzio Opera Olei, con i suoi sei soci rappresentativi di altrettante regioni italiane, si fa portavoce. E proprio dal Consorzio parte un appello rivolto agli chef, ma anche ai consumatori, perché, quest'anno in particolare, riscoprano le eccellenze italiane, prodotti di altissima qualità che possono fare di un piatto semplice un vero e proprio capolavoro. Il periodo del lockdown Chi lavora con la terra e i suoi frutti è preparato ad affrontare le difficoltà legate all'andamento della natura. E così, i produttori del Consorzio Opera Olei non si sono lasciati intimorire dall'effetto della pandemia e, dopo un primo momento di incertezza, hanno attivato nuove strategie per affrontare il lockdown in modo costruttivo, trovando soluzioni per arginare

l'emergenza sia dal punto di vista sanitario, mettendo in sicurezza i propri collaboratori, sia dal punto di vista commerciale, con nuove modalità di vendita per gestire al meglio il proprio business. "Da subito - spiega Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno - abbiamo cercato di attivare tutte le misure necessarie per tutelare la salute dei nostri collaboratori, dei fornitori e dei clienti. Questo drammatico evento ha portato le aziende ad attuare nuove modalità di lavoro e sistemi di organizzazione aziendale completamente diversi rispetto alla normale attività di impresa. In questo particolare momento caratterizzato dall'incertezza si sono create situazioni di preoccupazione anche dal punto di vista commerciale, in quanto i prodotti di eccellenza, come nel caso degli oli extra vergine di oliva di alta qualità, sono destinati principalmente al settore della ristorazione, che è stato quello tra i comparti più colpiti dal lockdown". Un calo delle vendite è stato infatti conseguenza fisiologica della situazione che ha

risentito in prima battuta della mancanza di turisti sia locali che stranieri e dell'assenza della ristorazione e dell'hospitality, che resta il riferimento principale per i prodotti di alta qualità. Ciononostante alcune aziende hanno cercato di diversificare, aprendo alla grande distribuzione o rafforzando i sistemi di e-commerce, come afferma Salvatore Cutrera degli omonimi Frantoi chiamontani: "Abbiamo continuato a lavorare grazie ai nostri clienti e-commerce e alla distribuzione, siamo contenti di essere riusciti fin'ora, a parte qualche mezza giornata, a non fermare l'azienda". "A partire dal lockdown abbiamo vissuto una doppia velocità - ribadisce Domenico Fazari di Olearia San Giorgio da San Giorgio Morgeto (RC) - Si è arrestato tutto, tranne che la natura. I lavori in uliveto non si sono mai fermati, ma purtroppo, la vendita del prodotto, legata quasi del tutto alla ristorazione, si è immobilizzata. Non tutti i mali, però, vengono per nuocere e le difficoltà che viviamo possono anche diventare occasioni di crescita. Abbiamo infatti

registrato incrementi dal nostro nuovo shop on-line". Lo stop forzato è stata anche occasione per fare "cultura dell'olio" attraverso incontri e dirette on line per portare l'eccellenza italiana direttamente nelle case dei consumatori. "In pochi giorni abbiamo organizzato 14 incontri virtuali per portare la nostra attività e i nostri prodotti all'interno delle case degli italiani" spiega **Massimo Fia** della cooperativa **Agraria Riva del Garda** in Trentino. "Tutte attività che prima non sapevamo fare e che con efficienza e organizzazione abbiamo realizzato in pochissimo tempo". E dalla Toscana anche Giorgio Franci di Frantoio Franci spera "che la cultura dell'olio di qualità possa essere sempre più presente e protagonista nei nostri ristoranti. L'esperienza ci ha dimostrato quanto la tradizione e il forte senso di identità nazionale italiano, uniti alla qualità delle materie prime che il nostro territorio ci offre, siano da sempre la nostra forza. L'olio in questo senso è il portavoce della nostra cultura, l'ingrediente segreto per elevare i sapori e offrire al cliente una coccola, l'attenzione che fa la differenza". La ripresa passa attraverso i prodotti della tradizione di qualità e la digitalizzazione Adesso è tempo di guardare al

futuro, pur consapevoli che si dovrà prevedere un calo delle vendite nelle chiusure di fine anno anche se dalla Puglia Mimì si mostra fiducioso, come afferma **Donato Conserva**: "Crediamo molto nelle nuove modalità di approccio al cliente che favoriscono il contatto diretto, come le vendite online e per corrispondenza che se ben sfruttate potrebbero portare a una nuova e più ampia apertura in questa direzione". Dello stesso parere anche Domenico Fazari: "Sarà fondamentale, nel prossimo futuro dare delle attenzioni particolari all'e-commerce. È una forma di mercato del tutto innovativa in particolare per l'alta qualità. È necessario tuttavia un paletto: spesso il digitale è scenario di guerra di prezzi, condizione che non va a nozze con i prodotti artigianali e di pregiata qualità". In questi mesi di lockdown, in cui lo "stare in casa" ha favorito un maggiore avvicinamento delle famiglie alla cucina, si è anche riscoperto il piacere di preparare i piatti della tradizione. Lo abbiamo visto sui social media, vero specchio della società, dove hanno proliferato immagini di ricette più o meno elaborate e creative. "L'olio extra vergine di oliva - fa notare **Marco Viola** - viene spesso percepito e considerato come un

prodotto commodity, un condimento senza alcun riferimento di valore sia dal punto di vista qualitativo che salutistico, acquistato nella maggior parte dei casi in funzione di un'offerta commerciale. Sono fiducioso del fatto che, in questo lungo periodo di fermo, le famiglie, cucinando nelle proprie abitazioni, abbiano maturato la consapevolezza di quanto sia importante l'utilizzo di ingredienti di eccellenza, che oltre a dare un valore aggiunto al gusto rappresentano un toccasana per la salute e spesso sono prodotti nel pieno rispetto dell'ambiente". Le esportazioni Anche se il mercato nazionale ha la prevalenza, le esportazioni per prodotti come quelli del Consorzio Opera Olei rappresentano una voce di bilancio importante. "Per fortuna - spiega **Massimo Fia** - l'estero inizia ad aprire di nuovo le sue frontiere. Taiwan, Cina, Thailandia, Dubai, Europa del Nord, USA, nostri clienti abituali, rappresentano il 20% del fatturato totale". "L'olio EVO di qualità è sicuramente uno dei prodotti di eccellenza che l'Italia esporta in tutto il mondo - conferma **Riccardo Scarpellini**, Presidente del Consorzio Opera Olei - ma la pandemia non ha aiutato il settore. Anche se alcuni Paesi stanno riprendendo a

fare ordini, il settore dell'ospitalità ha subito un brutto colpo a livello globale e bisognerà aspettare qualche tempo per iniziare a vedere una ripresa. L'importante adesso è saper reagire e diversificare la propria proposta cercando di coinvolgere anche nuove categorie di utenti". Una sfida da vincere insieme Cosa ci si aspetta quindi nel dopo pandemia? "La ripresa sarà timida e lenta - prevede Giorgio Franci - e per questo sarà importante riscoprire, laddove si fossero persi, il valore e la centralità del cliente ed il rispetto del fornitore. Saranno infatti i clienti a darci la forza per andare avanti e allo stesso tempo sarà l'alleanza con i fornitori a offrire la stabilità e la fiducia che i clienti cercano; perché è proprio grazie alla continuità e alla qualità di queste relazioni che si potrà tornare a lavorare al massimo dell'efficienza." Una strada, quindi, da percorrere insieme, produttori e clienti, e che forse ci porterà verso cambiamenti che è importante vivere con positività come suggerisce Salvatore Cutrera: "Cambieranno i mercati e le abitudini, cambieranno forse i clienti. Ma il cambiamento, se ben interpretato, oltre ad indiscusse perdite, porterà sicuramente con sé nuove

opportunità, la sfida adesso è saperle cogliere". Anche perché "dal punto di vista prettamente organizzativo, per noi cambia relativamente poco, poiché, fatta eccezione per le misure introdotte per la vendita al dettaglio in azienda, siamo sempre stati abituati a prestare la massima attenzione a eventuali contaminazioni esterne al prodotto - precisa Conserva di olio Mimì. - Dal punto di vista produttivo il tutto rimane sostanzialmente uguale alla situazione pre-pandemia". Tra i mercati tradizionali che tardano a ripartire e le incertezze dovute alla situazione ancora fluida, dal Consorzio parte quindi l'appello agli addetti ai lavori e ai semplici appassionati di olio e della cucina di qualità a sostegno del settore: perché un menù italiano al 100% è un toccasana per tutte le famiglie e un ottimo biglietto da visita per i turisti che si riaffacceranno di nuovo nel nostro Paese, ricchissimo non solo di bellezze artistiche e naturali, ma anche di prodotti genuini e unici tipici del nostro territorio, proprio come l'olio extravergine. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con

chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. Nome e cognome*

L'Olivicoltura trentina fotografata in una pubblicazione FEM

LINK: <https://www.ladigetto.it/economia/agricoltura/101156-1%E2%80%9999olivicoltura-trentina-fotografata-in-una-nuova-pubblicazione-fem.html>



L'Olivicoltura trentina fotografata in una pubblicazione FEM 23/07/2020 Progetti, dati e risultati nell'approfondimento monografico che sintetizza le ricerche > Si preannuncia una buona annata per la coltivazione dell'olivo in Trentino che nel 2019, per una serie di concause climatiche e agronomiche, ha visto una perdita del prodotto di circa il 90%. I tecnici della Fondazione Edmund Mach spiegano che le prospettive quest'anno sono di una ottima fioritura, buona allegagione e si spera in un'altrettanta produzione di olive. Il territorio del Garda è il cuore di un piccolo sistema olivicolo, meno dello 0,5% della produzione italiana, noto in Italia e nel mondo per la produzione di oli extravergini di qualità. Alla olivicoltura trentina, una realtà da 1.800-2.000 tonnellate di olive, da cui si spremono mediamente 270-280 tonnellate di olio extravergine di oliva, è

dedicata la pubblicazione edita dalla Fondazione Edmund Mach che sintetizza le ultime ricerche e sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni. Gli argomenti trattati vanno dall'irrigazione alla turnazione della potatura, dalla gestione della mosca delle olive agli studi sull'origine genetica e diffusione della varietà Casaliva fino agli studi sulla composizione chimica e sul profilo isotopico, rendendo questo approfondimento una sintesi dei molteplici lavori realizzati negli ultimi anni, esempio di collaborazione tra imprese produttrici, associazioni di olivicoltori, ente pubblico e sistema territoriale di ricerca/sperimentazione, che ha innalzato il livello di conoscenza tecnica e consapevolezza come in pochi altri distretti olivicoli. Gli studi presentati nella pubblicazione sono stati realizzati nell'ambito dei progetti di sperimentazione e ricerca «Miglioramento dei sistemi d'irrigazione e delle

tecniche colturali» (2015-2018) finanziato da AIPO Verona (Associazione interregionale produttori olivicoli) e «Innovazione e Ricerca per l'olio dell'Alto Garda Trentino» (2017-2019) di Agraria Riva del Garda e finanziato con il contributo della Provincia Autonoma di Trento (APIAE - L.P. 6/99 sugli incentivi alle imprese). Nella pubblicazione si fa riferimento anche alla mosca olearia, per fornire un aggiornamento sulle più recenti conoscenze sul comportamento, monitoraggio e gestione dei danni attuabili nell'ambiente trentino. I progetti attuati in collaborazione con Agraria di Riva inerenti la mosca olearia avevano lo scopo di verificare il comportamento del dittero alla luce dei recenti cambiamenti climatici e elaborare delle strategie di difesa a basso impatto ambientale e tossicologico alternative all'uso del Dimetoato, infatti, a prescindere dalle vicende inerenti l'utilizzo di

questo insetticida nel 2020 (prima la revoca dell'autorizzazione all'impiego, poi la deroga di 120 giorni) occorre pensare pro futuro a come difendersi dalla mosca senza ricorrere questa sostanza. Ciò comporterà un approccio alla difesa sempre più di tipo preventivo, piuttosto che curativo, e, da quanto emerso dallo studio del comportamento della mosca in Trentino, non si limiti al solo periodo estivo e autunnale, ma consideri anche quello primaverile che, benché in assenza della futura produzione, si è visto avere un ruolo tutt'altro che irrilevante sul proseguo della stagione. I risultati ottenuti nel progetto sono di estrema attualità ed hanno avuto immediata applicazione nella scorsa primavera con la scelta tecnica di esporre in anticipo i dispositivi per la cattura di massa della mosca olearia. © Riproduzione riservata

L'olivicoltura trentina fotografata in una nuova pubblicazione FEM

LINK: <https://www.agricultura.it/2020/07/23/olivicoltura-trentina-fotografata-in-una-nuova-pubblicazione-fem/>



Si preannuncia una buona annata per la coltivazione dell'olivo in Trentino che nel 2019, per una serie di concause climatiche e agronomiche, ha visto una perdita del prodotto di circa il 90%. I tecnici della Fondazione Edmund Mach spiegano che le prospettive quest'anno sono di una ottima fioritura, buona allegagione e si spera in un'altrettanta produzione di olive. Il territorio del Garda è il cuore di un piccolo sistema olivicolo, meno dello 0,5% della produzione italiana, noto in Italia e nel mondo per la produzione di oli extravergini di qualità. Alla olivicoltura trentina, una realtà da 1.800-2000 tonnellate di olive, da cui si spremono mediamente 270-280 tonnellate di olio extravergine di oliva, è dedicata la pubblicazione edita dalla Fondazione Edmund Mach che sintetizza le ultime ricerche e sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni. Gli argomenti trattati vanno dall'irrigazione alla turnazione della potatura, dalla gestione della mosca delle olive agli studi sull'origine genetica e

diffusione della varietà Casaliva fino agli studi sulla composizione chimica e sul profilo isotopico, rendendo questo approfondimento una sintesi dei molteplici lavori realizzati negli ultimi anni, esempio di collaborazione tra imprese produttrici, associazioni di olivicoltori, ente pubblico e sistema territoriale di ricerca/sperimentazione, che ha innalzato il livello di conoscenza tecnica e consapevolezza come in pochi altri distretti olivicoli. Gli studi presentati nella pubblicazione sono stati realizzati nell'ambito dei progetti di sperimentazione e ricerca 'Miglioramento dei sistemi d'irrigazione e delle tecniche colturali' (2015-2018) finanziato da AIPO Verona (Associazione interregionale produttori olivicoli) e 'Innovazione e Ricerca per l'olio dell'Alto Garda Trentino' (2017-2019) di **Agraria Riva del Garda** e finanziato con il contributo della Provincia Autonoma di Trento (APIAE - L.P. 6/99 sugli incentivi alle imprese). Nella pubblicazione si fa riferimento anche alla mosca olearia, per fornire

un aggiornamento sulle più recenti conoscenze sul **comportamento**, monitoraggio e gestione dei danni attuabili nell'ambiente trentino. I progetti attuati in collaborazione con **Agraria di Riva** inerenti la mosca olearia avevano lo scopo di verificare il comportamento del dittero alla luce dei recenti cambiamenti climatici e elaborare delle strategie di difesa a basso impatto ambientale e tossicologico alternative all'uso del Dimetoato, infatti, a prescindere dalle vicende inerenti l'utilizzo di questo insetticida nel 2020 (prima la revoca dell'autorizzazione all'impiego, poi la deroga di 120 giorni) occorre pensare pro futuro a come difendersi dalla mosca senza ricorrere questa sostanza. Ciò comporterà un approccio alla difesa sempre più di tipo preventivo, piuttosto che curativo, e, da quanto emerso dallo studio del comportamento della mosca in Trentino, non si limiti al solo periodo estivo e autunnale, ma consideri anche quello primaverile che, benché in assenza

della futura produzione, si è visto avere un ruolo tutt'altro che irrilevante sul proseguo della stagione. I risultati ottenuti nel progetto sono di estrema attualità ed hanno avuto immediata applicazione nella scorsa primavera con la scelta tecnica di esporre in anticipo i dispositivi per la cattura di massa della mosca olearia.

I preziosi giacimenti gastronomici dell'Alto Garda

LINK: https://www.repubblica.it/dossier/sapori/guide-espresso/2020/07/23/news/i_preziosi_giacimenti_gastronomici_dell_alto_garda-262687629/



I preziosi giacimenti gastronomici dell'Alto Garda di Luigi Costa. Un microcosmo virtuoso fatto di terroir, clima, agricoltura sostenibile, ricerca e uomini di buona volontà.

All'**Agraria Riva** del Garda troverete solo cose buone. Sia che vengano prodotte direttamente, come il vino e l'olio, sia che vengano commercializzate nel loro luminoso punto vendita dagli scaffali fornitissimi di leccornie buone, sane del territorio quali come quelle che seguono: la carne salada (carpaccio e affumicata) della macelleria Bertoldi); lo speck e salame alle noci di Bleggio Superiore; la trota affumicata a freddo della trotaicoltura Armanini di Arco e vari formaggi valligiani. Tre sono le date scolpite nelle pietre di questa piccola grande cooperativa: il 1926 quando tutto incominciò con la nascita dell'associazione produttori agricoli di **Riva** del Garda; il 1957 quando fu aperta la Cantina Sociale il 1965 quanto fu aperto il frantoio

che ora si confronta senza timori con i grandi del mondo per quanto riguarda la qualità. Il merito è sicuramente di un territorio baciato dalla fortuna. Il Garda Trentino è un'area dal clima inconsueto, mitigato dal Lago di Garda e inasprito dalle Dolomiti, un microclima mediterraneo in un contesto alpino. In inverno, il grande bacino d'acqua del Garda si raffredda lentamente, regalando al territorio circostante un clima molto più mite e temperato rispetto alla sua latitudine.

L'alternanza di brezze temperate e fredde creano condizioni eccellenti sia per la vite che per l'olivo, già note a Celti e Romani, che qui misero a dimora i primi vigneti e oliveti oltre 2.000 anni fa. La conservazione del territorio nella sua unicità e bellezza è la mission territoriale che si sono dati sempre gli uomini della Cooperativa, un paesaggio incomparabile che è un bene comune e come tale deve essere preservato. Il vino e l'olio

Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra naturale e ideale per la coltivazione dell'uva. Una tradizione, quella della viticoltura, apprezzata anche dal poeta romano e viticoltore Catullo che contagiò l'imperatore Giulio Cesare con il suo amore per il vino, appunto, nato sulle rive del Lago di Garda. Attorno al "Benaco" - così veniva chiamato il lago ai tempi dei Romani - meta di pellegrinaggio sia di Dante prima sia di Goethe poi, da sempre si produce dell'ottimo vino. Una storia presa in mano quasi un secolo fa da **Agraria Riva** del Garda con la sua cantina, che sulle rive del lago caro ai due grandi poeti produce il vino con le uve dei suoi 300 conferitori per altrettanti ettari vitati.. Tradizione che si perde nella notte dei tempi e che oggi si rinnova grazie a un amore particolare per il territorio e a una attenta cura del vigneto. Il risultato è un continuo aumento della qualità dei suoi vini vista lago, anche grazie a

un importante programma di ripartizione varietale che permette di coltivare ciascuna varietà d'uva nel terreno che meglio soddisfa le esigenze della pianta. Le brezze del Lago di Garda, che mitigano i rigori alpini, hanno permesso di coltivare olivi in quest'area, la più settentrionale al mondo a vocazione olivicola. Il particolare microclima, un'oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti, permette di produrre pregiati oli extra vergine dalle caratteristiche uniche, che hanno raggiunto i più alti riconoscimenti nazionali e internazionali. Le metodiche di coltivazione, curate e seguite dagli agronomi di Agraria, unite alla grande esperienza e passione di ogni olivicoltore, consente di mantenere standard elevati. Il Frantoio, fondato nel 1965, è oggi un impianto innovativo, costantemente aggiornato con modifiche tecniche personalizzate e sperimentate che ne fanno un modello all'avanguardia e di tendenza. Nel 1998 fu il primo Frantoio a produrre extravergine DOP Garda Trentino e dal 2009 è certificato per la produzione biologica. Agraria rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino. I soci olivicoltori sono circa 80 e il frantoio lavora anche le olive di circa 1.200

olivicoltori locali. Ogni partita viene frantoiata singolarmente ed estratta a freddo. Tra 6.000 e 8.500 i quintali di olive lavorate annualmente, mentre gli ulivi controllati da Agraria sono 85.000 su circa 270 ettari. Gli uomini e la ricerca Ma la natura non basta da sola. Per produrre un Pinot Nero Biologico come quello di Maso Elesi, lo Spumante Brezza Riva Riserva (solo 1.200 bottiglie) piuttosto che gli oli della linea 46° parallelo (chiamati così perché gli oliveti crescono nei pressi del 46° parallelo, un'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi) servono cuore, passione, competenza, ricerca e rigore. Un patrimonio incontestabile della squadra capitanata da Massimo Fia.

I preziosi giacimenti gastronomici dell'Alto Garda

LINK: https://www.repubblica.it/dossier/sapori/guide-espresso/2020/07/23/news/i_preziosi_giacimenti_gastronomici_dell_alto_garda-262687629/?rss

I preziosi giacimenti gastronomici dell'Alto Gardadi Luigi Costa Un microcosmo virtuoso fatto di terroir, clima, agricoltura sostenibile, ricerca e uomini di buona volontà.

All'**Agraria Riva** del Garda troverete solo cose buone. Sia che vengano prodotte direttamente, come il vino e l'olio, sia che vengano commercializzate nel loro luminoso punto vendita dagli scaffali fornitissimi di leccornie buone, sane del territorio quali come quelle che seguono: la carne salada (carpaccio e affumicata) della macelleria Bertoldi); lo speck e salame alle noci di Bleggio Superiore; la trota affumicata a freddo della trotaicoltura Armanini di Arco e vari formaggi valligiani. Tre sono le date scolpite nelle pietre di questa piccola grande cooperativa: il 1926 quando tutto incominciò con la nascita dell'associazione produttori agricoli di **Riva** del Garda; il 1957 quando fu aperta la Cantina Sociale il 1965 quanto fu aperto il frantoio che ora si confronta senza timori con i grandi del mondo per quanto riguarda la qualità. Il merito è sicuramente di un territorio baciato dalla fortuna. Il Garda Trentino è un'area

dal clima inconsueto, mitigato dal Lago di Garda e inasprito dalle Dolomiti, un microclima mediterraneo in un contesto alpino. In inverno, il grande bacino d'acqua del Garda si raffredda lentamente, regalando al territorio circostante un clima molto più mite e temperato rispetto alla sua latitudine.

L'alternanza di brezze temperate e fredde creano condizioni eccellenti sia per la vite che per l'olivo, già note a Celti e Romani, che qui misero a dimora i primi vigneti e oliveti oltre 2.000 anni fa. La conservazione del territorio nella sua unicità e bellezza è la mission territoriale che si sono dati sempre gli uomini della Cooperativa, un paesaggio incomparabile che è un bene comune e come tale deve essere preservato. Il vino e l'olio Da oltre due millenni, l'Alto Garda Trentino è terra naturale e ideale per la coltivazione dell'uva. Una tradizione, quella della viticoltura, apprezzata anche dal poeta romano e viticoltore Catullo che contagiò l'imperatore Giulio Cesare con il suo amore per il vino, appunto, nato sulle rive del Lago di Garda. Attorno al "Benaco" - così veniva chiamato il lago ai

tempi dei Romani - meta di pellegrinaggio sia di Dante prima sia di Goethe poi, da sempre si produce dell'ottimo vino. Una storia presa in mano quasi un secolo fa da **Agraria Riva** del Garda con la sua cantina, che sulle rive del lago caro ai due grandi poeti produce il vino con le uve dei suoi 300 conferitori per altrettanti ettari.. Tradizione che si perde nella notte dei tempi e che oggi si rinnova grazie a un amore particolare per il territorio e a una attenta cura del vigneto. Il risultato è un continuo aumento della qualità dei suoi vini vista lago, anche grazie a un importante programma di ripartizione varietale che permette di coltivare ciascuna varietà d'uva nel terreno che meglio soddisfa le esigenze della pianta. Le brezze del Lago di Garda, che mitigano i rigori alpini, hanno permesso di coltivare olivi in quest'area, la più settentrionale al mondo a vocazione olivicola. Il particolare microclima, un'oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti, permette di produrre pregiati oli extra vergine dalle caratteristiche uniche, che hanno raggiunto i più alti riconoscimenti nazionali e internazionali. Le

metodiche di coltivazione, curate e seguite dagli agronomi di **Agraria**, unite alla grande esperienza e passione di ogni olivicoltore, consente di mantenere standard elevati. Il Frantoio, fondato nel 1965, è oggi un impianto innovativo, costantemente aggiornato con modifiche tecniche personalizzate e sperimentate che ne fanno un modello all'avanguardia e di tendenza. Nel 1998 fu il primo Frantoio a produrre extravergine DOP Garda Trentino e dal 2009 è certificato per la produzione biologica. **Agraria** rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino. I soci olivicoltori sono circa 80 e il frantoio lavora anche le olive di circa 1.200 olivicoltori locali. Ogni partita viene frantoiata singolarmente ed estratta a freddo. Tra 6.000 e 8.500 i quintali di olive lavorate annualmente, mentre gli ulivi controllati da **Agraria** sono 85.000 su circa 270 ettari. Gli uomini e la ricerca Ma la natura non basta da sola. Per produrre un Pinot Nero Biologico come quello di Maso Elesi, lo Spumante Brezza **Riva** Riserva (solo 1.200 bottiglie) piuttosto che gli oli della linea 46° parallelo (chiamati così perché gli oliveti crescono nei pressi del 46° parallelo, un'oasi mediterranea nel cuore

delle Alpi) servono cuore, passione, competenza, ricerca e rigore. Un patrimonio incontestabile della squadra capitanata da **Massimo Fia**. itinerari gastronomici

Il Nord-est Italia potrebbe festeggiare una buona campagna olearia

LINK: <https://www.teatronaturale.it/tracce/libri/34593-il-nord-est-italia-potrebbe-festeggiare-una-buona-campagna-olearia.htm>



Il Nord-est Italia potrebbe festeggiare una buona campagna olearia. Tra previsioni ottimistiche e lotta alla mosca delle olive incombente, la Fondazione Edmund Mach pubblica un volume in cui sono raccolte le sperimentazioni e le ricerche condotte dal 2015. Si preannuncia una buona annata per la coltivazione dell'olivo in Trentino che nel 2019, per una serie di concause climatiche e agronomiche, ha visto una perdita del prodotto di circa il 90%. I tecnici della Fondazione Edmund Mach spiegano che le prospettive quest'anno sono di una ottima fioritura, buona allegagione e si spera in un'altrettanta produzione di olive. Il territorio del Garda è il cuore di un piccolo sistema olivicolo, meno dello 0,5% della produzione italiana, noto in Italia e nel mondo per la produzione di oli extravergini di qualità. Alla olivicoltura trentina, una realtà da 1.800-2000 tonnellate di olive, da cui si spremono mediamente

270-280 tonnellate di olio extravergine di oliva, è dedicata la pubblicazione edita dalla Fondazione Edmund Mach che sintetizza le ultime ricerche e sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni. Gli argomenti trattati vanno dall'irrigazione alla turnazione della potatura, dalla gestione della mosca delle olive agli studi sull'origine genetica e diffusione della varietà Casaliva fino agli studi sulla composizione chimica e sul profilo isotopico, rendendo questo approfondimento una sintesi dei molteplici lavori realizzati negli ultimi anni, esempio di collaborazione tra imprese produttrici, associazioni di olivicoltori, ente pubblico e sistema territoriale di ricerca/sperimentazione, che ha innalzato il livello di conoscenza tecnica e consapevolezza come in pochi altri distretti olivicoli. Gli studi presentati nella pubblicazione sono stati realizzati nell'ambito dei progetti di sperimentazione

e ricerca "Miglioramento dei sistemi d'irrigazione e delle tecniche colturali" (2015-2018) finanziato da AIPO Verona (Associazione interregionale produttori olivicoli) e "Innovazione e Ricerca per l'olio dell'Alto Garda Trentino" (2017-2019) di **Agraria Riva** del Garda e finanziato con il contributo della Provincia Autonoma di Trento (APIAE - L.P. 6/99 sugli incentivi alle imprese). Nella pubblicazione si fa riferimento anche alla mosca olearia, per fornire un aggiornamento sulle più recenti conoscenze sul **comportamento**, monitoraggio e gestione dei danni attuabili nell'ambiente trentino. I progetti attuati in collaborazione con **Agraria di Riva** inerenti la mosca olearia avevano lo scopo di verificare il comportamento del dittero alla luce dei recenti cambiamenti climatici e elaborare delle strategie di difesa a basso impatto ambientale e tossicologico alternative all'uso del Dimetoato,

infatti, a prescindere dalle vicende inerenti l'utilizzo di questo insetticida nel 2020 (prima la revoca dell'autorizzazione all'impiego, poi la deroga di 120 giorni) occorre pensare pro futuro a come difendersi dalla mosca senza ricorrere questa sostanza. Ciò comporterà un approccio alla difesa sempre più di tipo preventivo, piuttosto che curativo, e, da quanto emerso dallo studio del comportamento della mosca in Trentino, non si limiti al solo periodo estivo e autunnale, ma consideri anche quello primaverile che, benché in assenza della futura produzione, si è visto avere un ruolo tutt'altro che irrilevante sul proseguo della stagione. I risultati ottenuti nel progetto sono di estrema attualità ed hanno avuto immediata applicazione nella scorsa primavera con la scelta tecnica di esporre in anticipo i dispositivi per la cattura di massa della mosca olearia. di C. S.

E' online il nuovo sito di Opera Olei con e-Shop

LINK: <https://www.foodaffairs.it/2020/07/31/online-il-nuovo-sito-di-opera-olei-con-ecommerce/>

E' online il nuovo sito di Opera Olei con e-Shop Una buona notizia per tutti gli appassionati di olio EVO di qualità. Da oggi è online il nuovo sito di Opera Olei (www.operaolei.it) con una sezione dedicata all'acquisto online dei prodotti in diversi formati. Il sito, dal design pulito ed elementi grafici coerenti con i colori del Consorzio (oro, verde, nero), raccoglie i profili, e le caratteristiche dei loro oli monovarietali, di sei tra i migliori produttori in Italia, rappresentativi di altrettante regioni: Olearia San Giorgio - Calabria, **Agraria Riva** del Garda - Trentino, Frantoi Cutrera - Sicilia, Azienda **Agraria Viola** - Umbria, Frantoio Franci - Toscana, Mimì - Puglia. Sei realtà diverse per storia e cultura, unite dalla stessa passione e dalla costante ricerca di quell'equilibrio tra tradizione e innovazione capace di dare vita a prodotti unici e di altissima qualità: ciascun olio viene prodotto rigorosamente con olive autoctone ed estratto esclusivamente da olive verdi per preservarne i polifenoli e la vitamina E, e salvaguardarne le proprietà nutraceutiche. Ma la vera novità è l'e-shop, sempre accessibile dal sito del

Consorzio. Acquistare un set di prodotti del Consorzio Opera Olei vuol dire fare un vero e proprio viaggio nei sapori e nei sentori dell'Italia dell'olio. On line è disponibile l'elegante Cofanetto Opera Olei, che contiene 6 bottiglie da 100 ml di olio extravergine d'oliva monovarietale, ordinate per intensità, oltre a due utili pieghevoli che suggeriscono gli abbinamenti degli oli in cucina e le caratteristiche dei diversi prodotti. Inoltre il set completo di bottiglie, senza la confezione regalo, è anche acquistabile sia nel formato da 250 ml che in quello da 500 ml e nella versione Biologica da 500 ml. Un'ottima opportunità per fare un omaggio prezioso e originale o per l'uso domestico. Infine nella sezione "Ad ogni olio la sua ricetta" tanti spunti su come valorizzare questo prezioso prodotto in cucina grazie alle ricette di rinomati chef italiani.

Olio, il Consorzio Opera Olei lancia lo shop online

LINK: <https://foodcommunity.it/olio-consorzio-opera-olei-shop-online/>



Olio, il Consorzio Opera Olei lancia lo shop online Food 0 Comments luglio 31, 2020 Olio, il Consorzio Opera Olei lancia lo shop online Il Consorzio Opera Olei è attivo con il nuovo e-commerce. Lo shop online riunisce gli oli EVO monovarietali di sei tra i migliori produttori in Italia, rappresentativi di altrettante regioni. C'è L'Ottobratico (Olearia San Giorgio - Calabria), 46° Parallelo (**Agraria Riva** del Garda - Trentino), Primo (Frantoi Cutrera - Sicilia). A questi si aggiungono, inoltre, Il Sincero (Azienda **Agraria** Viola - Umbria), Villa Magra Grand Cru (Frantoio Franci - Toscana), Coratina (Mimì - Puglia). Sei realtà regionali diverse per storia e cultura, unite dalla stessa passione e dalla costante ricerca di quell'equilibrio tra tradizione e innovazione. Ciascun olio viene prodotto con olive autoctone ed estratto, inoltre, da olive verdi per salvaguardarne le proprietà nutraceutiche. Leggi l'articolo: Dazi: Vino,

olio e pasta nel mirino di Trump Share

Consorzio Opera Olei Ecco il nuovo shop online - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/olio/olio/2020/7/31/consorzio-opera-olei-ecco-nuovo-shop-online/68941>



Una buona notizia per tutti gli appassionati di olio evo di qualità. Da oggi è possibile acquistare on line i prodotti del Consorzio Opera Olei in diversi formati e riceverli comodamente al proprio indirizzo. Il Consorzio Opera Olei riunisce gli oli evo monovarietali di sei tra i migliori produttori in Italia, rappresentativi di altrettante regioni: L'Ottobratico (Olearia San Giorgio - Calabria), 46° Parallelo (Agraria Riva del Garda - Trentino), Primo (Frantoi Cutrera - Sicilia), Il Sincero (Azienda Agraria Viola - Umbria), Villa Magra Grand Cru (Frantoio Franci - Toscana), Coratina (Mimì - Puglia). Nuovo shop online per il Consorzio Sei realtà regionali diverse per storia e cultura, unite dalla stessa passione e dalla costante ricerca di quell'equilibrio tra tradizione e innovazione capace di dare vita a prodotti unici e di altissima qualità: ciascuno olio viene prodotto rigorosamente con olive autoctone ed estratto

esclusivamente da olive verdi per preservarne i polifenoli e la vitamina E, e salvaguardarne le proprietà nutraceutiche. Acquistare un set di prodotti del Consorzio Opera Olei vuol dire fare un vero e proprio viaggio nei sapori e nei sentori dell'Italia dell'olio. Sul sito di opera olei (www.operaolei.it), nella sezione Shop, è disponibile l'elegante Cofanetto Opera Olei, ideale per un regalo, che contiene 6 bottiglie da 100 ml di olio extravergine d'oliva monovarietale, ordinate per intensità, oltre a due utili pieghevoli che suggeriscono gli abbinamenti degli oli in cucina e le caratteristiche dei diversi prodotti. Inoltre il set completo di bottiglie, senza la confezione regalo, è acquistabile anche nel formato da 250 ml che in quello da 500 ml e nella versione Biologica da 500 ml. © Riproduzione riservata

Consorzio Opera Olei online il sito con il nuovo e-shop

LINK: <https://www.mediakey.tv/leggi-news/consorzio-opera-olei-online-il-sito-con-il-nuovo-e-shop>



Consorzio Opera Olei online il sito con il nuovo e-shop
Una buona notizia per tutti gli appassionati di olio EVO di qualità. Da oggi è online il nuovo sito di Opera Olei (www.operaolei.it) con una sezione dedicata all'acquisto online dei prodotti in diversi formati. Il sito, dal design pulito ed elementi grafici coerenti con i colori del Consorzio (oro, verde, nero), raccoglie i profili, e le caratteristiche dei loro oli monovarietali, di sei tra i migliori produttori in Italia, rappresentativi di altrettante regioni: Olearia San Giorgio - Calabria, **Agraria Riva del Garda** - Trentino, Frantoi Cutrera - Sicilia, Azienda **Agraria Viola** - Umbria, Frantoio Franci - Toscana, Mimì - Puglia. Sei realtà diverse per storia e cultura, unite dalla stessa passione e dalla costante ricerca di quell'equilibrio tra tradizione e innovazione capace di dare vita a prodotti unici e di altissima qualità: ciascun olio viene prodotto rigorosamente con olive autoctone ed estratto

esclusivamente da olive verdi per preservarne i polifenoli e la vitamina E, e salvaguardarne le proprietà nutraceutiche. Ma la vera novità è l'e-shop, sempre accessibile dal sito del Consorzio. Acquistare un set di prodotti del Consorzio Opera Olei vuol dire fare un vero e proprio viaggio nei sapori e nei sentori dell'Italia dell'olio. On line è disponibile l'elegante Cofanetto Opera Olei, che contiene 6 bottiglie da 100 ml di olio extravergine d'oliva monovarietale, ordinate per intensità, oltre a due utili pieghevoli che suggeriscono gli abbinamenti degli oli in cucina e le caratteristiche dei diversi prodotti. Inoltre il set completo di bottiglie, senza la confezione regalo, è anche acquistabile sia nel formato da 250 ml che in quello da 500 ml e nella versione Biologica da 500 ml. Un'ottima opportunità per fare un omaggio prezioso e originale o per l'uso domestico. Infine nella sezione "Ad ogni olio la sua ricetta" tanti spunti su

come valorizzare questo prezioso prodotto in cucina grazie alle ricette di rinomati chef italiani.
31/07/2020 |