



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna stampa
1 - 30 novembre 2018**

GRAZIE A “GOOD MORNING AMERICA”

Oltre 3.500 ordini negli Usa per l'extravergine di Agraria

► RIVA

Lo scorso 18 ottobre, Agraria Riva del Garda è stata presente all'interno del programma matutino “Good Morning America” in onda su Abc, il network americano con maggior successo di ascolti. Ogni giovedì la trasmissione offre al proprio interno una speciale rubrica che permette ai telespettatori di acquistare i prodotti presentati a prezzi del tutto vantaggiosi. Grazie all'intermediazione con l'importatore Randall Abney, gli oli extravergini ed Ulidea – frammenti di olive – sono stati presentati al pubblico americano che ha potuto poi acquistarli accedendo direttamente ad un mini sito dedicato, rimasto attivo per un paio di giorni.

I prodotti di Agraria hanno riscosso un notevole successo, tant'è che nelle sole prime due ore sono stati effettuati più di 1500 ordini, per poi raddoppiare nei giorni successivi ed arrivare a più di 3500. Un record se

si pensa che era la prima volta che un extravergine ha trovato spazio all'interno di questa conosciutissima trasmissione. «Questo successo può essere interpretato come la volontà da parte dei consumatori statunitensi di approcciarsi a uno stile di vita più sano, partendo proprio dai condimenti, oltre ad apprezzare il made in Italy, brand che Agraria da anni promuove a livello mondiale attraverso i propri prodotti», fa sapere Agraria. «Un'operazione mediatica di tale portata non è sicuramente frutto del caso - prosegue la nota - si è trattato di un'opportunità che Agraria ha saputo cogliere non senza investimenti e tanto impegno alle spalle, attraverso un lavoro di squadra che contribuisce allo sviluppo di una filiera ben strutturata che va dalla gestione dei soci della parte agronomica alla produzione, fino alla commercializzazione, con un'attenzione particolare all'immagine e alla promozione».



VALLELAGHI

La sostenibilità in agricoltura, serata sui nuovi stili di vita

► VALLELAGHI

Nuovo appuntamento, oggi alle 20, alla Cantina di Toblino a Sarche di Calavino, con il percorso formativo organizzato dai Giovani cooperatori trentini per approfondire i temi legati alla sostenibilità agroalimentare. Attraverso le esperienze di Cantina di Toblino, Agraria di Riva del Garda e Deges si parlerà di produzione e conservazione dei prodotti agricoli, e del conseguente impatto sociale e ambientale. Ogni scelta di consumo che facciamo ha delle conseguenze, sia in campo sociale che ambientale. Per approfondire meglio questo argomento l'associazione Giovani cooperatori trentini ha scelto di dedicare questa serata al tema "Sostenibilità agroalimentare: biodiversità e nuovi stili di vita possibili". Interverranno Antonio Borghetti, presidente dei Giovani cooperatori trentini, e Marina Mattarei, presidente Federazione Trentina della Cooperazione.



OLIVI

Alto Garda (110 mila piante) nel pieno della raccolta: già moliti 3.000 quintali. La pioggia, qui, ha fatto bene al frutto

«Olio eccellente, resa sopra la media»

ALTO GARDA - Centodiecimila piante di olivo nell'Alto Garda. Una produzione di olio che si preannuncia «eccellente». Tremila quintali di olive sono già state molite, lo conferma Giorgio Planchenstainer, presidente dell'Agraria di Riva del Garda, impegnato in questi giorni, pure lui, nella raccolta del prezioso frutto.

«La pioggia di questi giorni, è stata acqua benedetta: gli olivi stavano soffrendo - spiega il presidente del sodalizio che conta ottanta soci - le piante erano secche, l'oliva raggrinzita anche se di ottima qualità: c'era proprio bisogno di una bella piovuta, che per noi non ha fatto danni, salvo forse qualche ramo e qualche rara pianta caduta. Le olive si sono rinvigorite,



«In novembre inizieranno i lavori per l'irrigazione delle olivaie, subito quella del monte Brione e nel 2019 anche per Roncaglie e Deva»

sono belle verdi. I parametri chimici - continua - il ph, i perossidi e i polifenoli danno buone indicazioni e anche il giudizio sensoriale, emesso dalla nostra commissione interna di esperti, ha definito eccellente finora la qualità dell'olio prodotto. In questo momento tutti gli olivicoltori sono al lavoro nella raccolta. abbiamo accelerato al termine delle piogge».

Il nuovo frantoio dell'Agraria di Riva «è performante. Lavoriamo molto bene sia sulla quantità sia sulla qualità. Abbiamo molito circa 3000 quintali di olive e la resa è variabile, dal 12% al 19%, dipende dalla zona. Fatta eccezione per lo scorso anno, è una resa un po' superiore alla norma. C'è una buona produzione, gli alberi sono carichi, la maturazione è leggermente più lenta ma meglio così, c'è più tempo per la raccolta».

Il frantoio ha iniziato a lavorare il 15 ottobre, stesso periodo dello scorso anno. Conferiscono all'agraria di Riva gli 80 soci ma anche qualche centinaio di olivicoltori della zona. La molitura proseguirà fino a inizio dicembre. Oltre

al frantoio dell'Agraria, nel Basso Sarca, ci sono anche quelli di Madonna delle Vittorie, Cru e Bertamini.

«Grazie alla rivalutazione dell'olivo e dell'olio che abbiamo portato avanti - osserva Planchenstainer - tutti i produttori si sono sentiti invogliati a curare questa coltivazione perché paga bene e dà reddito». L'olio, al punto vendita dell'Agraria lo si può trovare a 16 o 17 euro in bottiglie dal 0,7 litri.

Planchenstainer, che è anche presidente del consorzio di miglioramento fondiario «Per l'olivo di Riva» e del consorzio di secondo grado, fa sapere che in novembre inizieranno «finalmente, dopo 5 lunghi anni per avere l'appalto, i lavori per l'irrigazione delle olivaie, nel 2018 per la zona del monte Brione, la più problematica, nel 2019 anche a Roncaglie e Deva. Un centinaio di chilometri di tubazioni e sarà tutto automatizzato. Ad Arco hanno già iniziato la posa a Romarollo e a Laghel. Colgo l'occasione per ricordare a tutti di fare attenzione nella raccolta, già quattro persone sono cadute dagli alberi, non bisogna crederci troppo giovincelli».



ALTO GARDA ANCHE DAL PUNTO DI VISTA QUALITATIVO C'È UNA BUONA ASPETTATIVA

Olive, un 2018 da record



Le olivaie, a differenza di quanto accaduto per altre zone e altre colture, non hanno pagato un prezzo elevato al vero e proprio uragano che si è abbattuto nei giorni scorsi sul Trentino

Come previsto quella in corso si sta dimostrando una stagione da record per la raccolta delle olive nel Garda trentino. L'olivocoltura più settentrionale al mondo - solo qui, grazie al Grande lago, crescono olivi fino al 46° parallelo - è in pieno fermento. Le operazioni di raccolta sono ufficialmente iniziate il 15 ottobre, quando l'Agraria Riva, che raccoglie molti coltivatori locali e circa il 60% della produzione di extravergine del Garda trentino, ha dato il via libera anche grazie alla consulenza di Franco Michelotti, esperto della fondazione "Mach" e punto di riferimento scientifico in questo ambito per gli appassionati altogardesani.

Sembra proprio che in termini quantitativi la raccolta 2018 dovrebbe superare ogni record ma anche dal punto di vista qualitativo

vo c'è una buona aspettativa.

Nelle ultime tre settimane sono state spremute già tremila quintali di olive, con rese che oscillano tra il 12% e il 19%, quindi piuttosto buone. Gli esperti, a fine ottobre, auspicavano un po' di pioggia per rinvigorire i frutti un po' rinfreschiti, nonostante la buona qualità. Sono stati fin troppo esauditi vista l'ondata di maltempo che ha poi colpito anche l'Alto Garda. Va detto che le olivaie, a differenza di quanto accaduto per altre zone e altre colture, non hanno pagato un prezzo elevato al vero e proprio uragano che si è abbattuto nei giorni scorsi sul Trentino.

Qualche ramo spezzato, qualche oliva finita a terra anzitempo, ma nel complesso l'olivo è una pianta che ancora una volta ha dimostrato tutta la sua forza. D'altronde

non è certo un caso se qui, tra il Garda e le montagne, si trovano piante che in alcuni casi arrivano a sfiorare i mille anni di vita, come il celebre "Olif del Bottes" che si trova sopra Arco lungo la strada per Padaro.

La raccolta proseguirà ancora per tutto il mese di novembre e dovrebbe finire attorno ai primi di dicembre. Molto dipende dal meteo. Se ora il maltempo dovesse proseguire potrebbe ritardare la raccolta e creare qualche problema sulla maturazione.

E intanto del nostro olio si è parlato nei giorni scorsi sulla rete americana "ABC", di fronte a 60 milioni di telespettatori che conoscono ancora poco l'extravergine di oliva e in poche ore hanno firmato 3.500 ordini online all'Agraria di Riva.

D.P.



Rekordernte zum Jubiläum

LANDWIRTSCHAFT: Die Initiative Kurtatscher Olivenöl besteht seit 10 Jahren

KURTATSCH. Pünktlich zum 10-jährigen Bestehen der Initiative Kurtatscher Olivenöl wurde heuer die Rekordmenge von 5320 Kilogramm einheimischer Oliven in der Kellerei Kurtatsch angeliefert. Damit hatten die knapp 170 Olivenbauern gleich zweifachen Grund zum Feiern.

Vor genau 10 Jahren startete eine Gruppe Bauern aus Kurtatsch die Initiative Kurtatscher Olivenöl. Vereinzelt hatten einige engagierte Bauern und Grundbesitzer in den Jahren zuvor Olivenbäume gepflanzt.

„Um die Oliven gemeinsam besser nutzen zu können, schlossen sich Interessierte der Initiative an. Von Jahr zu Jahr wurden es mehr. Heuer haben uns 170 Teil-

nehmer ihre Oliven gebracht“, sagt der Kurtatscher Bauernbund-Ortsobmann Otto Pomella. „Die Erntemenge pro Teilnehmer ging von 300 Gramm bis zu 200 Kilogramm, die Lieferanten kommen von Salurn bis Kastelbell.“

Zwar sind die Mengen gegenüber den klassischen Olivenanbaugebieten nach wie vor bescheiden und werden es wohl auch bleiben, „für Südtirol sind 5320 Kilogramm Oliven bester Qualität dennoch ein respektables Ergebnis“, ist Pomella überzeugt. Vor allem, wenn man bedenkt, dass im ersten Jahr lediglich 170 Kilogramm Oliven angeliefert wurden.

Die heurige Ernte wurde wie-

derum zur Gänze in Riva am Gardasee zu Olivenöl gepresst. „Mit der Ölmühle Agririva besteht eine langjährige Partnerschaft. Öfters schon waren die Olivenexperten bei uns und haben uns beraten“, sagt Pomella.

Auch die Ausbeute an Olivenöl kann sich sehen lassen. „Insgesamt haben wir 548 Liter Olivenöl erhalten, das nun an die Produzenten anteilmäßig verteilt wird.“ Für die Teilnehmer an der Initiative ist die Olivenproduktion vor allem ein großes Hobby. „Geld lässt sich damit nicht verdienen. Was aber wirklich auffällt, ist die große Begeisterung für den Olivenanbau, auch wenn die Erträge manchmal nur wenige Kilogramm betragen“, sagt Po-

mella, der den Partnern – der HGV-Ortsgruppe Kurtatsch, der Kellerei Kurtatsch, dem lokalen Obmann der Handwerker und der Gemeinde Kurtatsch – für ihre Unterstützung dankte. Zur Feier des 10-jährigen Bestehens der Initiative gab es, neben einem kleinen Umtrunk in der Kellerei

Kurtatsch, eine Lehrfahrt zur **Agririva** nach Riva am Gardasee, wo die neue Ölmühle besichtigt wurde. Durch diese ist auch das Kurtatscher Olivenöl geflossen.

© Alle Rechte vorbehalten

 **BILDER** auf abo.dolomiten.it



Insgesamt wurden heuer über 5000 Kilogramm Oliven geerntet. SBB



AGRICOLTURA » SOSTENIBILITÀ

Il territorio, un brand da curare e da coccolare

Al convegno sui “nuovi stili di vita possibili” organizzato dai “Giovani operatori” si è parlato anche di «bellezza»

► TRENTO

Un campo coltivato è bello? Domanda che a un agricoltore potrebbe anche sembrare un po' oziosa. Uno di quei pensieri che può venire a un poeta o a un esteta, forse non a chi è abituato a sporcarsi le mani di terra tutti i giorni. Eppure la bellezza del territorio è un valore niente affatto secondario: tale da generare, per dire, un giro d'affari più ampio.

Si perché bellezza è parente stretta di saggia manutenzione. E un territorio tenuto bene è più sicuro contro le bizzarrie climatiche (vedi esempi recenti); preserva le biodiversità, così preziose per i nostri habitat e per il futuro delle produzioni; e infine costituisce sui mercati una garanzia di prodotti sani e buoni.

Di tutto questo si è parlato diffusamente nel secondo in-

contro organizzato dall'associazione Giovani Cooperatori Trentini su sostenibilità, biodiversità e nuovi stili di vita possibili.

Un appuntamento che ha messo in luce l'importanza del nostro territorio come un valore aggiunto - un “brand”, si direbbe nel linguaggio del marketing - per promuovere i propri prodotti fuori dai confini provinciali. Ma è un valore che va curato nel tempo.

Sostenibilità in agricoltura significa non solo prestare attenzione all'impatto sociale e ambientale delle coltivazioni, ma anche prendersi cura di un territorio in modo da garantirne la sicurezza da un punto di vista idrogeologico

e, allo stesso tempo, mantenerne la naturale bellezza. È questa la forza della scelta di tecniche di coltivazione sostenibili, come è emerso dall'incontro organizzato

dall'associazione Giovani Cooperatori Trentini nell'ambito del percorso formativo su “Sostenibilità agroalimentare: biodiversità e nuovi stili di vita possibili”.

Nel corso della serata, moderata dal presidente dell'associazione Antonio Borghetti, sono state presentate tre esperienze esemplari in questo settore, a cominciare da quella dell'Agraria di Riva del Garda. “Oggi, quando giriamo per il mondo incontrando nuovi clienti - ha spiegato il direttore Massimo Fia - promuoviamo non solo il nostro prodotto, ma anche il territorio da cui nasce”.

“Sostenibilità significa anche saper leggere il territorio - ha aggiunto Bruno Lutterotti, presidente della Cantina di Toblino, che ha ospitato l'evento - e rispettare non solo chi ci vive, ma anche chi lo sceglie come meta delle proprie vacanze. L'agricoltura

trentina non può imitare le realtà vicine perché altrimenti ha perso in partenza. Possiamo vincere solo puntando sulla qualità e sulla valorizzazione del nostro patrimonio più importante, il territorio”.

Cristian Malacarne, presidente di Deges, ha infine presentato l'attività della pro-

pria associazione impegnata nella valorizzazione di un territorio, quello delle Giudicarie esteriori, riconosciuto patrimonio dell'Unesco, e dei

suoi prodotti. “Chi visita la nostra terra - ha concluso - apprezza il legame tra i prodotti agricoli e il territorio, al punto che sempre più spesso

il souvenir che cerca è di tipo enogastronomico. Siamo convinti, quindi, che oggi più che mai sia necessario collegare il settore agroalimentare con quello del turismo, anche trasformando, dove possibile, le aziende agricole in luoghi di attrazione turistica”.





Da sinistra: Cristian Malacarne, Bruno Lutterotti, Antonio Borghetti e Massimo Fia

IL PRIMO OLIO NON SI SCORDA MAI



ECCO LE PRIME FRANGITURE DELL'OLIO NUOVO, ACCOMPAGNATE DA PIATTI E INGREDIENTI DAVVERO SFIZIOSI

di FAUSTO BORELLA

1. Frantoio di Riva. Riva del Garda (TN) Trentino. Olio 46° Parallelo bio. Cultivar: Casaliva 80%, Frantoio 19%, Leccino 1%



Comincia il freddo e si accendono camini, stufe e termosifoni. Un bel polpettone domenicale farcito con un prosciutto dal sapore semi affumicato e tanta sensazione dolce della mortadella, le cipolle e le patate. Ci vuole un olio molto profumato, buono e persistente come sanno fare i

ragazzi del Frantoio di Riva nel punto più alto d'Europa; il 46° parallelo nord. Le note amaricanti della Casaliva si uniranno perfettamente con la succulenza e la grassezza della carne. Bravo Furio Battellini che sa lavorare questo prodotto con cura e grande passione.



Polpettone con Praga branzi uvetta e salsa al prezzemolo e arancia

Ricetta a pag. 70

2. Comincioli. Puegnago del Garda (BS) Lombardia. Casaliva 100%

Non c'è niente di più bello che unire l'Italia attraverso i suoi sapori e le sue culture. Questa volta un ingrediente, semplice

e genuino come la ricotta appena fatta, magari ancora tiepida, che assaggiata da sola ti riempie la bocca di cremosità con quel finale un po' acido ma fresco. Adesso inserite abbondanti gocce di Casaliva di Gianfranco Comincioli, padre pioniere dell'arte del fare l'olio in maniera esemplare. Il figlio Roberto continua la tradizione tramandata da generazioni, sapendo che senza la qualità, anche una semplice ricotta siciliana perderebbe il suo miglior abbinamento.



Ricotta mia

Ricetta a pag. 78

3. Fattoria Ramerino. Bagno a Ripoli. (FI) Toscana Olio Guadagnolo Primus Biologico.



Per una corretta alimentazione abbiamo bisogno di verdura e proteine, per far fronte alla vita frenetica che ci accompagna. Scegliamo le verdure migliori, come i broccoletti di stagione e accompagniamoli con un pecorino stagionato 30 giorni e un letto

di polenta di mais che darà forza. Ora cerchiamo un extravergine giusto, con un blend di Frantoio che dà forza e persistenza, un Moraiolo che dà la giusta amarezza e il Leccino che equilibra il tutto. Senz'altro l'olio di Filippo Alampi sarà il migliore risultato per un abbinamento di eccellenza.



Involto al profumo di spezie e peperoni con polenta

Ricetta a pag. 103

4. Il Bagolaro Nerola (Roma) Lazio. Olio Sabina Dop

La tenerezza di uno spezzatino di manzo cotto più di un'ora a fuoco lento, con una passata di pomodoro magari fatta d'estate e ripresa dalla cantina per l'occasione. Adesso immagino un olio Dop della Sabina fatto da chi se ne intende, come nel caso di David Granieri che nella sua tenuta di Nerola sceglie le olive migliori per dare corpo e persistenza al suo nettare. Come dico sempre, per non stravolgere i sapori, leviamo quasi del tutto il sale e non eccediamo con il pepe che andrebbe a coprire la succosità



di questo piatto e aggiungiamo olio, olio, olio!



Spezzatino alla cacciatora con carciofi alla brace

Ricetta a pag. 111

5. Olearia San Giorgio San Giorgio Morgeto. (RC) Calabria. L'Aspromontano. Cultivar: Ottobratica 50%, Carolea 50%

È una sfida ma sono sicuro che riusciremo a vincerla tutti insieme. Creare dolci di tutti i tipi utilizzando l'olio extravergine di qualità, sostituendo i grassi animali. Almeno una volta provatelo a casa. Occorrono per 100 g di burro l'equivalente di 88 g di olio e il risultato è assicurato. Se poi l'olio viene da due varietà profumate e persistenti come Carolea e Ottobratica, creata con sapiente cura da Mimmo Fazari e il suo staff, il gioco è fatto. Provare per credere!



Crostatine alla crema di zucca con uvetta e pinoli

Ricetta a pag. 178

Agraria, quasi 5 milioni distribuiti ai soci nel 2017

Numeri da record lo scorso anno, positivo anche il trend per il 2018
Ieri l'assemblea annuale. Bene anche la Corte del tipico: fatturato più 5%

di Matteo Cassol

di RIVA

Bilancio positivo, quello dell'Agraria di Riva: ieri in assemblea il presidente Giorgio Planchestainer ha bollato quella del 2017 come una delle annate migliori della società cooperativa per quel che riguarda la produzione qualitativa e quantitativa di uva e di olio. Nonostante alcuni vigneti abbiano accusato un attacco di peronospora, l'incantinato è restato stabile per via dell'aumento della superficie viticola. Quanto alla vendemmia 2018, quella appena conclusa è stata la più abbondante di sempre, con 40.137 quintali. Passando alle olive, nonostante una produzione ridotta è stato l'anno record dal punto di vista della resa in olio (19,97%): «Non si ricorda – ha detto Planchestainer – una resa così elevata nell'Alto Garda: pur con una produzione inferiore di circa il 25% in termini quantitativi (7.514 quintali di oliva), abbiamo prodotto una quantità di olio leggermente superiore all'anno precedente (401 quintali). La buona qualità e il posizionamento sul mercato dei prodotti conferiti hanno contribuito ad aumentare il fatturato e a far distribuire un ottimo liquidato ai soci».

Dalla vendemmia 2017 sono arrivati 35.497 quintali di uva, contro i 35.030 del 2016: al +1,33% in quantità corrisponde però un aumento della remunerazione ai soci del 17,50%. Sul fronte olio, la quantità inferiore è stata compensata dalla resa molto maggiore (19,97% e 271 euro al quintale contro 13,56% e 176 euro al quintale dell'anno prima). La Corte del tipico ha

avuto un fatturato di 3.255.903 euro (+5,05%). Nel comparto vinicolo, in questo 2018 si è concluso l'investimento programmato ed effettuato in due annate che ha portato all'introduzione di due nuove presse e al potenziamento della linea di pigiatura: «Il tutto – il commento del

presidente di Agraria – si sta traducendo in un miglioramento continuo della remunerazione

ai soci. Quest'anno, inoltre, la cantina ha ottenuto certificazione per lo standard Brc legato all'efficienza dell'organizzazione aziendale». Agraria distribuirà ai soci per il saldo uve della vendemmia 2017 4.366.945 euro, con un sensibile aumento della retribuzione media a quintale e soprattutto a ettaro rispetto all'anno scorso. Quanto al frantoio, partendo quest'anno,

su un progetto triennale, è stato rinnovato con attrezzature più performanti e improntate al riutilizzo completo di tutti i sottoprodotti della lavorazione dell'oliva: «Il limite che abbiamo ora – ha sottolineato Planchestainer, ricordando l'ottenimento della certificazione alimentare Ifs – è lo spazio per una lavorazione più razionale in tutte le fasi». Agraria distribuirà

per il saldo olio della campagna 2017 un importo complessivo di 452 mila euro, in aumento rispetto all'anno precedente. Anche i risultati dei primi mesi dell'esercizio in corso danno segnali di prospettive positive.

Nell'ambito dell'assemblea sono stati confermati nel cda Stefano Prandi e Andrea Santoni, mentre per Alberto Andreasi si tratta di un nuovo ingresso.





Giorgio Planchenstainer e Massimo Fia, presidente e direttore di Agraria



L'assemblea dei soci di Agraria al Palacongressi (foto Fabio Galas)

AGRICOLTURA

1,183

MILIONI DALLA VENDITA DI OLIO

In forte crescita i ricavi da vendita di olio che nel 2017 erano pari a 1,183 milioni, +26% sul 2016

1,131

MILIONI DALLA VENDITA DIVINO

Ottimo incremento anche per la vendita di vino all'ingrosso, 1,131 milioni nel 2017 (+14% sul 2016)

4,712

MILIONI DA CAVIT

Dal conferimento di vino a Cavit l'Agraria guadagna 4,712 mln (+21% rispetto al 2016)

3,255

MILIONI DALLA CORTE DEL TIPICO

I ricavi della Corte del tipico, il punto vendita, sono stati pari a 3,255 milioni di euro (+5% sul 2016)

313

I SOCI DELLA COOPERATIVA

I soci della cooperativa agricola sono 313, ieri pomeriggio si sono riuniti in assemblea

IL FATTURATO 2017

Il valore della produzione:

11,1 milioni di euro



La cooperativa agricola che conta 313 soci ieri era in assemblea

«Agraria» di Riva, il 2017 è da favola

Approvato il bilancio 11 milioni di fatturato

Agraria di Riva del Garda viaggia a gonfie vele: il 2018 si preannuncia ottimo per vino e olio ma anche i bilanci del 2017, portati ieri in assemblea a Palacongressi dal presidente Giorgio Planchenstainer, sono d'oro. I valori della produzione della società cooperativa agricola sono saliti da 10,107 a 11,132 milioni di euro (+9,21%). Un risultato possibile grazie alla crescita dei ricavi da vendita di

come Bernardi e Enzo Zampiccoli. Sono 313 i soci della cooperativa; buona parte ieri pomeriggio ha approvato i rendiconti economici chiusi al 20 giugno 2018, rinnovato parte del cda.

«L'annata 2017 è stata, per le nostre produzioni di uva e di oliva, dal punto di vista qualitativo e quantitativo - ha esordito il presidente - una delle migliori. Nonostante alcuni nostri vigneti abbiano accusato un forte attacco di peronospora, con forti diminuzioni della produzione, l'incantinato è restato stabile per via dell'aumento della superficie viticola, attraverso l'ingrandimento di alcune aziende e l'introduzione di nuovi soci: dato molto importante questo, che dimostra una crescente fiducia nella nostra cooperativa. Per quanto riguarda le olive è stato l'anno record dal punto di vista della resa in olio (media frantoio 19,97%). Non si ricorda a memoria d'uomo una resa così elevata nell'Alto Garda: questo ha comportato che pur con una produzione inferiore del 30% in termini quantitativi abbiamo prodotto una quantità di olio leggermente superiore all'anno precedente. Prosegue l'attività di sviluppo e ricerca la quale sta già dando dei buoni risultati». La qualità dei vini con il nuovo packaging e gli affermati marchi Uliva 46 parallelo per l'olio, «hanno contribuito - ha spiegato Planchenstainer - all'immagine e hanno dato una forte connotazione di identità territoriale» sottolineando l'apertura di nuovi mercati all'estero ma soprattutto in Italia.

Per il consiglio d'amministrazione, confermati Stefano Prandi e Andrea Santoni mentre Fabio Pellegrini è sostituito da Alberto Andreasi

olio che nel 2017 è stata pari a 1,183 milioni (+26%); dalla vendita di vino all'ingrosso per 1,131 milioni (+14%), dal conferimento vino a cantine per 27 mila euro (+35%) e a Cavit per 4,712 mln (+21%) e dai ricavi della Corte del tipico per 3,255 mln (+5%). In consiglio d'amministrazione confermati Stefano Prandi e Andrea Santoni mentre Fabio Pellegrini è sostituito da Alberto Andreasi. Il collegio sindacale sarà composto da Augusto Betta, Gia-



2018 da record

La vendemmia 2018 è stata la più abbondante di sempre: sono stati conferiti all'Agraria di Riva del Garda 40.137 quintali di uva. «Possiamo dirci quindi molto soddisfatti a livello quantitativo - ha detto il presidente Planchenstainer - ma siamo molto fiduciosi anche per la qualità dei vini: un'ulteriore conferma dell'operato generale della cooperativa, che deve però essere d'incentivo a fare ancora meglio sui reimpianti, sull'alta densità di impianto e stando attenti a non superare le rese di uva a ettaro stabilite dai disciplinari di produzione».

I dati più significativi illustrati all'assemblea due dati su tutti: Uva, vendemmia 2016, conferiti 35.030 quintali; vendemmia 2017, conferiti 35.497 quintali: «l'aumento del 1,33% in termini quantitativi corrisponde a un aumento della remunerazione ai soci del 17,50%. pari a 650.223,00 per un totale di 4.366.945,00». Olio extravergine di oliva: resa media in olio di 13,56% e retribuzione media pari a 13,08 euro, che equivalgono a 175,65 euro a quintale

di oliva». La resa media in olio è stata del 19,97% «e la retribuzione media pari a 13,14 euro, che equivalgono a 270,95 euro al quintale di oliva. Quindi la quantità inferiore di olive è stata compensata in maniera forte dalla resa e dal prezzo al chilogrammo pressoché invariato». I risultati hanno consentito «di distribuire un ottimo liquidato ai soci». Nella vendemmia 2017 sono stati incantinati 35.493 q.li di uva, attestandosi

sugli stessi livelli del 2016. Diversi anche i progetti nel campo delle attività di ricerca e sviluppo in collaborazione con la Fondazione Mach. La Corte del tipico «conferma il proprio obiettivo di contribuire a migliorare la remunerazione dei prodotti agricoli dei soci, sia perché partecipa alla copertura dei costi fissi e generali di gestione, sia perché promuove la vendita diretta al consumatore finale dei nostri vini e dell'olio».

LA NOVITÀ

Inaugurata la parete alle Segantini. Aperta pure per turisti e residenti

Un vero gioiello per arrampicare

ROBERTO VIVALDELLI

«Un vero e proprio gioiello». È stata inaugurata ieri con un bagno di folla la nuova palestra di arrampicata indoor della scuola primaria «Giovanni Segantini» di Arco, struttura fortemente voluta dall'amministrazione comunale e dall'associazione «ArcoClimbing». Presenti al taglio del nastro e alla cerimonia d'inaugurazione il presidente di «ArcoClimbing»

Renato Veronesi, il sindaco Alessandro Betta, l'assessora allo sport Marialuisa Tavernini, il vice-presidente della Comunità di Valle Carlo Pedernana. Ospiti speciali Paola Mora, presidente del Coni provinciale, e don Daniele Laghi, già parroco di Arco e membro della giunta provinciale del Coni, che ha benedetto la nuova struttura, aperta anche a turisti e residenti.

«L'allora amministrazione comunale, con Paolo Mattei sindaco, decise di prendere in mano la palestra nel suo complesso - ha sottolineato Veronesi - individuando uno spazio per il basket, la pallavolo e per l'arrampicata. Per un periodo ci siamo trasferiti a Bolognano per permettere all'amministrazione comunale di completare i lavori e oggi possiamo dire che questa è la casa di ArcoClimbing. Il ringraziamento va alle amministrazioni comunali che si sono fatte carico di quest'intervento importante dal punto di vista strutturale, permettendo ad una realtà molto viva come la nostra di avere un luogo dove sviluppare le nostre attività e formare gli sportivi. Dall'altra, l'amministrazione ha pensato di realizzare un luogo indoor, dotando la città di una struttura che farà un grande servizio alla nostra comunità e al mondo turistico». «Credo davvero che la palestra sia un piccolo gioiello che va ad arricchire la proposta del climbing ad Arco e nel Garda Trentino - ha osservato l'assessora Tavernini - Il percorso è stato

lungo e in salita, ma siamo qui a festeggiare questa fantastica struttura. Arco è conosciuta a livello mondiale per l'arrampicata: questo è il completamento di un'offerta in più per i cittadini e i turisti». «Una palestra che sarà soprattutto a disposizione dei cittadini» ha affermato Carlo Pedernana, mentre il sindaco Betta ha sottolineato che «l'arrampicata è l'identità di questa comunità, fa parte della nostra economia. Enorme soddisfazione per chi ha fortemente voluto

questa struttura, che sarà utilizzata al meglio. Credo che l'apertura agli esterni sia un'opportunità in più, anche per chi vuole avvicinarsi all'arrampicata». Paola Mora, presidente del Coni, ha augurato ai tanti giovani presenti «di passare delle bellissime e piacevoli ore di sport» ma soprattutto «di crescita personale, sociale e sportiva perché lo sport è utile per la vostra crescita. Arco è la patria dell'arrampicata a livello internazionale».



L'inaugurazione della nuova palestra di arrampicata (foto Salvi)

Torbole | A caccia del camion precipitato nel lago nella primavera del 1973

Robot impigliato, ricerche sospese

TORBOLE - Sono state sospese a metà pomeriggio a causa di un problema tecnico al Rov (il robot automatizzato da profondità) le ricerche del camion della ditta Arcese precipitato nel lago dalla Gardesana Orientale nella primavera del lontano 1973 in seguito ad un incidente stradale che provocò tre vittime, compreso l'autista dell'autoarticolato a cui resti sono probabilmente ancora intrappolati nella cabina del mezzo pesante. Dopo la richiesta di alcune settimane fa avanzata da Aldo Tavernini, ieri mattina verso le 9.30 i Volontari del Garda di Salò hanno iniziato le opera-

zioni di ricerca scandagliando prima col sonar l'area interessata e successivamente, dopo l'avvistamento di un paio di «presenze» compatibili coi resti del camion, calando il robotino ad una profondità di 260 metri. A un certo punto, era il primo pomeriggio di ieri, il Rov è rimasto impigliato nei tantissimi cordoni accumulatisi nei decenni per le regate veliche e non ha più risposto ai comandi. Un cavo si è danneggiato e le ricerche, gioco forza, sono state sospese senza sapere peraltro al momento quando vi sarà la possibilità di effettuare un'ulteriore tentativo.



I Volontari del Garda in azione

COOPERATIVA ORTOFRUTTICOLA VALLI DEL SARCA - GARDA TRENINO s.c.a.
Viale Diana 84 Pietramurata 38074 Dro (TN) - tel. 0464-507184

AVVISO DI CONVOCAZIONE

I soci della Cooperativa Ortofrutticola Valli del Sarca - Garda Trentino Società Cooperativa Agricola, sono convocati in

ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA

indetta in 1ª convocazione per il giorno giovedì 06 dicembre 2018 alle ore 07.00 e rispettivamente in 2ª convocazione per il giorno

VENERDÌ 07 DICEMBRE 2018 alle ore 17:00

presso il Teatro Parrocchiale di Sarche, in Piazza Valussi 1, per deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Relazione sulla gestione del Consiglio di Amministrazione, relazione del Collegio dei Sindaci e del soggetto incaricato al controllo contabile, presentazione del Bilancio d'Esercizio al 31 luglio 2018 della Cooperativa Ortofrutticola Valli del Sarca s.c.a., delibere relative;
2. Modifica del Regolamento Assembleare e determinazione del numero dei componenti del Consiglio di Amministrazione, delibere relative;
3. Determinazione dell'autofinanziamento, delibere relative;
4. Determinazione della tassa di ammissione per i nuovi soci, delibere relative;
5. Elezione cariche sociali, delibere relative;
6. Varie ed eventuali.

Pietramurata, 25 novembre 2018

IL PRESIDENTE - Alessandro Toccoli



**Sala stagionatura
del formaggio Grana**

PRODOTTI

GRANA ECCELENTE. La stagionatura del formaggio grana Trentino Dop non avviene solo all'interno del Centro di Segno che attualmente ospita 93.000 forme. Altre 40.000 sono sistemate in un magazzino attrezzato che fa capo al Consorzio dei caseifici sociali e si trova nella zona industriale

di Gardolo. Una quantità compresa tra 5 e 10 mila forme trova collocazione in strutture esterne al Trentino, situate nelle province di Verona e di Mantova. I dirigenti del Consorzio Trentingrana stanno verificando se il microclima interno alle gallerie ipogee della Predaia sia adatto anche per la stagionatura del grana in esubero.

IN CAMPO

RACCOLTA DELLE OLIVE. La raccolta delle olive nell'Alto Garda è iniziata a metà ottobre, ma ha subito una battuta d'arresto a causa di alcuni giorni di pioggia. Nella seconda metà del mese gli olivicoltori avrebbero potuto raccogliere una quantità maggiore di olive, anche per evitare lo scadimento quantitativo dei polifenoli che sono determinanti per la qualità dell'olio. La quantità di olive è stimata superiore a 25.000 q.li. Nel distretto gardesano operano 4 frantoi che fanno capo ad altrettante aziende: Agraria di Riva, Madonna delle Vittorie, Olio Crù e Ivo Bertamini. Merita citazione anche il frantoio di Maso Botes che frange solo le olive dell'omonima azienda, comprese quelle provenienti dall'olivo più antico dell'Alto Garda. Si parla di 800 anni di età.

METEO

CAVOLI STRESSATI. Il consorzio ortofrutticolo Val di Gresta quest'anno ha prodotto il 30% in meno di crauti rispetto alla stagione 2017. I cavoli cappuccio dai quali si ricavano i crauti sono cresciuti male e avevano teste piccole e poco pesanti a causa del lungo periodo di caldo. A soffrire sono state entrambe le varietà coltivate: la precoce Cecile e la più tardiva Jaguar. La presidente del consorzio Wanda Rosà ricorda che il ciclo di sviluppo del cavolo dura da 120 a 150 giorni. Dall'affettatura delle teste si ricavano sottili fettucce che vengono stipate con sale da cucina in apposite vasche di fermentazione. Il consorzio è dotato di 7 vasche. La maturazione dei crauti ad opera dei batteri lattici dura 50-55 giorni. Quest'anno sono stati impiegati 500 q.li di cavoli. La resa in crauti è mediamente pari al 60%. Il consorzio mette sul mercato due tipi di offerta: crauti freschi e crauti in confezione.

