“La nostra storia è lunga.
Il nostro sguardo di più.”

RASSEGNA STAMPA
GENNAIO 2024

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.
VIA SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN) · ITALIA · TEL. 0464 552133 · WWW.AGRIRIVA.IT · INFO@AGRIRIVA.IT

30-01-2024
Pagina 24
Foglio 1

l'Adige

Quotidiano

Tiratura: 17.508
Diffusione: 19.439

www.ecostampa.it

L'olio migliore viene da Tenno e da Nago

Due donne sbancano il 14° concorso «Succo d'Oliva»: Bruna Santoni per il leggero, Sara De Luca per l'intenso

TENNO - Amano l'olivo, le olive, le olivaie e l'olio extravergine che sanno ricavarne spaccandosi la schiena e le mani su piante spesso secolari. Sono gli olivocoltori trentini, che un tempo si potevano definire semplicemente altogardesani ma che in realtà da ormai alcune stagioni arrivano da sempre più lontano rispetto alla storica presenza dell'olivo in Busa.

Termometro perfetto della produzione locale è il concorso «Succo d'Oliva» che si è s volto sabato a Cologna di Tenno a cura del locale Comitato culturale e del Consorzio di tutela prodotti agricoli del Tennese.

Quest'anno sono stati 72 i partecipanti al concorso, nonostante la scarsità di produzione di olive dovuta alla mosca olearia. Arrivavano da Tenno, dalla piana del Basso Sarca, dalla Valle dei Laghi, da Santa Massenza, da Avio, da Ala, da Brentonico, da Isera, da Ledro e da Cortaccia, tutti appassionati dell'olio.

Come per le passate edizioni sono state premiate due categorie di oli prodotti nell'anno 2023, *"olio fruttato leggero"* e *"olio fruttato intenso"* con la seguente classifica.

"OLIO FRUTTATO LEGGERO"

1° classificato Santoni Bruna di Tenno; 2° classificato Emanueli Roberto di Padaro; 3° classificato Bertasi Gianfranco di Deva; 4° classificato Bonora Casimiro di Gavazzo; 5° classificato Moro Simone di Padaro.

"OLIO FRUTTATO INTENSO"

1° classificato De Luca Sara di Nago; 2° classificato Bresciani Fiorella di Romarzollo; 3° classificato Torbol Mattia di Bolognano; 4° classificato Mandelli Francesco di Linfano; 5° classificato Dobrilla Francesca di Linfano.

Da notare quindi che per quanto si ampli il territorio coltivato ad olivo, secondo i giudici del concorso gli oli migliori restano quelli prodotti accanto al Garda. All'evento di Cologna (14a edizione) sono intervenuti il tecnico Michele Morten, della Fondazione «Edmund Mach», di San Michele all'Adige, che ha fatto un breve resoconto dell'annata olivicola 2023 e il tecnico Franco Michelotti che ha relazionato "Sulla valutazione organolettica dell'olio dell'annata 2023".

All'organizzazione del concorso hanno collaborato il Comune di Tenno, l'Agraria-Frantoio di Riva del Garda, la Fondazione «Edmund Mach» di San Michele all'Adige. Alla premiazione erano presenti il vicesindaco del comune di Tenno Andrea Tarolli e l'assessore Evelina Pasini, il presidente di Agraria Giorgio Planchestainer e il direttore Massimo Fia, il consigliere delegato del comune di Riva Franco Gatti nonché coordinatore delle città dell'olio del Trentino Alto Adige, i componenti la giuria dei "panelisti-assaggiatori" (Franco Michelotti, Raffello Cretti, Furio Battelini, Andrea Segantini, Mauro Nisi e Marco Meneghelli).

Da parte degli organizzatori del «Comitato culturale Cologna Gavazzo Foci» e del «Consorzio di Tutela prodotti agricoli del Tennese» un grazie a tutti quelli che hanno collaborato all'organizzazione del concorso e l'appuntamento alla prossima stagione.

D.P.

Foto di gruppo per i premiati alla 14a edizione del concorso «Succo d'Oliva» che mette a confronto le piccole produzioni degli appassionati olivocoltori di tutta la regione. La vittoria è andata a due olivocoltrici, di Tenno e Nago, su 72 partecipanti da diverse valli trentine (comprese Ledro e Brentonico) e da Cortaccia

Basso Sarca e Ledro
Camion ribaltato, lunghe code
L'olio migliore viene da Tenno e da Nago
Insieme per chi è «andato avanti»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE