RASSEGNA STAMPA

OTTOBRE 2020

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.
LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04
INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT

CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

vita trentina

ALTO GARDA IL 2020 REGALERÀ SODDISFAZIONE AGLI OLIVOCOLTORI LOCALI

Olive, via alla raccolta. "Stagione promettente"

Questa volta andrà molto meglio. Dopo la stagione 2019, che ha fatto segnare il peggior raccolto di olive degli ultimi decenni (con un calo della produzione attorno all'85% l'anno scorso), l'autunno 2020 regalerà nuove soddisfazioni agli oltre 1.200 olivocolotori dell'Alto Garda.

"La stagione promette molto bene, al contrario dell'anno scorso - spiega Massimo Fia, direttore del principale frantoio locale, quello di 'Agraria Riva' - sia a livello quantitativo che qualitativo, come si nota dappertutto ci sono olivi carichi con olive ben formate. Per il momento non ci sono attacchi di mosca olearia e anche questo aiuterà il raccolto. Come si nota le olive dal colore verde intenso dei giorni scorsi stanno cambiando colore verso il giallo paglierino (è il fenomeno dell'invaiatura). Alcune di queste iniziano a diventare di color viola".

Il tempo della raccolta è quindi arrivato, non a caso il frantoio di "Agraria" ha aperto le prenotazioni mercoledì. Chi vuole può recarsi per la prenotazione presso l'area conferimento della cooperativa: «Per gestire la massa di gente abbiamo deciso di avere uno spazio grande al coperto, in modo da affrontare al meglio il distanziamento per il covid» spiega Fia.

L'attività del frantoio inizierà giovedì 15 ottobre (per informazioni: 345.2269915).

D.P.

26 ALTO GARDA E LEDRO
Olive, via alla raccolta. "Stagione promettente"
Riva con Santi, Betta bis ad Arco
Esonda il Sarca, paura e apprensione a Dro e Arco
I conto anni di Alcide Grottolo

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

i segreti dell'olio extravergine più a nord del mondo

CORRIERE DELLA SERA
42 COOK
COOK.CORRIERE.IT
IMPRESE/1
14.10.2020

1

2

3

I SEGRETI DELL'OLIO EXTRAVERGINE PIÙ A NORD DEL MONDO

Profumata di erba, carciofo e mandorla, è la spremuta di olive della zona dell'Alto Garda, sul quarantaseiesimo parallelo, dove il microclima del lago riscalda il terreno anche in inverno
Oggi sta diventando prodotto di punta del Trentino: mentre alcuni chef le dedicano interi menu, molte aziende organizzano corsi di degustazione per imparare ad abbinare piatti e condimenti

di **Tommaso Galli**

Un grande classico è l'abbinamento con la carne salada, tipico piatto Trentino. Ma anche qualche goccia su una tartare di pesce crudo può riservare piccole sorprese. Come quando viene aggiunto alla ganache di cioccolato. Insomma, l'olio extravergine d'oliva sta diventando sempre più protagonista in cucina. Da saper riconoscere e scegliere in base alla ricetta. «La nuova frontiera sarà ragionare sugli abbinamenti», racconta Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda, cooperativa agricola che ha spianato la strada alla produzione dell'olio nel Garda Trentino e nei comuni, circa una decina, protetti dalla Dop. Riuscendo a creare un circuito, anche turistico, improntato alla scoperta di questo prodotto. Che ha una particolarità: è l'olio extravergine che nasce più a Nord del mondo. E sempre più spesso si può imparare a degustarlo direttamente da chi lo produce. Sessioni organizzate per capire i profumi, le note primarie e tutte le caratteristiche di una materia prima trentina per molti aspetti considerata estrema. «Siamo sul quarantaseiesimo parallelo, all'altezza di Ottawa. E, nonostante ciò, riusciamo a coltivare una pianta mediterranea». Come? «Grazie al microclima del lago, che per noi è come una grande caldaia che ci riscalda durante l'inverno», continua Fia. Con i suoi cinquecento ettari, le centoventimila piante di ulivo, di cui la varietà autoctona è la Casaliva, e gli oltre 1.800 olivicoltori, l'extravergine del Garda Trentino è diventato negli anni uno tra i prodotti più apprezzati della zona. «Da quando abbiamo iniziato l'attività del frantoio, nel 1965, a oggi — puntualizza sempre Fia che con la cooperativa rappresenta circa il 65 per cento della produzione di olio del Garda Trentino —, contiamo 300 soci conferitori. Abbiamo creato delle linee guida nel rispetto dell'ambiente, per esempio vent'anni fa abbiamo portato avanti la sensibilizzazione per non utilizzare i diserbanti nelle olivaie. E poi abbiamo cercato di trasmettere la cultura dell'olio». Agraria, per esempio, durante le sue degustazioni spiega storia, peculiarità e anche tecniche di abbinamento: lo stesso piatto si assaggia con cinque olii diversi, provenienti da diverse zone d'Italia, per dimostrare quanto cambi il gusto anche solo modificando quel filo di extravergine aggiunto all'ultimo. Ma non è l'unica realtà. Grandi e piccoli produttori si sono organizzati per far scoprire tutta la filiera. Come Maso Bòtes, agriturismo che si dedica alla produzione di olio e miele ad Arco. Tra gli ulivi secolari, sorso dopo sorso, o meglio strippaggio dopo strippaggio — «perché l'olio si degusta nebulizzandolo in bocca» — si scopre, ad esempio, come il terreno sia un fattore determinante. «Noi coltiviamo solo Casaliva, ma produciamo comunque tre extravergini molto diversi», racconta Andrea Santuliana, 25 anni, a capo del frantoio dell'azienda fondata dal padre Renato nel 2013. Il motivo? La composizione del suolo, appunto. E lo stesso legame con la natura è il punto di partenza delle visite di un'altra azienda, Madonna Delle Vittorie. «L'inizio è sempre sotto un ulivo. Per capire i profumi e le sfumature», spiega Anna Marzadro, che con l'azienda di famiglia ha sempre distillato grappa per poi dedicarsi alla produzione di olio quattro anni fa. Partendo subito con le

L'inizio dei corsi è sempre sotto un ulivo, per capire subito odori e sfumature

4

1 Un momento della raccolta delle olive **2** La sala degustazione di Maso Bòtes, agriturismo che ad Arco produce olio e miele **3** Il risotto al carbone di Peter Brunel **4** Uno scorcio del Lago di Garda **5** Momenti della raccolta **6** 100 per cento patata, gli gnocchi di Peter Brunel **7** Un dettaglio delle olie appena raccolte

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

i segreti dell'olio extravergine più a nord del mondo

5

6

7

NON SI BUTTA VIA NULLA

Solo il 16 per cento circa di un oliva produce l'olio. Tutto il resto, buccia esterna, polpa e nocciolo, sono i residui. E se fino a poco tempo fa questi erano proprio degli scarti di lavorazione, ora l'impegno è quello di non buttare via nulla. Sono tante le aziende impegnate nel trovare una nuova vita a questi prodotti. Agraria Riva del Garda, per esempio, utilizza la sansa per alimentare bovini, il nocciolino per il riscaldamento, l'acqua pulita per i lavaggi e un concentrato in polifenoli per usi diversi. OlioCru, invece, trasforma la pasta di oliva denocciolata in una polvere di olive con un'elevata concentrazione di polifenoli, fibre, minerali e vitamine. Una sorta di integratore con un'azione contro l'invecchiamento. E anche il seme viene poi spremuto a freddo per ottenere un olio

degustazioni, «anche se c'è ancora chi si stupisce che l'olio si possa bere così». Ma è solo grazie agli appositi bicchierini di vetro blu e ai piccoli sorsi che si sprigionano i gusti dell'extravergine. Quello del Garda trentino ha sentori erbacei, di carciofo e di mandorla. Quindi note particolari da saper bilanciare con arte. «Per questo abbiamo deciso di creare una cucina all'interno della nostra Oleoteca — racconta invece Michele Adami, responsabile marketing & events di OlioCru, azienda di Riva del Garda creata da Mario Morandini nel 2012 —. Per contaminarci con l'aiuto di chef e dimostrare dal vivo come rendere protagonista il nostro olio». Il progetto sarà inaugurato a metà dicembre ed è solo l'ultimo degli esempi di come la cucina della zona sia permeata dall'extravergine del Garda. Dai piatti tradizionali a rivisitazioni più innovative, come quelle dello chef Peter Brunel. Classe '75, originario della Val di Fassa, è tornato l'anno scorso sul Garda, dopo diverse esperienze in giro per l'Italia. «È questo il territorio a cui sono più legato — racconta Brunel — per la varietà di prodotti che posso trovare. Come l'olio». A cui nel suo nuovo locale, «Peter Brunel Ristorante Gourmet» ad Arco, ha dedicato un intero menu. Sette portate, dagli gnocchi con fonduta di grana al risotto al carbone vegetale, abbinate ad altrettanti olii extravergine. «Per esempio, con la trota tataki si abbina perfettamente un olio trentino un po' più piccante. Che racchiuda quelle note di ravanello. Diventa un esaltatore». Da imparare a conoscere e utilizzare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ottimo piccante, con le note tipiche di ravanello, per esaltare la trota tataki

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

vita trentina

Che Brezza! Lo spumante della Cantina di Riva del Garda

PUBBLICITARIA

ORA RAPPRESENTA LA PUNTA DI DIAMANTE DEI PRODOTTI VITICOLI

Che Brezza! Lo spumante della Cantina di Riva del Garda

L'ultimo nato nella Cantina di Riva del Garda fa già parlare di sé.
È il Brezza Riva Riserva Trento Doc 2016, uno spumante Blanc de Blancs non dosato e prodotto in un numero limitato di bottiglie.
L'assaggio dopo lo stappo alla presentazione ospitata sulla terrazza panoramica del Bastione di Riva del Garda a fine settembre ha sorpreso assai favorevolmente i palati esperti degli intenditori. Perlage finissimo, cremoso e candido, in bottiglia colori dell'oro brillante, aromi freschi e fragranti nella gamma tipica dello Chardonnay con rimandi di ananas e di mela verde.
Le uve provengono da un unico vigneto posto a circa 500 metri di altitudine nel Tennese, là dove le foglie sono accarezzate dalla brezza che sale dal Lago di Garda e le terre sono vocate allo Chardonnay perché calcaree e poco profonde.
"Fin dall'inizio della nostra attività abbiamo finalizzato ogni produzione esclusivamente a quanto di meglio sa dare il nostro territorio - garantisce Massimo Fia, il direttore di Agririva - e questo ne trae a sua volta valore". L'uva è raccolta a mano e solo i grappoli migliori e sani sono riposti in cassetta.
Maturato per tre anni nella spumantaia, il Brezza Riva Riserva 2016 a buon diritto si pone come la punta di diamante dei prodotti vinicoli della Cantina di Riva del Garda, dove è proposto in vendita negli spazi del suo grande Store rurale.
Mentre le due annate 2017 e 2018 si stanno affinando in Cantina, parte dell'annata 2019 si trova in 1.216 bottiglie immerse nel giugno scorso nel Lago di Garda trentino ad una profondità di 38 metri ed a 60 dalla riva. A temperatura costante, in assenza di luce e rumori, il Brezza Riva Riserva sta trovando sul fondale le migliori condizioni per una lenta e continua formazione delle magiche bollicine in bottiglie cullate dalle leggere correnti del lago.
Il Brezza Riva Riserva testimonia ancora una volta come Agririva sappia interpretare le potenzialità del territorio in cui opera ricavandone vini eccellenti ed olio d'oliva noto in tutto il mondo.
I vini ed oli di Agririva, i suoi prodotti di punta, sono da anni premiati nei concorsi più prestigiosi italiani ed internazionali. Ciò ha fatto di Agririva un testimone di indiscusso valore del territorio del Garda Trentino.

Un successo la presentazione di Brezza Riva Riserva Trento Doc 2016, prodotto con uve di un unico vigneto nel Tennese. "Puntiamo a quanto di meglio sa dare il nostro territorio", dice il direttore Massimo Fia

La presentazione sulla terrazza panoramica del Bastione di Riva del Garda a fine settembre ha sorpreso assai favorevolmente i palati esperti degli intenditori

CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Il vigneto nel Tennese dove le foglie sono accarezzate dalla brezza che sale dal Lago di Garda

Parte dell'annata 2019 si trova in 1.216 bottiglie immerse nel giugno scorso nel Lago di Garda ad una profondità di 38 metri ed a 60 metri dalla riva

LE SELEZIONI DI AGRIRIVA

Vini tipici del territorio ottenuti dai vigneti posti nelle zone più vocate del Garda Trentino

I ROSSI

Maso Elesi. Pinot Nero Trentino Superiore Biologico. Località: Padaro, ai piedi del monte Baone, immerso in un bosco di lecci (*élesi, nel dialetto locale*). Arco.

Créa. Vigneti delle Dolomiti. Merlot Trentino Doc. Località: su terre argillose (*créa, creta*) ai piedi del monte Brione. Riva del Garda.

Maso Lizzone. Vigneti delle Dolomiti Igt. Cru di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, uvaggio bordolese. Località: conca al limitare di Dro.

Sasèra. Lagrein Trentino Doc. Località: Pasina, su terreni ciottolosi e ricchi di sassi (sasèra), maturazione precoce delle uve per ottimo soleggiamento. Riva del Garda.

Gère. Trentino rosso Doc, cru di uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Terreni ciottolosi (*gère*) dell'Alto Garda.

I BIANCHI

Loré. Chardonnay Trentino Superiore Doc. Selezione di uve Chardonnay e Manzoni Bianco. Località: Piazze di Tenno, terrazzo soleggiato sul lago di Garda.

La Préa. Gewürztraminer Trentino Superiore Doc. Località: limitrofa a Tenno, di ampia escursione termica. (*La Prèa è un enorme masso della zona*).

Rena. Trentino Superiore Vendemmia Tardiva. Da uve Nosiola. Località: pendici del monte Brione, dove un tempo si estraeva la pietra arenaria (rena).

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

Italia a Tavola

tiratura:65000

BOLLICINE... CHE PASSIONE

TRENTODOC BREZZA RIVA RISERVA IL VINO CULLATO DALLE ONDE DEL LAGO

di ***Piera Genta***

Cento per cento Chardonnay coltivato nell'alto Tennese, in una zona orientata a mezzogiorno che domina il lago di Garda. Le uve, che provengono da un vigneto condotto interamente in modo biologico per una resa che non supera i 40 ettolitri per ettaro, sono raccolte in leggero anticipo di maturazione proprio per preservare le note fresche.

Il Brezza Riva Riserva fa parte di un progetto partito nel 2016 a cura dell'Agraria Riva del Garda (Tn), una cooperativa agricola trentina nata nel 1926, oggi con 300 soci e circa 300 ettari di superficie vitata. Nel mese di giugno di quest'anno, 1.216 bottiglie di questo vino sono state collocate a 38 metri di profondità nei fondali del lago di Garda dove riposeranno per 12 mesi in condizioni uniche, temperatura costante, assenza di luce e rumori, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti. Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016, Blanc de Blancs, uno spumante che nasce in montagna, da terreni con caratteristiche geologiche molto complesse. Fine e persistente perlage, colpisce il ventaglio di profumi che vanno dai leggeri profumi floreali alla crosta di pane ai toni di mela matura con una traccia di erbe officinali. Vivace al palato una fresca complessità, sapido ed equilibrato. cod 70296

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