

RASSEGNA WEB

MARZO 2021

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

TIPICI d'Autore. Talleri alle rape rosse, casolet e ricotta affumicata

LINK: <https://rosmarinonews.it/tipici-dautore-talleri-alle-rape-rosse-casolet-e-ricotta-affumicata/>



Email Mattia Sicher è il nipote del leggendario Bruno, da cui ha raccolto il testimone nella cucina del Pineta Nature Resort, dando perfettamente continuità al percorso di ricerca, incentrato sulle eccellenze del contesto di riferimento di cui la "Cantina del Bruno" è una vera e propria riserva di tesori. Protagonisti di questo spazio, rustico e romantico, complementare al ristorante, sono il Trentino e la Val di Non, con salumi profumatissimi quali la mortandela o le bolle di montagna di Trentodoc, accuratamente selezionate. Ruolo importante nella vocazione al benessere del Pineta l'attenzione alla salvaguardia del territorio e alle colture con tecniche biologiche e biodinamiche. L'olio, per esempio, è quello extravergine dell'**Agraria di Riva del Garda**, che profuma la carne magnifica delle tagliate. Un'altra fragranza speciale è quella del rosso Teroldego Rotaliano che emulsiona il

Guancialino di maiale e ne esalta la seducente tenerezza. La ricetta che Mattia ha scelto per noi è piena di sapore e divertente da preparare! Ingredienti per 4 persone Per l'involucro di patate · 600 g di patate · 400 g di farina · 200 g di rape rosse cotte al vapore (vanno bene anche quelle confezionate, meglio se bio) · 1 uovo piccolo

Per il menù di Pasqua firmato dallo chef dell'olio Andrea Perini, idee dolci e salate

LINK: <https://www.teatronaturale.it/racconti/a-regola-d-arte/35688-per-il-menu-di-pasqua-firmato-dallo-chef-dell-olio-andrea-perini-idee-dolci-e-s...>



Per il menù di Pasqua firmato dallo chef dell'olio Andrea Perini, idee dolci e salate A regola d'arte 26/03/2021 Per il menù di Pasqua firmato dallo chef dell'olio Andrea Perini, idee dolci e salate Un menù a "tutto olio" per il giorno di festa con gli oli extra vergini di oliva del Consorzio Opera Olei che diventano protagonisti. Tra le proposte per la Pasqua 2021, anche la pasticceria. In occasione della Pasqua, tradizionalmente legata all'immagine dell'ulivo quale simbolo di pace, lo chef Andrea Perini interpreta i sei prodotti del Consorzio Opera Olei creando un menù a "tutto olio" per il giorno di festa. Sin dall'antichità, sia all'ulivo che all'olio, sono state riconosciute proprietà benefiche per l'organismo e la salute. Oggi, anche grazie all'impegno di frantoiani coraggiosi come i soci del Consorzio Opera Olei, che da sempre credono in un'agricoltura sostenibile e rispettosa dei

tempi della natura oltre che in tecniche di produzione all'avanguardia, l'olio EVO di qualità è diventato protagonista della tavola, un vero e proprio ingrediente e non solo un condimento, capace di fare la differenza in una ricetta, sia essa salata che dolce. E infatti "l'oro verde", come spesso viene definito, sempre più frequentemente viene preferito ai grassi di origine animale anche nelle preparazioni di pasticceria. Andrea Perini, conosciuto come chef dell'olio proprio per la sua passione per questo ingrediente, propone sei ricette impregnate sui suoi sapori, affinché esso ne sia un elemento caratterizzante: preparazioni pensate per essere facilmente riprodotte a casa e per dare al consumatore un'idea di base di come utilizzare le diverse cultivar. "Amo giocare con i contrasti - spiega lo chef Andrea Perini - abbinando ad esempio oli dalle spiccate note amare a piatti che hanno sapori

dolci. Altre volte uso oli che a s s e c o n d a n o l e caratteristiche delle altre materie prime. Il segreto è sperimentare, assaggiare, individuare le proprie preferenze, considerando l'olio come se fosse un ingrediente e non un condimento". Tra le proposte per la Pasqua 2021, anche la pasticceria, che più recentemente ha scoperto l'olio come alternativa alle materie grasse di origine animale. "Usando l'olio nei dolci", - continua Perini - , "abbiamo vantaggi sia a livello di leggerezza che di valore nutrizionale, senza dimenticare la sua digeribilità per le persone intolleranti ai latticini, in costante aumento. Nella mia cucina tutta la pasticceria è all'olio, dai cremosi ai biscotti, dai bomboloni ai cioccolatini. Usiamo tutti i tipi di olio, dai più delicati ai più amari e piccanti, tutto sta negli abbinamenti. E, anche in questo caso, il gusto personale gioca la sua

parte! Una crema con una delicata e profumata Tonda Iblea siciliana o con un Moraiolo umbro può essere ugualmente buona, ma sicuramente non avrà lo stesso sapore". Il Consorzio Opera Olei riunisce sei aziende agricole che raccontano l'eccellenza della produzione olearia nostrana. Del Consorzio fanno oggi parte: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Calabria), **Agraria Riva del Garda** di **Riva del Garda** (Trentino), Frantoi Cutrera dei Monti Iblei (Sicilia), Azienda **Agraria Viola** di Foligno (Umbria), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), Mimì di Modugno (Puglia). Sono 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. Da sempre i soci lavorano oli extra vergine di oliva monovarietali selezionati, frutto di un sapiente studio di combinazioni di profumi e di eleganza, estratti esclusivamente da olive verdi per preservarne i polifenoli, la vitamina E e salvaguardarne le proprietà nutraceutiche. Gli oli del Consorzio Opera Olei - L'Ottobratico (Olearia San Giorgio), 46° Parallelo (**Agraria Riva del Garda**),

Primo (Frantoi Cutrera), Il Sincero (Azienda **Agraria Viola**), Villa Magra Gran Cru (Frantoio Franci), Coratina (Mimì) - offrono la possibilità di degustare sei cultivar con identità molto precise: un 'biglietto da visita' di tutto rispetto per una produzione che sta ottenendo, a ragione, sempre maggiore visibilità e autorevolezza sulle tavole dei consumatori più attenti. LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA PERINI E DI OPERA OLEI PER IL MENU' DI PRIMAVERA Ovetto con olio EVO Primo - Frantoi Cutrera Ingredienti per 4 persone 4 uova di gallina felice (felice perchè libera) 200 g farina di mais 1 mazzo di asparagi 100 g di schiacciata o focaccia 1/4 di bacca di vaniglia 100 g olio extravergine monovarietale Primo, Frantoi Cutrera sale nero Preparazione Separate il tuorlo dall'albume delle uova, e mettere i tuorli per una notte in una teglia ricoperti (sopra e sotto) dalla farina di mais. Prendete il pezzetto di bacca di vaniglia, apritelo e unite i semi a 100g di sale e lasciatelo riposare una notte in un barattolo. Pulite e tagliate le puntine degli asparagi, cuocete i gambi in abbondante acqua bollente leggermente salata. Appena pronti passateli in acqua e ghiaccio per raffreddarli e fissarne il colore vivace.

Frullateli con l'aiuto di un mixer emulsionandoli aggiungendo un pò d'acqua e l'olio a filo. Setacciate la crema con un colino a maglie fini. Tagliate le puntine molto fini e fatele riposare in acqua e ghiaccio diventeranno croccanti. Prendete la schiacciata, fatene dei cubetti e rosolatela in padella con olio e il sale alla vaniglia. Finite in forno a 180° per circa 5 minuti. Montate l'albume a mano e chiudetene due cucchiaini in un foglio di pellicola con abbondante olio, stando attenti a far uscire l'aria. Immergete le sfere di albume in abbondante acqua bollente e tenetele sommerse con l'aiuto di un mestolo per circa 2 minuti. Appena pronte toglietele dalla pellicola e con l'aiuto di un cucchiaino praticate dei fori all'interno (della misura per inserirci il tuorlo fritto) e velocemente friggete il tuorlo in abbondante olio extravergine. Impiattate partendo dalla crema calda di asparagi, il crumble di focaccia alla vaniglia, la nuvola di albume con il tuorlo all'interno e finite con le puntine scolate e condite con olio, sale nero e qualche fiorellino. Le note di pomodoro verde e erbe fresche di quest'olio avvolgono la nuvola di albume che ne assorbe anche le caratteristiche amare e piccanti che

esplodono in bocca ad ogni cucchiata. Cipolla e Caprino con olio EVO Coratina - Mimì Ingredienti per 4 persone 4 cipolle rosse di certaldo (vanno bene anche di altri posti) 400 g caprino fresco 300 g scoltellato di campo 150 g pane raffermo di segale 50 g sesamo nero erbe aromatiche (finocchietto, maggiorana, melissa) 100 ml olio extravergine monovarietale Coratina Olio Mimì sale Preparazione In una teglia a bordi alti cuocere le cipolle coperte dal sale grosso mescolato con un 10% di zucchero a 180° per circa 45 minuti. in una bowl mantecare il caprino aggiungendo un pò alla volta le erbe tritate finemente, il latte, l'olio di coratina e aggiustate di sale se lo necessita (dipende dal caprino che trovate). una volta cotte le cipolle, sbucciatele e tagliate due centimetri sotto la cima. Svuotate il centro sia del "cappello" che della cipolla (dovrete crearvi lo spazio per farcirla). Tagliate finemente le parti centrali della cipolla e tostatele bene in forno ad una temperatura non sopra i 120° finchè non risulteranno quasi bruciacchiate. Una volta secche frullatele. Tagliate il pane di segale a pezzetti e passatelo prima in padella, poi in forno a tostare con abbondante olio. Frullate

grossolanamente e unite il sale e la polvere di cipolla bruciata. Sarà la parte croccante del piatto. Condite le varie parti della cipolla con sale e olio e farcite il fondo con il caprino aiutandovi con un sac a poche. Passatela qualche minuto in forno caldo (oppure mangiatela fredda, come preferite, è buona in entrambi i modi). Impiattate partendo da una base di radicchi di campo lavati e conditi con sale, olio e una goccia di aceto di mele, adagiate al centro il crumble di pane e cipolla bruciata, la cipolla ripiena col cappello a parte e finite con i semi di sesamo precedentemente tostatati in padella. Le note verde intense e speziate della coratina danno corda alle erbe nel caprino creando un'esplosione di gusto, le note amare e piccanti giocano in bocca con l'amaro della cipolla bruciacchiata e l'acidità della cipolla sotto sale creando una montagna russa di sapori Tagliolini pesto di rucola e pannocchia con olio EVO 46° Paralelo - **Agraria Riva del Garda** Ingredienti per 4 persone 2 mazzi di rucola fresca 30 g parmigiano 200 g olio extravergine monovarietale 46° Paralelo, **Agraria Riva del Garda** Preparazione Fare la pasta fresca con il metodo classico, la fontana di farina

con al centro le uova e un cucchiaino d'olio. Impastare con forza e una volta pronto copritelo con della pellicola. Fatelo riposare per almeno 1 ora in frigorifero. Pulite le cicale e togliete con cura la polpa. Con le teste e le corazze fate una bisquè, passandole in un pentolino con olio caldo e uno spicchio d'aglio. Appena rosate aggiungete un bicchiere di vino e fate evaporare. In fine aggiungete acqua e un pò di erbe come prezzemolo e nepitella e fate bollire aggiustando di sale sul finale (deve ridurre molto). Filtrate e tenete in caldo. Pulite la rucola e fatene un pesto denso con sale, olio, parmigiano e i pistacchi. Tirate la pasta dello spessore desiderato e tagliatela creando dei tagliolini fini. Cuoceteli pochi minuti in abbondante acqua salata. Nel frattempo tagliate e condite le cicale con olio, un pizzico di sale, la scorza grattata del limone e una grattatina di noce moscata. Scolate e condite i tagliolini con il pesto allentandolo con la bisquè e olio a filo. Impiattate facendo un rotolino con i tagliolini, adagiatevi sopra un pochino di pesto, la cicala cruda, se volete un po' di rucola tritata, e una grattatina leggera di noce moscata. Le sue note aromatiche di erbe e mandorla si legano

perfettamente con il pesto, la nota amara esalta il sapore della rucola e il piccante da una nota vivace al pesto. Gnocchi di semolino, sgombro e broccoli con olio EVO Sincero - Azienda Agraria Viola Ingredienti per 4 persone 100 g olio extravergine monovarietale "Sincero" ,Azienda Agraria Viola Preparazione Per gli gnocchi: fate bollire in una pentola il latte con un pizzico di sale, appena raggiunto il bollore aggiungere il semolino a pioggia e cuocere sino ad ottenere un composto omogeneo e sodo. Togliete dal fuoco e mantecate aggiungendo i tuorli, il burro , il parmigiano e qualche cucchiaino d'olio. Stendete l'impasto tra due fogli di carta forno ben oleati e fate riposare in frigo. Nel frattempo sfilettate gli sgombri e praticate delle incisioni sulla pelle lungo tutto il filetto per evitare che il filetto si pieghi e metteteli in frigo coperti dalla pellicola. Cuocete in acqua bollente salata il broccolo tagliato grossolanamente. Appena cotto passatelo prima in acqua e ghiaccio e poi frullatelo emulsionandolo con l'olio, salate e setacciate (risulterà una crema soda). Mantecate la robiola con olio, sale e pepe e mettetela in un sac a poche. Procedete con le

cotture coppando con un coppa-pasta tondo l'impasto degli gnocchi e poneteli in una padella antiaderente con la carta forno leggermente unta per piastrarli creando una crosticina esterna e praticando un piccolo foro al centro. Ripetete lo stesso procedimento con i filetti di sgombro partendo dal lato della pelle. Impiattate stendendo al centro la salsa di broccoli, mettete da un lato gli gnocchi e dall'altro il filetto di pesce ungendo la pelle. Completate con gocce di robiola, olio e qualche altra goccia di crema di broccolo. L'armonia tra amaro e piccante avvolgono il piatto aiutando a spiccare tutti gli ingredienti presenti, le note vegetali esalteranno il gusto delicato del broccolo, i sapori di cardo e carciofo daranno corpo al gusto rotondo dello gnocco e i toni aromatici di menta e spezie rinfrescheranno il gusto caratteristico dello sgombro. Carpaccio di lingua di chianina con radicchi di campo e mandarino con olio EVO Villa Magra Gran Cru - Frantoio Franci Ingredienti per 4 persone 700 g lingua di Manzo 4 Mandarini 500 g di radicchi di campo 4 ravanelli odori (1 cipolla, 1 costa di sedano, 2 carote) 1 uovo 150 ml olio extravergine monovarietale Villa Magra Grand Cru, Frantoio Franci

Preparazione Mettete in un tegame la lingua con gli odori e l'acqua. Portate ad ebollizione e cuocete per almeno 3 ore, la lingua deve risultare morbida . Spellatela e fatela raffreddare nel brodo di cottura. Nel frattempo montate la maionese con l'uovo, le scorze di un mandarino e il succo di 2, aiutandovi aggiungendo l'olio a filo. Aggiustate di sale. Pulite a vivo gli altri mandarini. Lavate i radicchi di campo dalla terra e dividete le foglie in maniera equilibrata (radicchi amari, erbe fresche e insalate croccanti) pulite e tagliate a rondelle finì i ravanelli e fateli rinvenire in acqua fredda e ghiaccio, diventeranno croccanti. Da fredda tagliate la lingua molto finemente adagiatela nel piatto e conditela con olio sale e pepe. Impiattate mettendo da un lato la lingua con spuntoni di maionese al mandarino e i pezzetti pelati a vivo, da l'altro i radicchi ben conditi e le lamelle di ravanelli passate nell'olio. Mi raccomando non gettate il brodo di cottura della lingua sarà fantastico per dei tortellini il giorno seguente, in cucina non si butta via niente. Le note aromatiche fresche del Villa Magra Grand Cru daranno complessità al carpaccio, la sua carica tra amari e piccanti farà diventare

un'altalena gustosa l'insalata di radicchi. La rinascita della Colomba con olio EVO L'Ottobratico - Olearia San Giorgio

COLOMBA PER LA CIALDA DI COLOMBA Tagliare una fetta di colomba dello spessore circa 2cm, pressarla bene con il mattarello. Appoggiare la fetta sopra un mattarello di legno, curvandola un pochino. Porre il tutto in forno a 170° per 10/15 min circa. **PER LA CREMA PASTICCERA ALL'OLIO** 200 g di latte intero fresco 50 g di panna fresca 75 g di zucchero semolato 75 g di tuorli (circa 4 tuorli) 10 g di amido di mais 8 g di amido di riso Aromi a piacere: vaniglia, zest arancia 7 g di sale 20 g di olio extravergine monovarietale L'Ottobratico, Olearia San Giorgio Mettere a scaldare sul fuoco il latte, la panna e la stecca esausta di vaniglia e la buccia di arancia. A parte, mescolare i tuorli con lo zucchero, molto energicamente. Aggiungere gli amidi setacciati, facendo attenzione a non creare grumi. Versare sul composto di uova il latte caldo, in tre volte, filtrandolo con un colino. Riportare il tutto sul fuoco, a fiamma dolce. Cuocere fino ad addensamento, continuando a mescolare sempre. Una volta addensata, mettere in una

ciotola e coprire con pellicola a contatto. Quando sarà fredda, aggiungere i 20g di olio evo e mescolare energicamente. **PER IL CREMOSO AL CIOCCOLATO e ARANCIA CANDITA** 250 g di acqua 30 g di amido di riso 100 g di cioccolato fondente 50 g di destrosio 4 g di gelatina (colla di pesce) 10 g di olio extravergine monovarietale L'Ottobratico, Olearia San Giorgio 10g di pasta di arancia candita Tritare il cioccolato, metterlo in una caraffa dai bordi alti. Sopra al cioccolato versare il destrosio, la gelatina fatta reidratare e strizzata. A parte in un pentolino, sciogliere l'amido di riso nell'acqua, porre sul fuoco e far addensare mescolando. Versare questo composto caldo nella caraffa ed emulsionare il tutto con un mixer, fino ad ottenere una crema omogenea. Coprire con pellicola a contatto e far freddare a temperatura ambiente. Aggiungere l'olio, l'arancia candita e mixare nuovamente. Far riposare 12h in frigo. **GEL DI RIBES** 2g xantana Frullare i ribes a secco lasciandone qualcuno intero per la decorazione, setacciare e fermare il succo con la xantana. **COMPOSIZIONE DEL DOLCE** Disporre la cialda sul piatto fermandola alla base con un po' di crema. Nella parte concava dressare con la sac a poche

la crema all'olio, alternandola a spunzoni di cremoso al cioccolato. Decorare a piacere con ribes e mandorle. L'olio rende crema e cremoso più lisci e ed eleganti, note di erba fresca e mela donano profumo e freschezza alla crema, le note amare e piccanti si fondono con il cioccolato rendendolo più gustoso e rendono più equilibrato il dessert. di C. S.

Gambero Rosso: il Frantoio di Riva è «Frantoio dell'anno»

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/108967-frantoio-di-riva%3A-%C2%ABfrantoio-dell%E2%80%99anno-2021%C2%BB-%E2%80%93-gambero-...>



Gambero Rosso: il Frantoio di Riva è «Frantoio dell'anno» 29/03/2021
Massimo Fia: «È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo l'importante riconoscimento della prestigiosa guida Oli d'Italia Gambero Rosso 2021»
Massimo Fia, Direttore generale di **Agraria Riva** del Garda. «È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo un importante riconoscimento proveniente dalla prestigiosa guida Oli d'Italia di Gambero Rosso, la quale ha da pochi giorni decretato il Frantoio di Riva - **Agraria Riva** del Garda Frantoio dell'anno 2021» comunica **Massimo Fia**, Direttore generale di **Agraria Riva** del Garda. Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine «46° Parallelo Monovarietale di Casaliva» con le rinomate «Tre foglie». «Un premio - prosegue - frutto del grande impegno di **Agraria**, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al

quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo.» Grande attenzione, infatti, viene posta a partire dal lavoro in campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con dedizione tramandano i saperi della millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che **Agraria** offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa «del e per il territorio» che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. **Agraria Riva** del Garda nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto,

ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni **Agraria** ha saputo dare segni tangibili d'imprenditoria collettiva che riguarda sia la componente sociale propria della cooperativa, sia la proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di **Agraria Riva** del Garda un «laboratorio» permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti.

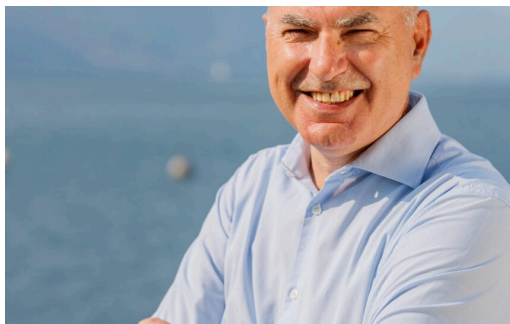
Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto «Uliva Gis», che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla

difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, **Agraria Riva** del Garda ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai nostri prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni

IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Siamo convinti che l'importante riconoscimento da parte di Gambero Rosso faccia da volano per il continuo buon operato di tutta la grande famiglia di **Agraria Riva** del Garda. © Riproduzione riservata

Frantoio di Riva: "Frantoio dell'anno 2021" Gambero Rosso

LINK: <https://www.corrierenazionale.net/2021/03/29/frantoio-di-riva-frantoio-dellanno-2021-gambero-rosso/>



Frantoio di Riva: "Frantoio dell'anno 2021" Gambero Rosso Ambiente & Salute 29 Marzo 2021 RIVA DEL GARDA - «È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo un importante riconoscimento proveniente dalla prestigiosa guida "Oli d'Italia di Gambero Rosso", la quale ha da pochi giorni decretato il Frantoio di Riva - Agraria Riva del Garda "Frantoio dell'anno 2021"» comunica Massimo Fia, Direttore generale di Agraria Riva del Garda. Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine "46° Parallelo Monovarietale di Casaliva" con le rinomate "Tre foglie". «Un premio - prosegue - frutto del grande impegno di Agraria, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo». Grande attenzione, infatti, viene

posta a partire dal lavoro in campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con dedizione tramandano i saperi della millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che Agraria offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa "del e per il territorio" che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. Agraria Riva del Garda nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni Agraria ha saputo dare segni tangibili d'imprenditoria collettiva che riguarda sia la componente sociale propria

della cooperativa, sia la proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di Agraria Riva del Garda un "laboratorio" permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti. Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto "Uliva Gis", che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima

della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, Agraria Riva del Garda ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai nostri prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Siamo convinti che l'importante riconoscimento da parte di Gambero Rosso faccia da volano per il continuo buon operato di tutta la grande famiglia di Agraria Riva del Garda.

Al Frantoio di **Riva** il riconoscimento "Frantoio dell'anno 2021" Gambero Rosso

LINK: <https://www.cronacaoggiquotidiano.it/2021/03/29/al-frantoio-di-riva-il-riconoscimento-frantoio-dell'anno-2021-gambero-rosso/>



Al Frantoio di **Riva** il riconoscimento "Frantoio dell'anno 2021" Gambero Rosso 29 Marzo 2021 Redazione «È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo un importante riconoscimento proveniente dalla prestigiosa guida "Oli d'Italia di Gambero Rosso", la quale ha da pochi giorni decretato il Frantoio di **Riva** - **Agraria Riva** del Garda "Frantoio dell'anno 2021"» comunica **Massimo Fia**, Direttore generale di **Agraria Riva** del Garda. Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine "46° Parallelo Monovarietale di Casaliva" con le rinomate "Tre foglie". «Un premio - prosegue - frutto del grande impegno di **Agraria**, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo». Grande

attenzione, infatti, viene posta a partire dal lavoro in campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con dedizione tramandano i saperi della millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che **Agraria** offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa "del e per il territorio" che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. **Agraria Riva** del Garda nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni **Agraria** ha saputo dare segni tangibili d'imprenditoria collettiva

che riguarda sia la componente sociale propria della cooperativa, sia la proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. **Massimo Fia**, Direttore **Agraria Riva** del Garda L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di **Agraria Riva** del Garda un "laboratorio" permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti. Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto "Uliva Gis", che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere,

questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, Agraria Riva del Garda ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai nostri prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Siamo convinti che l'importante riconoscimento da parte di

Gambero Rosso faccia da volano per il continuo buon operato di tutta la grande famiglia di Agraria Riva del Garda.

Frantoio di **Riva** decretato "Frantoio dell'anno 2021" da Gambero Rosso

LINK: <https://newsfood.com/frantoio-di-riva-decretato-frantoio-dell'anno-2021-da-gambero-rosso/>

Frantoio di **Riva** decretato "Frantoio dell'anno 2021" da Gambero Rosso 29 Marzo 2021 in : In evidenza , News dalle Aziende , PRIMA PAGINA «È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo un importante riconoscimento proveniente dalla prestigiosa guida "Oli d'Italia di Gambero Rosso", la quale ha da pochi giorni decretato il Frantoio di **Riva** - **Agraria Riva del Garda** "Frantoio dell'anno 2021"» comunica **Massimo Fia**, Direttore generale di **Agraria Riva del Garda**. Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine "46° Parallelo Monovarietale di Casaliva" con le rinomate "Tre foglie". «Un premio - prosegue - frutto del grande impegno di **Agraria**, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo». Grande attenzione, infatti, viene posta a partire dal lavoro in campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con dedizione tramandano i saperi della

millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che **Agraria** offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa "del e per il territorio" che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. **Agraria Riva del Garda** nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni **Agraria** ha saputo dare segni tangibili di **imprenditoria** collettiva che riguarda sia la componente sociale propria della cooperativa, sia la proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di **Agraria Riva del Garda** un "laboratorio" permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel

campo degli antiossidanti. Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto "Uliva Gis", che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, **Agraria Riva del Garda** ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati

per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai nostri prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Siamo convinti che l'importante riconoscimento da parte di Gambero Rosso faccia da volano per il continuo buon operato di tutta la grande famiglia di **Agraria Riva del Garda**.

Riva: quello dell'Agraria è «Frantoio dell'anno 2021» di Gambero Rosso - l'Adige

LINK: <https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2021/03/30/riva-quello-dell-agraria-e-frantoio-dell-anno-2021-di-gambero-rosso-1.2875838>



Mail **RIVA** DEL GARDA. «È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo un importante riconoscimento proveniente dalla prestigiosa guida "Oli d'Italia di Gambero Rosso", la quale ha da pochi giorni decretato il Frantoio di **Riva** - **Agraria Riva** del Garda "Frantoio dell'anno 2021"» comunica **Massimo Fia**, Direttore generale di **Agraria Riva** del Garda. Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine "46° Parallelo Monovarietale di Casaliva" con le rinomate "Tre foglie". «Un premio - prosegue - frutto del grande impegno di **Agraria**, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo». (nella foto: **Massimo Fia**, Direttore generale) Come ci aggiorna un comunicato stampa di

Agraria, «grande attenzione viene posta a partire dal lavoro in campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con dedizione tramandano i saperi della millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che **Agraria** offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa "del e per il territorio" che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. **Agraria Riva** del Garda nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni **Agraria** ha saputo dare segni tangibili d'imprenditoria collettiva

che riguarda sia la componente sociale propria della cooperativa, sia la proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di **Agraria Riva** del Garda un "laboratorio" permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti. Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto "Uliva Gis", che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura

altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, **Agraria Riva** del Garda ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai nostri prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Siamo convinti che l'importante riconoscimento da parte di Gambero Rosso faccia da volano per il continuo buon

operato di tutta la grande famiglia di **Agraria Riva** del Garda». Tags

L'importanza di un frantoio: l'Agraria Riva del Garda conquista le Tre Olive del Gambero Rosso e il titolo di "Frantoio dell'anno 2021"

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2021/limportanza-di-un-frantoio-lagraria-riva-del-garda-conquista-le-tre-olive-del-gambero-rosso-e-il-tito...>



Società L'importanza di un frantoio: l'Agraria Riva del Garda conquista le Tre Olive del Gambero Rosso e il titolo di "Frantoio dell'anno 2021" La qualità dell'olio si decide nel frantoio, in una ventina di minuti, culmine di un delicato processo che deve essere perfetto in tutti i suoi particolari: dalla raccolta al prodotto finito. Un iter che Agraria Riva applica con scrupolo e che le ha permesso di conquistare la vetta del proprio settore Di Nereo Pederzoli - 30 marzo 2021 - 19:20 RIVA DEL GARDA. La qualità dell'olio extravergine? Nasce dalle pratiche di coltivazione degli oliveti più vocanti, ma l'azione del frantoio è decisiva. Fondamentale. Così quando un frantoio si dimostra il Migliore d'Italia è g a r a n t i t a indiscutibilmente l'assoluta qualità dell'EVO che frange. Il frantoio sugli scudi è quello di Agraria di Riva del Garda. Impianto ipertecnologico e

perfettamente in sintonia con ogni forma di rispetto ambientale, contro sprechi energetici, ecocompatibile pure negli scarti della lavorazione delle olive. Garantendo pure il massimo della qualità non solo dell'olio gardesano ottenuto da olive conferite dalla miriade dei suoi fedeli soci olivicoltori, ma consente di avere "l'olio di casa e di propria produzione" a tutta una variegata schiera di appassionati coltivatori di drupacee. Gli elogi e i premi sono stati assegnati all'Agraria Riva da una commissione d'esperti riunita dal Gambero Rosso, la rivista cult per l'enogastronomia e di ogni leccornia agroalimentare. Un premio che non è una novità: da anni il team diretto da Massimo Fia e dal tecnico eno-oleario Furio Battelini è agli onori della cronaca, conquistando elogi ed encomi da parte di tutte le 'bibbie' della più severa critica olearia. Un successo che non nasce

dall'improvvisazione. Merito dell'habitat dove matura anzitutto la Casaliva, la varietà simbolo della riviera trentina del grande lago. Dalla collocazione, perfettamente sul 46esimo parallelo, il limite settentrionale massimo per la cultura mediterranea delle olive pregne d'olio inconfondibilmente dolomitico. Oliveti accuditi davvero come fossero giardini, monitorati tramite apparecchiature e rilevatori satellitari, per mappare ogni variazione climatica, per evitare trattamenti chimici, per indicare tempi e modi opportuni di raccolto. Facilitando il frantoio. Struttura questa tra le più moderne al mondo. Proprio così. Tecnologia applicata alla consolidata operosità olearia dei 'custodi gardesani'. Che hanno consigliato i coltivatori a disseminare speciali trappole per la cattura massale della micidiale mosca, riducendo danni e devastazioni al patrimonio

in questione. L'andamento delle stagioni del 2020 ha consentito di superare l'annata deprimente del '19 - la cosiddetta 'nera', produzione irrisoria e non particolarmente qualitativa - grazie ai recenti mesi, ottimali per la maturazione. Olive sane, belle e pure piante con carichi copiosi. Un mix ideale, che il frantoio di **Agraria** ha perfettamente interpretato.

EVO speciale, EVO che conquista le ambite Tre Olive del Gambero Rosso ed è pronto a sfidare ogni confronto in campo internazionale. Il ruolo del frantoio - è bene ribadirlo - è decisivo. La qualità si decide in una manciata di minuti (una ventina) tempo in cui le olive vengono lavorate, dalla molitura al filtraggio. Olive che devono - e ribadisco: devono! - essere raccolte rigorosamente a mano, drupacee ancora abbastanza verdi, ad inizio dell'invaiaatura e - altra prassi decisiva - portate al frantoio nel più breve tempo possibile dalla raccolta. Iter che **Agraria Riva** applica con scrupolo e che consente ai suoi soci conferenti - e appunto ai tanti cultori che si dilettono nella coltivazione - di vantare un EVO super buono. Premiato, in tutto.

Agraria di Riva è "Frantoio dell'anno 2021" di Gambero Rosso

LINK: <https://www.gardapost.it/2021/03/30/agraria-di-riva-e-frantoio-dell'anno-2021-di-gambero-rosso/>

Image enogastronomia Food & wine Agraria di Riva è "Frantoio dell'anno 2021" di Gambero Rosso RIVA DEL GARDA - La prestigiosa guida del Gambero Rosso attribuisce uno dei suoi più alti riconoscimenti al frantoio di Riva del Garda. Inoltre l'olio «46° Parallelo» conquista le tre foglie dell'eccellenza di qualità. Last updated Mar 30, 2021 Share «È con orgoglio e soddisfazione - dicono ad Agraria Riva del Garda - che comunichiamo tre importanti riconoscimenti provenienti dalla prestigiosa guida Oli d'Italia 2021 di Gambero Rosso: Frantoio di Riva è stato decretato dalla guida Frantoio dell'Anno. 46° Parallelo - Monovarietale ha ricevuto le Tre Foglie, massimo riconoscimento previsto dalla guida. 46° Parallelo - Biologico e Uliva hanno ricevuto le Due Foglie Rosse. Tre premi che sono frutto del grande impegno di Agraria, la quale ha saputo negli anni percorrere la strada della qualità». Nel 1926 nasce l'Associazione Agraria Riva del Garda, col fine di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La Cantina venne fondata nel 1957,

mentre nel 1965 inizia l'attività del Frantoio. Dal 2000 è una società cooperativa, per dare maggiore rilievo alle attività produttive della Cantina e del Frantoio, con costante rinnovo e aggiornamento tecnico degli impianti, all'avanguardia nei rispettivi settori. La linea 46° Parallelo offre tre tipologie di olio extra vergine di oliva distinte per caratteristiche organolettiche e proprietà chimiche, che ne fanno un ingrediente fondamentale per esaltare diverse preparazioni culinarie, contribuendo a una dieta sana, gustosa ed equilibrata. Le bottiglie marchiate 46° Parallelo sono caratterizzate da un packaging esclusivo: tre bottiglie personalizzate e colorate con un processo innovativo che garantisce una totale protezione dalla luce esterna, in modo da conservare nel tempo tutte le qualità dell'olio extra vergine.

Frantoio dell'anno 2021

LINK: <https://www.politicamentecorretto.com/2021/03/30/frantoio-dell'anno-2021/>



Frantoio dell'anno 2021 Di giornale - Marzo 30, 2021 Advertisement Frantoio di **Riva**: 'Frantoio dell'anno 2021' - Gambero Rosso **Riva del Garda**, 29 marzo 2021 - «È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo un importante riconoscimento proveniente dalla prestigiosa guida 'Oli d'Italia di Gambero Rosso', la quale ha da pochi giorni decretato il Frantoio di **Riva** - **Agraria Riva del Garda** 'Frantoio dell'anno 2021'» comunica **Massimo Fia**, Direttore generale di **Agraria Riva del Garda**. Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine '46° Parallelo Monovarietale di Casaliva' con le rinomate 'Tre foglie'. «Un premio - prosegue - frutto del grande impegno di **Agraria**, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il

mondo». Advertisement Grande attenzione, infatti, viene posta a partire dal lavoro in campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con dedizione tramandano i saperi della millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che **Agraria** offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa 'del e per il territorio' che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. **Agraria Riva del Garda** nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni **Agraria** ha saputo dare segni tangibili d'imprenditoria collettiva

che riguarda sia la componente sociale propria della cooperativa, sia la proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di **Agraria Riva del Garda** un 'laboratorio' permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti. Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto 'Uliva Gis', che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il

frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, Agraria Riva del Garda ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai nostri prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Siamo convinti che l'importante riconoscimento da parte di Gambero Rosso faccia da volano per il continuo buon operato di tutta la grande

famiglia di Agraria Riva del Garda. giornale

Frantoio di Riva, Frantoio dell'anno

LINK: <https://www.viacialdini.it/daltrentino/frantoio-di-riva-frantoio-dell'anno>



Frantoio di Riva, Frantoio dell'anno Facebook Twitter Pinterest Frantoio di Riva: 'Frantoio dell'anno 2021' per il Gambero Rosso. Agraria, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità. Grande attenzione, viene posta a partire dal lavoro in campagna passione e dedizione dei soci che tramandano i saperi della tradizione dell'olivicoltura. Redazione Frantoio di Riva, Frantoio dell'anno. < Agraria Riva del Garda. Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine '46° Parallelo Monovarietale di Casaliva' con le rinomate 'Tre foglie'. «Un premio - prosegue - frutto del grande impegno di Agraria, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo». Grande attenzione, infatti, viene posta a partire dal lavoro in

campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con dedizione tramandano i saperi della millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che Agraria offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa 'del e per il territorio' che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. Agraria Riva del Garda nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni Agraria ha saputo dare segni tangibili d'imprenditoria collettiva che riguarda sia la componente sociale propria della cooperativa, sia la

proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di Agraria Riva del Garda un 'laboratorio' permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti. Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto 'Uliva Gis', che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto

sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, **Agraria Riva** del Garda ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai nostri prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Siamo convinti che l'importante riconoscimento da parte di Gambero Rosso faccia da volano per il continuo buon operato di tutta la grande famiglia di **Agraria Riva** del Garda.

Frantoio di Riva decretato "Frantoio dell'anno 2021" da Gambero Rosso

LINK: <https://www.horecanews.it/frantoio-di-riva-decretato-frantoio-dellanno-2021-da-gambero-rosso/>

Frantoio di Riva decretato "Frantoio dell'anno 2021" da Gambero Rosso
Redazione 2 - 31 Marzo 2021 "È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo un importante riconoscimento proveniente dalla prestigiosa guida 'Oli d'Italia di Gambero Rosso', la quale ha da pochi giorni decretato il Frantoio di Riva - Agraria Riva del Garda 'Frantoio dell'anno 2021' comunica Massimo Fia, Direttore generale di Agraria Riva del Garda. Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine "46° Parallelo Monovarietale di Casaliva" con le rinomate "Tre foglie". "Un premio - prosegue - frutto del grande impegno di Agraria, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo". Massimo Fia, Direttore generale di Agraria Riva del Garda Grande attenzione, infatti, viene posta a partire dal lavoro in campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con

dedizione tramandano i saperi della millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che Agraria offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa "del e per il territorio" che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. Agraria Riva del Garda nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni Agraria ha saputo dare segni tangibili d'imprenditoria collettiva che riguarda sia la componente sociale propria della cooperativa, sia la proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. 1 of 2 L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di Agraria Riva del Garda un "laboratorio" permanente di approfondimento delle

conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti. Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto "Uliva Gis", che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, Agraria Riva del Garda ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i

sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai nostri prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Siamo convinti che l'importante riconoscimento da parte di Gambero Rosso faccia da volano per il continuo buon operato di tutta la grande famiglia di **Agraria Riva** del Garda. 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* Numero telefonico* Indirizzo e-mail* Link o titolo di questo articolo* Testo del messaggio*