



AGRARIA RIVA

01 - 30 settembre 2015

INDICE

AGRARIA RIVA

02/09/2015 Brescia Oggi	4
Anno magro ma con punte d'ecceellenza	
13/09/2015 QN - La Nazione - Pisa Pontedera	5
Olio protagonista a San Giuliano	
14/09/2015 Il Tirreno - Pisa	6
Una serata per degustare l'olio di qualità	
16/09/2015 L' Adige	7
Tedeschi in cerca di cibi trentini	
18/09/2015 Il Trentino - Nazionale	8
Le favole sull'olio portano 40 scolari all'Expo di Milano	
22/09/2015 L' Adige	10
«Festa della Rizola», l'olio e gli olivi	
24/09/2015 L' Adige	11
I cinquant'anni dell'Agraria di Riva	
25/09/2015 L' Adige	12
CENA IN BAITA SUL MONTE BALDO CON SPETTACOLARE VISTA SUL GARDA	
25/09/2015 Corriere del Trentino - Trento	14
Agraria Riva, 50 anni Festa dell'oliva	
25/09/2015 Il Trentino - Nazionale	15
Agraria, il frantoio spegne 50 candeline	
28/09/2015 L' Adige	16
Mezzo secolo tra le olive	

AGRARIA RIVA

11 articoli

Il concorso

Anno magro ma con punte d'eccellenza

Dopo Cavaion e San Felice, è stata Riva a ospitare «L'Oro del Benaco» e destino ha voluto che il migliore **Olio Garda Dop** della terza edizione sia stato proprio un trentino. Il 2014 è stato un anno difficile: alcuni agricoltori non hanno nemmeno iniziato la campagna di raccolta. Ma si può comunque apprezzare un prodotto di grande valore grazie all'impegno dei produttori e dei tecnici.

IL CONCORSO è organizzato dal Consorzio di Tutela dell'**Olio Garda Dop**, che ha quasi 500 associati. Cerimonia alla coop **Agraria Riva del Garda**, che si è classificata al primo posto; al secondo il «Fondo Brè» dell'azienda agricola Marchese Guidalberto di Canossa, al terzo l'**olio** del Consorzio di Malcesine, al quarto la Turri Fratelli e al quinto l'Olearia Caldera di Manerba. **E.GRA.**

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



MONTI PISANI PERCORSO DEL GUSTO ATTRAVERSO LE REGIONI

Olio protagonista a San Giuliano

SAPORI ed eccellenze made in Italy: l'olio diventa protagonista di una degustazione a San Giuliano Terme. Da un'idea dello chef Luca Micheletti, patron della Locanda Sant'Agata che ospiterà l'evento il prossimo 17 settembre, si sviluppa la manifestazione che mira a valorizzare l'olivicoltura italiana. In collaborazione con la «Strada dell'Olio dei Monti Pisani» e «Opera Olei» è stato sviluppato un percorso del gusto che coinvolge 6 regioni italiane: il Trentino Alto Adige, con la Casaliva dell'«Agraria Riva del Garda», la Toscana, con il Frantoio del

«Frantoio Franci», l'Umbria con il Moraio di «Viola», il Lazio con l'Itrana di «Quattrociocchi», la Calabria con l'Ottobratica dell'«Olearia San Giorgio», la Sicilia con la Tonda Iblea dei «Frantoi Cutrera». Piatti a base di pesce saranno abbinati a una selezione di oli extravergine di oliva monocultivar che esalteranno il sapore di ogni portata. Alla serata interverranno i produttori della Strada dell'Olio dei Monti Pisani e i produttori di «Opera Olei» Giorgio Franci, Marco Viola, Massimo Fia, Mimmo. Il costo della serata è di 35 euro. Info www.locandasanta-gata.it, 050.820328.



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



Una serata per degustare l'olio di qualità

► SAN GIULIANO TERME

Gusto e cultura dell'olio di qualità in una cena degustazione alla Locanda Sant'Agata di San Giuliano Terme. L'evento, in programma per giovedì 17 nasce da un'idea dello chef Luca Micheletti, patron della Locanda e professionista sensibile alla valorizzazione delle eccellenze dell'olivicoltura italiana, in collaborazione con la Strada dell'Olio dei Monti Pisani e "Opera Olei". Sarà proposto un menù a base di pesce, con abbinamenti a una selezione di grandi oli extravergine di oliva monocultivar che rappresentano 6 Regioni italiane: il Trentino, con la Casaliva dell'"Agraria Riva del Garda", la Toscana, con il Frantoio del "Frantoio Franci", l'Umbria con il Moraiolo di "Viola", il Lazio con l'Itrana di "Quattrococchi", la Calabria con l'Ottobratica dell'"Olearia San Giorgio", la Sicilia con la Tonda Iblea dei "Frantoi Cutrera". Interverranno i produttori della Strada dell'Olio dei Monti Pisani, accanto ai produttori di "Opera Olei" Giorgio Franci, Marco Viola, Massimo Fia, Mimmo Fazari, eccellenti interpreti degli extravergine di qualità made in Italy proposti in menù. In attesa della nuova stagione produttiva, la cena degustazione organizzata alla Locanda sarà un'occasione di confronto tra le aziende della Strada e i produttori delle diverse Regioni d'Italia, che affronterà i temi dell'estrazione dell'olio dalle olive verdi, della raccolta dei frutti anticipata, dei metodi di coltivazione e delle nuove tecnologie.

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



EXPORT

Coinvolte 20 aziende

Tedeschi in cerca di cibi trentini

TRENTO - Sette aziende tedesche che commercializzano prodotti alimentari sono in Trentino in questi giorni alla ricerca di prodotti particolari, buoni e genuini, da proporre sul mercato tedesco. Gli addetti ai lavori li chiamano «incoming», in pratica sono incontri di business e visite in azienda preparate con cura, in modo da incrociare l'interesse e i gusti di chi compera con le disponibilità e le potenzialità di chi vende e quindi aumentare la probabilità che si trovi l'accordo commerciale. Un lavoro dell'Area internazionalizzazione di Trentino Sviluppo che ha messo in contatto gli importatori tedeschi con 20 aziende trentine, intercettandoli in occasione della loro visita a Expo Milano. Le imprese trentine coinvolte sono Ad Chini (snack di frutta naturali), Bomè, Largher, Simonini e Speckhouse (salumi), Casearia Monti Trentini e Latte Trento (formaggi), Agraria Riva del Garda e Oliocru (olio), Trote Astro (trota e salmerino), Bauer (preparati per brodo), Cisa 2014 e Exquisita (cioccolato), Mielithun e Peterlini (miele), Sottobosco Paoli (succhi di frutta), Dial (funghi), Ginos (piatti pronti per horeca). La Germania è il primo mercato di esportazione per il Trentino, con un valore di 580 milioni di euro l'anno, pari al 17% dell'export provinciale.



Le favole sull'olio portano 40 scolari all'Expo di Milano

Due classi quarte del Comprensivo di Levico hanno vinto il concorso nazionale: a premiarle sarà il ministro Martina

di Franco Zadra

LEVICO TERME

Due classi quarte (le sezioni C e D) dell'Istituto Comprensivo diretto dalla professoressa Daniela Fruet, saranno domani a Expo 2015 a Milano. Quaranta alunni accompagnati dalla dirigente con tre insegnanti, l'assessore comunale Werner Acler e il presidente dell'Apt, Stefano Ravelli, con un rappresentante della Camera di Commercio, parteciperanno all'evento di capitalizzazione "Enpi MedDiet - Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali" in programma nel Conference Centre Expo e nello Spazio Cluster Bio-mediterraneo.

Il progetto si pone come obiettivo specifico quello di aumentare la consapevolezza sulla Dieta Mediterranea quale parte integrante dello stile di vita e delle abitudini alimentari, all'interno di un più ampio concetto di sviluppo economico sostenibile dei paesi e territori mediterranei. Dopo la firma della Dichiarazione per la tutela e la promozione della dieta mediterranea, da parte di Italia, Grecia, Spagna, Egitto, Tunisia e Libano, vi sarà una parte dedicata alle Scuole MedDiet con la partecipazione delle due quarte elementari e uno show cooking finale con dodici chef, due per ogni paese partecipante.

Avendo vinto il concorso "Le favole dell'olio", indetto dall'Associazione Città dell'Olio, ora le due classi di Levico parteciperanno a questo importante evento. I ragazzi si erano recati, infatti, a Arco in una uscita didattica alla scoperta dell'arbo-reto, dell'olivaia, dell'antico frantoio Bertamini e di quello dell'Agraria di Riva del Garda.

«Il Progetto Bimboil - spiega - ha saputo in

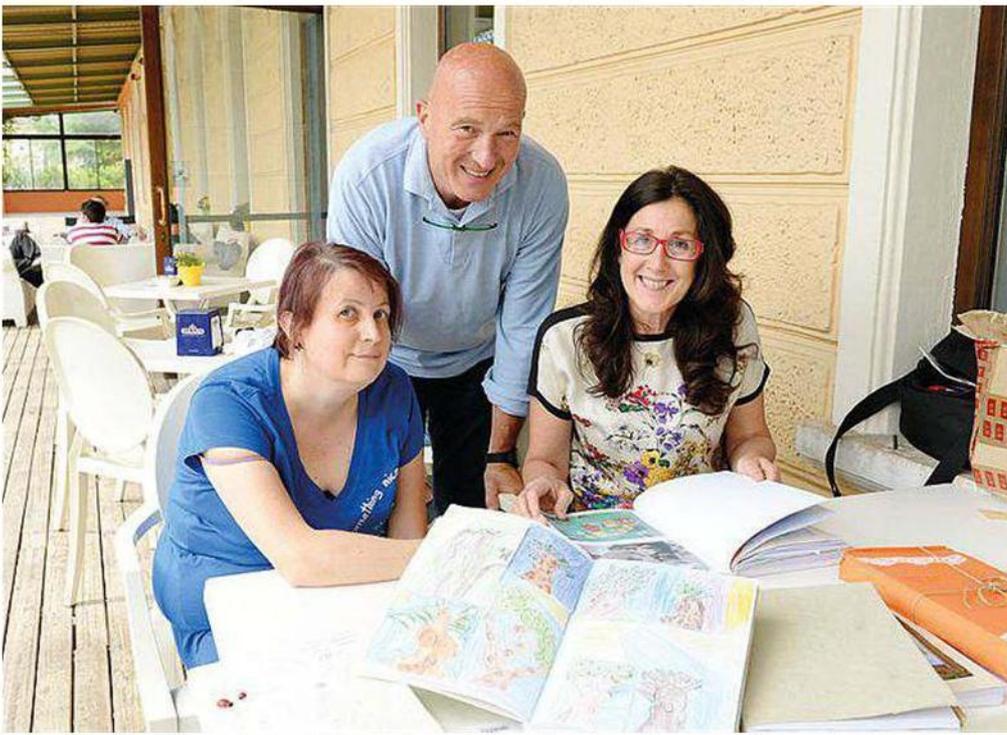
questi anni coinvolgere un numero sempre maggiore di docenti e alunni contribuendo a creare una maggiore sensibilità ambientale e il valore della biodiversità, educando i bambini

e le loro famiglie a maturare una consapevolezza maggiore nei confronti dell'importanza di una corretta alimentazione e orientandoli verso un'idea di qualità e sostenibilità del cibo». Le fiabe elaborate l'anno scorso dagli alunni delle quarte devono aver interpretato bene questi valori, restituendo all'

Istituto Comprensivo una bella immagine di didattica attenta a promuovere la conoscenza dell'utilizzo dei prodotti locali. «Avremo tutti la stessa maglietta - ci dice orgogliosa Paola Gannassin, una insegnante accompagnatrice - e i ragazzi potranno partecipare anche a laboratori a tema nell'ambito del pa-

diglione Italia. Sarà un'esperienza che ricorderanno a lungo, un bel modo di rafforzare il nostro progetto didattico grazie all'Associazione nazionale Città dell'Olio». E domani a Milano i ragazzi potrebbero incontrare anche il ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Maurizio Martina.





Le due maestre delle quarte classi di Levico durante l'incontro ad Arco in preparazione del lavoro in classe

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

MASSONE

Torna domenica la seconda edizione dell'apprezzato evento nell'olivaia

«Festa della Rizola», l'olio e gli olivi

Un pomeriggio tra il verde argentato degli olivi per riscoprire la campagna, le tradizioni, i gusti e i profumi dell'olio e dei cibi di una volta. Domenica torna nell'olivaia di Massone la

«Festa della Rizola» che dalle 14 alle 18 propone assaggi gratuiti di prodotti genuini quali polenta, carne salada, crauti, crostate e pan di molche, pietanze preparate con cura dalle mani esperte

delle cuoche di Massone del gruppo Gli amici della Rizola; e ovviamente si potranno trovare assaggi di olio spremuto al momento. Saranno presenti anche assaggiatori nazionali che mostreranno le tecniche di potatura dell'olivo a vaso policonico; degli esperti assaggiatori insegneranno come degustare l'olio extravergine di oliva. La festa è aperta a tutta la popolazione, una festa divertente e didattica nello stesso tempo. In caso di pioggia l'evento verrà spostato alla domenica successiva, ossia al 4 ottobre. Per informazioni basta chiamare Gianfranco al 340 6846843 o Federico al 0464 514565. Gli amici della Rizola informano poi che in collaborazione e concomitanza con la festa sull'olivaia, all'Agraria di Riva del Garda verranno presentate delle novità tecnologiche in frantoio. La festa si preannuncia molto interessante e l'intento del gruppo di Amici è quello di valorizzare l'olivaia di Massone e i prodotti tipici locali. Il nome Rizola viene proprio dall'omonima

denominazione dell'olivaia che conta circa mille e seicento piante, che vengono coltivate con passione da una sessantina di amanti degli olivi, dal cui frutto si trae il prezioso olio del Garda. La festa è resa possibile anche grazie all'aiuto di alcuni sponsor che mettono a disposizione i prodotti tipici e al lavoro impagabile delle cuoche di Massone che cucinano gli assaggi poi distribuiti durante il pomeriggio di festa. La Rizola, l'ampia costa che sovrasta Massone, è una delle zone favorite per la maturazione dell'oliva grazie al fatto di essere particolarmente soleggiata, esposta alla brezza del lago di Garda; vi sono coltivate le piante di varietà Casaliva e Frantoio, dalle quali si ricava un olio tra i migliori dell'Alto Garda, vincitore di molti premi nei concorsi dedicati all'olio di oliva. Ed è proprio per valorizzare queste peculiarità che si svolgerà domenica pomeriggio la seconda edizione della festa che già lo scorso anno ha registrato una notevole partecipazione e interesse.

22 settembre 2012 **3° ANNIVERSARIO** 22 settembre 2015



ERINA TRAVELLA n. AGOSTINI

L'amore che ci hai dato resterà sempre nei nostri cuori.
Ti ricordiamo con immutato affetto
I TUOI CARI

Ser. Cim. Riva del Garda via Pola n.6 349 1859714



I cinquant'anni dell'Agraria di Riva

Domenica la festa della cooperativa Avviato un nuovo sistema di frangitura

PAOLA MALCOTTI

Olive sane. E di conseguenza un **olio** qualitativamente migliore rispetto a quello delle ultime annate. Dopo la stagione 2014, segnata dal maltempo e dalla precoce caduta di foglie dalle piante di ulivo, e una primavera caratterizzata da una fioritura giudicata quasi eccessiva, la calda estate appena trascorsa - con temperature elevate che hanno contribuito a tenere lontana la mosca olearia - ha giocato a favore della produzione altogardesana. Che preannuncia essere buona sia dal punto di vista della qualità che della resa.

«I dati che abbiamo raccolto in queste settimane sono confortanti e promettono sin da ora un raccolto soddisfacente». Ad affermarlo è il direttore generale di Associazione Agraria di Riva **Massimo Fia**, anticipando il 50° anniversario della nascita del frantoio della cooperativa che da sola rappresenta il 65% circa della produzione di **olio d'oliva** del **Garda Trentino**. «La ricorrenza dei cinque decenni di vita del nostro frantoio, che verrà festeggiata domenica prossima, cade in concomitanza con l'introduzione di un nuovo sistema di frangitura, al passo con i tempi. Dopo esserci dedicati a quello che sta a monte della lavorazione dell'**oliva**, ovvero la gestione dell'oliveto, la raccolta dell'**oliva** e il trasporto al frantoio, che ci hanno permesso di migliorare anno dopo anno, ci sembrava

giunto il momento di investire sulle attrezzature. Abbiamo utilizzato l'esperienza maturata per apporre le opportune migliorie sull'impianto di lavorazione dell'**oliva** (frangitura, trasferimento della pasta oleosa alle gramole ed estrazione dell'**olio**) - continua Fia - e quindi per accrescere la qualità del lavoro e dell'**olio** estratto. Nessuna grossa rivoluzione, ma tante piccole modifiche per aumentare l'affidabi-

lità sia nei confronti dei clienti che effettuano presso il nostro stabilimento la lavorazione dell'**oliva**, sia di quelli che acquistano l'**olio** da noi prodotto». Sorto nel 1965 negli edifici di via Lutti, nel 1982 il frantoio di Agraria vide l'introduzione di un impianto continuo di tre fasi a lavorazione paritaria. Nel 1998 fu il primo a produrre **olio evo Dop Garda Trentino**, una delle prime denominazioni di origine protetta riconosciute in Italia, mentre nel 2009

ottenne la certificazione per il biologico. Nel mezzo, un primo approccio di

selezione qualitativa dei conferimenti (nel 2005) con il controllo dei parametri legati all'acidità e l'analisi organolettica, e la realizzazione del nuovo frantoio nella sede di San Nazzaro, con la prima molitura e la creazione del protocollo definitivo per l'analisi qualitativa di ogni partita di **olio** acquisita. Oggi, l'introduzione di un sistema artigianale fatto su misura, che permette l'asciugatura dell'**oliva** pulita che entra in frantoio. «Abbiamo aggiunto poi un altro frangitore - spiega il direttore tecnico **Furio Battelini** - che lavora meglio e cambiato il sistema di pompaggio della pasta oleosa, per consentire maggiore pulizia e separazione delle partite ed assecondare le esigenze e gli obiettivi produttivi. Anche le gramole sono state modificate per permettere un'ulteriore protezione dall'aria, con sensori che, oltre alla temperatura, quantificano la presenza di ossigeno e anidride carbonica. Infine, tutti i vecchi serbatoi in acciaio inox sono stati modificati». Innovazioni volte a favorire dunque la qualità del prodotto finito, a salvaguardare le peculiarità dei circa 8.500 quintali di materia prima conferita ogni anno dagli 80 soci e dai 1.200 olivicoltori locali, a preservarne aromi e profumi, ad accrescere il già elevato pregio dei 1.400 quintali di **olio** extravergine restituito. Ad assecondare le richieste del mercato e sostenere così l'economia agricola altogardesana.

Il frantoio rappresenta
il 65% circa della
produzione di **olio
d'oliva** del **Garda
Trentino** dai 1.200
olivicoltori locali



CENA IN BAITA SUL MONTE BALDO CON SPETTACOLARE VISTA SUL GARDA

Una cena sotto le stelle ad osservare dall'alto il lago di Garda, per assaporarne i prodotti tipici, riempiendosi gli occhi di un panorama mozzafiato. E' questa l'originale e ghiotta proposta della quattordicesima edizione di «Ciottolando con Gusto», la caccia al tesoro gourmet in programma domani, sabato 26 e domenica 27 settembre a Malcesine. La «cena in quota» si terrà questa sera, venerdì 25 settembre, con salita dalla stazione della funivia prevista tra le 19 e le 20.30 e discesa tra le 22.30 e le 0.30. Ad ospitare questo evento di apertura della due giorni di «Ciottolando con Gusto» sarà la locanda La Baita dei Forti, un locale caratteristico situato all'arrivo della Funivia Malcesine-Monte Baldo a 1790 metri di altitudine. Grazie alla collaborazione della funivia, i gourmet potranno salire in quota ed osservare le stelle con vista sul lago e sul Baldo, il giardino botanico d'Europa. Il Monte Baldo, le cui vette vigilano maestose sullo specchio lacustre del Garda, è un autentico paradiso per gli amanti della natura, una delle riserve più affascinanti dell'arco alpino. Quella riservata ai buongustai che acquisteranno il biglietto per la cena è un'occasione unica. La «cena in quota» alla Baita dei Forti avrà l'onore di aprire ufficialmente la kermesse gardesana che animerà il borgo medievale e la sponda veronese che si affaccia sul Benaco. Ma non sarà l'unica novità di questa 14.ma edizione di «Ciottolando con Gusto» che ha mantenuto la sua tradizionale formula

piatto proposto da uno chef e per un secondo piatto elaborato da un ristoratore che si trova in un altro angolo di Malcesine e così via fino al dessert e al caffè.

Tra le novità della manifestazione anche le due feste a tema, una il sabato e una la domenica, che permetteranno di concludere in modo originale la due giorni di Malcesine e il «Prosecco Village» che farà degustare le bollicine dello spumante italiano più gettonato in Italia e nel mondo (oltre 400 milioni di bottiglie) all'interno dei giardini comunali, in un'area che unirà relax, brindisi e musica.

Attesissimo anche il «Giardino del Gusto», tappa speciale dedicata alle eccellenze del territorio. Per garantire la qualità del servizio offerto «Ciottolando con Gusto» ha un numero limitato di ingressi e per questo si consiglia la prenotazione. Per informazioni, prenotazioni, ritiro e acquisto delle tessere rivolgersi al negozio Olivia (Michela) in via Navene a Malcesine. Tra gli sponsor della kermesse ricordiamo Masi Agricola, Cantina Frantoio Riva del Garda, Distilleria Marzadro.

Giuseppe Casagrande

proponendo altresì alcune chicche inedite. Tema dell'edizione 2015 sarà l'Esposizione universale di Milano: le tipicità locali incontreranno i sapori internazionali grazie alla creatività dei ristoratori gardesani. Mappa della cittadina alla mano, gli appassionati della buona tavola non avranno che l'imbarazzo della scelta nel costruire il proprio personale menu «itinerante»: per due giorni ciascuno potrà optare per il primo





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

IN BREVE

DOMENICA

Agraria Riva, 50 anni Festa dell'oliva

TRENTO Agraria di Riva del Garda si appresta a festeggiare la 50esima campagna olearia con un ricco programma di iniziative. Domenica è dedicato a mostrare le novità relative al frantoio di San Nazzaro, con festa dell'oliva e degli olivicoltori a partire dalle 15.

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



Agraria, il frantoio spegne 50 candeline

Domenica il via ai festeggiamenti. Fia e Planchenstainer: «Qualità dell'olio e attenzione all'ambiente i nostri pilastri»

di **Katia Dell'Eva**

di RIVA

Compie 50 anni quest'anno il Frantoio dell'Agraria di Riva. Per festeggiare l'importante traguardo, l'associazione ha già pensato ad una serie di eventi che si svolgeranno nel corso dei prossimi mesi, concludendosi nella primavera 2016.

La prima di queste occasioni avrà luogo la prossima domenica. Nel pomeriggio, tra le 15 e le 18, sarà così possibile partecipare ad un brindisi e ad una visita guidata libera (gratuita ed aperta a tutti) dei locali in cui viene prodotto l'olio, nonché ad una presentazione delle nuove tecnologie introdotte nel frantoio. «Il nostro desiderio era quello di migliorare la qualità del lavoro e dell'olio estratto. Con questo obiettivo abbiamo studiato nei minimi dettagli le migliori e da effettuare sulle attrezzature, andando a perfezionare soprattutto la prima parte dell'impianto di lavorazione dell'oliva, ovvero i processi di frangitura, trasferimento della pasta oleosa alle gramole ed estrazione dell'olio» - spiega Massimo Fia, direttore di Agraria. «Da sottolineare è anche il considerevole sforzo che negli ultimi anni la nostra cooperativa ha fatto per eliminare la produzione di materie di rifiuto.» - continua Giorgio Planchenstainer, presidente della cooperativa rivana. «Uno dei nostri intenti è stato ed è quello di riutilizzare ogni materiale di scarto: la sansa, ad esempio, viene suddivisa da appositi macchinari in polpa, destinata poi all'alimentazione zootecnica, e in nocciolo, utilizzato come combustibile. Lo stesso vale per l'acqua di vegetazione, che per anni ha comportato uno scoglio non indifferente, ma che oggi viene filtrata e purificata per il 70%, mentre la parte restante è usata come concime ed è al momento sottoposta a studi specifici da parte dell'Università di Perugia, con lo scopo di trovarle un miglior impiego».

Fondato 50 anni fa, il Frantoio di Agraria, con i suoi 80 soci

olivicoltori, è uno dei quattro presenti nell'Alto Garda - accanto al Frantoio Bertamini, a Olio-Cru e al Frantoio Madonna delle Vittorie - ma il solo ad impianto cooperativistico. Ad oggi si occupa della produzione del 65% dell'olio della zona, non-

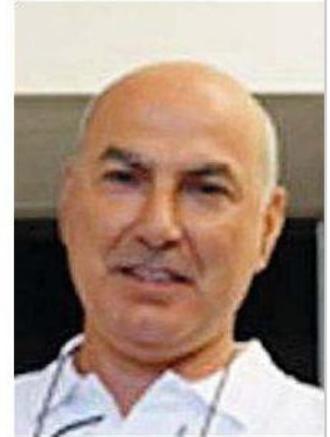
ché, insieme a Madonna delle Vittorie, della commercializzazione del pluripremiato Olio Garda Dop. «Un olio extravergine che piace tanto ai consumatori - lo abbiamo esportato di recente negli Stati Uniti e in paesi come la Germania e la Polonia,

che tradizionalmente hanno sempre utilizzato il burro in cucina -, quanto ai critici. Ha vinto infatti numerosi premi di giuria in varie competizioni nazionali - una su tutte il Sol d'Oro di Verona - e internazionali, aggiudicandosi riconoscimenti in Germania, Usa e Giappone» - riporta Planchenstainer.

Mezzo secolo di storia, che però ha radici ben più lontane. L'Associazione Agraria di Riva nasce infatti nel 1923 sotto Regio Decreto Legge, come istituzione definitiva di un tardo-ottocentesco consorzio agrario distrettuale e, prima ancora, di una serie di comizi agrari. Originariamente si occupa quindi della promozione e del sostegno di tutta agricoltura del territorio dell'Alto Garda, ma, nei decenni a seguire, specializza la sua attività nei due settori presenti oggi: la cantina, fondata nel '57, e nel frantoio, per l'appunto, nato nel '65.



Giorgio Planchenstainer



Il direttore Massimo Fia



L'attuale sede dell'associazione Agraria (quella storica era in viale Lutti) in via S. Nazzaro



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

RIVA Ieri all'«Agraria» celebrata l'attività del frantoio Mezzo secolo tra le olive

RIVA - Il frantoio dell'Associazione Agraria di Riva ha compiuto ieri 50 anni. E, per festeggiare l'avvenimento, ha aperto le porte a soci, turisti e curiosi, per presentare le novità e le modifiche apportate alle attrezzature, illustrare gli accorgimenti adottati per ottenere il massimo da ogni oliva e raccogliere ulteriore consenso dal mercato. In compagnia degli esperti e del direttore generale Massimo Fia è stato possibile visitare lo stabilimento e farsi spiegare direttamente dagli addetti ai lavori il funzionamento dei macchinari. «Dopo esserci dedicati a ciò che sta a monte della lavorazione dell'olio, ovvero la gestione dell'oliveto, la raccolta del frutto e il trasporto in frantoio, che ci ha permesso di migliorare anno dopo anno - ha detto - era giunto il momento di investire su nuove attrezzature, più innovative. Abbiamo migliorato innanzitutto l'impianto di asciugatura dell'oliva pulita che entra in frantoio, quindi l'impianto di frangitura, le gramole (per



Il direttore Fia (con il secchio rosso in mano) ieri durante la visita (Salvi)

permettere un'ulteriore protezione dall'aria, con sensori che, oltre alla temperatura, quantificano la presenza di ossigeno ed anidride carbonica), il sistema di separazione dell'olio dall'acqua e quello di estrazione del prodotto finito. In realtà, tante piccole modifiche agli impianti, per accrescere la qualità del nostro olio». Impianti dunque al passo con i tempi, se non

addirittura tra i primi di questo tipo in Italia, per favorire la realizzazione di un prodotto sempre più di qualità, che rappresentano un bel passo in avanti per il comparto della cooperativa di San Nazzaro vocata al conferimento, alla lavorazione e alla vendita del 65% della produzione dell'olio extravergine di oliva del Garda Trentino. Da ben 50 anni. P.M.

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

