



RASSEGNA STAMPA

AGOSTO 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

ar CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



BIOLOGICO Buon riscontro per le nove aziende presenti a Norimberga

A Biofach 170 incontri con il Trentino

TRENTO - Nove realtà trentine hanno avuto la possibilità di presentarsi sui mercati internazionali all'interno dello "Stand Trentino" dell'edizione 2022 di Biofach, la più importante fiera internazionale dedicata al biologico che si tiene ogni anno a Norimberga, in Germania. L'iniziativa è organizzata da quattro anni da Trentino sviluppo Spa, in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento. Quest'anno, insieme alle imprese, c'era anche la Fondazione Edmund Mach, che a Biofach ha tenuto un convegno dedicato all'utilizzo della biotremologia per la salvaguardia di vigneti e meleti. «Il comparto del

biologico in provincia di Trento ha numeri interessanti: possiamo contare su più di 1.350 imprese, di cui circa 160 trasformatori, con un trend in continua crescita. È fondamentale quindi innanzitutto far capire che esistono queste opportunità e aiutare le aziende con percorsi di formazione e accompagnamento. Questo è la ragione per cui Trentino Sviluppo ha avviato una serie di iniziative, tra cui Biofach», spiega Renata Diazzì, direttore Area crescita imprese consolidate di Trentino sviluppo. Le nove imprese trentine hanno presentato a clienti di tutto il mondo i propri prodotti con certificazione biologica.

Parliamo di vino, olio, mele, dadi e insaporitori, succhi di frutta, detersivi e detergenti realizzati con metodi naturali ed ecosostenibili. Le aziende, a fronte di 171 incontri totali con possibili partner commerciali, hanno espresso grande soddisfazione per aver avuto la possibilità di partecipare in gruppo e per aver goduto delle azioni di comunicazione integrata realizzate a supporto del progetto. Ecco quali erano le realtà trentine presenti a Norimberga: Agraria Riva del Garda, Bauer, Cantina Toblino, Chindet, Corvée, Melinda, Oliocru, Torboli Cantine Naturali e Trentofrutta.





Le aziende presenti al festival



ASTRO L'eccellenza dell'itticoltura Trentina

Nelle acque pure, fresche e ben ossigenate che sgorgano dai ghiacciai dolomiti del Trentino nascono le trote e i salmerini Astro, allevati senza alcuna forzatura e rispettando tempi e cicli nutrizionali. Astro è un'associazione di trotiltori trentini che nasce nel 1986 con le prime trotilture locali, e ad oggi sono 70 gli allevamenti sparsi nel Trentino, habitat ideale

per l'allevamento dei salmonidi.

Il lento accrescimento rende le carni sode, compatte, dal basso contenuto di grassi e dall'alto livello proteico e sali minerali e dei preziosi Omega3.

La materia prima viene lavorata nello stabilimento di Lavis (TN) e viene trasformata per ottenere vari prodotti come le trote salmoneate e i salmerini freschi, golosi e sani burger, filetti e gocce di trota da dorare in padella, bocconcini marinati e in saor, le uova, il carpaccio e i filetti al vapore pronti da servire; infine i deliziosi filetti affumicati, una bontà senza tempo da gustare in tanti modi.

Grazie alle sue caratteristiche nel 2012 Astro ottiene la certificazione IGP. Astro è anche Friend Of The Sea, certificazione ambientale per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura sostenibile.

46ESIMO PARALLELO L'olio più a nord d'Italia

La storica cooperativa trentina Agraria Riva del Garda nasce nel 1926 per sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda. L'azienda evolve rapidamente: il 1957 vede la fondazione della cantina, mentre nel 1965 esordisce il frantoio. Oggi Agraria Riva del Garda è la grande famiglia cooperativa nel territorio altogardesano e può contare sulla sinergia di circa 300 soci conferitori, 80 dei quali si dedicano esclusivamente alla coltura degli olivi.

Per quanto riguarda la produzione di olio, l'Alto Garda Trentino è il territorio più settentrionale al mondo. Il microclima unico che caratterizza il 46° parallelo permette ad Agraria Riva del Garda di spremere pregiati nettari extravergini dalle caratteristiche inimitabili e dagli standard elevatissimi, che ogni anno ottengono i più alti riconoscimenti nazionali e internazionali.

La linea 46° Parallelo si compone di tre anime diverse: il Monovarietale Casaliva, prodotto solo con olive dell'omonima varietà, il Biologico segue i più rigidi parametri dettati dal protocollo bio e il Blend è realizzato con una sapiente combinazione di differenti varietà di olive.

SPECIALE FOOD



ARMANINI Affidabilità ed esperienza da più di 50 anni

Dal 1963 la famiglia Armanini porta in tavola tutta la freschezza del pesce d'acqua dolce di montagna e del Trentino. In quegli anni, l'azienda ha progettato e creato il primo allevamento, non intensivo, riproducendo fedelmente le fasi di incubazione, nascita e sviluppo di quei pesci che vivono in libertà, nei torrenti,



laghi e fiumi della Valle del Chiese. L'alta qualità del loro pesce assicura caratteristiche organolettiche uniche, come una polpa compatta e delicata, unica per magrezza e ricca di grassi polinsaturi Omega 3. Ogni esemplare viene seguito nelle diverse fasi di crescita, seguendo rigidi protocolli d'alimentazione, senza l'utilizzo di additivi chimici. Lavorazione artigianale, conservazione

tutta naturale e una lunga esperienza sono gli ingredienti indispensabili per avere prodotti sempre freschi e genuini.

Oggi l'attività tradizionale di famiglia prosegue utilizzando il meglio della tecnologia a disposizione.

Alla riscoperta delle erbe officinali con NATURGRESTA

Dal 1988 l'azienda agricola Ecoidea coltiva, raccoglie e trasforma piante officinali biologiche o da raccolta spontanea nel biodistretto della Val di Gresta in Trentino.

Le materie prime vengono lavorate in giornata, secondo metodi fitoterapici artigianali che non prevedono l'impiego di prodotti di derivazione chimica per realizzare la linea di prodotti Naturgresta. Tra le novità dell'azienda troviamo l'Amaro dei Fazzilisti, un dopopasto gradevole sia a temperatura ambiente che ghiacciato. Le radici amare di Genziana e Bardana donano al liquore un retrogusto persistente, ammorbidito dalla presenza dello zucchero di canna e dagli aromi di Cannella e Chiodi di Garofano. Le foglie di Lippia citriodora e di Assenzio creano un gradevole bilanciamento di sapori erbacei, che lasciano in bocca un sapore di fresco e pulito. Per chi ama i sapori forti, l'Amaro è disponibile anche in versione bitter.



SPECIALE FOOD



La sostenibilità secondo lo SCATOLIFICIO DEL GARDA

Scatolificio del Garda® tiene molto al mondo del compostabile e lo trasmette attraverso i suoi marchi.

Bioplat® è la linea di stoviglie monouso 100% biodegradabili e compostabili in cartoncino, mentre Naturese®, offre un prodotto naturale con la foglia di palma, la polpa di cellulosa, il PLA, il CPLA e il legno. Studi accreditati affermano che se non verrà fatta alcuna azione, entro il 2050 ci sarà più plastica che pesce negli oceani. L'azienda è convinta che l'obiettivo potrà essere raggiunto soltanto incentivando prodotti cartotecnici, siano essi compostabili o semplicemente riciclabili nella carta, e al tempo stesso diminuendo l'uso delle plastiche.

Un prodotto è compostabile quando alla fine del suo ciclo di vita si può smaltire assieme al rifiuto organico. Esso viene gettato nell'umido, per far sì che si trasformi in compost (un vero e proprio processo di decomposizione) e successivamente viene riutilizzato come terriccio per uso agricolo.

I vini del MONTE BALDO

Monte Cimo è un'azienda nuova, nata nel 2018 a Spiazzi, nel comune di Caprino Veronese, sulle pendici del Monte Baldo. "Monte Cimo" è il contrafforte che ospita la proprietà di 8,5 ettari di vigneto, e la cantina.

Si tratta di un luogo incantevole da cui lo sguardo spazia tra la Val d'Adige e il lago di Garda.

Si tratta di vigneti d'alta quota: 954 metri è l'altitudine massima, che ren-

de Monte Cimo una delle aziende più alte in Italia.

Il vigneto è costituito per il 90% da varietà PIWI: Solaris, Muscaris, Johanniter, Rithos, Crethos. Lo completano Incrocio Manzoni e Traminer. Acidità, Freschezza e aromaticità sono le caratteristiche dei vini di Monte Cimo ed il risultato della tecnica di vinificazione e del terroir.

TRENTODOC BLAUDORÈ, l'eccellenza dell'azienda Pravis

L'Azienda Agricola Pravis nasce ai piedi di Castel Maldruzzo, dove da più di 40 anni viene coltivata la vite con una tecnologia enologica ridotta al minimo nel rispetto della natura e del territorio. Tra i vini prodotti, spicca il Trentodoc Blandorè, che nasce in una zona baciata dal Lago di Garda a sud, dal Lago di Cavedine ad ovest e dalle Dolomiti a nord, habitat perfetto per il Pinot Nero. Per mantenere perfetti livelli di acidità e maturità fenolica le uve vengono raccolte verso fine agosto. Al naso risaltano note di pane, lievito madre, pinoli tostati e mandorla. Tutto questo si riflette in bocca, unito ad un'eccezionale freschezza e sapidità. Il vino viene in parte affinato in legno, per ottenere maggiore complessità e in parte lasciato in acciaio fino al momento del tiraggio.



L'OLIO DEL GARDA

L'olio del Garda è un must che resiste nel corso dei secoli. Da quando è stata riconosciuta l'attestazione di origine Dop si ha la certezza che si tratti per davvero di extra vergine gardesano certificato e garantito. È una denominazione di origine speciale, perché è l'unica Dop in Italia che comprende tre distinte regioni. Il fatto che vi sia un unico consorzio di tutela è la dimostrazione che si possano davvero vincere i campanilismi. Sono tre le menzioni geografiche: Dop Garda Bresciano, Dop Garda Orientale (comprende gli oliveti ricadenti nelle province di Verona e Mantova), e Dop Garda Trentino (solo alcuni comuni, undici, non tutti, della provincia di Trento). Cosa hanno in comune gli oli del Garda. Sono tutti oli delicati, fini, eleganti, dal fruttato leggero o medio. Talvolta la differenza è minima e la si riscontra soprattutto negli oli gardesani trentini, perché risultano più fruttati. Le cultivar di olivo da cui si ricavano gli oli sono le medesime: vi è la prevalenza dell'oliva Casaliva, una cultivar autoctona che copre e domina l'intero territorio, ma vi sono anche molte altre cultivar, come le varietà Pendolino, Favaron, Grignan, Less, Bagolin, Raza e Maurino, che, seppure incidano poco numericamente non sono certo meno importanti per peculiarità e qualità degli oli estratti. Inoltre, sono presenti olive che si trovano anche in altre regioni, come le varietà Frantoio e Leccino. Volendo tracciare un profilo sensoriale comune a tutte e tre le aree, è possibile evidenziare i sentori di mandorla e mela bianca, il gusto di carciofo, la morbidezza al palato, l'armonia delle note amare e piccanti, sempre ben dosate. In cucina è un olio aperto a una molteplicità di impieghi, si consiglia a crudo con linguine con sarde di lago, o con tranci di lavarello e insalate di patate, e con molte altre ricette che richiedano un olio delicato e fine, elegante, in grado di valorizzare, senza mai coprire, i profumi e i sapori di altri alimenti.

Luigi Caricato

