

RASSEGNA WEB

OTTOBRE 2020

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

**CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Consorzio Opera Olei: arrivano i nuovi oli!

LINK: <https://www.saporinews.com/2020/10/consorzio-opera-olei-arrivano-i-nuovi-oli/>



Consorzio Opera Olei: arrivano i nuovi oli! Il Consorzio Opera Olei presenta gli oli che sono contenuti in un prezioso cofanetto e che saranno frutto della nuova campagna olearia. Sei oli monovarietali, da olive 100% italiane, rappresentativi di altrettante regioni. Sei bottiglie per gustare tutti i sapori e i profumi dell'Italia dell'olio, dal Trentino (Azienda **Agraria Riva** del Garda) alla Sicilia (Frantoi Cutrera), passando per la Toscana (Frantoio Franci), l'Umbria (Azienda **Agraria Viola**), la Puglia (Mimi) e la Calabria (Olearia San Giorgio). GLI OLI EVO DELLA CONFEZIONE L'OTTOBRATICO - OLEARIA SAN GIORGIO, CALABRIA. Un nome evocativo della cultivar da cui origina, l'Ottobratica: la sua maturazione ottimale avviene nel mese di ottobre. La vista: eccellente interpretazione di questa varietà autoctona dalle olive piccole e allungate, quest'olio colpisce la vista

con il suo colore giallo dorato velato. L'olfatto: il suo profumo è delicato, mai scontato, vigoroso e persistente e stimola l'immaginazione con i suoi sentori di erba fresca, carciofo, mela matura e sottobosco. Il gusto: in bocca, amaro e piccante sono contenuti ed equilibrati; la chiusura è di mandorla dolce. Abbinamenti: adora essere utilizzato per frittiture. Strepitoso il 'suo' gelato d'olio d'oliva. Perfetto per la maionese. A tavola esalta crostacei al vapore, pesce bollito e carni bianche ai ferri. Irrinunciabile con primi piatti con funghi ovoli. Esalta i legumi, soprattutto i fagioli, meglio se freddi. 46° PARALLELO - **AGRARIA RIVA** DEL GARDA, TRENTINO. Creato solo dalla cultivar autoctona Casaliva. In una particolare combinazione di microclima alpino e mediterraneo che protegge in modo naturale, crescono gli ulivi in quella che si può considerare la posizione più settentrionale al mondo per la coltivazione

delle olive. La vista: un olio fruttato medio leggero dall'intenso colore giallo con lievi sfumature verdi. L'olfatto: al naso sprigiona profumi eleganti di erbe aromatiche e di mandorla. Il gusto: le percezioni aromatiche continuano in bocca. A seguire, invadono il palato, una lieve vena di amaro, data dai polifenoli, e spiccate note piccanti. Abbinamenti: rivendica le sue radici anche in cucina sprigionando al meglio la sua personalità con le eccellenze gastronomiche del territorio, dai pesci di lago alla carne salada fino agli strangolapreti alla trentina. Gli amanti delle verdure lo godranno con il radicchio arrosto, le verdure cotte, la cicoria, le lasagne vegetariane. PRIMO - FRANTOI CUTRERA, SICILIA. Un olio che dichiara immediatamente la sua cultivar Tonda Iblea. Intensamente armonico, bilanciato, decisamente versatile. La vista: colore verde velato a causa della decantazione naturale. L'olfatto: un profumo

fruttato, fresco, con esuberanti note di pomodoro verde, tipico della varietà Tonda Iblea, ed erbe fresche, appena tagliate. Il gusto: in bocca è corposo con un amaro e piccante perfettamente equilibrati. Un sapore pieno, allettante che affascina con note erbacee. Abbinamenti: enfatizza gli arrostiti, rende sopraffini le bruschette e seduttive le insalate. Ingrediente ineguagliabile con il pesce. Eccellente sulle zuppe di legumi e le insalate, sulle bruschette, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati. Capace di rendere indimenticabile un sugo di pomodoro. **IL SINCERO - AZIENDA AGRARIA VIOLA, UMBRIA.** Nasce dal Moraiolo, la più antica cultivar di questa terra, esprimendone l'anima più vera. Un olio extra vergine di oliva dalla straordinaria complessità ed eleganza. Una scelta legata al territorio: piante secolari di modeste dimensioni legate a terreni sassosi e scoscesi, cresciute a quattrocento metri di altitudine e coltivate secondo la tradizione. La vista: si presenta con un colore verde smeraldo con riflessi dorati. L'olfatto: al naso è ampio e complesso, caratterizzato da note vegetali di erbe di campo, con ricordo di carciofo e sentori di mentuccia. Il gusto: è fine e di carattere,

con toni di cardo selvatico, cicoria, mandorla dolce, pepe nero e cannella. Amaro potente, piccante deciso e persistente. Abbinamenti: in cucina esalta zuppe di legumi, eccellente su carni alla brace e selvaggina allo spiedo. Il suo gusto deciso si sposa con zuppe di fagioli e creme di ceci con pane tostato. Si accompagna con formaggi ben stagionati, ideale su sorbetti di arancia e mandarino. **VILLA MAGRA GRAND CRU - FRANTOIO FRANCI, TOSCANA.** L'eccellenza assoluta del Frantoio Franci, vertice di eleganza, complessità, struttura e persistenza. Ottenuto solo dalle migliori olive della varietà Frantoio, prodotto in bottiglie numerate. La vista: aspetto filtrato. L'olfatto: al naso è elegante e complesso, impreziosito da sfumature floreali e di amarena che aprono a note fresche di mandorla verde, kiwi e carciofo. Il gusto: è ampio, dolce in apertura, carica amara gradevole e ben dosata, piccante speziato in progressiva crescita, ottima armonia e complessità, lunga persistenza di note aromatiche. Abbinamenti: i piatti semplici ma robusti della tradizione si abbinano perfettamente a questo olio: patate, fagioli, ceci e zuppe di verdure, porcini alla griglia acquistano vigore e si presentano nel

loro abito migliore. Da impiegare a crudo su tartare di tonno e salmone, su carni rosse o su pesci molto saporiti. Ottimo su formaggi freschi, tortelli ricotta e spinaci, riso o pasta in bianco con parmigiano a scaglie. **CORATINA - MIMI', PUGLIA.** Cultivar autoctona pugliese, la Coratina regala un olio EVO deciso, dal sapore fragrante, dal perfetto equilibrio di fruttato, amaro e piccante. La vista: colore verde intenso. L'olfatto: fruttato avvolgente che rivela spiccati sentori di foglia e carciofo, mandorla fresca e cicoria di campo con eleganti note speziate. Il gusto: in bocca potenti note vegetali di ortaggi a foglia, mandorla fresca e cicoria di campo. La fluidità al palato è ottimale. Abbinamento: divino su una semplice bruschetta, sorprendente su una crema cotta, sublime in tutti i piatti della tradizione pugliese a partire dalla zuppa di fave con cicoria. Per ulteriori informazioni www.operaolei.it By claudia.dimeglio

Olive, produzione ridotta ma la qualità è al top

LINK: <https://www.giornaletrentino.it/economia/olive-produzione-ridotta-ma-la-qualita-C3%A0-C3%A8-al-top-1.2442825>



Olive, produzione ridotta ma la... Olive, produzione ridotta ma la qualità è al top Il punto. La produzione di quest'anno di atterterà tra i 23 e i 25 mila quintali, lontana dal record di 29 mila. In calo anche la resa, ma secondo Fem l'olio che ne uscirà sarà di prim'ordine Mail Trento. La produzione di olive di quest'anno è molto buona, dopo un'annata di scarica ed anche dal punto di vista sanitario, la mosca è stata controllata molto bene, al punto che il tecnico della FEM responsabile della consulenza tecnica per il settore Franco Michelotti non esita a definire «ottimo» il livello qualitativo. La produzione di quest'anno, pur non raggiungendo i 29.000 quintali dell'annata record del 2018, si dovrebbe attestare secondo Michelotti fra i 23 e i 25 mila quintali. Le causa della riduzione della produzione di circa l'80% - al punto che diversi olivicoltori non hanno nemmeno raccolto il prodotto - sono diverse:

dall'alternanza, alle condizioni climatiche particolarmente sfavorevoli, alla diffusione della mosca olearia. L'inizio del raccolto è previsto a metà della prossima settimana, e vista la quantità di produzione e la capacità di lavorazione dei frantoi secondo il tecnico potrà durare circa due mesi cioè fino a metà dicembre. La resa in olio secondo i test effettuati dai tecnici FEM non sarà come quella del 2017 che aveva raggiunto il 19%, ma si atterterà fra il 13 e il 14%. Una resa media ma di qualità ottima. «Certo - raccomanda Michelotti - sarà importante partire subito con il raccolto perché prima si raccoglie l'olivo e migliore è la qualità dell'olio». I circa 1200 olivicoltori, in larga parte hobbisti, coltivano complessivamente 500 ettari di oliveti dei quali 400 coltivati sulle colline in coltivazione specializzata. Si tratta di oliveti storici con piante ultra centenarie. Il resto sono i giardini della piana e gli impianti misti La

varietà prevalente è la Casaliva, varietà tipica del Garda Trentino, che è del tutto simile alla varietà principale della Toscana, il Frantoio. Ma ha una sua specificità fortemente radicata nella zona prova ne sia il fatto che dalle analisi fatte dai ricercatori della Fondazione Mach, su un patriarca che ha più di 500 anni di vita, si è rilevato che oltre 500 anni fa era questa la varietà più diffusa. Questo è il primo conferimento in epoca Covid 19. Come si dovranno comportare i produttori? Ne parliamo con Massimo Fia direttore dell'Agraria di Riva del Garda. «La produzione si presenta molto bella - afferma - certo, c'è da sperare che si riescano a raccogliere le drupe entro novembre per assicurarsi un'ottima qualità dell'olio. L'Agraria - prosegue Fia - si sta preparando com'è avvenuto per la vendemmia, con grande scrupolo al momento del conferimento per la molitura delle olive. L'altra sera abbiamo fatto

assemblea dei soci ai quali abbiamo distribuito un regolamento sui comportamenti da tenere, come già avvento in vendemmia. I soci arrivano con il trattore con mascherina e non devono scendere nemmeno dal trattore. Abbiamo incontrato i non soci che sono la maggioranza che chiedono a noi il servizio di frangitura. Per loro abbiamo previsto un percorso dedicato, devono entrare uno per volta, il nostro personale non tocca nemmeno i loro recipienti. Devo riconoscere - conclude il direttore - che fino ad oggi tutti si sono comportati molto disciplinatamente. Il costo di frangitura è di 22 euro a quintale e la quantità minima conferita deve essere di 200 kg giornalieri». © RIPRODUZIONE RISERVATA .

Trentodoc Brezza **Riva** Riserva Il vino cullato dalle onde del lago

LINK: <https://www.italiaatavola.net/vino/cantine-consorzi/trentodoc-brezza-riva-riserva-vino-cullato-dalle-onde-del-lago/70296/>



Cento per cento Chardonnay coltivato nell'alto Tense, in una zona orientata a mezzogiorno che domina il Lago di Garda, particolarmente vocata per la coltivazione di questo vitigno godendo di un clima privilegiato con una buona ventilazione. Le uve, che provengono da un vigneto condotto interamente in modo biologico per una resa che non supera i 40 ettolitri per ettaro, sono raccolte in leggero anticipo di maturazione proprio per preservare le note fresche. Fermentazione in parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese. Il vino matura sui propri lieviti per 36 mesi prima della sboccatura, come richiesto dal disciplinare. Il Brezza **Riva** Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016, Blanc de Blancs Il Brezza **Riva** Riserva fa parte di un progetto partito nel 2016 a cura dell'**Agraria Riva** del Garda (Tn), una cooperativa agricola trentina nata nel 1926, oggi con 300 soci e circa 300

ettari di superficie vitata. Nel mese di giugno di quest'anno, 1.216 bottiglie di questo vino sono state collocate a 38 metri di profondità nei fondali del Lago di Garda dove riposeranno per 12 mesi in condizioni uniche, temperatura costante, assenza di luce e rumori, pressione superiore a quella atmosferica e il cullare delle correnti. Brezza **Riva** Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016, Blanc de Blancs, uno spumante che nasce in montagna, da terreni con caratteristiche geologiche molto complesse. Fine e persistente perlage, colpisce il ventaglio di profumi che vanno dai leggeri profumi floreali alla crosta di pane ai toni di mela matura con una traccia di erbe officinali. Vivace al palato una fresca complessità, sapido ed equilibrato. Per informazioni: www.agririva.it © Riproduzione riservata

Bene la vendemmia, ancora meglio le olive

LINK: <https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2020/10/20/bene-vendemmia-meglio-olive>



Bene la vendemmia, ancora meglio le olive Mar, 20/10/2020 - 05:30 Chiudi Apri Per approfondire: olive olio garda Tempo di lettura: 2 minuti 15 secondi Il giovedì è una giornata importante all'«Agraria». Giovedì 8 ottobre, infatti, si è ufficialmente conclusa la vendemmia per i soci della cooperativa altogardesana. Esattamente una settimana più tardi, giovedì 15, è invece iniziata la raccolta delle olive su centinaia di ettari ben distribuiti sulle olivaie della Busa. «I conferimenti della vendemmia si sono conclusi con le selezioni di cabernet destinati fare una serie di prodotti elaborati - spiega il direttore di "Agraria", Massimo Fia - quest'anno la difficoltà maggiore è arrivata dai capricci del tempo, con 200 millimetri di pioggia concentrati in poco tempo a inizio settembre e altrettanti nel primo week end di ottobre. Ciò nonostante parliamo di una buona vendemmia, con una qualità soddisfacente. Si capiva già dalla primavera

che sarebbe stata una buona stagione, non siamo certo all' "ottimo" di altre annate, ma la produzione "docg" è garantita. Bene sia i rossi che i bianchi, soprattutto i "base spumante"». La prima vendemmia dell'era covid: «I nostri soci si sono comportati bene, hanno capito la gravità della situazione, si sono attenuti al regolamento messo a punto alla vigilia. Nel piazzale c'era molta attenzione: tutti con la mascherina, scaricavano, registravano il conferimento, siamo riusciti a tenere tutti distanziati e per sicurezza abbiamo distribuito una penna per ciascuno in modo da non doversela passare». Soddisfazioni maggiori, quest'anno, sembrano arrivare dalle olivaie. «La raccolta è partita pochi giorni fa - prosegue Fia - anche qui bisogna operare in condizioni covid. Gli olivicoltori arrivano in una piazzola dove sono accolti da un addetto della cooperativa che verifica il

conferimento, si procede a scaricare e poi il mezzo agricolo va direttamente in un altro parcheggio dove il conferitore attende il "via libera" per ritirare subito dal frantoio il proprio olio extravergine». A San Nazzaro si lavorano 25 quintali all'ora di olive, i primi 16.000 quintali sono già stati prenotati. Oltre ai soci bisogna far fronte alle richieste dei privati. Così «Agraria» riceve le olive "private" dalle 5 del mattino alle 21, mentre da quell'ora successivo arrivano i soci della cooperativa, che conferiscono anche in piena notte e con una procedura più complessa (le olive vengono pesate, defogliate, analizzate, indirizzate: in base alla qualità delle olive si decide la qualità dell'olio). «Le olive viste finora sono perfette - conclude Fia - le temperature fredde del periodo contribuiscono a conservarne le qualità. La mosca olearia non ci ha dato grandi preoccupazioni quest'anno e le analisi delle

prime olive conferite da giovedì scorso saranno presto disponibili. Dopo un 2019 decisamente da dimenticare avremo sicuramente un buon 2020 per i nostri extravergini». La produzione altogardesana - per quanto minima rispetto a quella nazionale - si sta sempre più affermando sui mercati internazionali grazie alle sue peculiarità: parliamo pur sempre dell'extravergine più "nordico" del mondo. **Riva** - Arco RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige Davide Pivetti Invio mail Follow @pivettiladige Caposervizio della redazione di Rovereto-**Riva**. Leggi tutto su Davide Pivetti