



AGRARIA RIVA

01 - 30 novembre 2017

INDICE

AGRARIA RIVA

26/11/2017 Il Trentino	4
Agraria, bilancio record per vino e olio	
21/11/2017 Bell'Italia	5
GARDA: TRA BREZZE ALPINE E UN SOLE GIA MEDITERRANEO/ 1	
11/11/2017 Corriere del Trentino - Nazionale	13
Un mese con «Trentodoc» Bollicine ed eventi sulla città	
10/11/2017 L' Adige	14
DALLE SPONDE DEL LAGO DI GARDA ALL'ISTRIA È TEMPO DI OVO NUOVO	
03/11/2017 Vita Trentina	15
Le selezioni di Agririva	
03/11/2017 L' Adige	16
«Poche le olive, ma di resa superiore	
26/11/2017 Il Trentino	17
Tutti rieletti i tre membri del consiglio	
11/11/2017 Corriere dell'Alto Adige - Nazionale	18
Un mese con «Trentodoc» Bollicine ed eventi sulla città	
03/11/2017 Vita Trentina	19
I vini di Agririva, un progetto vincente	
26/11/2017 L' Adige	20
Riconfermati nel direttivo Planchenstainer, Brighenti e Bono	
11/11/2017 Il Trentino	21
Agraria sbarca alla disneyland del cibo	
03/11/2017 Vita Trentina	22
"Riusciamo a valorizzare le caratteristiche del nostro territorio"	
26/11/2017 L' Adige	23
«Il 2016 una delle migliori annate»	

AGRARIA RIVA

13 articoli

Agraria, bilancio record per vino e olio

Approvato l'esercizio 2016-2017 con un risultato operativo di 500 mila euro. Planchenstainer verso la riconferma

► RIVA

Un'annata davvero positiva per la Cooperativa Agraria di Riva che ha chiuso il bilancio 2017 con un fatturato ancora in aumento, dopo cinque anni di crescita costante. L'assemblea ordinaria dei soci, riunita ieri pomeriggio al Palazzo dei Congressi, ha approvato il bilancio per l'anno sociale 2016 - 2017 e ha rinnovato le cariche sociali confermando i tre membri uscenti del consiglio direttivo, ovvero Giorgio Planchenstainer (presidente), Lino Brighenti (vicepresidente) e Marco Bonora (consigliere).

Nella relazione del presidente uscente solo notizie positive per un'annata, quella del 2016, che per le produzioni di uva e di olio è stata definita la migliore di sempre. Per quanto riguarda la viticoltura, nonostante i danni dovuti alla peronospora che ha attaccato alcuni vigneti di Merlot, la produzione è aumentata in termini assoluti grazie all'incremento della superficie viticola legata all'ingresso di nuovi soci e all'allargamento di alcune aziende. Nella vendemmia 2016 sono stati conferiti all'Agraria più di 35 quintali di uva, con un incremento del 13,10% rispetto all'anno precedente. In più, dettaglio non trascurabile, alla buona produzione in termini quantitativi ha corrisposto anche un vi-



L'assemblea dei soci dell'Agraria di Riva ieri ha approvato il bilancio 2016-2017 (foto Fabio Galas)

no di buona qualità. Le ricadute sono state positive ovviamente anche per i soci che hanno visto una remunerazione in aumento del 24,24%.

Per quanto riguarda invece il 2017, in tutta Italia la vendemmia è andata male al punto che gli esperti le definiscono una delle peggiori degli ultimi decenni, a causa prima delle gelate, poi per le grandinate e infine la siccità

estiva che ha flagellato le produzioni viticole da nord a sud del paese. La Busa invece si è salvata, limitando i danni e addirittura riuscendo a migliorare leggermente la produzione rispetto al 2016, registrando un più 1,3%. «Siamo molto soddisfatti dell'annata appena conclusa a livello quantitativo - ha detto il presidente Planchenstainer ai soci - e siamo fiduciosi anche per la qua-

lità dei vini. E' una conferma del buon operato generale della cooperativa che deve però essere d'incentivo per fare ancora meglio».

Ma le buone notizie non si limitano al vino, il 2016 è stato un anno record anche per l'olio. Per la prima volta sono stati superati i dieci mila quintali di oliva, con un incremento del 12% rispetto al 2015, nonostante i timori do-

vuti alla presenza della mosca olearia che aveva fatto preoccupare gli olivicoltori. Una raccolta davvero intensa che ha messo a dura prova le capacità del frantoio dell'agraria che, per rispondere a tutte le richieste, ha dovuto intensificare il lavoro durante il week end e nei giorni festivi. In ogni caso i numerosi premi e riconoscimenti ottenuti confermano la buona qualità dell'olio prodotto e l'affermazione dell'agraria sul mercato.

C'è infine da segnalare anche l'andamento del punto vendita dei prodotti commerciali, la Corte del Tipico, che nell'anno sociale ha realizzato vendite per più di tre milioni di euro (+2,89% sull'anno precedente) e, al di là degli aspetti, economici rappresenta un importante punto di riferimento per promuovere la vendita diretta dei prodotti dei soci, in particolare vino e olio, che costituiscono quasi la metà delle vendite.

In sintesi l'Agraria chiude il bilancio con un risultato operativo lordo di 500 mila euro, una situazione patrimoniale e finanziaria solida, una riduzione dell'indebitamento con le banche e un aumento della liquidità. Tutti elementi che garantiscono una relativa tranquillità e fanno ben sperare in futuri investimenti che potranno essere messi in campo senza ricorrere a nuovo indebitamento. (a.c.)



TRENTINO-LOMBARDIA-VENETO

Il giro del lago da Riva del Garda

Garda: tra brezze alpine e un sole già mediterraneo

Testi Lorenza Ferrighi • Fotografie Franco Cogoli

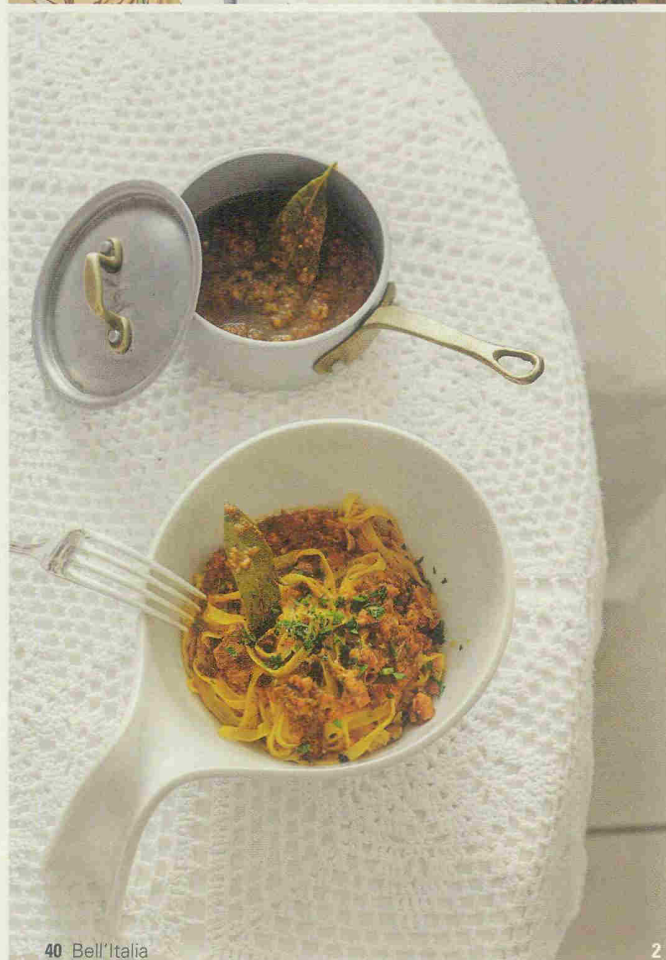


La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Gli ulivi che crescono
sui terrazzamenti
delle colline di
Torbole, lungo la riva
trentina del Benaco,
vantano il primato
di essere quelli più
a nord del mondo.

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



Si arrampicano su per le vallette, tra le pieghe delle montagne che a nord cingono il lago di **Garda**. Sono gli ulivi dell'Alto Benaco, caparbi quanto i contadini che sui pendii hanno ricavato terrazzamenti dove far mettere loro radici. Del resto qui le piante dalle chiome d'argento prosperano e regalano l'**olio d'oliva** "più nordico del mondo". Tanto che l'**Agraria Riva del Garda** ha deciso di battezzare **46° Parallelo** (quando il 45° è il limite oltre il quale altrove l'ulivo non si spinge) il suo extravergine che profuma di erba fresca e di mandorla, dall'aroma pungente, soprattutto quando è fresco di spremitura. Ottenuto dall'autoctona cultivar Casaliva, raccolta a mano dai 1.200 olivicoltori locali sparsi tra **Riva**, Nago e Torbole, sarà il nostro anfitrione nel tour enogastronomico alla scoperta dei sapori del **Garda**, un lago benedetto da un mix climatico unico, nel quale convivono brezze alpine e temperature mediterranee. Qui siamo nello spicchio trentino del Benaco e ce lo ricordano altre delizie prodotte in loco come il miele di acacia aromatizzato al pino mugo, la carne salada e il Rena, un vino color dell'oro, dolce e con note minerali e profumo di frutta candita e mela cotogna, ottenuto da autoctone uve Nosiola raccolte tardivamente.

NEI PIATTI IL SALMERINO DI LAGO E LA RICOTTA DI MONTAGNA

Dopo l'**olio** ci aspetta l'aceto: basta infatti deviare verso nord per assaggiare quello dell'**Acetaia del Balsamico Trentino a Cologna di Tenno**, invecchiato almeno quattro anni e ottenuto dal mosto di uve Gewürtztraminer dei vigneti della tenuta. E poi via verso il centro di **Riva**, dominata dalla rocca voluta dal principe vescovo Altemanno di Trento, la cittadina si affaccia sul lago con una bella piazza coronata dai portici che corrono ai piedi dei palazzi

1. Maurizio Poli, lo chef del ristorante Al Volt di **Riva del Garda**, ha ideato una raffinata cucina a base di pesce di lago.
2. Le gustose tagliatelle al ragù di tinca, una delle delicate specialità del ristorante Al Volt.
3. Il porticciolo su piazza

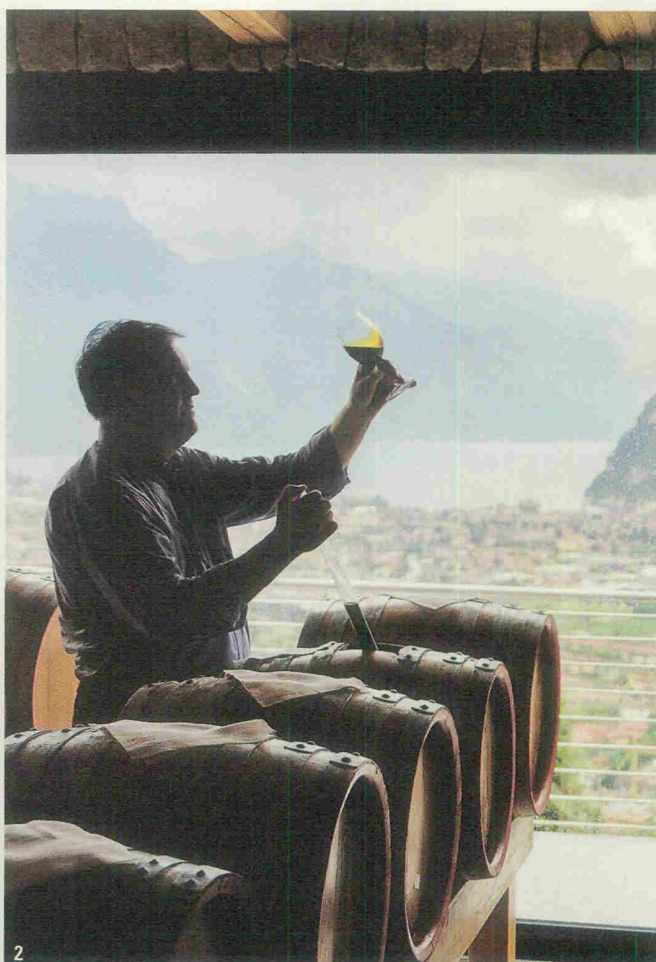
- Garibaldi, a Limone sul **Garda**, borgo che fino agli anni 30 ha vissuto in quasi totale isolamento tra lago e montagne.
4. Degustazione del pregiato **olio 46° Parallelo** all'**Agraria Riva del Garda**.
5. Tra i vicoli del borgo medievale di Tenno.



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



1



2



3



4



colorati, vigilata dalla torre Apponale. Poco prima dell'arco di porta San Marco troviamo il ristorante **Al Volt**, dove la fa da padrone il pescato locale che compare nelle tagliatelle al ragù di tinca e nel filetto di salmerino con spaghetti di verdura. Profumano invece di montagna i piatti del ristorante **Il Re della Busa**, a pochi minuti di cammino, rinomato per i cappellotti con ricotta di malga e rosso d'uovo marinato al tartufo nero del monte Baldo, il massiccio che a est corre parallelo al **Garda**.

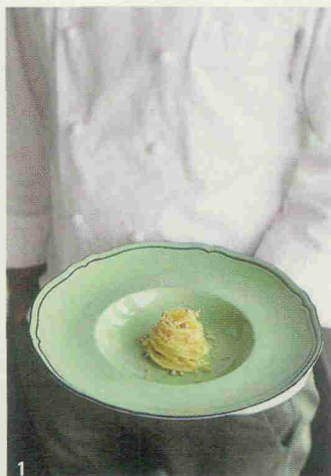
UNA PICCOLA DEVIAZIONE PANORAMICA
Puntiamo ora verso sud-ovest e, imboccata la Gardesana Occidentale, il cui nucleo principale fu ultimato nel 1931 con oltre 28 chilometri scavati nella roccia, raggiungiamo **Limone**, borgo di antiche case che si inerpicano su per vicoli e scalini, incorniciato dalle limonaie e da grappoli di ulivi secolari. A novembre si arriva in tempo per accaparrarsi qualche bottiglia dell'extravergine **Garda Bresciano Dop**, ottenuto da **olive** spremute a freddo con le macine in pietra: prodotto dalla **Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti**, ha sapore fruttato con lievi note piccanti. Ci arrampichiamo quindi su per la strada della Forra, con scorci strepitosi, per arrivare all'altopiano sul quale

sono sparse le diciotto frazioni del comune di **Tremosine**, esclusa Campione che se ne sta in basso a pelo d'acqua. Ci si gode il panorama dal borgo di Pieve, issato su una rocca a strapiombo sul blu, e poi si punta verso il **Casificio Sociale Alpe del Garda**, che produce la tradizionale Formagella Tremosine, a pasta semidura; da non mancare anche una specialità della zona, i tortelli ripieni di cacio.

LA PARATA DI "STELLE" SULLA SPONDA BRESCIANA
Raggiungiamo poi di nuovo la sponda del lago, che si fa via via più dolce. **Gargnano** ospita ben due locali "stellati", **Villa Feltrinelli** e **La Tortuga**. Giunti a **Gardone** è consigliata una cena a bordo lago, quasi ai piedi del Vittoriale, l'eccentrica residenza-monumento voluta da Gabriele D'Annunzio. Ai tavoli del **Lido 84** sperimentiamo gli spaghetti al burro e lievito, opera del geniale chef Riccardo Camanini. Il ristorante si fregia di una stella Michelin, ed è in buona compagnia in questo tratto di sponda bresciana dove ne brillano in tutto sette. Dopo una sosta a **Salò** per far scorta di liquori aromatizzati ai limoni del **Garda** e di una miriade di dolci dalla **Pasticceria Vassalli**, si va a **Manerba**, dove ci aspetta il **Capriccio**: qui la chef Giuliana Germiniasi ➔

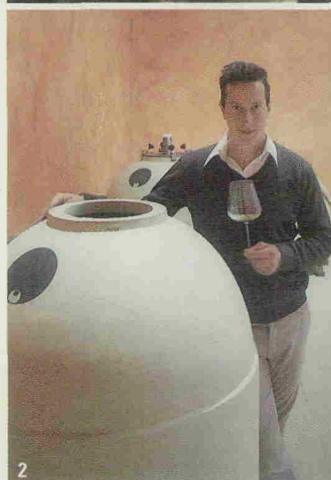
1. Fettine di arancia candita della Pasticceria Vassalli di Salò.
2. Ivo Bombardelli, titolare dell'Acetaia del Balsamico Trentino, controlla l'affinamento dell'aceto.
3. Le pregiate bottiglie alla Cantina Pasini San Giovanni di Puegnago.
4. Degustazione di formaggi del territorio e aceto balsamico al ristorante dell'Acetaia del Balsamico Trentino.
5. Gli **oli** del Frantoio Turri, di Cavaion Veronese.
6. Livio Parisi, patron dell'Osteria al Pescatore di Castelletto di Brenzone.

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



1

1. Gli spaghetti al burro e lievito, creazione di Riccardo Camanini di Lido 84, a Gardone.
2. Valentino Girelli dell'Azienda Agricola Montonale con un calice del pluripremiato bianco Orestilla.
3. Una cesta dei profumati limoni del Garda.
4. Le sale dello stellato Lido 84.
5. Il portico affrescato di Santa Maria Assunta, a Navazzo di Gargnano.



2



3

nobilita il pesce d'acqua dolce, come nel caso del coregone marinato, servito con maionese di mare ed emulsione ai lamponi. Una puntata nell'entroterra ci riserva una sorpresa: il Riviera del **Garda** Classico-Valtenesi Chiaretto della **Cantina Pasini San Giovanni**, a Raffa, frazione di **Puegnago**; ottenuto da uve Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese, sfodera un color rosa corallo e un intenso profumo di fiori freschi. In zona meritano una visita anche le **Cantine Franzosi**, che dai propri vigneti ricava vini come il Rebo, che profuma di prugna e ribes e al palato regala note speziate. Da provare anche i distillati della casa tra i quali spicca la grappa di Lugana e il Limoncino del **Garda**. È proprio il Lugana a conquistarci, tra le province di Brescia e Verona, dove si apre un anfiteatro di colline moreniche; ottenuto da uve Turbiana, è un bianco profumato e di carattere. Eccellente quello dell'**Azienda Agricola Montonale**, nei dintorni di **Desenzano**: battezzato Orestilla, ha color giallo paglierino, profuma di ananas e uva spina ed è sapido e minerale. Assaggiamo anche I Frati dell'**Azienda Agricola Ca' dei Frati** di **Sirmione**, un Lugana Doc che con il tempo esprime al meglio le note minerali e sprigiona aromi di spezie e frutta candita. Suggestivo



4

44 Bell'Italia



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

Bell'Italia 45

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Un mese con «Trentodoc» Bollicine ed eventi sulla città

di **Francesca Negri**

Torna con l'edizione numero 13 (e senza timori scaramantici) «Trentodoc Bollicine sulla Città», che dal 16 novembre al 10 dicembre trasformerà in un'enoteca a cielo aperto tutta la città di Trento. Roccaforte del metodo classico di montagna sarà Palazzo Roccabruna a Trento, dove per tre settimane si terranno degustazioni libere e guidate, seminari e approfondimenti, nonché momenti di buona tavola.

Molte le manifestazioni collaterali: con «Trentodoc in Cantina», dal 21 novembre all'11 dicembre, si potrà scoprire il metodo classico trentino là dove nasce, grazie alle intriganti iniziative organizzate dalle case spumantistiche.

Da non perdere quella in programma il 24 novembre alle 20 da Revì, ad Aldeno, con una selezione di formaggi di montagna abbinata ai Millesimati della piccola cantina fiore all'occhiello della produzione artigianale trentina (30 posti disponibili, bisogna prenotare a info@revispumanti.com); il 26 novembre dalle 10 alle 12 da Cantine Ferrari per l'evento «Il nuovo Ferrari Perlé Zero abbinato alla cucina di Locanda Margon» (solo su prenotazione allo 0461-972416); il 2 dicembre, dalle 18 alle 22 da Maso Poli di Pressano per «Feel», aperitivo music&food&Trentodoc; il 7 dicembre alle 19 da Rotari per la «Trentodoc Rotari Zero Jazz night», esclusivo viaggio alla scoperta del dosaggio zero Alpe Regis Pas Dosé e del Flavio Nature in abbinamento al jazz e all'eleganza della cucina fusion.

Per gli addetti ai lavori, la giornata da segnare in calendario è quella di sabato 18 novembre: quel giorno il Muse di Trento diventerà il palcoscenico per una degustazione in compagnia di 47 delle case spumantistiche aderenti all'Istituto Trento Doc, con 130 etichette in mescita. E

ancora, ci si sposta a Riva del Garda, dove al «Villaggio del Gusto» ci sarà lo spazio «Percorso del Gusto Trentodoc» che prevede la scelta di quattro piatti (cucinati con materie prime del territorio) abbinati a quattro calici di bollicine da scegliere tra le 23 etichette in mescita (info allo 0464-755639).

Con «Happy Trentodoc», infine, dal 18 novembre al 10 dicembre, 13 locali sparsi per Trento proporranno aperitivi gourmet: ai Tre Garofani Antica Trattoria ci saranno il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro; all'Antica Trattoria Due Mori il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena; al Bar Pasi con il Trentodoc di Ferrari con i salumi di Salumeria Belli; al Dolcemente Marzari sarà la volta

del Trentodoc di Maso Martis e dei formaggi Latte Trento; al Il Posto di Ste ecco il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis; al Niky's Vintage il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo; all'Osteria a Le Due Spade con il Trentodoc di Rotari e i formaggi del

Caseificio Sociale di Sabbionara; e ancora al Panificio Moderno in piazza Lodron ci saranno il Trentodoc di Cantina d'Isera; al Ristorante al Vò il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi; da Il Libertino il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre; all'Old Bar&Food il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di Associazione Trocicoltori del Trentino; allo Scigno del Duomo il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda. Programma completo e orari su www.trentodoc.com.

Infine ricordiamo che a Merano è in corso fino al 14 novembre il Merano Wine Festival. Info su www.meranowinefestival.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

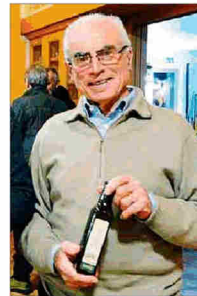
In agenda

Muse, arrivano 47 case
spumantistiche
Prosegue il Merano
Wine festival



DALLE SPONDE DEL LAGO DI GARDÀ ALL'ISTRIA È TEMPO DI OLIO NUOVO

È tempo di **olio** nuovo. Dalle sponde del Lago di **Gardà** all'Istria, dalla Valle dei Laghi alla Valpolicella, dai Colli Euganei alla Liguria e giù giù lungo lo Stivale (Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Puglia, Calabria, Sicilia) i frantoi della Penisola lavorano a pieno regime per ultimare (dopo una raccolta anticipata di alcune settimane) la spremitura delle **olive**. Quella del 2017 si preannuncia come un'annata scarsa, ma in compenso di grandissima qualità. Molte le feste gastronomiche e gli eventi che accompagnano ogni anno la raccolta e la spremitura delle **olive**, occasione imperdibile per assaggiare «l'oro verde» della nuova annata e per visitare tenitori e frantoi. La prima azienda in Italia a dare il via alle operazioni di raccolta e spremitura è stata la Redoro, azienda veronese fondata nel 1895 dalla famiglia Salvagno, che già a metà ottobre ha aperto al pubblico gli storici frantoi di Mezzane e quello modernissimo di Grezzana per l'assaggio dell'**olio** nuovo. Daniele Salvagno ha spiegato i segreti che consentono di ottenere un **olio** extravergine biologico unico e inconfondibile, per qualità e proprietà salutistiche. «L'inizio della raccolta delle **olive** - ha detto - è un momento importante, un rito che simboleggia il ringraziamento per l'annata. Per noi è un piacere aprire i nostri frantoi, accompagnare gli ospiti e spiegare loro i vari passaggi della produzione di un **olio** extravergine di qualità: dal campo alla frangitura, dalla spremitura a freddo alla



decantazione e successivo imbottigliamento del prodotto». Un **olio** biologico impreziosito da una simpatica bottiglia (con il manico) diventata il simbolo dell'azienda Redoro. A conclusione della visita, a pochi passi dall'antico Frantoio di Mezzane, presso la «Locanda dell'Oleificio» allestita nella cornice di una storica villa veronese recentemente ristrutturata, tra ulivi secolari e filari di vigne, si possono degustare i prodotti Redoro e le ricette della tradizione veneta. L'**olio** Redoro vanta la denominazione di origine protetta per i territori **Gardà Dop** (cultivar Casaliva e Pendolino) e Veneto Valpolicella **Dop** (cultivar Grignano, Favarol e Leccino). Grande festa, nei giorni scorsi, anche in Istria al Frantoio Mate di Aleksandra Vekic di Zambartija (Salvore) più volte premiata dalle guide per i suoi gioielli («Timbro Istriano», «Trasparenza Marina», «Bianca Bellezza») prodotti con le **olive** provenienti da oltre 35 mila piante. «Un'annata 2017 straordinaria - ha annunciato - sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo». Non così possono dire molti produttori italiani. In Trentino la siccità e le grandinate hanno creato non pochi problemi, comunque la resa è buona e la qualità da cinque stelle. **Massimo Fia** (Agraria Riva), la famiglia Marzadro (Madonna delle Vittorie) e Arrigo Pisoni (presidente dell'Associazione Amici Olivo Estremo della Valle dei Laghi) sono soddisfatti. «Sulle tavole porteremo degli **oli** eccellenti».

Giuseppe Casagrande

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

Le selezioni di Agririva

Vini tipici del territorio ottenuti da impianti posti nelle zone più vocate

Créa. Merlot trentino doc. Rosso. Località monte Brione, **Riva del Garda.** Terreno argilloso (*créa*).

Sasèra. Lagrein trentino doc. Rosso. Località Pasina, **Riva del Garda.** Terreno ciottoloso e ricco di sassi (*sasèra*), maturazione precoce delle uve per ottimo soleggiamento.

Gère. Trentino rosso doc. Località ciottolose le più vocate per vitigni Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, uve vendemmiate e vinificate assieme.

La Préa. Gewurztraminer trentino doc. Bianco. Località limitrofa al comune di Tenno (450 m/slm), di ampia escursione termica.

Loré. Chardonnay trentino doc. Bianco. Località nei pressi del comune di Tenno (250/slm), grande terrazza naturale sul lago di **Garda.**

Maso Lizzone. Vigneti delle Dolomiti Igt. Rosso. Località al limitare del comune di Dro. Cru di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Rena. Trentino superiore doc. Bianco, da uve Nosiola, appassite in pianta. Località monte Brione, **Riva del Garda.**

Maso Elesí. Trentino superiore biologico. Rosso. Località Padaro, comune di Arco. Vigneto immerso in un bosco di lecci (*élesí*) ad altissima vocazione per il Pinot Nero perfettamente integrato con la natura circostante.

ALTRI VINI

Bollicine di Riva

Brezza **Riva** Brut. Rosa **Riva** Teroldego Igt e Blu **Riva** spumante brut.

Linea classica

Merlot, Cabernet Sauvignon, Schiava, Nosiola, Müller Thurgau, Pinot grigio, Moscato giallo.

Collezione Apponale

Riservata al comparto hôtellerie, restaurant e caffè con 12 vini doc di tradizione trentina.



AGRARIA

Massimo Fia: «Per quanto riguarda invece la vendemmia, non c'è stata produzione piena ma considerate gelate e grandinate possiamo dirci soddisfatti per il risultato»

«Da alcuni anni stiamo puntando più sugli aspetti qualitativi delle uve conferite rispetto ai quantitativi, con scelte adottate sia in vigneto che in cantina»

«Poche le olive, ma di resa superiore»

Seppur con quantità non elevate la raccolta promette fin da ora di coprire il fabbisogno

PAOLA MALCOTTI

Buona la qualità e una quantità che, viste le premesse, rende soddisfatti agricoltori e produttori. Dopo aver superato una stagione travagliata, a causa sia delle gelate primaverili che delle grandinate estive, seguita con molta apprensione dagli addetti ai lavori, la vendemmia 2017 nell'Alto Garda ha permesso di portare a casa una buona qualità delle uve raccolte ma anche quantità tali da consentire di chiudere la stagione con numeri positivi. «Non c'è stata una produzione piena ma possiamo dirci molto contenti - conferma il direttore della cantina AgriRiva Massimo Fia - considerato che da alcuni anni stiamo puntando più sugli aspetti qualitativi delle uve conferite dai nostri associati rispetto ai quantitativi». Circa 35mila sono i quintali di uva vendemmiata quest'anno dai 280 soci viticoltori, provenienti dai vitigni coltivati nei terreni che dalle rive del lago si portano fino all'entroterra droato e alle colline di Nago e Tenno. Un quantitativo questo che da solo rappresenta il 50% del fatturato di AgriRiva, stimato sui 9 milioni e mezzo di euro, e che consente alla socie-



Qui sopra il direttore di Agraria, Massimo Fia, accanto la raccolta delle olive ancora in corso in tutto l'Alto Garda

tà agricola di guardare con maggior determinazione ai mercati esteri più promettenti, Cina e Giappone innanzitutto. Identità e territorio i due pilastri sui quali il direttivo di AgriRiva fonda il «progetto vini», avviato oltre una decina di anni fa. «Il processo che ha portato al conferimento della denominazione Trentino Superiore Doc - continua Fia - non si è ve-

rificato dall'oggi al domani ma è frutto di determinate scelte che sono state adottate sia in vigneto, sia in cantina. Ancora anni fa la cooperativa ha voluto caratterizzare la qualità dei propri vini, partendo dalla scelta dei terreni su cui piantare le prime barbatelle. Ogni vitigno, ad oggi, riesce ad esprimersi al meglio grazie alla collocazione geomorfologica: si parla

quindi di zone fortemente vocate a seconda della tipologia di vite, fattore molto positivo i cui benefici si riscontrano poi nei vini». Infine, uno sguardo d'insieme sulla raccolta delle olive, avviata il 16 ottobre scorso e ancora in pieno svolgimento. «Non abbiamo mai iniziato prima di questa data - conclude Massimo Fia - Anche in questo

caso la quantità non è particolarmente elevata ma promette fin da ora una buona resa, considerato che la media del 10-12% è già stata superata, arrivando oltre il 15%. Anche se si tratta di una prima indicazione (la raccolta delle olive proseguirà fino a fine mese), possiamo dire con certezza che la resa di quest'anno coprirà il fabbisogno previsto».

280

SOCI VITICOLTORI DI AGRIRIVA

Molti di loro sono pure olivicoltori, per un totale complessivo di 300 soci che conferiscono alla cooperativa uve e olive

35.000

I QUINTALI DI UVA VENDEMMIATA NEL 2017

Il prodotto proviene da terreni coltivati che vanno dalle rive del lago fino all'entroterra droato, alle colline di Nago e di Tenno

9,5

MILIONI DI EURO DI FATTURATO STIMATO

Tra gli obiettivi principali quello dell'apertura dei vini di AgriRiva ai mercati emergenti, di Cina e Giappone innanzitutto



Tutti rieletti i tre membri del consiglio



RIVA. Tutti confermati i tre membri del consiglio direttivo di **Agraria** che erano in scadenza di mandato, ovvero il rivano Giorgio Planchenstainer (presidente uscente), l'arcense-droato Lino Brighenti (vicepresidente uscente) e il tennese Marco Bonora (consigliere). I tre sono stati eletti per acclamazione dall'assemblea (presenti 130 votanti) anche per l'assenza di altri candidati. Il consiglio direttivo si riunirà nei prossimi giorni per rinnovare le cariche e con ogni probabilità ci sarà la conferma di Planchenstainer (nella foto) alla presidenza.



Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Un mese con «Trentodoc» Bollicine ed eventi sulla città

di **Francesca Negri**

Torna con l'edizione numero 13 (e senza timori scaramantici) «Trentodoc Bollicine sulla Città», che dal 16 novembre al 10 dicembre trasformerà in un'enoteca a cielo aperto tutta la città di Trento. Roccaforte del metodo classico di montagna sarà Palazzo Roccabruna a Trento, dove per tre settimane si terranno degustazioni libere e guidate, seminari e approfondimenti, nonché momenti di buona tavola.

Molte le manifestazioni collaterali: con «Trentodoc in Cantina», dal 21 novembre all'11 dicembre, si potrà scoprire il metodo classico trentino là dove nasce, grazie alle intriganti iniziative organizzate dalle case spumantistiche.

Da non perdere quella in programma il 24 novembre alle 20 da Revò, ad Aldeno, con una selezione di formaggi di montagna abbinata ai Millesimati della piccola cantina fiore all'occhiello della produzione artigianale trentina (30 posti disponibili, bisogna prenotare a info@revispumanti.com); il 26 novembre dalle 10 alle 12 da Cantine Ferrari per l'evento «Il nuovo Ferrari Perlé Zero abbinato alla cucina di Locanda Margon» (solo su prenotazione allo 0461-972416); il 2 dicembre, dalle 18 alle 22 da Maso Poli di Pressano per «Feel», aperitivo music&food&Trentodoc; il 7 dicembre alle 19 da Rotari per la «Trentodoc Rotari Zero Jazz night», esclusivo viaggio alla scoperta del dosaggio zero Alpe Regis Pas Dosé e del Flavio Nature in abbinamento al jazz e all'eleganza della cucina fusion.

Per gli addetti ai lavori, la giornata da segnare in calendario è quella di sabato 18 novembre: quel giorno il Museo di Trento diventerà il palcoscenico per una degustazione in compagnia di 47 delle case spumantistiche aderenti all'Istituto Trento Doc, con 130 etichette in mescita. E

ancora, ci si sposta a Riva del Garda, dove al «Villaggio del Gusto» ci sarà lo spazio «Percorso del Gusto Trentodoc» che prevede la scelta di quattro piatti (cucinati con materie prime del territorio) abbinati a quattro calici di bollicine da scegliere tra le 23 etichette in mescita (info allo 0464-755639).

Con «Happy Trentodoc», infine, dal 18 novembre al 10 dicembre, 13 locali sparsi per Trento proporranno aperitivi gourmet: ai Tre Garofani Antica Trattoria ci saranno il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro; all'Antica Trattoria Due Mori il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena; al Bar Pasi con il Trentodoc di Ferrari con i salumi di Salumeria Belli; al Dolcemente Marzari sarà la volta

del Trentodoc di Maso Martis e dei formaggi Latte Trento; a Il Posto di Ste ecco il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis; al Niky's Vintage il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo; all'Osteria a Le Due Spade con il Trentodoc di Rotari e i formaggi del

Caseificio Sociale di Sabbionara; e ancora al Panificio Moderno in piazza Lodron ci saranno il Trentodoc di Cantina d'Isera; al Ristorante al Vò il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi; da Il Libertino il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre; all'Old Bar&Food il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di Associazione Troticoltori del Trentino; allo Scigno del Duomo il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda. Programma completo e orari su www.trentodoc.com.

Infine ricordiamo che a Merano è in corso fino al 14 novembre il Merano Wine Festival. Info su www.meranowinefestival.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



INFORMAZIONE
PUBBLICITARIA

IDENTITÀ E TERRITORIO RESTANO I PILASTRI DELLA SOCIETÀ AGRICOLA DI RIVA DEL GARDA

I vini di Agririva, un progetto vincente

Agririva produce vino di qualità, non solo olio extravergine di oliva finissimo richiesto ovunque. I vini della Società agricola di Riva del Garda conquistano ormai premi per l'elevato livello raggiunto dalle sue selezioni.

Qualche nome? Nel 2017 alla International Wine&Spirit Competition di Londra, la prestigiosa rassegna nella quale avevano già primeggiato nei due anni precedenti, e ad Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme (dopo i successi del 2016 e 2015). Altri riconoscimenti sono arrivati in occasione di Bibenda vini d'Italia e Vinitaly, ma i vini sono premiati da riviste e cataloghi quali Merum (Germania), Gilbert & Gaillard (Francia), Decanter, ecc.. Qualità, ma pure quantità. I 35.000 quintali di uva vendemmiate quest'anno dai 280 soci viticoltori valgono il 50 per cento del fatturato di Agririva, stimato ora sui 9,5 milioni di Euro complessivi. Uve raccolte nel Basso Sarca fino alle rive del lago di Garda e sui colli circostanti, pigiate e vinificate nella sede sociale. Messe in vendita con il marchio Cantina Riva del Garda in 13 varietà.



"Vogliamo creare sul vino ciò che siamo stati capaci di fare con l'olio. Oltre all'Europa, anche Giappone, Stati Uniti e Canada ormai lo conoscono, ci porteremo anche il vino", assicura Massimo Fia, il direttore generale di Agririva, guardando al futuro ovvero a mercati in forte crescita di Cina ed Oriente.

Identità e territorio sono i due pilastri sui quali la Società agricola ha fondato il suo "Progetto vini", iniziato 14 anni fa. Fia li spiega ad alcuni esperti degustatori, sul tavolo le due ultime selezioni doc 2016 appena presentate. Sono Loré e la Préa, uno Chardonnay ed un

Gewürztraminer prodotti in Basso Sarca, entrambi etichettati con toponimi locali com'è abitudine ad Agririva. "Il territorio nella sua unicità e bellezza, come bene comune da preservare, fa parte del nostro dna - spiega Fia - noi abbiamo cercato di esprimerlo al meglio con i nostri prodotti, ecco perché puntiamo sulle selezioni, riconoscendo alla



Sullo sfondo del lago di Garda, i vigneti che producono le uve pregiate



AGRARIA RIVA DEL GARDA

terra ciò che sa meglio produrre e nelle zone giuste. L'identità è dentro di noi, individuata nella vocazionalità combinata con la valorizzazione e la trasformazione del prodotto. Ora la nostra identità e la nostra forza sono nelle caratteristiche esclusive dei nostri prodotti".

Molto evidenti nello Store rurale interno alla sede di Agririva dove chi acquista prima degusta, annusa e valuta. Quanto di più lontano ci può essere da un

supermercato. Ogni prodotto racconta la sua sicura tipicità. Oltre a vini ed oli si trovano specialità declinate con prodotti locali, come il panettone all'olio e prugne dop di Dro (non canditi né burro). Da qualche giorno c'è pure Peperò, l'ultimo nato, un condimento a base di olio

extravergine di oliva e peperoncino trentino. E molto altro per un'alimentazione gustosa e sana. Il ruolo di Agririva nella produzione vinicola è nelle parole del presidente Giorgio Planchenstainer: "Sono stati anni di lungo lavoro, di investimenti, di convincimento, ma le soddisfazioni per i soci che ci hanno creduto sono arrivate e continueranno con remunerazioni migliori che in passato".



LE VOTAZIONI

Rinnovati i vertici per le sfide del prossimo triennio

Riconfermati nel direttivo Planchenstainer, Brighenti e Bono

Nel corso dell'assemblea dei soci di **Agraria Riva** di ieri, la compagine sociale è stata chiamata ad eleggere i membri del consiglio direttivo giunti a naturale scadenza di mandato. Per il prossimo triennio, gli affiliati hanno dunque riconfermato la fiducia al presidente uscente, Giorgio Planchenstainer, al vice Lino Brighenti e al consigliere tennese Marco Bono.

«Spesso ci si dimentica che l'azienda è fatta di persone e non solo di attrezzature e si può che essere ben soddisfatti dei nostri dipendenti - ha sottolineato Planchenstainer nel corso della sua relazione all'assemblea - Non si spiegherebbe altrimenti la fiducia che sempre maggiormente ripongono in noi sia gli olivicoltori che i clienti per la lavorazione conto terzi dell'**olio**. Questo deve dare grande soddisfazione ai soci per le scelte fatte e per il modo di operare che si è sviluppato. L'operato degli olivicoltori, il conferimento e le attente selezioni fatte in frantoio ci hanno permesso di affacciarci al mercato con una buonissima qualità media, attestata dai numerosi premi e riconoscimenti che anche quest'anno non sono mancati. Le scelte di lungimiranza e di non transigere sulla qualità fatte in passato ci stanno

premiando: ogni anno aumenta la nostra credibilità sul mercato e la fiducia dei nostri clienti. Scelte corrette che ci permettono di valorizzare al meglio il prodotto: il livello di remunerazione dell'olio è la dimostrazione più evidente di come Agraria sia la promotrice dell'olivicoltura nel territorio di riferimento cui si adeguano o cercano di farlo gli altri frantoi. Ricordo infine che la nostra cooperativa sta sviluppando l'olivicoltura nel territorio con due importanti progetti di ricerca. Il primo, «**UliVa** Gis», si concluderà nel 2018: unico nel suo genere, e sulla falsa riga del progetto «Pica» di Cavit, ci ha permesso di caratterizzare e censire tutte le olivaie con lo scopo, fra gli altri, di capire come utilizzare al meglio l'irrigazione che arriverò a breve in olivaia. Molto singolare anche il progetto, iniziato tre anni fa sul riuso dei sottoprodotti di lavorazione delle **olive** (sansa, nocciolino e acqua di vegetazione): se per i primi due abbiamo già trovato il mercato, sulle acque di vegetazione si sta concentrando i nostri sforzi. Infatti quest'anno abbiamo già venduto il concentrato fenolico ricavato sia sotto forma liquida, che solida e riteniamo che tale mercato sia in grande espansione».

P.M.

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



Agraria sbarca alla disneyland del cibo

L'olio del consorzio protagonista a Bologna all'inaugurazione di Fico, il parco agroalimentare di Eataly

► RIVA

È la classica ciliegina sulla torta, il coronamento di un percorso fatto di eccellenza iniziato tanto tempo fa. All'inaugurazione di Fico (Fabbrica Italiana Contadina), il più grande parco agroalimentare del mondo, 100mila metri quadrati ricavati all'ex mercato agricolo di Bologna, ci sarà anche l'olio del frantoio del consorzio Agraria di Riva. E non ci sarà semplicemente sugli scaffali con le etichette Imperiale, 46° Parallelo e il biologico (prodotto, quest'ultimo, per altro dedicato ad alcuni, selezionati clienti). No, Agraria è stata scelta tra i cinquanta pro-

duttori di olio che ruotano attorno a Eataly come unica azienda che proporrà la degustazione in occasione del taglio del nastro di Fico, previsto per mercoledì prossimo. Tanto per capire di cosa stiamo parlando, basti pensare che sino ad oggi nel progetto Fico sono stati investiti qualcosa come 140 milioni di euro: a regime, ci si attende che il parco agroalimentare possa attirare 6 milioni di visitatori, di questi 4 milioni di turisti, per un giro d'affari stimato di 80 milioni.

«È stata una sorpresa – confessa Massimo Fia, direttore di Agraria – mercoledì scorso abbiamo ricevuto una telefo-

nata dai responsabili di Fico con la quale ci veniva proposta, in esclusiva, la degustazione nel giorno del taglio del nastro. Per noi, una soddisfazione enorme, visto che faremo da testimonial all'olio italiano. Non solo: questa scelta va a rompere gli stereotipi associati al Trentino».

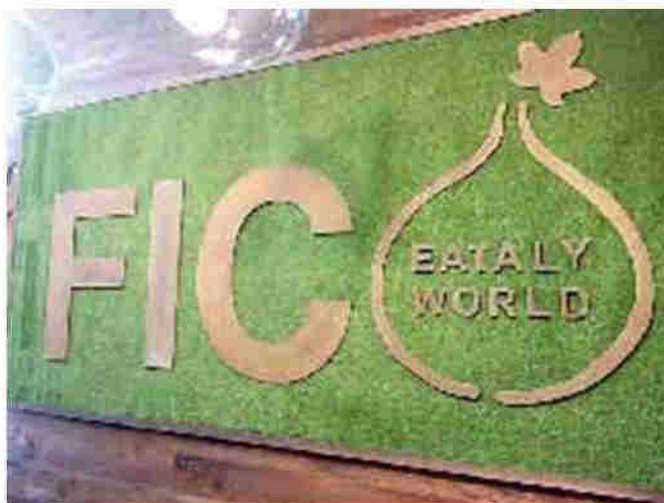
Agraria, che a Fico farà compagnia a due illustri brand trentini come Ferrari e Melinda, è arrivata a questi risultati al termine di un percorso chiaro: «Già da un anno e mezzo – spiega Massimiliano Consolo, responsabile commerciale del consorzio – siamo partner di Eataly, presenti sia sul mercato italiano, sia su quello euro-

peo (Monaco, Stoccolma e Copenhagen) e mondiale (New York e Los Angeles). Attraverso questi canali facciamo promozione continua, con degusta-

zioni che ci vedono personalmente impegnati nei vari angoli del mondo». «Chi coltiva un percorso basato sulla qualità, ma anche sulla sostenibilità – spiega ancora Fia – alla fine viene premiato».

Viene da chiedersi: il successo e la promozione come vanno a conciliarsi con un'offerta, quella dell'olio del Garda trentino, che è di nicchia, in termini di qualità ma anche e soprattutto di quantità? «Complessivamente commercializziamo 1.600 quintali di olio, solo un terzo proveniente dal Garda Trentino – spiega Fia – diciamo che la nostra forza è anche questa: dire ai nostri clienti che il nostro prodotto va esaurito nell'arco di pochissimo tempo».

(g.f.p.)



L'insegna di Fico, il parco agroalimentare di Bologna targato Eataly

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



INTERVISTA A FURIO BATELLINI, DIRETTORE DI PRODUZIONE DI AGRIRIVA

“Riusciamo a valorizzare le caratteristiche del nostro territorio”

Con Furio Batellini si percorrono strade di collina e di fondovalle alla scoperta dei vigneti dei soci di Agririva (Agraria Riva del Garda, società agricola) dov'è direttore di produzione da anni. Tra i 300 ed i 500 metri di quota nei dintorni di Tenno e Pranzo, ai piedi del monte Brione a Riva del Garda, nei pressi del fiume Sarca a Dro o al confine tra Arco e Riva poco a monte del santuario delle Grazie. Vigneti ed oliveti disegnano il paesaggio, il territorio è il paradiso di Agririva. **Battelini, da cosa deriva la qualità dei vostri vini?**

Da clima e selezioni. Il lago di Garda esercita un grande influsso sul clima, le temperature minime invernali sono sempre più alte rispetto a qualsiasi altra zona del Trentino. Nel 2017, ad esempio, non abbiamo avuto gelate e d'estate è stato meno caldo di giorno nonostante le ondate di calore. L'Orta che sale dal lago produce l'areggiamento necessario ad evitare le muffe, mantiene le uve sane, permettendone la giusta maturazione ed i terreni sono tra i più argillosi del Trentino.

Come avete fatto le selezioni?

Abbiamo inserito varietà nelle zone più adatte per rappresentare il territorio al meglio e caratterizzarlo lavorando a stretto contatto con i soci, cercando di far emergere le peculiarità del territorio, partendo dai vigneti storicamente migliori e cercando di valorizzare al massimo la qualità della produzione. All'inizio del 2000 c'era un 70 per cento di rossi, oggi siamo al 35/40 per cento, è il nostro equilibrio. Abbiamo cercato il migliore connubio tra le varietà e le

caratteristiche

della zona: quota, esposizione al sole ed al vento, composizione superficiale e profonda della terra, la sua fertilità, capacità filtrante, ecc. Avevamo iniziato suddividendo il territorio tra Tenno e Pranzo dove si trovava un po' di Müller Thurgau, che ora domina. Abbiamo fatto un grosso lavoro nel Tennesse, qui non si sapeva come sostituire la Schiava. Tra Tenno e Pranzo, dove si trovava un po' di Müller Thurgau, è stato incentivato e ora domina. A monte di Tenno, zona molto bene esposta e calda, tra i 300 ed i 500 metri, di quota abbiamo piantato il Traminer aromatico, una varietà nuova, il Sauvignon, lo

Chardonnay base spumante ed il Pinot nero, richiesti dal mercato. Producono e si sono adattate bene, sono varietà molto più appetite dal mercato rispetto alla Schiava che vi dimostrava in precedenza. E la formazione dei nostri soci è permanente.

I soci. Come siete riusciti a convincerli a cambiare vitigni e modalità secolari di produzione?

Agli inizi della Società Agraria, anni '50, prevaleva il Teroldego e c'erano della varietà di uve bianche. A fine anni '90 c'era moltissimo Merlot. La Schiava, assai diffusa, era in difficoltà sul mercato, mentre saliva la richiesta di uve bianche. A quel punto abbiamo cominciato a ragionare con i soci, senza affrettare decisioni. Lentamente abbiamo tolto il Merlot dalle zone meno vocate per immettere varietà che si adattano meglio, cercando le vocazioni precise di ogni zona, argillosa sui conoidi di Varone e Bo-

lognano, sabbiosa lungo il fiume Sarca, sassosa in quota ed alle pendici dei monti.

I soci come hanno reagito?

Li hanno convinti il mercato, i nostri pareri dovuti a ricerca e valutazioni ponderate, ma anche gli aiuti forniti loro dai soci che hanno aiutato chi era in difficoltà e particolari forme di prestito recuperato con l'aumento della competitività dovuto a qualità migliori del vino prodotto. Vigneti maggiormente centrati sul territorio, qualità migliore del vino, maggiore remunerazione per ettaro: ecco la nostra formula vincente.

Voi produceτε anche il Maso Elesi, un rosso biologico che dimora in quota e pluripremiato. Biologico come?

È un Pinot Nero prodotto in mezzo al bosco di Padaro, frazione montuosa di Arco. L'idea del Biologico nasce in alcuni nostri Soci, non ne volevano più sapere di usare prodotti chimici, volevano lavorare con metodi meno impattanti sull'ambiente. Sembrava che si dovesse ridurre la produzione, invece ci siamo accorti che non se ne perde rispetto a prima, ma bisogna essere molto più bravi e più attenti, conoscere bene le vigne e mantenerle in equilibrio, collegando modernità a sapienza antichissima, lavorando come un tempo, senza fare danni, dunque non solamente sul trattore e tutto allo stesso modo per vendere sempre più vino al turista.

Come saranno i vini della vendemmia 2017 di Agririva?

Avranno caratteristiche più tradizionali, vini equilibrati ed eleganti come effetto dell'andamento climatico dell'annata.

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



AGRICOLTURA

Lo scorso anno raccolta record di uve e olive
«Tra le più scarse invece la produzione del 2017»

13%

L'AUMENTO IN CANTINA

Si è passati da 30mila a 35mila quintali di uva conferita

12%

LE OLIVE IN FRANTOIO

L'aumento di produzione ha dato il +25% nella remunerazione

316

IL NUMERO DEI SOCI

I soci conferitori sono 313, i sovventori invece sono 3

48%

OLIO E VINO ALLO SPACCIO

I prodotti Agraria commercializzati alla vendita diretta

35mila

I QUINTALI DI UVA 2017

Quest'anno vendemmia scarsa ma in linea con il 2016

OLIVE

I giorni impiegati per la raccolta

42



«Il 2016 una delle migliori annate» *Il bilancio di Agraria Riva portato in assemblea soci*

PAOLA MALCOTTI

Un'annata delle migliori. La produzione di uva e olio del 2016 ha portato in casa di Agraria Riva grande soddisfazione, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. Soddisfazione che il presidente **Giorgio Planchenstainer** non ha nascosto ieri in occasione dell'assemblea ordinaria dei soci, riunita al Palacongressi di Riva per l'analisi e l'approvazione del bilancio relativo all'anno sociale compreso tra l'1 luglio 2016 e il 30 giugno 2017 (foto Salvi). «Nonostante alcuni nostri vigneti abbiano accusato un forte attacco di peronospora, con importanti diminuzioni della produzione, l'incantinato è cresciuto del 13,10%, passando dai 30.440

Il presidente: «È andata



bene ma non ci si può
cullare sugli allori:
dobbiamo perseguire
la via del continuo
miglioramento»

quintali del 2015 ai 35.030 quintali conferiti nel 2016, grazie all'aumento della superficie viticola, l'ingrandimento di alcune aziende e l'introduzione di nuovi soci - ha detto Planchenstainer - Per quanto riguarda le olive, il 2016 è stato l'anno record. Non si ricorda a memoria d'uomo una produzione così elevata nell'Alto Garda: questa imponente massa di frutti, raccolta in soli 42 giorni, ha messo a dura prova il nostro frantoio ma non ha creato alcun disservizio verso soci e clienti olivicoltori. Rispetto all'anno precedente, l'aumento è stato del 12% in più nella produzione e del 25% nella remunerazione. Elementi questi che hanno consentito di aumentare il fatturato nei nostri tre settori strategici e, con una buona gestione dei costi fissi, di distribuire un ottimo liquidato ai 313 soci conferitori e ai 3 soci sovventori».

Quindi l'analisi sui comparti. «Il punto vendita di prodotti alimentari ha realizzato vendite per 3.091.514 euro

(+2.89%), cui si aggiunge l'affitto inerente la macelleria di 39.156 euro - continua il presidente di Agraria Riva - La Corte del tipico ha contribuito a mi-

gliorare la remunerazione dei prodotti agricoli degli affiliati, sia perché partecipa alla copertura dei costi fissi e generali di gestione, sia perché promuove la vendita diretta al consumatore finale dei nostri vini e dell'olio (che rappresentano il 48,16% del totale delle vendite). Per quanto riguarda la cantina, che permetterà di distribuire ai soci un importo complessivo di 3.716.000 euro, la vendemmia 2016 è stata molto buona, eccetto il danno causato dalla peronospora che ha colpito per lo più vigneti coltivati a Merlot. Per il resto, il decorso dell'annata ha permesso di avere sia una buona produzione che una buona qualità delle uve conferite. La vendemmia si è potuta svolgere in modo regolare e senza interruzioni causate dal maltempo, con un'ulteriore incremento delle varietà a frutto bianco rispetto al frutto rosso che ha reso necessario adeguare la cantina di conseguenza, con investimenti che hanno comportato l'inserimento di due nuove presse. La qualità dei prodotti è ribadita dai prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali ottenuti, ma siamo ben consci che non ci si può cullare sugli allori bensì cercare di migliorarci sempre. La vendemmia 2017 sarà ricordata

invece come una di quelle più scarse in assoluto. Gelate, grandinate, siccità hanno flagellato le produzioni anche se nel nostro piccolo siamo riusciti a mantenere il conferito, che si attesta a 35.492,64 quintali (+1,3%). Possiamo dirci quindi molto soddisfatti dell'annata appena conclusa».

Infine il frantoio. «La campagna olearia del 2016 ci ha permesso di superare per la prima volta i 10mila quintali di oliva lavorata: il frantoio è stato messo a dura prova ma si è distinto per aver svolto il suo lavoro senza intralciare l'attività degli olivicoltori, recuperando nei giorni di festività quello che non poteva essere lavorato durante la settimana. Di questo va dato un plauso alla professionalità e all'attaccamento all'azienda di tutti coloro che hanno operato in questo comparto, che permetterà ad Agraria Riva di distribuire ai conferitori un importo complessivo di 420.000 euro. Un ultimo accenno sull'annata in corso - conclude Planchenstainer - in cui la quantità, come da previsione, sarà un po' deficitaria per quanto riguarda le olive ma non per quella di olio prodotto: le rese ci permetteranno di avere una produzione al di sopra della media e l'olio conferito al frantoio supererà sicuramente quello dell'anno scorso».



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