

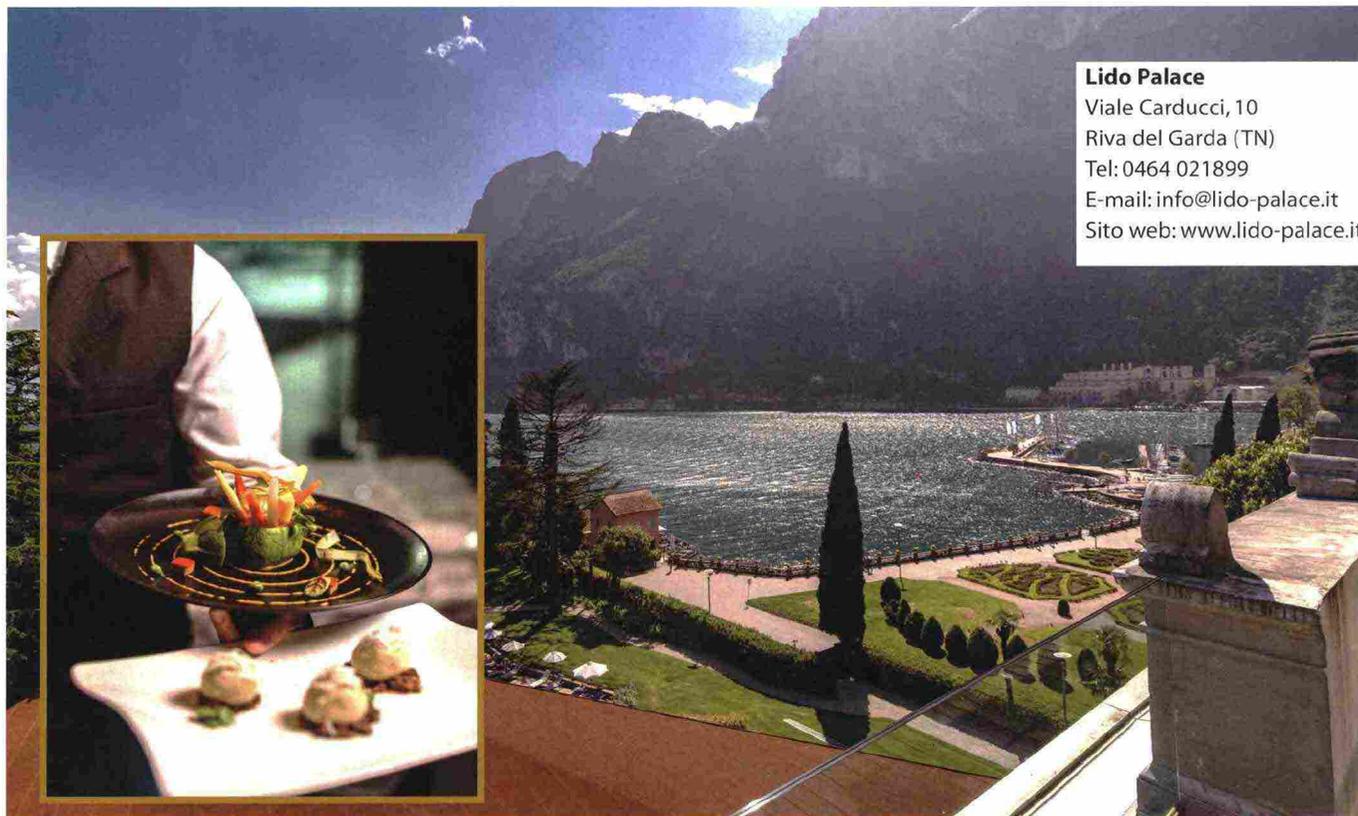


RASSEGNA STAMPA

OTTOBRE 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



Lido Palace

Viale Carducci, 10
Riva del Garda (TN)
Tel: 0464 021899
E-mail: info@lido-palace.it
Sito web: www.lido-palace.it

Olio DOP in formato luxury

Un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine proposta dal Lido Palace

ARMONIA, ELEGANZA, ECCELLENZA. Così i sommelier raccontano l'Olio del Garda DOP, dolce quanto le acque in cui gli ulivi trentini si specchiano. Una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il Lido Palace di Riva del Garda (TN) celebra sontuosamente per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo esclusive esperienze multisensoriali ai propri ospiti.

L'OLIOCOTTURA GOURMET

Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile: in menù, tra gli altri, non manca un omaggio sofisticato come il Salmerino Alpino in oliocottura con sarde di lago e carciofi, un piatto di sperimentazioni che fa da centro a una cena indimenticabile sulla terrazza vista lago del 5 stelle lusso.

LE DEGUSTAZIONI

Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, l'olio arriva al buffet della colazione, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e

suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine. Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni avendo selezionato con cura quattro frantoi e produttori della zona tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bòtes e Madonne delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti.

IL MASSAGGIO ANTIOSSIDANTE

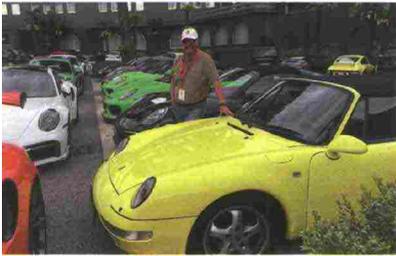
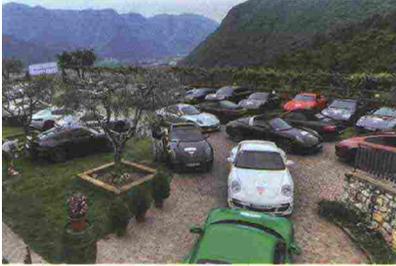
Per chi abbia desiderio di dedicarsi a un esclusivo rituale benessere, la magnifica CXI SPA propone il massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata (80 minuti, 180 euro).

GLI OMAGGI

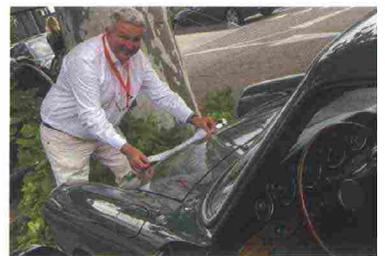
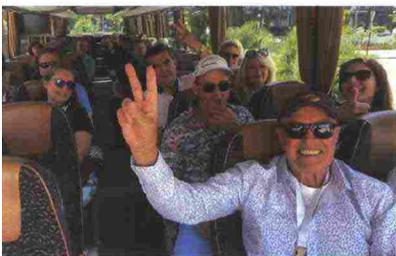
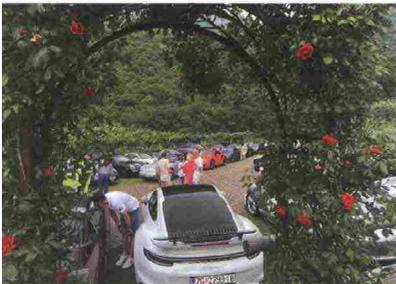
Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre un prezioso omaggio che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl.

VITA DI CLUB

ADA PORSCHE CLUB TRENTINO 2022 GARDA LAKE



Dopo la cancellazione del 2020, il Porsche Club Trentino è riuscito a organizzare il secondo ADA PCT, in Trentino, a Riva del Garda, dal 12 al 15 maggio, con il supporto di TAG HEUER, Cantine Ferrari Trento, Monograno Felicetti, Centro Porsche Trento, Centro Porsche Verona, Agraria Riva Del Garda, Porsche Community Management, Federazione Italiana Porsche Club. L'evento di tre giorni ha attirato 85 equipaggi provenienti da Slovenia, Serbia, Croazia, Austria, Ungheria, Repubblica Ceca, Germania, Svizzera e Italia. Ritrovo giovedì al Du LaC et du Parc Grand Resort, e venerdì, un gruppo di 55 Porsche, scortato da una staffetta di 4 moto, si è recato al PEC Franciacorta dove, divisi in tre gruppi, hanno corso in pista e sfidati con simulatori e kart elettrici. Un altro gruppo di 30 Porsche e un bus navetta con le signore che non sono andate in Franciacorta, sempre con la scorta di motociclette, hanno raggiunto il Centro Porsche Verona, e poi in bus il centro della città per una visita guidata. Sabato il Photo Rally, su strade spettacolari intorno al Monte Baldo, dove Porsche Club Croatia ha presentato un breve video dedicato al prossimo ADA PCT 2023 in Croazia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

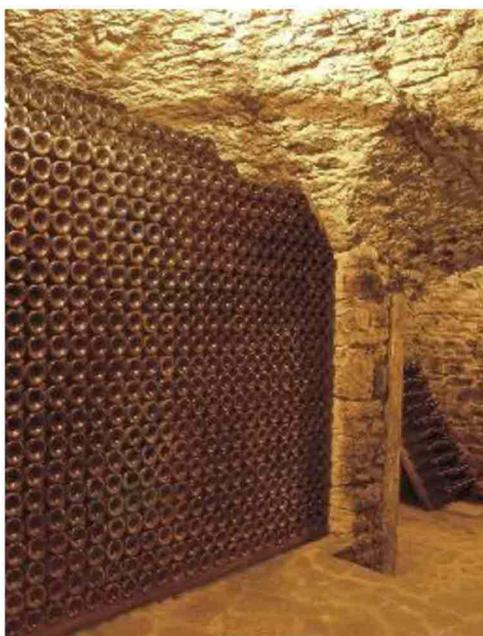
182263

Visite guidate all'interno delle case spumantistiche tra vino, arte, musica e cultura in tutta la provincia

Emozioni di gusto nelle cantine dove tutto nasce



La natura protagonista di un territorio in Trentino il metodo classico è il frutto di un clima particolare e di una geografia dei vitigni prevalentemente montani. Le diverse altitudini arricchiscono il vino rendendolo multiforme. Qui a destra l'interno della Cantina Balter di Rovereto anch'essa visitabile durante la rassegna 'Trentodoc in cantina'



Scoprire le bollicine di montagna là dove nascono, attraverso un itinerario di eventi diffusi su tutto il territorio trentino. In tre parole "Trentodoc in Cantina". L'iniziativa si inserisce all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival dal 7 al 9 ottobre. Un'occasione imperdibile per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche. Si potranno conoscere i distretti di produzione Trentodoc, ovvero Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana. Per personalizzare con facilità la propria esperienza, basterà usare il proprio smartphone grazie anche all'App Trentodoc che permette di sapere tutto sulla rassegna e - nella sezione itinerari - completare la visita con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il programma "Trentodoc in Cantina" spazia dall'aperitivo in vigna con il produttore alle degustazioni tecniche di nuove annate a momenti musicali e gastronomici fino alle serate dj set. Qualche esempio: la Cantina Sociale di Trento (venerdì 7 ottobre) organizza "Sparkling Wine Portrait", un evento dedicato agli appassionati di vino e arte, nel quale gli ospiti che lo desiderano potranno farsi ritrarre da un artista mentre degustano un calice di Trentodoc. La casa spumantistica De Vigili (sabato 8 ottobre) promuove invece una passeggiata tra le pergole e le opere d'arte dell'artista Paolo Colombini.

Non mancano le esperienze di approfondimento come il confronto tra Trentodoc biologici e non della casa spumantistica Cantina Aldeno (venerdì 7 ottobre) o la degustazione guidata su Trentodoc e bollicine europee, pensata da Maso Poli (venerdì 7 ottobre). Da Cesarini Sforza Spumanti, una degustazione speciale di 20 anni di Aquila Reale, in abbinamento ai piatti dello chef stellato Alessandro Gilmozzi (sabato 8 ottobre). In tema di tipologia Riserva, Cantina d'Isera (venerdì 7 ottobre) ospita una degustazione verticale mentre Pedrotti Spumanti propone una degustazione di un'etichetta con 400 mesi di affinamento sui lieviti (sabato 8 ottobre).

Per gli enoturisti amanti di passeggiate e sport all'aria aperta, completano il calendario l'enotour di Borgo dei Posseri tra i vigneti (sabato 8 ottobre), la bicicletata di Cantina di Riva (sabato 8 ottobre) e la visita guidata di Cantine Ferrari, che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli, tra visita ai vigneti e degustazioni (domenica 9 ottobre). **"Trentodoc in Cantina"** è pensato anche per le famiglie: Pravis (sabato 8 ottobre) presenta "Kids Harvest Lab", un laboratorio formativo per raccontare ai bambini l'esperienza della vendemmia. Per gli amanti della musica, Altemasi propone "Tasting in musica" con la band Sofia & The Slackers; mentre Monfort, al Giardino dei Ciucioi a Lavis, organizza Blu Trentodoc Monfort Night, immersioni sensoriali nella magia del Giardino dei Ciucioi (entrambi gli appuntamenti venerdì 7 ottobre); Rotari ospita una grande serata con musica dj set e assaggi fusion (sabato 8 ottobre). Nei giorni di "Trentodoc in Cantina", infine, le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc saranno aperte al pubblico per le visite. I dettagli sugli orari, modalità di prenotazione e attività saranno disponibili all'interno dell'app Trentodoc.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

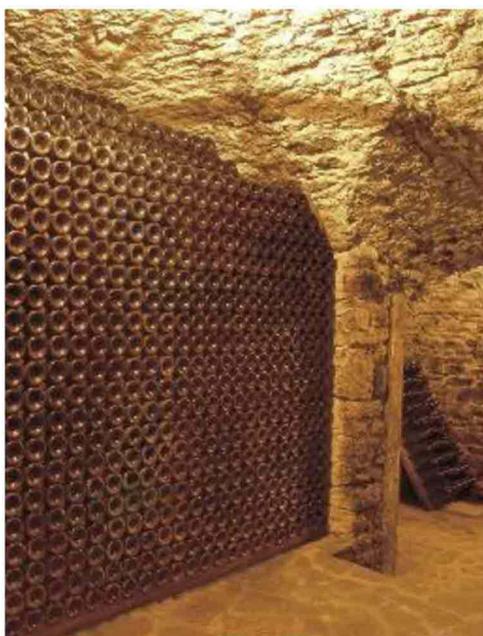


Visite guidate all'interno delle case spumantistiche tra vino, arte, musica e cultura in tutta la provincia

Emozioni di gusto nelle cantine dove tutto nasce



La natura protagonista di un territorio in Trentino il metodo classico è il frutto di un clima particolare e di una geografia dei vitigni prevalentemente montani. Le diverse altitudini arricchiscono il vino rendendolo multiforme. Qui a destra l'interno della Cantina Balter di Rovereto anch'essa visitabile durante la rassegna 'Trentodoc in cantina'.



Scoprire le bollicine di montagna là dove nascono, attraverso un itinerario di eventi diffusi su tutto il territorio trentino. In tre parole "Trentodoc in Cantina". L'iniziativa si inserisce all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival dal 7 al 9 ottobre. Un'occasione imperdibile per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche. Si potranno conoscere i distretti di produzione Trentodoc, ovvero Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana. Per personalizzare con facilità la propria esperienza, basterà usare il proprio smartphone grazie anche all'App Trentodoc che permette di sapere tutto sulla rassegna e - nella sezione itinerari - completare la visita con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il programma "Trentodoc in Cantina" spazia dall'aperitivo in vigna con il produttore alle degustazioni tecniche di nuove annate a momenti musicali e gastronomici fino alle serate dj set. Qualche esempio: la Cantina Sociale di Trento (venerdì 7 ottobre) organizza "Sparkling Wine Portrait", un evento dedicato agli appassionati di vino e arte, nel quale gli ospiti che lo desiderano potranno farsi ritrarre da un artista mentre degustano un calice di Trentodoc. La casa spumantistica De Vigili (sabato 8 ottobre) promuove invece una passeggiata tra le pergole e le opere d'arte dell'artista Paolo Colombini.

Non mancano le esperienze di approfondimento come il confronto tra Trentodoc biologici e non della casa spumantistica Cantina Aldeno (venerdì 7 ottobre) o la degustazione guidata su Trentodoc e bollicine europee, pensata da Maso Poli (venerdì 7 ottobre). Da Cesarini Sforza Spumanti, una degustazione speciale di 20 anni di Aquila Reale, in abbinamento ai piatti dello chef stellato Alessandro Gilmozzi (sabato 8 ottobre). In tema di tipologia Riserva, Cantina d'Isera (venerdì 7 ottobre) ospita una degustazione verticale mentre Pedrotti Spumanti propone una degustazione di un'etichetta con 400 mesi di affinamento sui lieviti (sabato 8 ottobre).

Per gli enoturisti amanti di passeggiate e sport all'aria aperta, completano il calendario l'enotour di Borgo dei Posseri tra i vigneti (sabato 8 ottobre), la bicicletata di Cantina di Riva (sabato 8 ottobre) e la visita guidata di Cantine Ferrari, che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli, tra visita ai vigneti e degustazioni (domenica 9 ottobre). **"Trentodoc in Cantina"** è pensato anche per le famiglie: Pravis (sabato 8 ottobre) presenta "Kids Harvest Lab", un laboratorio formativo per raccontare ai bambini l'esperienza della vendemmia. Per gli amanti della musica, Altemasi propone "Tasting in musica" con la band Sofia & The Slackers; mentre Monfort, al Giardino dei Ciucioi a Lavis, organizza Blu Trentodoc Monfort Night, immersioni sensoriali nella magia del Giardino dei Ciucioi (entrambi gli appuntamenti venerdì 7 ottobre); Rotari ospita una grande serata con musica dj set e assaggi fusion (sabato 8 ottobre). Nei giorni di "Trentodoc in Cantina", infine, le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc saranno aperte al pubblico per le visite. I dettagli sugli orari, modalità di prenotazione e attività saranno disponibili all'interno dell'app Trentodoc.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

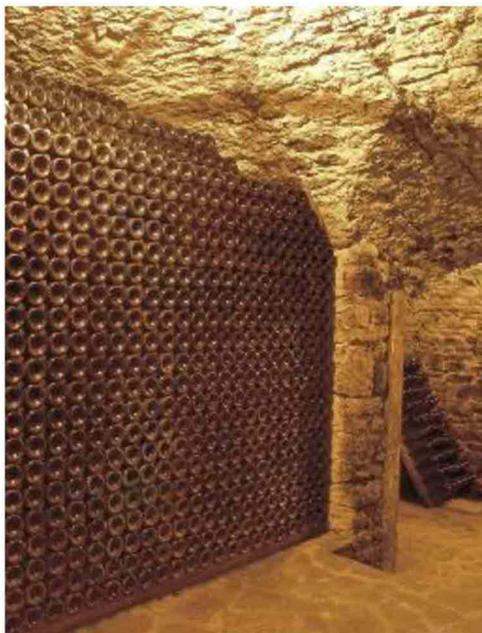
182263

Visite guidate all'interno delle case spumantistiche tra vino, arte, musica e cultura in tutta la provincia

Emozioni di gusto nelle cantine dove tutto nasce



La natura protagonista di un territorio in Trentino il metodo classico è il frutto di un clima particolare e di una geografia dei vitigni prevalentemente montani. Le diverse altitudini arricchiscono il vino rendendolo multiforme. Qui a destra l'interno della Cantina Balter di Rovereto anch'essa visitabile durante la rassegna 'Trentodoc in cantina'.



Scoprire le bollicine di montagna là dove nascono, attraverso un itinerario di eventi diffusi su tutto il territorio trentino. In tre parole "Trentodoc in Cantina". L'iniziativa si inserisce all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival dal 7 al 9 ottobre. Un'occasione imperdibile per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche. Si potranno conoscere i distretti di produzione Trentodoc, ovvero Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana. Per personalizzare con facilità la propria esperienza, basterà usare il proprio smartphone grazie anche all'App Trentodoc che permette di sapere tutto sulla rassegna e - nella sezione itinerari - completare la visita con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il programma "Trentodoc in Cantina" spazia dall'aperitivo in vigna con il produttore alle degustazioni tecniche di nuove annate a momenti musicali e gastronomici fino alle serate dj set. Qualche esempio: la Cantina Sociale di Trento (venerdì 7 ottobre) organizza "Sparkling Wine Portrait", un evento dedicato agli appassionati di vino e arte, nel quale gli ospiti che lo desiderano potranno farsi ritrarre da un artista mentre degustano un calice di Trentodoc. La casa spumantistica De Vigili (sabato 8 ottobre) promuove invece una passeggiata tra le pergole e le opere d'arte dell'artista Paolo Colombini.

Non mancano le esperienze di approfondimento come il confronto tra Trentodoc biologici e non della casa spumantistica Cantina Aldeno (venerdì 7 ottobre) o la degustazione guidata su Trentodoc e bollicine europee, pensata da Maso Poli (venerdì 7 ottobre). Da Cesarini Sforza Spumanti, una degustazione speciale di 20 anni di Aquila Reale, in abbinamento ai piatti dello chef stellato Alessandro Gilmozzi (sabato 8 ottobre). In tema di tipologia Riserva, Cantina d'Isera (venerdì 7 ottobre) ospita una degustazione verticale mentre Pedrotti Spumanti propone una degustazione di un'etichetta con 400 mesi di affinamento sui lieviti (sabato 8 ottobre).

Per gli enoturisti amanti di passeggiate e sport all'aria aperta, completano il calendario l'enotour di Borgo dei Posseri tra i vigneti (sabato 8 ottobre), la bicicletata di Cantina di Riva (sabato 8 ottobre) e la visita guidata di Cantine Ferrari, che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli, tra visita ai vigneti e degustazioni (domenica 9 ottobre). **"Trentodoc in Cantina"** è pensato anche per le famiglie: Pravis (sabato 8 ottobre) presenta "Kids Harvest Lab", un laboratorio formativo per raccontare ai bambini l'esperienza della vendemmia. Per gli amanti della musica, Altemasi propone "Tasting in musica" con la band Sofia & The Slackers; mentre Monfort, al Giardino dei Ciucioi a Lavis, organizza Blu Trentodoc Monfort Night, immersioni sensoriali nella magia del Giardino dei Ciucioi (entrambi gli appuntamenti venerdì 7 ottobre); Rotari ospita una grande serata con musica dj set e assaggi fusion (sabato 8 ottobre). Nei giorni di "Trentodoc in Cantina", infine, le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc saranno aperte al pubblico per le visite. I dettagli sugli orari, modalità di prenotazione e attività saranno disponibili all'interno dell'app Trentodoc.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Meno emissioni e niente sprechi Lo spumante è sostenibile

AMBIENTE. Dalla gestione dell'acqua alle pratiche di difesa integrata, le cantine prevedono azioni a difesa dell'ambiente. Anche nella scelta dei materiali

Trentodoc significa (anche) cura del territorio e tutela dell'ambiente. Molte esperienze tra le case spumantistiche testimoniano l'impegno per contenere il dispendio energetico, per il monitoraggio delle emissioni in atmosfera di gas serra e per coltivazioni sostenibili. Ma non solo, perché il territorio va rispettato ogni giorno e con ogni azione.

Le azioni in vigna.

La montagna rappresenta una posizione territoriale di favore poiché le case spumantistiche - al bisogno - possono progettare impianti a quote più alte o su versanti con la corretta esposizione solare. Hanno scelto di investire in tal senso, ad esempio, Cantine Ferrari, Man Spumanti, Moser e Marco Tonini.

Per quanto riguarda la gestione delle risorse idriche negli ultimi dieci anni,

ad esempio, Cavit ha investito in progetti di ricerca per la realizzazione della Carta dei suoli del Trentino, utili per la scelta dei portinesti più idonei ai terreni che soffrono la siccità oppure per il dimensionamento degli impianti irrigui, che possono essere realizzati in funzione della capacità dei suoli di trattenere l'acqua.

Cantine Ferrari si rivolge alle soluzioni che provengono dall'innovazione tecnologica per monitorare il consumo e rendere efficiente l'utilizzo dell'acqua. Sono stati installati dei sistemi in grado di monitorare da re-

moto lo stato idrico delle viti e regolare il consumo d'acqua.

Rotari da parte sua gestisce le risorse idriche nei vigneti tramite impianti a goccia, secondo la cosiddetta "irrigazione di soccorso": questo metodo consente il corretto apporto d'acqua alla vite solo quando necessario, evitando ogni spreco. Maso Martis è impegnato nell'installazione di portainesti resistenti alla siccità. Maso Poli ha messo a punto un sistema di raccolta e riciclo dell'acqua piovana.

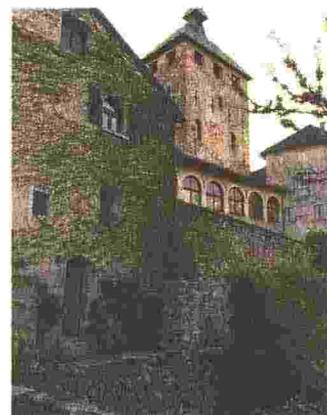
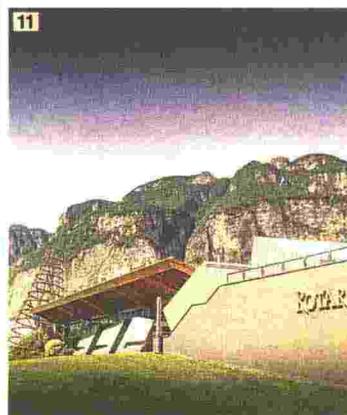
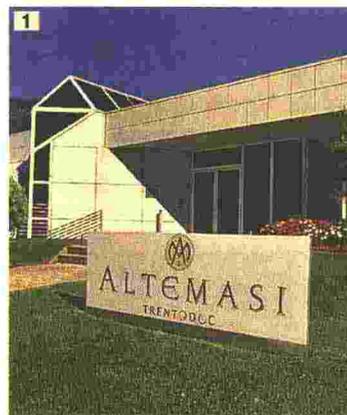
Pratiche di difesa integrata.

Il Trentino è stato il primo in Italia ad adottare su vasta scala pratiche di difesa integrata: le prime esperienze risalgono alla fine degli anni Ottanta. È nel 1991 che è stato creato un "Protocollo d'Intesa" volontario, sottoscritto dai produttori dei diversi comparti agricoli. Questo sistema utilizza tutti i mezzi produttivi e i metodi di difesa per ridurre al minimo l'uso delle so-

stanze chimiche di sintesi e razionalizzare la fertilizzazione. Nel 2016 è intervenuto il sistema di Qualità nazionale di produzione integrata (Sqnpi), realizzato attraverso norme tecniche specifiche e indicazioni fitosanitarie vincolanti: oggi in Trentino, l'82% della superficie vitata è certificata.

Altemasi ha sviluppato una Piattaforma integrata cartografica agriviticola, a disposizione delle cantine socie, con l'obiettivo di assicurare una buona gestione e un'ottima resa delle coltivazioni.

Per non ricorrere all'uso di sostanze



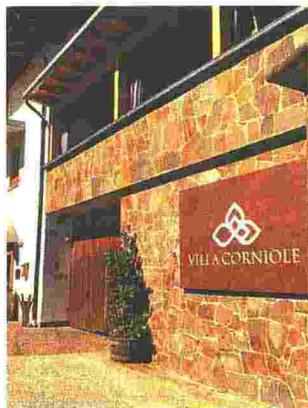
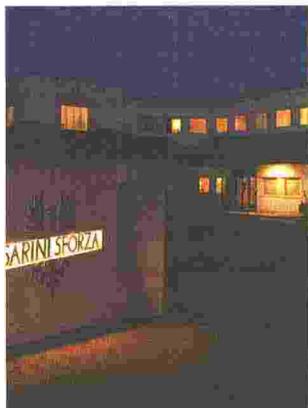
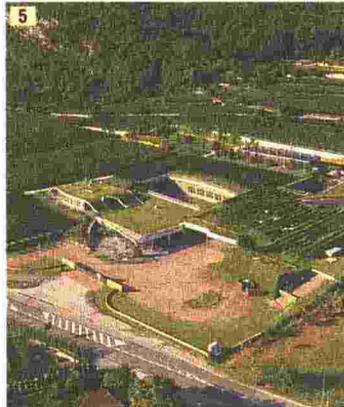
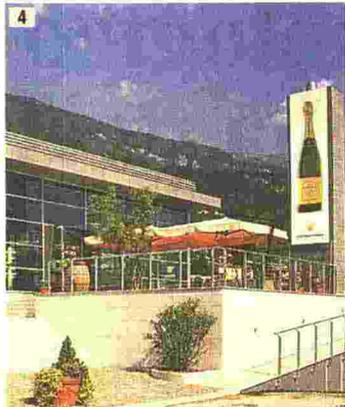
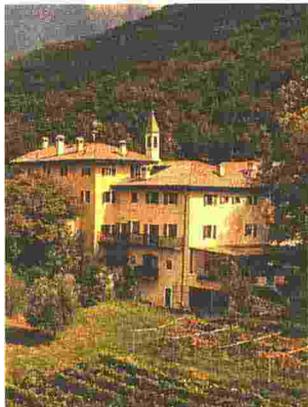
chimiche, la casa spumantistica En-drizzi ha introdotto nel vigneto alcune specie di uccelli che si cibano di insetti che, altrimenti, interferiscono con il processo di lavorazione, mentre Villa Corniole ha adottato la tecnica naturale della "confusione sessuale", metodo di controllo di molti parassiti che danneggiano le coltivazioni agricole, prime fra tutte le frutticole e la vite.

In tema di fertilizzazione, Corvée adotta la tecnica del sovescio e il compostaggio dei residui di potatura, mentre Cantina Furlletti Gabriele utilizza esclusivamente concimi organici. De Vigili pratica l'inerbimento

del vigneto, metodo che conserva la sostanza organica, migliora la struttura del terreno e garantisce un minore ristagno idrico.

Cantine Ferrari ha introdotto nel 2014 un protocollo di viticoltura di montagna salubre e sostenibile, condiviso con i 600 agricoltori che conferiscono le uve ed è impegnata in progetti tesi alla razionalizzazione dell'utilizzo della risorsa idrica, alla sperimentazione di prodotti antiparassitari alternativi al rame, al perfezionamento della viticoltura di precisione tramite mappatura con droni.

In cantina.



AZIONI SOSTENIBILI IN CAMPO E IN CANTINA.

- 1) Cantina Altemasi; 2) Cantina Bellaveder; 3) Borgo dei Posseri;
4) Cantina di Isera; 5) Colli Zugna; 6) Cantina Sociale; 7) Ferrari Trento;
8) Cesarini Sforza; 9) Mas dei Chini; 10) Maso Poli;
11) Rotari; 12) Terre del Lagorai; 13) Villa Corniole



La ricerca di pratiche aziendali in grado di rispettare l'ambiente ha influenzato anche la progettazione delle cantine più recenti, in modo che ogni elemento strutturale sia utile a contenere il dispendio energetico. Per mantenere la temperatura e il grado di umidità costanti, tutti gli associati hanno optato per l'isolamento termico. Con questa finalità, sono sorte numerose cantine ipogee. Qui alcuni esempi: Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, De Vigili, Endrizzi, Man Spumanti (interrata a 55 metri), Terre del Lagorai, Villa Corniole, Pravis, Rotari e Cantina Mori Colli Zugna.

Per quanto riguarda l'efficienza ener-

getica, è molto diffuso l'uso di pannelli fotovoltaici. Ad adottarli, ad esempio: Cantina di Riva, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, De Vigili, Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Endrizzi, Gaierhof, Moser, Rotari, Valentini di Weinfeld, Zanotelli Elio & F.lli. In alcune realtà come Mas dei Chini, per esempio, i pannelli fotovoltaici sono impiegati per caricare elettricamente biciclette e automobili. Altemasi ha ridotto i suoi consumi di elettricità, grazie alla realizzazione di impianti ad energia rinnovabile, che coprono parte del fabbisogno energetico dell'azienda, e attraverso un lavoro di sensibilizzazione circa il

valore del consumo responsabile fra i collaboratori. Anche Cantina Romanese utilizza energia elettrica che proviene per il 100% da fonti rinnovabili. Cantina Sociale impiega acqua di pozzo per il controllo della temperatura di fermentazione dei mosti.

Sul tema del riscaldamento, De Tarzcal ha optato per il pellet. Borgo dei Posseri e Zanotelli Elio & F.lli utilizzano la caldaia a biomassa.

Le certificazioni biologiche.

All'attività di tutela del territorio si è affiancato nel corso degli anni, per alcune aziende, un percorso di con-

versione finalizzato a ottenere la certificazione biologica. Secondo quanto stabilito dalla legge europea, per poter apporre la sigla in etichetta, è necessario in primis certificare i vigneti, quindi la materia prima e, poi, il processo di vinificazione.

Tra le aziende che, hanno concluso la prima fase del processo per la certificazione biologica compaiono, ad esempio: Cantina Aldeno, Cantine d'Isera, Cantina Romanese, Corvèe, Maso Martis, Terre del Lagorai, Etyssa, Moser Trento, Cantine Ferrari e Marco Tonini.

Gas serra.

Circa 90 aziende vitivinicole associate al Consorzio Vini del Trentino si sono impegnate nel quantificare, monitorare e ridurre le emissioni dei gas serra, responsabili dell'impatto dei cambiamenti climatici. Nello specifico, Cantina Romanese, all'interno del progetto di riforestazione "ZEROCO2", ha piantato oltre 250 alberi da frutto in Sud America compensando 68 tonnellate di anidride carbonica e sostenendo l'attività degli agricoltori locali.

Per contribuire alla riduzione delle emissioni, Cantine Ferrari ha maturato la decisione di fare un passo verso la carbon neutrality, sostenendo un progetto per lo sviluppo di energia eolica in Brasile con cui vengono compensate le emissioni residue direttamente legate all'attività nel 2021.

L'etica del packaging.

La scelta di usare soluzioni eco-compatibili, green e circolari è sempre più diffusa fra le case spumantistiche Trentodoc con la finalità di promuovere protezione dell'ambiente e transizione ecologica.

Rotari lavora per una progressiva riduzione dell'impiego di materie prime nelle fasi di imbottigliamento e spedizione: oltre alla scelta di utilizzare tappi riciclabili e non sintetici, ha ridotto il peso delle bottiglie in vetro e il consumo di colla per la chiusura degli imballaggi. Anche Borgo dei Posseri e Cesarini Sforza hanno optato per la diminuzione del peso medio della bottiglia.

Corvèe ha scelto l'impiego di materiali del packaging a basso impatto carbonico: l'etichetta in cotone, anziché in carte laminate, la capsula in polimeri degradabili, l'utilizzo di cartoni console.

Cantina Romanese ha aderito al progetto Beeing, destinato al sostegno dell'apicoltura biologica, adottando gli alveari e allestendo le arnie tra i filari: il logo di questa iniziativa compare sui cartoni utili per il trasporto delle bottiglie.

Molte cantine, anche grazie agli investimenti negli ultimi anni, sono quindi delle vere e proprie attrazioni per gli appassionati del settore.



Meno emissioni e niente sprechi Lo spumante è sostenibile

AMBIENTE. Dalla gestione dell'acqua alle pratiche di difesa integrata, le cantine prevedono azioni a difesa dell'ambiente. Anche nella scelta dei materiali

Trentodoc significa (anche) cura del territorio e tutela dell'ambiente. Molte esperienze tra le case spumantistiche testimoniano l'impegno per contenere il dispendio energetico, per il monitoraggio delle emissioni in atmosfera di gas serra e per coltivazioni sostenibili. Ma non solo, perché il territorio va rispettato ogni giorno e con ogni azione.

Le azioni in vigna.

La montagna rappresenta una posizione territoriale di favore poiché le case spumantistiche - al bisogno - possono progettare impianti a quote più alte o su versanti con la corretta esposizione solare. Hanno scelto di investire in tal senso, ad esempio, Cantine Ferrari, Man Spumanti, Moser e Marco Tonini.

Per quanto riguarda la gestione delle risorse idriche negli ultimi dieci anni, ad esempio, Cavit ha investito in progetti di ricerca per la realizzazione della Carta dei suoli del Trentino, utili per la scelta dei portinesti più idonei ai terreni che soffrono la siccità oppure per il dimensionamento degli impianti irrigui, che possono essere realizzati in funzione della capacità dei suoli di trattenere l'acqua.

Cantine Ferrari si rivolge alle soluzioni che provengono dall'innovazione tecnologica per monitorare il consumo e rendere efficiente l'utilizzo dell'acqua. Sono stati installati dei sistemi in grado di monitorare da re-

moto lo stato idrico delle viti e regolare il consumo d'acqua.

Rotari da parte sua gestisce le risorse idriche nei vigneti tramite impianti a goccia, secondo la cosiddetta "irrigazione di soccorso": questo metodo consente il corretto apporto d'acqua alla vite solo quando necessario, evitando ogni spreco. Maso Martis è impegnato nell'installazione di portainesti resistenti alla siccità. Maso Poli ha messo a punto un sistema di raccolta e riciclo dell'acqua piovana.

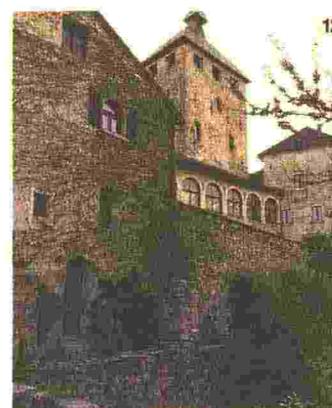
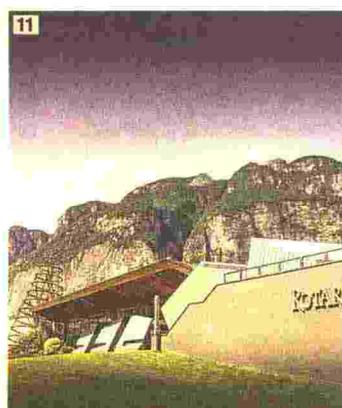
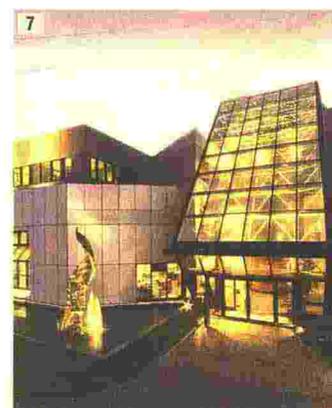
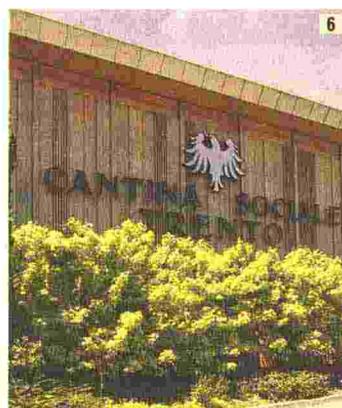
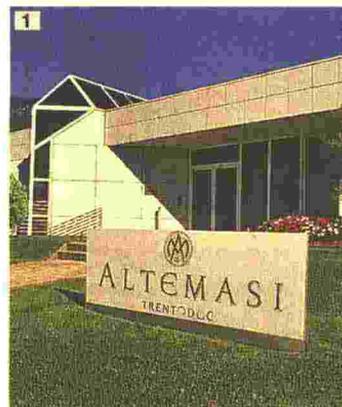
Pratiche di difesa integrata.

Il Trentino è stato il primo in Italia ad adottare su vasta scala pratiche di difesa integrata: le prime esperienze risalgono alla fine degli anni Ottanta. È nel 1991 che è stato creato un "Protocollo d'Intesa" volontario, sottoscritto dai produttori dei diversi comparti agricoli. Questo sistema utilizza tutti i mezzi produttivi e i metodi di difesa per ridurre al minimo l'uso delle so-

stanze chimiche di sintesi e razionalizzare la fertilizzazione. Nel 2016 è intervenuto il sistema di Qualità nazionale di produzione integrata (Sqnpi), realizzato attraverso norme tecniche specifiche e indicazioni fitosanitarie vincolanti: oggi in Trentino, l'82% della superficie vitata è certificata.

Altemasi ha sviluppato una Piattaforma integrata cartografica agriviticola, a disposizione delle cantine socio, con l'obiettivo di assicurare una buona gestione e un'ottima resa delle coltivazioni.

Per non ricorrere all'uso di sostanze



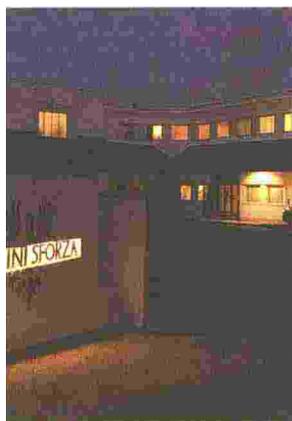
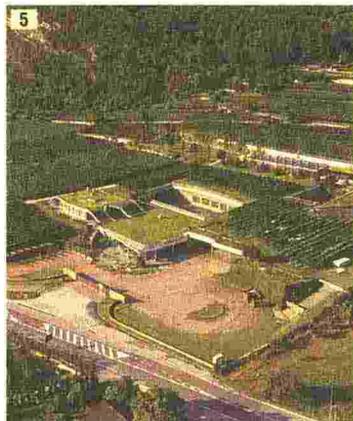
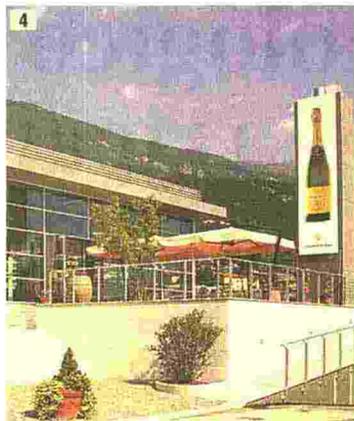
chimiche, la casa spumantistica Erdrizzi ha introdotto nel vigneto alcune specie di uccelli che si cibano di insetti che, altrimenti, interferiscono con il processo di lavorazione, mentre Villa Corniole ha adottato la tecnica naturale della "confusione sessuale", metodo di controllo di molti parassiti che danneggiano le coltivazioni agricole, prime fra tutte le frutticole e la vite.

In tema di fertilizzazione, Corvée adotta la tecnica del sovescio e il compostaggio dei residui di patata, mentre Cantina Furlotti Gabriele utilizza esclusivamente concimi organici. De Vigili pratica l'inerbimento

del vigneto, metodo che conserva la sostanza organica, migliora la struttura del terreno e garantisce un minore ristagno idrico.

Cantine Ferrari ha introdotto nel 2014 un protocollo di viticoltura di montagna salubre e sostenibile, condiviso con i 600 agricoltori che conferiscono le uve ed è impegnata in progetti tesi alla razionalizzazione dell'utilizzo della risorsa idrica, alla sperimentazione di prodotti antiparassitari alternativi al rame, al perfezionamento della viticoltura di precisione tramite mappatura con droni.

In cantina.



AZIONI SOSTENIBILI IN CAMPO E IN CANTINA.

- 1) Cantina Altemasi; 2) Cantina Bellaveder; 3) Borgo dei Posseri;
4) Cantina di Isera; 5) Colli Zugna; 6) Cantina Sociale; 7) Ferrari Trento;
8) Cesarini Sforza; 9) Mas dei Chini; 10) Maso Poli;
11) Rotari; 12) Terre del Lagorai; 13) Villa Corniole



La ricerca di pratiche aziendali in grado di rispettare l'ambiente ha influenzato anche la progettazione delle cantine più recenti, in modo che ogni elemento strutturale sia utile a contenere il dispendio energetico. Per mantenere la temperatura e il grado di umidità costanti, tutti gli associati hanno optato per l'isolamento termico. Con questa finalità, sono sorte numerose cantine ipogee. Qui alcuni esempi: Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, De Vigili, Endrizzi, Man Spumanti (interrata a 55 metri), Terre del Lagorai, Villa Corniole, Pravis, Rotari e Cantina Mori Colli Zugna. Per quanto riguarda l'efficienza ener-

getica, è molto diffuso l'uso di pannelli fotovoltaici. Ad adottarli, ad esempio: Cantina di Riva, Cantine d'Isera, Cantina Sociale Trento, De Vigili, Cantina Endrizzi Elio e F.lli, Endrizzi, Gaierhof, Moser, Rotari, Valentini di Weinfeld, Zanotelli Elio & F.lli. In alcune realtà come Mas dei Chini, per esempio, i pannelli fotovoltaici sono impiegati per caricare elettricamente biciclette e automobili. Altemasi ha ridotto i suoi consumi di elettricità, grazie alla realizzazione di impianti ad energia rinnovabile, che coprono parte del fabbisogno energetico dell'azienda, e attraverso un lavoro di sensibilizzazione circa il

valore del consumo responsabile fra i collaboratori. Anche Cantina Romanese utilizza energia elettrica che proviene per il 100% da fonti rinnovabili. Cantina Sociale impiega acqua di pozzo per il controllo della temperatura di fermentazione dei mosti. Sul tema del riscaldamento, De Tarzcal ha optato per il pellet; Borgo dei Posseri e Zanotelli Elio & F.lli utilizzano la caldaia a biomassa.

Le certificazioni biologiche.

All'attività di tutela del territorio si è affiancato nel corso degli anni, per alcune aziende, un percorso di con-

versione finalizzato a ottenere la certificazione biologica. Secondo quanto stabilito dalla legge europea, per poter apporre la sigla in etichetta, è necessario in primis certificare i vigneti, quindi la materia prima e, poi, il processo di vinificazione.

Tra le aziende che, hanno concluso la prima fase del processo per la certificazione biologica compaiono, ad esempio: Cantina Aldeno, Cantine d'Isera, Cantina Romanese, Corvèe, Maso Martis, Terre del Lagorai, Etysa, Moser Trento, Cantine Ferrari e Marco Tonini.

Gas serra.

Circa 90 aziende vitivinicole associate al Consorzio Vini del Trentino si sono impegnate nel quantificare, monitorare e ridurre le emissioni dei gas serra, responsabili dell'impatto dei cambiamenti climatici. Nello specifico, Cantina Romanese, all'interno del progetto di riforestazione "ZEROCO2", ha piantato oltre 250 alberi da frutto in Sud America compensando 68 tonnellate di anidride carbonica e sostenendo l'attività degli agricoltori locali.

Per contribuire alla riduzione delle emissioni, Cantine Ferrari ha maturato la decisione di fare un passo verso la carbon neutrality, sostenendo un progetto per lo sviluppo di energia eolica in Brasile con cui vengono compensate le emissioni residue direttamente legate all'attività nel 2021.

L'etica del packaging.

La scelta di usare soluzioni eco-compatibili, green e circolari è sempre più diffusa fra le case spumantistiche Trentodoc con la finalità di promuovere protezione dell'ambiente e transizione ecologica.

Rotari lavora per una progressiva riduzione dell'impiego di materie prime nelle fasi di imbottigliamento e spedizione: oltre alla scelta di utilizzare tappi riciclabili e non sintetici, ha ridotto il peso delle bottiglie in vetro e il consumo di colla per la chiusura degli imballaggi. Anche Borgo dei Posseri e Cesarini Sforza hanno optato per la diminuzione del peso medio della bottiglia.

Corvèe ha scelto l'impiego di materiali del packaging a basso impatto carbonico: l'etichetta in cotone, anziché in carte laminare, la capsula in polimeri degradabili, l'utilizzo di cartoni con soletto.

Cantina Romanese ha aderito al progetto Beeing, destinato al sostegno dell'apicoltura biologica, adottando gli alveari e allestendo le arnie tra i filari: il logo di questa iniziativa compare sui cartoni utili per il trasporto delle bottiglie.

Molte cantine, anche grazie agli investimenti negli ultimi anni, sono quindi delle vere e proprie attrazioni per gli appassionati del settore.

LA MANIFESTAZIONE

Sabato e domenica «Frantoi aperti» con percorsi sensoriali e degustativi nelle sette aziende produttrici locali

Olio del Garda, verso un'annata record

ELENA PIVA

Stando ai primi dati di raccolta e lavorazione, si prospetta un'annata con i fiocchi per l'oro verde del Garda Trentino, premiando il duro lavoro dei produttori locali. È stata palpabile infatti l'emozione con cui l'azienda per il turismo Garda Dolomiti ha presentato ieri, presso l'agriturismo Madonna delle Vittorie di Linfano, la seconda edizione di «Frantoi Aperti», manifestazione dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva attraverso percorsi esperienziali, sensoriali e degustativi che

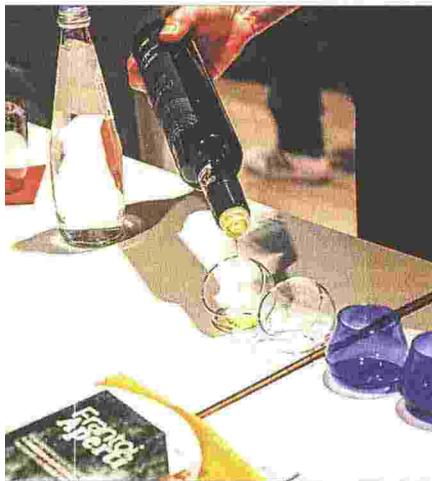
«Con l'ottimo olio 2022 supereremo le difficoltà del caro energia». Menù a tema nei ristoranti

avranno luogo nei sette frantoi partecipanti nelle giornate di sabato e domenica prossimi. A fronte di una prima edizione dai risvolti sorprendenti, data la sua rapida gestazione e un numero minore di aziende aderenti, l'evento è pronto per celebrare il fiore all'occhiello dell'Alto Garda: l'olio extravergine di oliva frutto della tradizione olivicola più settentrionale del mondo e dal 1998 certificato Dop, Denominazione di origine protetta. Come sottolineato da **Cristina Santi**, sindaca di Riva, l'iniziativa di questo fine settimana valorizza il territorio a prescindere dai suoi differenti campanili e riconosce l'eccellenza di coloro i quali lo lavorano con cura e fatica. Accoglieranno curiosi e appassionati i frantoi di Agraria Riva

del Garda, Madonna delle Vittorie, Frantoio Bertamini, Brioleum, Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Domus Olivae Olio Cru e Acetaia del Balsamico Trentino. «Un plauso ai produttori che si sono uniti per promuovere l'ambasciatore dei nostri prodotti locali - ha detto **Silvio Rigatti**, presidente di Garda Dolomiti - Figlio di molti alberi ultracentenari, rende orgoglioso il Garda Trentino grazie alle sue particolarità, premiate in ambito nazionale e internazionale. Frantoi Aperti consente di creare una rete territoriale tra i produttori e operatori enogastronomici. Alcuni ristoranti proporranno menù tematici con cui abbinare il nostro oro verde che, considerati i carichi attuali, ci darà grandi soddisfazioni».

Doverosa la prenotazione, consentita sino a venerdì, da effettuare sul sito web di Garda Dolomiti. Caratterizzato dall'unicità di una gamma di colori in grado di racchiudere le sfumature che dal giallo virano al verde, l'olio del Garda Trentino sa trasmettere al palato le memorie di una coltura avente più di duemila anni di storia. Dal profumo delle olive macinate che dal 1960 permea la produzione della famiglia Bertamini, alla giovinezza targata 2016 dell'azienda Brioleum tra la brezza del monte Brione: ogni frantoio coinvolto dalla manifestazione porta il proprio tassello a una nuova e collaborativa intesa tra parti.

«Se il buon giorno si vede dal mattino, quest'anno il sole non può che splendere - ha fatto sapere **Massimo Fia** di Agraria - La qualità 2022 è spettacolare e indice dell'ottima strada intrapresa, che sa apprezzare gli agricoltori e l'area di produzione. Il costo dell'energia elettrica preannunciava difficoltà, ma grazie al grande olio che stiamo osservando, le pareti di tutti noi si riempiranno con qualche premio in più».



La presentazione della seconda edizione di Frantoi Aperti ieri all'agriturismo Madonna delle Vittorie. Sopra, la prima edizione della manifestazione l'anno scorso




IL PROGRAMMA
Tutti gli eventi della seconda edizione della rassegna «Frantoi Aperti»
Gelato all'olio, dolci fatti in casa e il pane con l'oro verde dell'Alto Garda


Il variegato programma di attività e percorsi esperienziali di «Frantoi Aperti», manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva del Garda Trentino, si svolgerà sabato e domenica in sette frantoi dell'Alto Garda. Sabato «Non solo olio» è l'appuntamento che Acetaia del Balsamico Trentino dedica all'olio estratto a freddo e al gelato all'olio d'oliva, con visita del frantoio e degustazione.

Sei momenti didattici sulla tecnica di degustazione da Agraria Riva del Garda; alla masterclass domenicale si abbinerà il tour guidato della «lezione di olio». Storia, cultura e tradizione si intrecceranno nel Frantoio Bertamini di Vignole, tra olio su pane e dolci fatti in casa. L'agritur Madonna delle Vittorie prevede in entrambe le giornate «Olio e bollicine», degustando di

olio denocciolato e Dop e una visita con pranzo in agritur. Domenica alla Tenuta Maso Bòtes si assisterà all'incontro tra la storica olivaia di Arco e l'Olif de Bòtes. La visita sarà accompagnata da degustazione di oli, aceti di miele e dalla passeggiata nell'oliveto con visita all'apiario. Il Frantoio Brioleum prevede nelle due giornate un incontro con la terra omaggiando il sapore del prodotto. Sabato alla Domus Olivae Olio Cru si potrà scoprire l'oleoteca e osservare il processo di molitura mentre domenica pedalare tra gli uliveti di San Martino. Non mancherà l'esperienza multisensoriale sulle eccellenze dell'Alto Garda. Alcune attività sono gratuite, altre hanno un costo simbolico; per prenotarsi è doveroso consultare il sito web di Garda Trentino.

E.P.

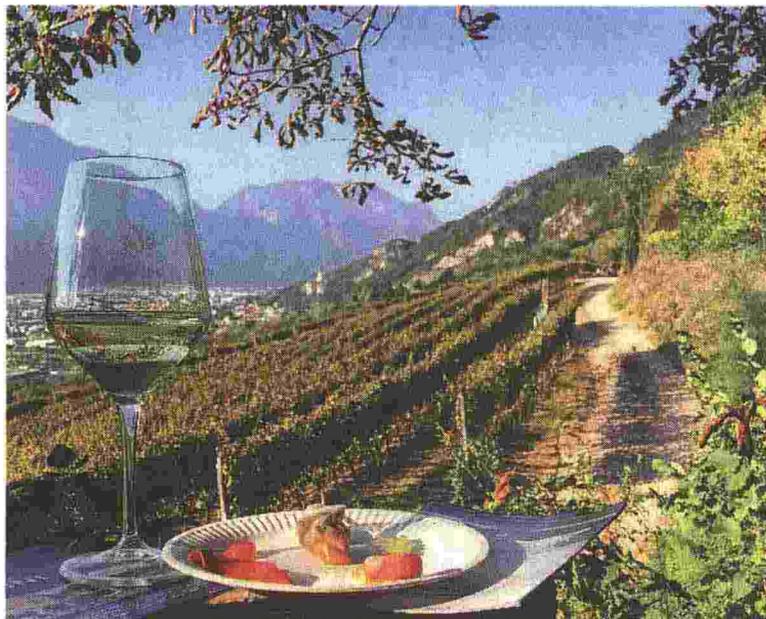



Trekking e degustazioni

Da venerdì passeggiate tra i vigneti, tour nelle cantine, musica, frantoi aperti e assaggi dell'eccellenza enogastronomica del territorio. Talk e cene stellate

Bollicine, olio, formaggi I sapori di DiVinOttobre

«DiVinOttobre» rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con 8 appuntamenti in Valle dei Laghi, Lago di Garda, Valsugana, Vallagarina e Piana Rotaliana, propone weekend all'insegna del gusto. Prenotando alla Cantina d'Isera allo 0464 433795 o a vinoteca@cantina-iser.it entro domani (20 euro, gratis per i minorenni), il 21 ottobre si partecipa a «I dintorni del Marzemino a Isera», degustazioni nei vigneti con specialità di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. E alle ore 19 Castel Ivano ospita «Bollicine d'autunno», aperitivo e sfilata di moda con Terre del Lagorai, Crucolo e Panificio Moderno (25 euro, prenotazione entro il 18 ottobre [3356748323](mailto:info@terredelagorai.it) o info@terredelagorai.it). Venerdì e sabato «Reboro. Territorio&Passione»: l'Associazione Vignaioli Vino Santo organizza tra la Valle dei Laghi e Arco convegno scientifico, masterclass, cena stellata e tour in sei cantine tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola Francesco Poli, Marentia, dove confrontare il Reboro della Valle dei Laghi col Buttafuoco Storico dell'O-



Bellezza
Tra i vigneti in ottobre, calici di vino e degustazioni

terrepò Pavese. (Prenotazioni 0461864116 o info@vinosantotrentino.it). Sabato e domenica (ore 9-18) a Riva del Garda, Tenno e Arco, «Frantoi Aperti» presenta l'olio extravergine di oliva Dop Garda trentino in collaborazione con Garda Dolomiti, Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, Maso Botes, Olio-Cru. Accesso gratuito ai frantoi, attività su prenotazioni:

0464554444 o info@gardatrentino.it. Nello stesso weekend (ore 10-22) a Brentonico è Festa del Marrone di Castione, a cura di Associazione Tutela Marroni di Castione, Apt Rovereto, Vallagarina e Monte Baldo e Comune di Brentonico, con degustazioni, musica e scultori all'opera (biglietti:3283676993 o info@marronicastione.it). Sempre sabato e domenica (ore 10-13) Apt Ro-

vereto, Vallagarina e Monte Baldo invitano a «Foliage e sapori della Vallagarina», passeggiata guidata nei boschi in Vallarsa il sabato e al Lago di Cei la domenica, con pranzo abbinato ai prodotti di Azienda Agricola Grigoletti, Vivalis, Bontadi Caffè, Distilleria Marzadro (30 euro adulti, prenotazioni 0464430363 o info@visitovereto.it). Da venerdì a domenica (ore 9-16) a Borgo dei Posseri di Ala «Eno-tour d'autunno», passeggiata nei vigneti con degustazioni in collaborazione con Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli (30 euro. Prenotazione 0464671899 - info@borgodeiposseri.com - borgodeiposseri.com/eno-tour). Dal 21 al 23 (ore 14) DiVinOttobre Trekking alla Cantina Endrizzi di S. Michele: passeggiata nei vigneti e assaggi con i prodotti di Latte Trento e Associazione Triticicoltori Trentini (35 euro, gratis fino a 18 anni. Prenotazione 48 ore prima, 0461662672). «DiVinOttobre» è sostenuto da Trentino Marketing e Regione, in collaborazione con La Trentina. Programma su tastetrentino.it e sui canali social di Strada del Vino e Sapori del Trentino.

Roberto Brumat

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Tenno Domani trekking, degustazioni e menù tipico

Bellezze del territorio, gusti e sapori in una giornata al rifugio San Pietro

TENNO - Domani appuntamento ai 976 metri del rifugio San Pietro per una giornata dedicata interamente ai colori e, soprattutto, ai sapori del Trentino con l'iniziativa dal titolo "Castagne al Rifugio". Il rifugio, da pochi mesi gestito dalla famiglia Cattoni «sarà il punto di riferimento per un sabato di gusto e storie del territorio. Il programma della giornata - fa sapere lo staff - prevede dalle ore 10 un piacevole trekking sul monte Calino guidato da Giorgia Schönsberg. Alle 12.30 tutti coloro che avranno scelto di trascorrere la giornata al rifugio potranno gustare un pranzo con menù a piatto unico a base di castagne». Alle 15 caldaroste e vino offerti da Agraria Riva del Garda. Alle 17, lezione di Anukalana Yoga, per scoprirne i benefici insieme a Elena Baroni. Alle 17.30, spazio al "Laboratorio del gusto" con la presenza di aziende del territorio. Alle ore 19 cena in rifugio con polenta concia del Mulino Pellegrini, carne salada Bertoldi e fagioli, oltre al dessert. Alle 20 l'azienda Foletto, presenterà gli spiriti di sua produzione e Alessandro Alimena insegnerà a realizzare alcuni drink classici con i prodotti dell'azienda e degustazione finale. Info e prenotazioni 0464 791003 e rifugiosanpietro.it





Sette frantoi aperti oggi e domani per scoprire i segreti dell'oro del Garda

Dopo il grande successo dell'edizione d'esordio dello scorso anno, oggi e domani torna «**Frantoi Aperti**», la manifestazione dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva del territorio presso sette frantoi della zona.

Frantoi Aperti è un appuntamento dalla formula fortemente esperienziale, dedicato alla scoperta del processo produttivo e alla degustazione dell'olio che na-

sce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo, e che dal 1998 è certificato Dop.

Per la seconda edizione, Apt Garda Dolomiti ha deciso di prolungare l'evento di un giorno e di ampliare il tour dei frantoi. Ad aprire le porte dei loro frantoi saranno: Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, Frantoio Bertami, Brioleum, Agriturismo Tenuta Maso

Bòtes, Domus Olivae Olio Cru e Acetaia del Balsamico Trentino. Tutti i frantoi organizzeranno visite guidate e attività di conoscenza ed approfondimento del tesoro verde del Garda Trentino. In programma anche alcuni bike tour per addentrarsi tra gli ulivi in sella alla due ruote. Per prenotarsi oggi e domani lo si dovrà fare solo presso il frantoio aderente, in base alla disponibilità.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182263