

#### **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

Rassegna stampa 1-30 settembre 2019

#### **SANMARCO INFORMATICA**

Jgalileo Cantine e Distillerie, gestionale ERP per le aziende vitivinicole





galileo ERP Cantine e Distillerie è il software gestionale ERP per le aziende vitivinicole realizzato dal centro sviluppo software di Sanmarco Informatica con la finalità di supportare le aziende nella loro crescita e nei loro successi, consentendo una gestione integrata dei processi. È una soluzione applicativa completa che ha come obiettivo la gestione di tutti gli adempimenti fiscali relativi al mondo vitivinicolo e che viene costantemente aggiornata in funzione degli sviluppi normativi e tecnologici. Jgalileo si rivolge alle diverse realtà di produzione, imbottigliamento, commercio e distribuzione.

Oltre alla gestione informatizzata di tutti gli adempimenti Mipaaft e Agenzia Dogane, inclusa gestione registri del progetto Re.Te., con Jgalileo, le aziende vitivinicole governano con efficienza i processi di conferimenti uve, produzione, acquisti, vinificazione con annessa gestione cantina, imbottigliamento e i rapporti con i soci, in caso di cooperative. Jgalileo soddisfa pienamente le esigenze dell'area commerciale, sia nei confronti della Gdo che dell'Horeca, fornendo soluzioni di CRM, B2B e APP per la gestione degli agenti. Completano l'applicativo strumenti di Business Intelligence e moduli specifici per la gestione del workflow documentale e del Sistema Qualità aziendale. Orgogliosi di avere tra i nostri clienti: Agraria Riva del Garda, Astoria, Bellussi Spumanti, Bottega, Botter, Campagnola, Cantine Umberto Bortolotti, Casa Paladin, Casa Sant'Orsola, Casa Vinicola Sartori, Cavit, Cielo e Terra, Distilleria Bonaventura Maschio, Distilleria Camel, Distilleria Marzadro, Distilleria Nardini, Ferrari f.lli Lunelli, Foss Marai, La Tordera, Madonna delle Vittorie, Montelvini, Valdo Spumanti, Villa degli Olmi, Vinicola Serena, Zenato Azienda Vinicola.



**EVENTI** 

#### ETHICAL FOOD DESIGN

autore: GUIDO PARRI sito: baldifood.it

La prima edizione di Ethical Food Design – il premio che intende promuovere l'etica tra le aziende del Food promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners, patrocinato dal Comune di Milano e da ADI - Associazione per il Design Industriale – si è chiusa con soddisfazione il 9 luglio, in occasione dell'evento di premiazione tenutosi a Milano, a Palazzo Reale.

Ad aggiudicarsi l'Opera Multipla realizzata dall'architetto, designer e artista Ugo La Pietra sono state cinque realtà molto diverse tra loro, ma con la medesima, forte attenzione ai temi dell'eticità:

- Acetificio Mengazzoli per Parpaccio – Aceto da grattuggiare;
- Bonduelle per la linea Be!Bio;
- Essenza Gelato per LESSenza;
- Pappami srl per Piatto di Pane;
- Rosso di Mazara Imbrand per Message in the Bottle.

Mark Up, media partner dell'Award, ha invece assegnato un Premio Speciale ad Alce Nero per il prodotto Yogurt con "Latte fieno STG" Biologico.

La giuria ha poi deciso di assegnare quattro Menzioni d'Onore[2] a:

- Agraria Riva del Garda Cantina Frantoio dal 1926 per la Linea di produzione olio extra vergine d'oliva;
- Industrie Celtex per Omnia Labor;
- Opera MaGè per Canestrello e Biscotto;
- Syngenta per Vino Valelapena. Infine, l'Associazione Culturale Plana, promotrice dell'Award, ha scelto di assegnare tre Menzioni Speciali[3] ad altrettanti

progetti e realtà che si sono distinti per l'attenzione al sociale:

- 32 Via dei birrai con Bottiglia in vetro con caratteri Braille
- Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano - Prodotto di Montagna
- Intinifood con Farina di Tritordeum

La giuriadel premio era composta da: Paolo Barichella, presidente, Gianna Paciello, Emanuele Gnemmi, Ilaria Legato, Marco Pietrosante, Mauro Oliveri, Marina Bellati, Francesco Subioli e Paolo Mamo.



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



diffusione:13828 tiratura:18472

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

mico - paghiamo il dazio di un po' di arretratezza tecnologica su questa coltura». L.O.

#### **PUNTICHIAVE**

#### Piogge, caldo e adesso c'è anche il rischio mosca



• Piogge intense durante il periodo di impollinazione, grande caldo e arretratezza tecnologica sono le cause principali che olivicoltori ed esperti indicano come i fattori che hanno drasticamente ridotto la produzione di olive altogardesane e non solo. A poche settimane dal raccolto, inoltre si fa insistente l'attacco della mosca olearia che si sta diffondendo proprio per la mancata prevenzione dovuta a quegli olivicoltori che, vista la scarsità del raccolto, hanno deciso di non investirci, «Le trappole vanno messe ugualmente spiega Roberto Zampiccoli (in foto) presidente dell'Associazione Accademia dell'Olivo e dell'Olio -. È vero che si tratta di un costo puro se non si produce, ma il rischio è di rovinare la qualità di quest'anno e di trovarci con molte più mosche il prossimo», «Il nostro consiglio - spiega Giorgio Planchenstainer presidente di Agraria è di installare le trappole, salvare il salvabile e di raccogliere tutto quel che si può». Tra i principali indiziati per quest'annata nera il meteo. Le forti piogge di maggio hanno bloccato l'impollinazione e laddove avvenuta questa è stata messa subito a dura prova dal forte caldo che ne è seguito e che ha sviluppato la Botrite, una muffa che attacca i piccioli facendo cadere le piccole olive. «A tutto questo aggiunge l'olivicoltore Bona-



# Annata drammatica per le olive: raccolta sotto dell'80 per cento

**Agricoltura.** Era già in conto il calo fisiologico dopo una stagione da record, ma il clima ha dato il colpo di grazia Nel veronese alcuni frantoi non apriranno nemmeno, l'Agraria chiederà aiuto alla Puglia per fare l'"Italico"

#### LEONARDO OMEZZOLLI

ALTO GARDA. Sarà un'annata difficile per la produzione del pregiato olio di oliva extravergine del Garda Trentino. Le stime più positive parlano di una produzione del 20 - 30 % rispetto allo scorso anno, con un ammanco quindi tra il 70 e l'80%. Gli olivi altogardesani hanno fronde spoglie del pregiato frutto mettendo in allarme olivicoltori e frantoi, gli uni preoccupati di non rientrare delle spese di coltivazione annuale visto lo scarsissimo rendimento, gli altri concentrati a cercar di attirare più clienti possibili per far andare continuativamente le macchine onde evitare odori ed ossidazioni durante la molitura. Una situazione che riguarda non solo il Garda Trentino, ma tutto il lago sia veronese che bresciano e più in generale il nord est, dal milanese al vicentino fino alla Toscana. A Malcesine alcuni frantoi hanno gettato la spugna decidendo di rimanere chiusi fino alla prossima stagione. Nell'Alto Garda, invece, i frantoi si stanno organizzando e per i più grandi si fa largo l'ipotesi di acquistare da fuori re-

gione alcune quantità di olive per non fermare la produzione. La speranza di tutti è che sebbene si vada verso una produzione di olio extravergine ai minimi storici la qualità sia elevata tanto da preservare quantomeno le pregiate proprietà organolettiche che hanno fatto la fortuna dell'olio extravergine del Garda. «Ci stiamo organizzando con l'Aipo (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) per far fronte a questa annata drammatica - commenta il presidente di Agraria Giorgio Planchenstainer -. Sapevamo che doveva essere un anno di magra, com'è nel ciclo dell'olivo, ma nessuno si aspettava questo

risultato. Nell'Alto Garda si sono salvate alla bene e meglio la zona alta del Brione e Laghel, ma mancano la parte bassa della Busa, Deva, Roncaglie ecc.

Per le piccole imprese verrà a mancare una bella fetta di reddito. Come Agraria stiamo cercando di capire come affrontare la molitura - continua Planchenstainer -. Non possiamo lasciare le macchine vuote e ipotizziamo, visto che produciamo l'Italico fatto con olive italiane, di importare olive dalla Puglia». Diversamente dal nord il sud Italia, Puglia e Calabria sono in forte crescita rispetto al passato. «Sarà probabilmente l'anno del record negativo per la nostra zona - spiega l'olivicoltore Stefano Bonamico -. ci saranno probabilmente problemi per le microaziende». «C'è grande depressione tra gli olivicoltori - afferma Roberto Zampiccoli presidente dell'associazione Accademia dell'Olivo e dell'Olio - speriamo almeno nella qualità».

#### **HANNO DETTO**



Dobbiamo pensare alla molitura: non possiamo lasciare le macchine girare a vuoto Giorgio Planchenstainer

RIVA-ARCO

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

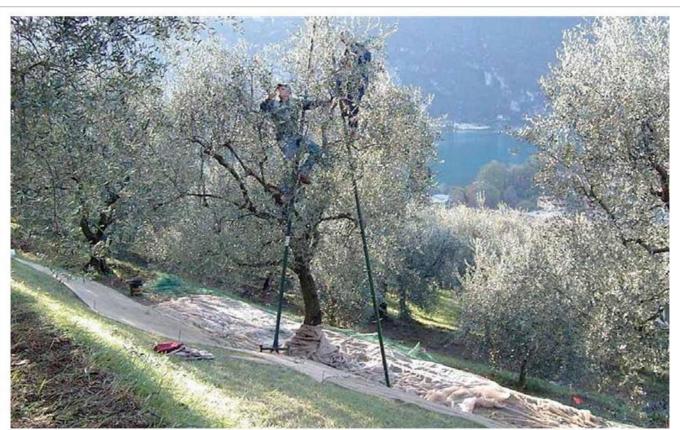
Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento

Aunus drammatica per teolic
rececita sotto dell'80 per cento dell'8

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



• Anno nerissimo per le olive: all'appello della raccolta rischia di mancare l'80 per cento del prodotto

#### Annata drammatica per le olive: raccolta sotto dell'80 per cento

LINK: http://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/annata-drammatica-per-le-olive-raccolta-sotto-dell-80-per-cento-1.2114459



Annata drammatica per le olive: raccolta sotto dell'80 per cento Agricoltura. Era già in conto il calo fisiologico dopo una stagione da record, ma il clima ha dato il colpo di grazia Nel veronese alcuni frantoi non apriranno nemmeno, l'<mark>Agraria</mark> chiederà aiuto alla Puglia per fare l'"Italico" di Leonardo Omezzolli 05 settembre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Alto garda. Sarà un'annata difficile per la produzione del pregiato olio di oliva extravergine del Garda Trentino. Le stime più positive parlano di una produzione del 20 - 30 % rispetto allo scorso anno, con un ammanco quindi tra il 70 e l'80%. Gli olivi altogardesani hanno fronde spoglie del pregiato frutto mettendo in allarme olivicoltori e frantoi, gli uni preoccupati di non rientrare delle spese di coltivazione annuale visto lo scarsissimo rendimento, gli altri concentrati a cercar di attirare più clienti possibili

far andare per continuativamente le macchine onde evitare odori ed ossidazioni durante lamolitura. Una situazione che riquarda non solo il Garda Trentino, ma tutto il lago sia veronese che bresciano e più in generale il nord est, dal milanese al vicentino fino alla Toscana. A Malcesine alcuni frantoi hanno gettato la spugna decidendo di rimanere chiusi fino alla prossima stagione. Nell'Alto Garda, invece, i frantoi si stanno organizzando e per i più grandi si fa largo l'ipotesi di acquistare da fuori regione alcune quantità di olive per non fermare la produzione. La speranza di tutti è che sebbene si vada verso una produzione di olio extravergine ai minimi storici la qualità sia elevata tanto da preservare quantomeno le pregiate proprietà organolettiche che hanno fatto la fortuna dell'olio extravergine del Garda. « C i stiamo organizzando con l'Aipo (Associazione Interregionale

fronte a questa annata drammatica - commenta il presidente di Agraria Giorgio Planchenstainer -. Sapevamo che doveva essere un anno di magra, com'è nel ciclo dell'olivo,ma nessuno si aspettava questo risultato. Nell'Alto Garda si sono salvate alla bene e meglio la zona alta del Brione e Laghel, ma mancano la parte bassa della Busa, Deva, Roncaglie ecc. Per le piccole imprese verrà a mancare una bella fetta di reddito. Come Agraria stiamo cercando di capire come affrontare la molitura - continua Planchenstainer -. Non possiamo lasciare le macchine vuote ipotizziamo, visto che produciamo l'Italico fatto con olive italiane, di importare olive dalla Puglia». Diversamente dal nord il sud Italia, Puglia e Calabria sono in forte crescita rispetto al passato. «Sarà probabilmente l'anno del record negativo per la nostra zona - spiega

Produttori Olivicoli) per far

### **TRENTINO**

l'olivicoltore Stefano Bonamico -. ci saranno probabilmente problemi per le microaziende». «C'è grande depressione tra gli olivicoltori - afferma Roberto Zampiccoli presidente dell'associazione Accademia dell'Olivo e dell'Olio - speriamo almeno nella qualità». 05 settembre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa CondividiMail

#### **LA VISITA**

# L'assessore Zanotelli all'Agraria per capire come intervenire

• Verrà a Riva del Garda all'Agraria l'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli per vedere con i propri occhi la scarsità di olive e i problemi interconnessi alla produzione del pregiato oro verde, il cui prezzo finale al consumatore, non dovrebbe subire aumenti superiori ai 50 centesimi al litro. Durante l'incontro si cercherà di capire se c'è la possibilità di sostenere da parte della Provincia gli olivicoltori. «Con tutti i lavori fatti per le irrigazioni il prossimo anno si alzerà il ruolo consortile degli associati e que-



· L'assessore Giulia Zanotelli

st'anno di magra non aiuta a star tranquilli - spiega Giorgio Planchenstainer presidente di Agraria -. Cercheremo di capire come la Provincia ci potrà aiutare». **L.O.** 



#### **CONVEGNI**

# Olio e ristorazione partner per la qualità

Luigi Caricato

La seconda edizione del forum Olio & Ristorazione ha discusso sulla valorizzazione della produzione italiana nei ristoranti. Mettendo in mostra gli esempi positivi condimenti non sono materie prime marginali, il fatto che si utilizzino in quantità minima non significa che si debba sottovalutare la loro importanza e centralità in cucina. È quanto emerso alla seconda edizione del forum *Olio & Ristorazione*, svoltosi a Milano per iniziativa di Olio Officina, anticipando i temi che saranno riproposti nell'ambito di *Olio Officina Festival*, la cui nona edizione si svolgerà dal 6 all'8 febbraio 2020 a Milano. La novità di quest'anno è stato un focus che ha riguardato anche gli aceti, evidenziando l'invenzione di un aceto solido da grattugiare, a opera dell'Acetificio Mengazzoli.

Tornando all'olio extravergine di oliva è stato interessante quanto ha sostenuto Claudio Truzzi, responsabile qualità di Metro Italia: "Non può esistere una discriminazione tra l'olio destinato alla cucina e quelli per la sala. In cucina l'olio è ingrediente, ed è necessaria la massima resa possibile; in sala è invece alimento e non va sminuito. Se la ristorazione è disattenta, deve essere il cliente a mostrarsi più esigente e richiedere un olio di qualità". Il percorso sembra essere ancora in salita, non è facile far passare in un Paese come l'Italia l'idea di valorizzare gli oli. Paradossalmente, non si presta mai la dovuta attenzione alla scelta delle materie prime in fatto di condimenti. È un malcostume che resiste.

Nicola Ultimo, F&B Manager del *Park Hyatt* di Milano, ha pubblicamente riconosciuto come siano proprio gli ospiti stranieri molto più sensibili ed esigenti al riguardo. La scarsa attenzione agli oli è solo una questione italiana. Tant'è che la tecnologa alimentare Daniela Capogna ha messo in guardia rispetto al calo dei consumi dovuti proprio all'incremento del "fuori casa". Un buon esempio viene per fortuna dalla Lombardia, dove la

Regione, ha riferito la Capogna, "nella ristorazione collettiva ha adottato un disciplinare che prevede l'extravergine a crudo e l'olio di oliva in cottura".

Sono segnali positivi, ma non bastano. Occorre una nuova sensibilità. Ecco allora Alessandro D'Andrea, presidente dell'Associazione direttori di albergo, nonché manager all'*Hotel Senato* di Milano, il quale ha ammesso il ritardo da parte del settore food & beverage nei confronti degli oli da olive: "È solo una questione culturale, ma sugli oli vale la pena investire", ha ribadito.

Gli esempi positivi non mancano. Alle porte di Bologna, sui colli, il ristorante *Aurevo* ha lanciato un nuovo concetto di ristorazione. È l'omaggio che il resort *Palazzo di Varignana* reca ogni giorno agli extravergini. "Da noi l'olio Evo è diventato l'anima e l'ispirazione principale della squadra di giovani e creativi chef che vi lavorano -ha precisato Eleonora Berardi- Ogni pietanza viene concepita per esaltare i diversi oli e il menu valorizza in maniera originale la presenza dell'olio in ogni piatto proposto, dove è opportunamente indicato con segni grafici evidenti e incontrovertibili".

Preziosa anche l'originale esperienza de *il Carapelli*, un temporary restaurant che per dieci giorni è stato operativo a Milano in maggio, "si tratta di un progetto nato per cercare di valorizzare l'olio -ha sostenuto Giacomo Bruni, brand manager di Carapelli Firenze- In tal modo si possono proporre nuove idee, sperimentare formule, mettendole a disposizione dei ristoratori che ancora non vedono negli oli e nei condimenti una preziosa risorsa per i propri locali". Si tratta dunque di sperimentare e studiare formule nuove. Proprio per questo è necessario un nuovo corso. Cristina Santagata, di Santagata 1907, ha pensato bene di investire in formazione, a partire dalle scuole che "per decenni non

sono state sostenute in questo compito. È una progettualità a lungo termine, ma necessaria".

La cultura dei condimenti va coltivata. È quanto hanno sostenuto anche le sorelle Mela, del Frantoio Sant'Agata d'Oneglia di Imperia. Con loro lo chef patron



L'oleologo Lugi Caricato, ideatore e promotore di eventi e convegni per la cultura dell'olio e di Olio Officina Festival. La nona edizione si svolgerà a Milano dal 6 all'8 febbraio 2020 e approfondirà i temi dei quali si è discusso nel forum Olio & Ristorazione

proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa







Eugenio Boer del ristorante *Bu:r* di Milano: "L'olio va preservato e valorizzato, senza mai tradirlo in cucina. Nulla può essere lasciato al caso e tutto va sempre raccontato, altrimenti serve a poco disporre di oli così unici".

Quanto ai diversi impieghi, ogni aspetto va studiato. Un olio delicato e fine come l'Olio Dop Garda, ad esempio, è stato utilizzato direttamente al Forum nella celebre torta Sacher rivisitata dallo chef Manuel Marzari. Sorprendendo tutti, ha presentato una versione innovativa, "leggera, morbida e gustosa, senza glutine e senza latticini, con una base di Olio Garda Dop affiancata da una spuma all'albicocca e panna di cocco".

Riportare tutti gli interventi in un articolo è impossibile, ma vorremmo chiudere con un' esperienza che riteniamo ampiamente utile per la ristorazione. Essendo l'olio un alimento complesso, tant'è che bisogna sempre declinarlo al plurale, è stata preziosa la proposta di Olitalia, con la linea i Dedicati. Anna Baccarani, trade marketing food service dell'azienda, ha sottolineato come non ci si sia limitati a una pura vendita, ma si sia voluto offrire un servizio e proporre soluzioni concrete: "Solo attraverso un approccio diverso dal solito è possibile valorizzare un prodotto che non sempre



La valorizzazione dell'olio di oliva è stata al centro della discussione della seconda edizione del forum. C'è chi ha puntato l'indice sugli chef e chi verso i clienti che devono chiedere oli di qualità. È un percorso lungo ma che ha già visto fare dei passi in avanti, come è emerso dal racconto delle esperienze di aziende e ristoratori. In alto, a sinistra, Il Carapelli, temporary restaurant operativo a Milano per una decina di giorni in maggio, progetto di valorizzazione voluto dalla Carapelli Firenze



#### **CONVEGNI**





L'olio è un prodotto che in tavola deve essere ancora compreso. Per questo c'è bisogno ancora di molta formazione presso la ristorazione. Olitalia, ad esempio, ha ideato la scuola dell'olio che prevede visite allo stabilimento e lezioni specifiche sui prodotti e gli abbinamenti viene compreso -ha detto- Attraverso un processo di formazione, diretta e indiretta, è possibile assegnare all'olio un reale valore netto. Occorre far sviluppare una sensibilità che finora non c'è mai stata. Ed ecco allora l'idea di una scuola dell'olio, all'interno dell'azienda, programmando visite nello stabilimento e lezioni specifiche sul prodotto e sugli abbinamenti. Le stesse attenzioni al prodotto, da studiare con attenzione, la proposta di una diversificazione dell'offerta in base agli impieghi è stata la strada giusta per valorizzare le peculiarità degli oli. Da qui gli extravergini nelle versioni speciali per pasta, carne, pesce, e verdure. A collaborare al progetto sono stati gli chef dei Jeunes Restaurateurs

d'Europe. Un gruppo di dodici chef di altrettanti Paesi europei si sono riuniti provando e riprovando i vari blend di extravergini fino a giungere alle quattro soluzioni della linea i "Dedicati".

Ecco, se ci si pensa, è in questo modo che ci si apre a un nuovo approccio. Forse, ciò che è mancato finora, è stata la collaborazione tra aziende e attività ristorative. Per superare ogni incertezza, va assegnato un ruolo di primo piano non solo

agli chef, ma anche al personale di sala. La collaborazione tra aziende olearie e operatori della ristorazione è fondamentale, e chissà se un domani qualcosa cambierà.

#### **MONOCULTIVAR**

#### Opera Olei, un olio per ogni ricetta

pera Olei è una rivoluzionaria dichiarazione di come l'olio evo monocultivar sia un ingrediente di rara potenza in grado di imprimere una svolta a ogni piatto, di dare personalità a ogni ricetta. Così sei produttori di olio, Mimmo Fazzari di Olearia San Giorgio, <mark>Massimo Fia</mark> di <mark>Agraria Riva del Garda,</mark> Salvatore Cutrera di Frantoi Cutrera, Marco Viola di Azienda Agraria Viola, Giorgio Franci di Frantoio Franci, Donato Conserva di Mimì, hanno messo in campo faccia, competenze e prodotti per promuovere la poliedrica ricchezza dell'olio extravergine d'oliva monocultivar di qualità. Nasce così Opera Olei Artbox che racchiude







sei eccellenze di olio evo monocultivar da 100 millilitri, selezionate dal nord al sud Italia in base all'intensità. Ottobratico, 46° Parallelo, Primo, Il Sincero, Villa Magra Grand Cru, Coratina sono i nomi dei prodotti presentati in un manifesto che racconta in modo chiaro ed esauriente i frantoi e le particolarità uniche delle cultivar: ottobratica, casaliva, tonda iblea, moraiolo, frantoio, coratina. Un pratico vademecum, invece, suggerisce gli abbinamenti con ricette, sublimando l'olio ad alleato: per gli stessi piatti vengono indicati più oli a evidenziare la loro "carica" di ingrediente, mentre la "goccia d'oro" indica l'abbinamento perfetto. Anche il packaging che riunisce le sei bottiglie è scenografico: un prisma a base rettangolare, pratico e da esporre per avere sempre a portata di mano le diverse varietà di oli.







# Anche Riva è «Città del vino»

Si è tenuta sabato ad Avio la premiazione del 18° concorso «Città del vino», dove il merlot «Créa 2015» di «Agraria» ha vinto la Gran Medaglia d'Oro. Per il Comune ha preso parte alla premiazione il sindaco Adalberto Mosaner, per l'«Agraria» il presidente Giorgio Planchenstainer e il direttore Massimo Fia. L'associazione nazionale «Città del vino» ha organizzato a Frascati dal 30 maggio al 2 giugno la 18ª edizione del con-

corso enologico internazionale (International Wine City Challenge 2019). Il concorso prevede che oltre ai produttori sia premiato anche il Comune in cui l'azienda opera e ha la propria sede. Al prestigioso concorso, il merlot «Créa 2015» ha vinto totalizzando ben 92,20 punti, quindi conquistando una posizione di tutto rispetto all'interno di una classifica di circa 1300 vini, ricca di etichette blasonate. «In un mercato in

cui la qualità dei vini non fa che aumentare - commenta "Agraria" - le creazioni della nostra cantina continuano a distinguersi».

Per l'associazione nazionale «Città del vino» alla cerimonia hanno preso parte il presidente Floriano Zambon e il direttore generale Paolo Benvenuti, per la sezione del Trentino-Alto Adige il coordinatore Franco Nicolodi e l'ambasciatore e consigliere Carlo Rossi.

#### Il premio

Grazie all'exploit del merlot di «Agraria» i vigneti rivani tra i migliori del concorso enologico internazionale Mosaner alla premiazione



Adalberto Mosaner, Giorgio Planchenstainer e Massimo Fia alla premiazione

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina.



RIVA DEL GARDA

Domani all'Agraria incontro e presentazione del libro di Vittorio Colombo che raccoglie mezzo secolo di storia

## Gruppo sommozzatori una festa per i 50 anni

RIVA DEL GARDA - Il Gruppo Sommozzatori Riva compie 50 anni e il traguardo del mezzo secolo è di quelli che meritano di essere celebrati. Domani alle 17 la festa alla sede dell'Agraria a San Nazaro a Riva

Domani alle 17 la festa alla sede dell'Agraria a San Nazaro a Riva del Garda, con interventi dei protagonisti che hanno fatto la storia, riconoscimenti e premiazioni, discorsi e rinfresco.

Per l'occasione è stato edito un libro che ricorda personaggi, fatti, aneddoti; è stato scritto e curato dal giornalista Vittorio Colombo con diversi contributi (Vanna Benini, Giancarlo Angelini, Aldo Tajom Tavernini, Ezio Rigo, Nello Morandi, Luciano Rigatti). Il ibro è stato voluto



Siamo attenti all'educazione delle nuove generazioni nella difesa dell'ambiente

II direttivo

dal direttivo del gruppo per salvaguardare e ricordare una storia che è un patrimonio di tutta la comunità. Era il 1969 quando un gruppo

di appassionati di subacquea considerò che era arrivato il momento per cositiurie una associazione con tanto di direttivo e statuto. Nel mese di marzo si insediò un direttivo con presidente "ad interim" Dante Dassatti, allora responsabile dei vigili del fuoco di Riva. Il 22 novembre dello stesso anno si tene la prima assemblea ordinaria con nomina del direttivo, pre-

sidente Giancarlo Boschin e segretario Ezio Rigo che manterrà tale carica fino al 2000. Tre soci, fondamentali per decenni per l'attività del gruppo: Aldo "Ta-jom" Tavernini, Ezio Rigo e Mauro Bonometti, conseguirono a Nervi il brevetto di istruttore e istituirono i primi corsi rivani. Se si dovesse cercare un elemento che ha caratterizzato la vita del gruppo il riferimento va, sicuramente, alla statua del Cristo Silente. Nel 1970 venne posizionata sul fondo una prima statua, opera dell'artista Germano Alberti, realizzata saldando lamine di ferro. Nel 2009, viste le precarie condizioni, ne venne realizzata una nuova, sempre opera di Alberti, con materiali più resistenti. La statua da mezzo secolo è un richiamo internazionale. Sempre nel 1970 avvenne la scoperta da parte dei sub rivani della foresta pietrificata sul fondo del lago di Tenno che richiamò l'attenzione del mondo scientifico. Per quel che riguarda i primi decenni di attività del Gruppo va ricordata la pietosa opera di recupero dei corpi delle persone annegate e, negli anni Ottanta, la partecipazione alle operazioni di bonifica della ecque del lago che custodivano un vero e proprio arsenale, con bombe e armi di ogni tipo. Nel 1977 la Provincia concesse l'uso del porto San Nicolò come sede; da allora è sempre stato un apprezzato punto di riferi-

Nel 1977 la Provincia concesse l'uso del porto San Nicolò come sede; da allora è sempre stato un apprezzato punto di riferimento. Alla presidenza si susseguirono, dopo Giancarlo Boschin, Luciano Rigatti (1963-88) e Giuseppe Patuzzi (1998-2009). In quegli anni venne realizzata a "sub area", la palestra attrezzata per subacquei elemento di grande richiamo. Nel 2009 la presidenza passò a Graziano Marchi attuale responsabile.









In basso il direttivo 2019; in bianco e nero il gruppo che ha collocato il Cristo silente

Rosso Sarca e Ledro has a servicios contro i terminicidi.

Total del contro de la contro del contro de la contro del contro de la contro del contro de la contro

nducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

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

## I sommozzatori festeggiano i 50 anni

#### Festa di compleanno.

In programma anche l'esibizione in piazza dei palombari

RIVA. Inizieranno domenica 15 settembre i festeggiamenti per il cinquantesimo anniversario del Gruppo sommozzatori di Riva, nato nel 1969 e che ha accompagnato la comunità rivana in tutti questi anni, con decine di esplorazioni subacquee, oltre 1.200 corsi attivati e ancora tanti progetti davanti a se come la realizzazione di un'area stabile per organizzare gare internazionali di apnea.

Una storia che è stata racchiusa in un libro a firma del giornalista Vittorio Colombo e che sarà presentato domani, alle 17, all'Agraria di Riva. Tanti aneddoti e quasi cinquecento foto di una storia, quella dei sommozzatori, che inevitabilmente si è intrecciata con quella di Riva e del lago di Garda. Domenica, invece arriveranno i palombari della Marina Militare, che allestiranno a Porto S. Nicolò una serie di appuntamenti dedicati ai sub ma anche pensati per solleticare la curiosità della gente. Lunedì, invece, nella sede del Gruppo Sommozzatori nel forte di porto S. Nicolò ci sarà l'aper-

tura dell'area museale e l'inizio delle attività della Scuola Palombari. Si potranno vedere e toccare con mano le attrezzature, compresa la vestizione con tanto di passeggiata vestiti, fuori dall'acqua. Giovedì 19 settembre, alle 16.30, in piazza Catena a Riva prenderà il via la dimostrazione pubblica delle attività del Gruppo Palombari, mentre venerdì 20, alle 21, in Rocca ci sarà un'interessante conferenza a favore della popolazione tenuta da un Ufficiale della Marina Militare dal titolo "I palombari della Marina", dalla Con-cordia alla Torre di Genova, dall'apertura dei porti alla fine della Grande Guerra al salvataggio dei sommergibili. Storia, capacità operative e missioni. Infine, i più piccoli potranno emozionarsi e vivere un'esperienza unica, sabato 21, alle 14, alla piscina comunale di Riva con l'evento "A scuola di immersione con i palombari", per i bambini dai 6 ai 12 anni. Verranno effettuate delle prove di immersione con il supporto di personale esperto. Passaggio essenziale per sondare il terreno e introdurre, forse, nelle prossime peculiarità del Gruppo rivano anche i brevetti per i ragazzi non ancora maggiorenni. L.O.

EDIDDOOUZIONE DISEDVATA





• Il Gruppo sommozzatori Riva festeggia i 50 anni di attività FOTO F.GALAS