



Rassegna stampa - AGRARIA RIVA

Rassegna dal 01/08/2014 al 31/08/2014

INDICE

AGRARIA RIVA

24/08/2014 L' Adige «Il freddo e la pioggia fanno bene alle olive»	4
19/08/2014 L' Adige C'è il primo vino biologico	5
12/08/2014 Il Trentino - Nazionale Agraria, in commercio il primo vino biologico	6
03/08/2014 Il Trentino - Nazionale in breve	7
04/08/2014 Il Trentino - Nazionale appuntamenti	8
04/08/2014 Il Trentino - Nazionale in breve	9
02/08/2014 L' Adige Mosca olearia, nuovo attacco in Busa	10
02/08/2014 L' Adige Olio bio e di qualità	11

AGRARIA RIVA

8 articoli

AGRICOLTURA Qualche preoccupazione per la vendemmia, mele e susine sono regolari, ma adesso serve un clima più asciutto

«Il freddo e la pioggia fanno bene alle olive»

Fia (**Agraria**) e Brochetti (Valli del Sarca) fanno il punto sulla stagione: «In otto mesi le piogge di un anno intero»

DANIELE FERRARI Un'estate fredda e piovosa, con gravi ripercussioni anche sulle produzioni agricole del **Garda** trentino, pur con qualche positiva eccezione. I dati di Meteotrentino confermano che anche nella Busa il 2014 sarà ricordato come l'annata più piovosa degli ultimi decenni, infatti da inizio anno sono caduti ben 1.069,4 millimetri d'acqua (precipitazioni quasi doppie rispetto alla media di 552,3 mm) con 82 giorni di pioggia da inizio gennaio (a fronte di una media di 55,7). Dati confermati anche in agosto, dove da sempre nell'Alto **Garda** inizia la "stagione del raccolto" (mele, susine, e uve bianche), e dove da inizio mese sono caduti 206 millimetri d'acqua (a fronte di una media di 73,3 mm) con temperature nettamente sotto la media del periodo, la massima di mercoledì non ha superato i 21,4 gradi (a fronte di una media 30,6° del periodo). «Siamo di fronte ad un'estate anomala, dove alle piogge ripetute si sono sommate temperature ben al di sotto della media stagionale - conferma il direttore dell'«**Agraria Riva del Garda**» Massimo Fia - da mercoledì è stata avviata la vendemmia delle uve bianche di Pinot Grigio : la qualità sembra buona, ma è prematuro stilare un primo bilancio su quantità, salubrità delle uve e gradazioni finali. Certamente chiediamo ai nostri soci il conferimento di uve mature e di qualità, e la situazione è molto diversificata sul territorio, pur non evidenziando grandi percentuali di botrite o marciumi». Da qualche giorno è stata avviata anche la raccolta di mele e delle susine. «Per ora non abbiamo registrato problematiche nel conferimento delle mele qualità Royal Gala , il calibro è regolare e la qualità è buona (con percentuali molto basse di ticchiolatura) - spiega anche il presidente della Cooperativa **Agraria** Valli del Sarca di Pietramurata Rodolfo Brochetti - la produzione e il conferimento della susina (premiata con il riconoscimento **Dop**) è in continuo calo, mentre ci aspettiamo dei buoni quantitativi di mele (circa 120 mila i quintali di golden conferiti annualmente) per i quali il mercato sembra favorevole. Speriamo che le prossime settimane siano favorevoli e prive di piogge, consentendo una raccolta ed un conferimento regolare: una delle fasi più delicate per il confezionamento e conservazione della mela. Ulteriori piogge potrebbero portare a problematiche fito-sanitarie, per ora non evidenziate, con la necessità di interventi in campo per evitare marciumi o malattie». Tra tante preoccupazioni anche qualche segnale incoraggiante. «Le piogge e le basse temperature hanno favorito l'ingrossamento della drupa delle **olive** spiega il direttore di «**Agraria**», Massimo Fia - in una stagione incerta e con qualche preoccupazione (visto anche l'aumento in zona degli individui adulti della mosca dell'olivo) è un segnale positivo, che promette un **olio** di qualità e dalle ottime proprietà organolettiche. Speriamo che la fase conclusiva della maturazione (settembre e ottobre) sia regolare e non ostacolata dal maltempo». «Chi lavora in campo agricolo sa che deve ogni giorno fare i conti con le condizioni meteo conclude il direttore Fia - una stagione come questa, dove in otto mesi è caduta la pioggia prevista in un'intera annata (1.069 mm a fronte della media annua di 978 mm), è anomala e difficile da rapportare con gli anni precedenti. I nostri tecnici sono pronti a fornire consigli ed indicazioni ai soci, ai quali chiediamo grande responsabilità e collaborazione».

L'EVENTO Prodotto dall'**Agraria** di Riva, è stato ottenuto da uve Merlot e Rebo della vendemmia 2013. A Natale arriva il secondo rosso

C'è il primo vino biologico

E' un rosso dal gusto fruttato, ben strutturato e da consumarsi preferibilmente fresco, il primo "vino biologico" prodotto da **Agraria Riva** del **Garda**. Ottenuto da uve Merlot e Rebo raccolte con la vendemmia 2013 a Maso Lizzone, il vino è stato fortemente voluto da alcuni soci della cooperativa rivana, che orgogliosa di questa accresciuta sensibilità ambientale ha assecondato fin dagli albori il progetto bio, ora sfociato in un prodotto eccellente che va ad arricchire (e a rinnovare nelle etichette) la cosiddetta Collezione Apponale. Dopo la vendemmia dello scorso anno, il vino biologico è stato affinato per otto mesi in barriques nella cantina di San Nazzaro. Imbottigliato nei primi giorni di agosto, raggiungerà lo stato ottimale dopo 4/6 settimane: è questo il motivo per cui il nuovo vino biologico non sarà messo in commercio prima della metà di settembre. Qualche fortunato però è già riuscito a gustarlo in anteprima e a brindare alla sua futura carriera. Si tratta degli appassionati di musica che lunedì 4 agosto, alle 17, hanno seguito il concerto inaugurale di **Garda Jazz Festival**, che seguendo una collaudata tradizione ha voluto iniziare i suoi intrattenimenti presso la **Corte del Tipico** di **Agraria**, a San Nazzaro. Ecco dunque che mentre i Bossa Nova Messenger suonavano il sax e la chitarra, uno splendido sottofondo, lo staff di **Agraria** - in testa il presidente Giorgio Planchenstainer - ha offerto ai presenti un apprezzato assaggio del vino biologico che si aggiunge al già rinomato **olio** extravergine **46°parallelo** bio, e l'enologo Furio Battelini con il sommelier Antonio Garofolin ne hanno decantato pregi e caratteristiche. Si è così saputo, tra l'altro, che a Natale verrà lanciato sul mercato il secondo rosso biologico di **Agraria** (un Pinot nero), mentre nel 2015 è previsto il battesimo del primo bianco bio (fatto di Chardonnay e Pinot bianco). Sempre innovativi, la cooperativa rivana e i suoi 350 soci, possono dunque guardare al futuro con giustificato ottimismo: quello che piace al consumatore, piace anche ad **Agraria Riva**. Un momento della giornata dedicata alla presentazione del nuovo prodotto dell'**Agraria** di Riva, ottenuto da uve Merlot e Rebo

Agraria, in commercio il primo vino biologico Due etichette di rosso pronte per il lancio, per il bianco si attenderà il 2015 Il direttore Fia: «Siamo pronti per affrontare una nuova sfida del mercato»

Agraria, in commercio il primo vino biologico

Agraria, in commercio

il primo vino biologico

Due etichette di rosso pronte per il lancio, per il bianco si attenderà il 2015

Il direttore Fia: «Siamo pronti per affrontare una nuova sfida del mercato»

di Matteo Cassol wRIVA Sta per arrivare sul mercato il primo vino biologico prodotto dall'**Agraria** di Riva, un rosso dal gusto fruttato, ben strutturato e ottenuto da uve merlot e rebo raccolte con la vendemmia 2013 a Maso Lizzone. Il prodotto nasce anche e soprattutto dalla convinzione e dalla volontà dimostrate da alcuni dei 350 soci della cooperativa rivana, che da parte sua ha assecondato il progetto ora sfociato in una proposta che va a rinnovare e ad arricchire nelle etichette la collezione Apponale, in un'ottica di accresciuta sensibilità ambientale. Il nuovo vino biologico sarà messo in commercio dopo la prima metà di settembre: dopo la vendemmia dello scorso anno, il "succo d'uva" è stato affinato per otto mesi in barriques nella cantina di San Nazzaro, è stato imbottigliato nei primi giorni di agosto e raggiungerà lo stato ottimale dopo quattro-sei settimane. In realtà qualcuno ha già avuto l'opportunità di assaggiarlo in anteprima nell'ambito di uno degli appuntamenti del "Jazz Cafè" (quello inaugurale all'**Agraria**) del **Garda** Jazz Festival, con il presidente Giorgio Planchestainer che col sottofondo musicale dei Bossa Nova Messenger ha offerto una degustazione assieme al suo staff, con l'enologo Furio Battelini e il sommelier Antonio Garofolin che hanno illustrato le caratteristiche del nuovo prodotto vinicolo che va ad affiancare nel reparto biologico l'**olio** extravergine **46° parallelo** bio. Il secondo rosso biologico di **Agraria** (un pinot nero) verrà lanciato a Natale, mentre il battesimo del primo bianco bio (fatto di chardonnay e pinot bianco) è previsto nel 2015. «È - commenta il direttore di **Agraria** Massimo Fia - l'inizio del cammino in questo campo. Dobbiamo tornare non dico indietro, ma sfruttare tutto quello che la scienza ci offre per mettere sempre meno prodotti chimici nei nostri cibi. Abbiamo iniziato prima con l'**olio** e i risultati già si vedono. Con l'uva il discorso è un po' diverso, perché non in tutte le zone è possibile fare il bio (ad esempio è molto difficile nelle zone più paludose), però il percorso è cominciato. La cantina è già certificata bio, qualche socio è certificato a sua volta. Tutto parte dai soci: qualche socio è già convinto e quindi abbiamo dato il nostro supporto, visto che tutta la filiera deve essere conforme, non solo la coltivazione, dalla produzione all'imbottigliamento. Non si tratta di un fattore commerciale: per adesso il bio non dà rientri economici e non fa fare affari, si tratta di mettere a punto la mentalità e le metodologie dell'azienda e la conseguenza di questa attenzione è che l'**olio** e il vino poi sono buoni, che è poi la cosa più importante. Se poi il mercato del bio decollerà, noi saremo pronti, essendoci presi per tempo in un processo che richiede anni e che non si può certo affrontare dalla sera alla mattina». ©RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

in breve

in breve

riva Jazz Cafè domani alla **Corte del tipico** Per Jazz Cafè, cartellone collaterale del **Garda** Jazz Festival, domani alle 17 alla **Corte del Tipico** dell'**Agraria** di Riva ci sarà lo spettacolo dei Bossa Nova Messenger "Hard Bossa" (Beppe Castellani, sax tenore, e Ennio Righetti, chitarra acustica), mentre martedì alle 19 l'appuntamento è al ristorante "L'Óra" di Riva con lo Sparklin' Quartet (Rosanna D'Aura, Francesco Caliri, Giulio Campagnolo e Oreste Soldano). (m.cass.) tenno Parco del lago, festa alpina Oggi dalle 20 alle 23.30 nel parco feste del lago di Tenno continua e si conclude la festa degli alpini, con cucina tipica e intrattenimento musicale, proposta dagli Alpini Tenno. La partecipazione è libera. (m.cass.) mostra a riva Montagna interiore alla Craffonara E' visitabile fino al 20 agosto alla galleria civica Craffonara la mostra personale di Mauro Berlanda "La montagna interiore", tutti i giorni dalle 10 alle 13.30 e dalle 17 alle 20.30, con ingresso libero. (m.cass.)

appuntamenti

ITINERARI FOLK al santa chiara Per Itinerari Folk concerto dei Titlà, Peter Riffeser, violino, viola, Hermann Kuhebacher, cornamusa, flauti etnici e voce, Toni Taschler, fisarmonica e tuba, Eduardo Rolandelli, voce, chitarra e bouzouki e Peter Paul Hofmann, contrabbasso, organetto, percussioni, presentano il loro ultimo Cd "Paschtaschutta". Al Giardino Santa Chiara ore 21. PARTIRE PER DOVE? se ne parla in piazza dante I momenti della mobilitazione generale e delle prime partenze dei soldati per il fronte saranno rievocati nello spettacolo «Partire.....e per dove? - Viaggio teatrale all'alba della Grande Guerra». Oggi in scena in Piazza Dante ore 20,30. INCONTRI D'ESTATE in via del sorriso Inaugura oggi un ciclo di incontri che si protrarranno fino al 30 agosto per una serie di attività gratuite di prova presso il Centro Via del Sorriso. Oggi rudimenti di massaggio shinTai, Ayurvedico, LomiLomi, Terapie Egizio Essene a cura di Angelo Formicola. In via Paradisi 154 dalle 10 alle 18. JAZZ IN **AGRARIA** musica protagonista Aperitivo in Jazz con i Bossa NovaMessengers duo composto dal tenorsassofonista Beppe Castellani e il chitarrista Ennio Righetti. L'intento è di interpretare con feeling jazzistico famosi brani degli autori più celebrati della Bossa Nova ed anche di scoprirne composizioni forse meno conosciute ma comunque altrettanto affascinanti. **Corte del Tipico** ore 17 a Riva, via San Nazzaro. IMPRESSIONI A COLORI in val di sole Il Progetto Giovani Val di Sole (Appm onlus), il Comune di Vermiglio e la Comunità di Valle vi invitano a visitare la mostra pittorica e fotografica nata dalla giornata artistica tra le strade e i vicoli del paese di Vermiglio di domenica scorsa. Ore 17 biblioteca comunale.

in breve

in breve

in breve

riva L'Orchestra dei burattini a Prabi e Punta Lido Stamattina alle 11 a Punta Lido a Riva è in programma lo spettacolo di teatro di figura senza parole "La Fabiola", per "L'Óra dei burattini". Alle 17 al Climbing Stadium di Prabi ad Arco, poi, sempre la Fabiola e il clown Gianca propongono il laboratorio "Come si muove una marionetta", anticipato alle 16 da giochi all'aria aperta con l'associazione Giovani Arco. La partecipazione è gratuita. (m.cass.) la gita Visita nel Tennesse tra storia e cultura Domani con punto di raccolta alle 13.30 alla fermata autobus di via Matteotti a Torbole, alle 13.45 all'ufficio informazioni di largo Medaglie d'Oro a Riva e alle 14 all'ufficio informazioni di via Garberie ad Arco è in calendario "Merenda tra storia e natura", escursione in autobus nel Tennesse. Costo 15 euro. Occorre prenotarsi entro le 17 di oggi via Ingarda (tel. 0464/554444). (m.cass.) riva Oggi Jazz Cafè alla **Corte del Tipico** Oggi alle 17 alla **Corte del Tipico** dell'**Agraria** per Jazz Cafè - evento di supporto del **Garda** Jazz Festival - è in programma "Hard Bossa" dei Bossa Nova Messenger (Beppe Castellani al sax tenore ed Ennio Righetti alla chitarra acustica), mentre domani alle 19 la proposta è al ristorante "L'Óra" di Riva con lo Sparklin' Quartet: Rosanna D'Aura, Francesco Caliarì, Giulio Campagnolo e Oreste Soldano. (m.cass.) riva Cinema in spiaggia, c'è «Priscilla» Stasera alle 21 al bar dei Pini della Purfina per "Il cinema arriva in spiaggia" organizzato assieme al centro culturale La Firma si proietta "Priscilla, la regina del deserto" di Stephan Elliott. L'ingresso è libero. (m.cass.)

AGRICOLTURA Il tecnico: «Serve l'impegno di tutti. Con pochi euro si mette al riparo un'olivaia»

Mosca olearia, nuovo attacco in Busa

Dall'**Agraria** l'invito a soci agricoltori, produttori e hobbisti

DANIELE FERRARI Un impegno costante e puntuale di tutti per la produzione di un **olio d'oliva** sempre naturale, di qualità e dalle ricche proprietà organolettiche. Questo l'imperativo uscito mercoledì sera dall'incontro tecnico rivolto ai soci olivocoltori della cooperativa agricola «**Agraria Riva del Garda**» per fare il punto sulla recente normativa comunitaria e sulla lotta massale alla mosca delle **olive** o mosca olearia (*bactrocera oleae*). E' stato il presidente Giorgio Planchesteiner, con il direttore Massimo Fia e dal tecnico della Fondazione Mach di San Michele all'Adige Franco Michelotti, a spiegare come tutti i produttori (che tecnici per la loro cattura e contenimento (trappole ed esche). «L'inverno mite, accompagnato da una stagione umida e piovosa sta facendo salire in modo esponenziale la presenza della mosca dell'olivo soprattutto nelle zone di pianura (Torbole, Bolognano e Dro) - spiega il tecnico Franco Michelotti - a fronte di una buona fioritura e di un frutto già di buone dimensioni e qualità (ai livelli di fine agosto 2014), preoccupa l'elevata presenza della *bactrocera* (dittero molto longevo e prolifico) con punte del più 10-20% rispetto alla media del periodo. Per ora la loro fertilità è limitata e le **olive**, pur punte dalla mosca, non sono infette dalle larve». Se sussistono le premesse per una stagione positiva non deve essere abbassata la guardia nella lotta all'insetto. «La cattura massale è stata avviata già 12 anni fa nell'Alto **Garda**, ma ora serve l'impegno di tutti: agricoltori professionisti, hobbisti e proprietari di piante ornamentali - tiene a precisare Michelotti - con la semplice collocazione di trappole (pannelli o sacchetti con attrattivo alimentare o feromonale) ed esche (liquido con sostanze attrattive ed appetenti e piccola dose d'insetticida) è possibile ridurre la presenza di insetti adulti e limitarne la riproduzione. Un intervento da poche decine di euro (una trappola basta per 3-4 piante) può mettere in sicurezza un'intera olivaia, ed evitare che, da un giardino o viale alberato, l'insetto si propaghi in una zona a coltura intensiva». Da alcuni anni i comuni di Arco e Riva hanno dotato di trappole ed esche le piante dei viali cittadini: l'invito è ora agli hobbisti e privati cittadini a dotarsi di tali sistemi naturali, acquistabili nei locali negozi di scorte agrarie. Superino i 200 chili di **olive** venute e o trasformate) dovranno ora dotarsi del «fascicolo aziendale» che attesti proprietà e particelle coltivate, modalità e colture attivate e utilizzi finali. A preoccupare «**Agraria Riva**» è però l'aumento consistente di individui adulti di mosca olearia rispetto alle medie del periodo, e la sola parziale attivazione di metodi naturali e bioLa cattura della mosca olearia nell'Alto **Garda** è stata avviata già 12 anni fa

Il tecnico

L'inverno mite e la stagione umida hanno fatto crescere la presenza della mosca dell'olivo Franco Michelotti

Olio bio e di qualità

«Stiamo sempre più puntando sulla produzione dell'olivo d'oliva naturale, biologico e di qualità spiega il presidente dell'Agraria Riva del Garda Giorgio Planchesteiner - in questo senso è stato stilato un apposito protocollo con i soci produttori. Uno sforzo che potrebbe essere vanificato se non ci sarà l'impegno di tutti nella cattura tempestiva e su larga scala della mosca olearia».