



AGRARIA RIVA

01 - 31 gennaio 2016

INDICE

AGRARIA RIVA

31/12/2015 La Grande Cucina Professionale & Wine Incontro di eccellenze	4
09/01/2016 L' Adige L'Agraria e il suo «oro verde» domani in onda su Canale 5	6
09/01/2016 Il Trentino - Nazionale L'«oro verde» di Agraria su Canale 5	7
22/01/2016 L' Adige A Striscia le innovazioni dell'Agraria	8
22/01/2016 Il Trentino - Nazionale Anche Striscia premia Agraria: «Azienda green»	9

AGRARIA RIVA

5 articoli

Food & Wine Celebrity

INCONTRO DI ECCELLENZE

Le Cantine Ferrari di Trento accolgono in visita gli chef stellati dell'associazione Le Soste. Ed è attrazione fatale fra due realtà costruite nel nome di un'esclusività mai dimentica della terra, della cultura, delle radici e della storia. Capace di esprimere uno stile italiano dalla forte identità

di Mariella Boni

Foto di Carlo Fico e Matteo Rensi

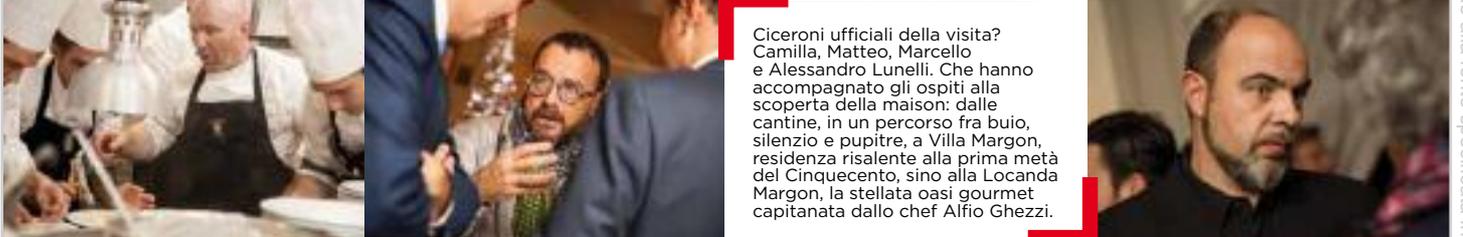
Ambasciatrici del made in Italy nel mondo, quest'anno hanno ricevuto un prestigioso riconoscimento internazionale: quello di "Sparkling Wine Producer of the Year", in occasione del concorso londinese The Champagne & Sparkling Wine World Championships. A coronamento ufficiale di un lavoro tendente all'infinita qualità. Sono le trentine Cantine Ferrari, elette pure "European Winery of the Year". Un vero orgoglio nazionale, che ha voluto incontrare un'altra realtà esclusiva come quella dell'associazione Le Soste. Et voilà dunque una giornata all'insegna della condivisione del bello e del buono. A casa Ferrari, con tanto di visita a Villa Margon, dimora cinquecentesca oggi sede di rappresentanza della famiglia Lunelli. E ancora, percorso guidato alle cantine, degustazione dei Trentodoc della maison e dei vini fermi delle Tenute Lunelli (Podernovo in Toscana e Castelbuono in Umbria) e cena di gala alla Locanda Margon, il cui deus ex machina Alfio Ghezzi è una delle stellate new entry de Le Soste. Per iniziare? Indivia, cuore di mare e **Ulidea**, raffinato dressing a base di olive nere nato dalla collaborazione fra lo chef e l'azienda **Agraria Riva del Garda**. Per proseguire con salmerino alpino, carpione di cipolle rosse e salsa agria delle sue uova; riso mantecato al Trentingrana con mele e timo; sogliola con pompelmo, mandorle, biette e **Ulidea**; e lepore scattante fra topinambur in crema e croccanti. E il dessert? Rendevo onore a zucca, castagne, mousse al limone e polvere di caffè. Nera bevanda corredata invece da una pralina alla Grappa Segnana Solera Selezione. Mentre l'ambra Sherry Cash giungeva al termine della sfilata dei calici di Trentodoc by Ferrari: dall'armonioso Perlé Magnum 2008 al vellutato Perlé Rosé 2008; dalla fascinosa Riserva Lunelli 2006 a un outsider come Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, nei millesimi 1996 e 1999. E visto che la classe è anche acqua (in vetro): Surgiva, figlia del Parco Naturale Adamello Brenta.
www.lesoste.it - www.ferraritrento.it



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



Ciceroni ufficiali della visita? Camilla, Matteo, Marcello e Alessandro Lunelli. Che hanno accompagnato gli ospiti alla scoperta della maison: dalle cantine, in un percorso fra buio, silenzio e pupitre, a Villa Margon, residenza risalente alla prima metà del Cinquecento, sino alla Locanda Margon, la stellata oasi gourmet capitanata dallo chef Alfio Ghezzi.



Numerosi gli chef soci de Le Soste che hanno accolto l'invito della famiglia Lunelli. Fra questi, Antonio Santini, Moreno Cedroni, Norbert Niederkofler, Pierino Penati, Gianni D'Amato, Viviana Varese, Anna Matscher, Marco Parizzi, Giancarlo Morelli, Luca Marchini, Karl Baumgartner, Burkhard Bacher, Andrea Bertarini, Martin Dalsass e lo sloveno Tomaz Kavcic.



L'evento | Puntata speciale dedicata al territorio

L'Agraria e il suo «oro verde» domani in onda su Canale 5

L'appuntamento è per domani alle 11.55 su Canale 5, rete ammiraglia di Mediaset; il programma è «Melaverde» e il titolo della puntata sarà non a caso «Oro Verde». Un'intera puntata dedicata alla storia dell'olio del Garda e della cooperativa Agraria di Riva divenuta oggi una realtà unica nel panorama dell'extravergine italiano.

Immagini mozzafiato racconteranno i panorami del Garda Trentino con le sue falesie e le sue terrazze sul lago mentre la splendida Ellen Hidding aprirà la trasmissione tra gli uliveti di Riva del Garda dove si farà spiegare i segreti del 46° Parallelo, le biodiversità presenti, la differenza tra la raccolta a mano e quella meccanica, l'importanza della lavorazione immediata delle olive in frantoio, la retribuzione dei soci e la scommessa sulla qualità. Le riprese riguarderanno poi il processo di lavorazione in frantoio che ha celebrato il suo 50° anniversario. La puntata di Melaverde di domani racconterà poi il grande store rurale dell'Agraria, il luogo dove oltre all'olio si possono trovare le altre eccellenze di un territorio.



L'«oro verde» di Agraria su Canale 5

Il successo dell'olio domani su Melaverde. Tra i protagonisti della puntata anche lo chef Franceschi

► RIVA

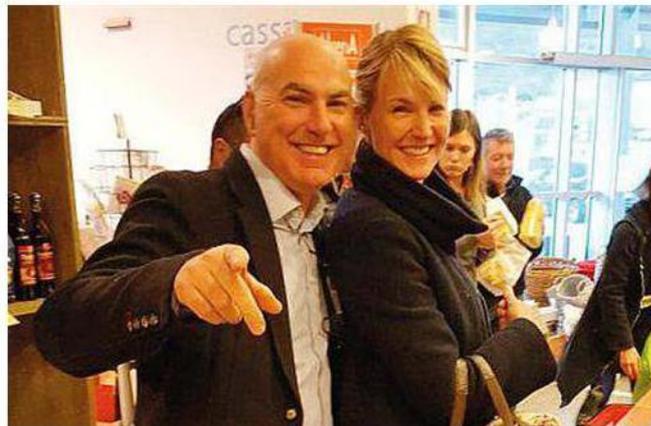
Le telecamere di Melaverde, la popolare trasmissione della domenica mattina che va in onda su Canale 5, hanno fatto tappa in Busa per una puntata speciale dedicata ad una delle eccellenze del Garda Trentino, l'olio extravergine di oliva. La trasmissione andrà in onda domani alle 11.55 e offrirà una vetrina impareggiabile che accenderà i riflettori sull'oro verde alto-gardesano ma anche sulle altre peculiarità del nostro territorio, ad incominciare dalla

bellezza della natura. La puntata è stata registrata all'inizio di dicembre quando a Riva è giunta Ellen Hidding, che conduce il programma assieme al critico enogastronomico Edoardo Raspelli. La troupe della Tv ammiraglia di casa Mediaset ha fatto base all'Agraria dove sono state riprese le operazioni di conferimento dell'oliva e anche tutta l'attività svolta all'interno del frantoio fino alla spremitura e alla realizzazione del prodotto finale. È l'ennesima conferma dell'ottimo lavoro, anche promozionale, che sta

portando avanti ormai da qualche anno l'Agraria rivana. Tra i protagonisti della puntata di domani di Mela Verde ci sarà pure lo chef del ristorante Forte Alto di Nago Marcello Franceschi, sempre più bandiera della cucina alto-gardesana e trentina, che davanti alle telecamere darà dimostrazione delle proprie abilità culinarie preparando un piatto in cui verranno messi in risalto alcuni punti di forza della produzione dell'Alto Garda, in primis l'olio extravergine di oliva ma anche il broccolo di Torbole. L'appun-

tamento è per le 11.30 su Canale 5. La bella Ellen Hidding accompagnerà i telespettatori alla scoperta dell'olio che viene prodotto sul Garda Trentino ad una latitudine (46° parallelo) normalmente inconsueta per l'olivicultura

mentre il lago di Garda, grazie al clima temperato, diventa un habitat ideale per la coltivazione dell'ulivo. Domani si parlerà di tutto questo: verrà seguito il percorso delle olive, dalla raccolta al frantoio per arrivare all'olio finito. Un olio extravergine dalle caratteristiche molto particolari che l'esperienza dei soci dell'Agraria e la tecnologia di cui oggi il settore olivicolo può sfruttare rendono un prodotto di grande pregio e qualità superiore. (gl.m.)



Massimo Fia, direttore di Agraria, con Ellen Hidding

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



TIVÙ

Il Tg satirico racconta stasera come a Riva «non si butta via niente dell'oliva»

A Striscia le innovazioni dell'Agraria

RIVA - Dopo Melaverde è la volta di Striscia la Notizia. Il popolare Tg satirico racconterà stasera l'«innovazione» dell'Agraria di Riva del Garda all'interno della sapida rubrica «Paesi e Paesaggi» curata dall'ideatore del Padiglione Zero di Expo (il più visitato dell'Esposizione Universale di Milano 2015) Da-

vide Rampello.

«Ulidea, il piacere in frammenti», creazione di altissima qualità a base di olive nere frammentate nata dalla sinergia tra il consorzio di produttori dell'Alto Garda e Locanda Margon della famiglia Lunelli, sarà la chiave di volta per un racconto a tutto tondo della produzio-

ne, della tradizione e del profondo rispetto per il contesto ecologico e ambientale che Agraria rappresenta da oltre 50 anni nel territorio dell'Alto Garda.

A interessare il regista e direttore artistico Davide Rampello è stato il dressing insolito ed elegante di Ulidea e il procedimento green che fa del frantoio di Riva del Garda uno degli esempi più avanzati di processo ad alto risparmio di energia. «Non si butta via proprio nulla» è stato il commento di Rampello che ripeterà e spiegherà questo concetto anche nella puntata registrata lo scorso 14 dicembre all'interno della struttura di Agraria, nelle olivaie del Garda Trentino e nella piazza di Riva del Garda.

«Paesi e Paesaggi» è un percorso a puntate che si propone di raccontare gli ultimi eroi che

combattono per salvaguardare biodiversità, sapori (quasi) perduti, microregioni... Agraria diventa perciò esempio virtuoso, modello da esportare.

Quanti milioni di metri cubi d'acqua si recupererebbero in Italia se tutti i frantoi lavorassero con un procedimento come quello che porta a Ulidea? Quanto combustibile si potrebbe recuperare?

La trasmissione racconterà infatti un processo di trasformazione in cui gli scarti sono interamente riutilizzati: dopo la produzione quello che rimane è per il 50% acqua, per il 10% olio e per il 30% sansa (bucchette e frammenti di polpa inutilizzabili) che diventa alimento per le mucche da latte. Il restante

10%, il nocciolo, viene utilizzato come combustibile ad alto rendimento: con un 1 kg di noccioli si ottiene infatti una capa-

cita di produrre energia pari a quella che forniscono 2 kg di petrolio.

Ancora una volta Agraria di Riva del Garda si conferma realtà di punta del settore agroalimentare trentino grazie ad una tradizione di eccellenza che non teme di intraprendere percorsi innovativi sempre legati ad una cultura che tutto il territorio mantiene su livelli di gran-

de competenza. Ancora una volta le sinergie che Agraria è in grado di instaurare con le migliori imprese trentine porta frutti di grande valore, e l'attenzione dei media nazionali verso un mondo, quello dell'Alto Garda, le cui ricchezze sono per molti ancora tutte da scoprire. «A Riva sarete trattati come ospiti e non come turisti» concluderà Davide Rampello.



Davide Rampello in posa coi vertici di «Agraria» nell'olivaia rivana

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



QUESTA SERA IN ONDA SU CANALE 5

Anche Striscia premia Agraria: «Azienda green»

► RIVA

Dopo Melaverde è la volta di Striscia la Notizia. Il popolare Tg satirico di Mediaset racconterà, questa sera alle 20.45 su Canale 5, l'innovazione dell'Agraria di Riva all'interno della rubrica Paesi e Paesaggi curata dall'ideatore del Padiglione Zero di Expo (il più visitato dell'Esposizione Universale di Milano 2015) Davide Rampello. «Ulidea, il piacere in frammenti», creazione di altissima qualità a base di olive nere frammentate nata dalla sinergia tra il consorzio di produttori dell'Alto Garda e Locanda Margon della famiglia Lunelli, sarà la chiave di volta per un racconto della produzione, della tradizione e del rispetto per il contesto ecologico e ambientale che Agraria vuole rappresentare.

A stregare Davide Rampello è stato il dressing (ovvero il condimento) di Ulidea e il procedimento di lavorazione «verde» che fa del frantoio di Riva un esempio avanzato di processo ad alto risparmio di energia. «Non si butta via proprio nulla!», è stato il commento di Rampello che ripeterà e spiegherà questo concetto anche

nella puntata registrata lo scorso 14 dicembre all'interno della struttura di Agraria, nelle olive del Garda Trentino e nella piazza di Riva.

«Paesi e Paesaggi» è un percorso a puntate che si propone di raccontare gli ultimi eroi che combattono per salvaguardare biodiversità, sapori (quasi) perduti, microregioni... Agraria diventa perciò esempio virtuoso, modello da esportare. Quanti milioni di metri cubi d'acqua si recupererebbero in Italia se tutti i frantoi lavorassero con un procedimento come quello che porta a Ulidea? Quanto combustibile si potrebbe recuperare?

La trasmissione racconterà infatti un processo di trasformazione in cui gli scarti sono interamente riutilizzati: dopo la produzione quello che rimane è per il 50% acqua, per il 10% olio e per il 30% sansa (bucchette e frammenti di polpa inutilizzabili) che diventa alimento per le mucche da latte. Il restante 10%, il nocciolo, viene utilizzato come combustibile ad alto rendimento: con un 1 chilo di noccioli si ottiene infatti una capacità di produrre energia pari a quella che forniscono 2 chili di petrolio.



Rampello (al centro) con i rappresentanti di Agraria durante le riprese

