

RASSEGNA STAMPA

GENNAIO 2021

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.
LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04
INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT

**CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

«Da 70 anni sul lago facciamo l'olio più "alto" del mondo»

La lunga storia dell'azienda agraria di Riva del Garda: «Al 46esimo parallelo, un microclima ideale per la vite»

Roberto Perrone

■ L'olio più «in su» del mondo si chiama «46», come il parallelo dove crescono gli ulivi da cui proviene. Siamo a Riva del Garda, qui c'è il limite della linea mondiale dell'olivo. «Più a nord, sopra le nostre teste, non c'è nulla» dice Massimo Fia, direttore di Agririva, l'azienda Agraria Riva del Garda. Siamo all'altezza di Ottawa, del lago Michigan, del Lago Aral, siamo come tra Argentina e Cile, agli antipodi. In alto, certo, ma in condizioni particolari. «Il lago di Garda è una specie di caldaia. Può nevicare tutto intorno, ma noi siamo incastrati in un microclima che ci consente di coltivare olivo e vite. Riva è a 80 metri sul livello del mare, ma da qui partono terrazzamenti che salgono fino a 600/700 metri con vigneti di gewurztraminer, bianchi aromatici, pinot neri che necessitano di una forte escursione tra giorno notte. Abbiamo aria fresca, vento, fonti principali dell'aroma. Siamo molto fortunati, noi nell'alto Garda, e il compito della nostra cooperativa è sviluppare questi talenti». L'Associazione Agraria Riva del Garda nasce nel 1926, appunto, per promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto lago. La cantina è fondata nel 1957, da 1965 parte l'attività del Frantoio. Nel 2000 diventa una società cooperativa, con 300 soci, ognuno dei quali met-

te le proprie conoscenze a disposizione di tutti. «Anche se siamo molto attenti alla tecnica moderna - aggiunge Fia - il nostro è un cuore antico, da lavoro manuale: siamo fami-

glie con l'animo agricolo e la passione in comune per la qualità. Il nostro è un sistema economico integrato che concorre allo sviluppo del territo-

rio del Garda Trentino. Ci unisce l'amore per la nostra terra, per il nostro territorio». Per questo motivo, Agririva è entrata a far parte di Opera Olei, il consorzio che riunisce sei produttori di olio extravergine di oliva di grande qualità, da Nord a Sud Italia, gente per cui l'olio è «emozionale». E le emozioni dell'Agririva proven-

gono dall'olio 46 parallelo, distinguibile dal packaging particolare, tre bottiglie, colorate con un processo innovativo che garantisce la totale protezione dalla luce esterna. In questo modo vengono conservate tutte le qualità dell'olio evo. Tre colori: blu monovariatale (casaliva 100%); bianco biologico; verde blend (raccol-

ta anticipata). Spiega Fia: «Abbiamo una app che monitora gli ulivi, con i carotaggi studiamo lo scheletro del terreno per trovare la giusta irrigazione. Il nostro è un terreno sassoso ma la nostra oliva è ben idratata. In ricerca abbiamo investito milioni. Non buttiamo via nulla. Il 12/15 per cento è olio, il resto è sansa, noccioli-

no, acqua. L'acqua, il 50 per cento, è ricca di fenoli. La nostra acqua è usata nei mangimi. Fa aumentare le barriere immunitarie nei maiali vecchi; è anti ossidante; passando per il latte delle scrofe, irro-

bustisce i piccoli; permette di usare meno antibiotici». C'è in divenire una nuova interessante ricerca. «In collaborazione con l'Istituto Agrario San Michele All'Adige e un laboratorio tedesco proveremo la nostra acqua su cavie umane. Vogliamo dimostrare cosa può dare all'uomo il concentrato fenolico». Anima verde, ma senza proclami. «Il diserbante non lo usiamo più da vent'anni, nei nostri uliveti si può fare il picnic...». Oltre all'olio 46, ecco il top dei prodotti. Uliva 1111: olive raccolte a mano da ulivi centenari, separate in singole partite e spremute a freddo entro 4 ore dalla raccolta. Un oggetto prezioso pensato per soli 1111 intenditori (infatti è esaurito). Infine Ulidea, condimento a base di olive nere in polvere nato dalla collaborazione con il cuoco Alfio Ghezzi. «Sta spopolando in America» dice Fia che è un anche un ottimo sommozzatore. «Vado a mettere il vino a 38/40 metri di profondità nel lago. L'abbiamo sistemato a giugno il nostro Trento Doc riserva 2019. Tiriamo su una cassa l'anno prossimo, per vedere come va». Torneremo allora, per parlare del vino che esce dal lago.





INTERNAZIONALE

La sede di **Agririva** sul Garda: «Abbiniamo tecnica moderna, ecosostenibilità e un cuore antico»



ALTO GARDA 4 MILA TONNELLATE RACCOLTE. E IL FREDDO DI QUESTI GIORNI NON DEVE SPAVENTARE, ANZI

Olive, questo 2020 è da record

È pieno inverno ma il mondo dell'olivocoltura, nel bene e nel male, non si ferma nel Garda trentino. La produzione, di nicchia in termini quantitativi sul mercato nazionale ed europeo, ma anche qualitativi per le sue caratteristiche particolarissime, ricopre un ruolo sempre più importante nella nostra realtà. Lo si vede anche dall'attenzione che operatori, frantoi, ricercatori e appassionati le dedicano.

Nei giorni scorsi attraverso la Fondazione "Mach" è stato organizzato un convegno online che ha messo a confronto le produzioni del Garda trentino, del Friuli Venezia Giulia e della Slovenia, con particolare riferimento alla necessità di ridurre gli interventi fitosanitari, cercando di fornire risposte territoriali e precise agli agricoltori sui principali patogeni e parassiti. "Benché la superficie e la dimensione economica dell'olivocoltura trentina non siano comparabili con quelle delle due principali nostre colture, il melo e la vite - spiega Claudio Ioriatti, del Centro di trasferimento tecnologico della Fondazione - essa riveste una significativa importanza per l'impatto nella caratterizzazione del paesaggio e per il contributo all'integrazione del ricco paniere dei prodotti del Garda trentino". L'incontro è stato l'occasione per apprendere

come vecchie problematiche (la mosca olearia) e nuove emergenze fitosanitarie (cimice asiatica, disseccamenti ascrivibili a associazioni fungine fra cui la *Botryosphaeria*) siano state gestite negli areali produttivi.

La Fondazione conferma anche i dati, parziali, anticipati nelle scorse settimane dai sei frantoi della "Busa". Se il 2019 sarà ricordato per la scarsa produzione di olive, il 2020 registra invece in Trentino un'annata record: oltre 4.000 tonnellate di olive, con una produzione di olio di oliva extravergine che supera le 500 tonnellate, e una resa media in olio di circa il 12,5%. La produzione risulta

superiore di quasi un 40% rispetto al record stabilito nel 2018 con poco meno di 2.900 tonnellate. Dati sorprendenti di fronte ai quali ci si interroga sugli effetti che il gelo di questo gennaio potrebbero avere sulla raccolta del prossimo autunno. Gli olivocoltori ricordano bene i tronchi d'olivo che esplodevano letteralmente nel 1985 per le gelate notturne di quell'anno.

"È vero - precisa Massimo Fia, direttore di Agraria Riva - ma ci sono due differenze. Finora siamo arrivati al massimo a -10 quando nell'85 si scese fino a -15 e anche -19. La seconda, sostanziale, è che le massime diurne tornano sempre sopra lo zero, cosa che non accadeva in quella lontana stagione. Questo permette alle piante di difendersi dal gelo notturno". Anzi, secondo i tecnici, un freddo finalmente normale, anche se "raro" rispetto a quanto registrato negli ultimi vent'anni in Busa, potrebbe ridurre la presenza di cimici, mosca e anche delle zanzare (queste ultime fastidiose per l'uomo, non certo per gli olivi).

D.P.



