

AGRARIA RIVA

01 - 30 novembre 2015

INDICE

AGRARIA RIVA

04/11/2015 L' Adige Olive essiccate e sbriciolate	4
06/11/2015 II Trentino - Nazionale in breve	5
07/11/2015 L' Adige Il successo della «casaliva»	6
15/11/2015 L' Adige L'extravergine della Busa «Ora distretto biologico»	7
17/11/2015 Il Trentino - Nazionale «Inchieste sull'olio d'oliva? Solo pubblicità per noi»	8
17/11/2015 Il Trentino - Nazionale In piena raccolta l'oliva: «Per qualità e quantità sono migliori rispetto all'anno scorso»	10
17/11/2015 Il Trentino - Nazionale Agraria e Locanda Margon lanciano il dressing Ulidea	11
22/11/2015 L' Adige Grazie ai soci l'Agraria supera l'anno orribile	12
22/11/2015 Il Trentino - Nazionale Agraria, aumentano ricavi e dividendi	14
27/11/2015 La Grande Cucina Professionale &Wine Dolce vita fiorentina/2	16

AGRARIA RIVA

10 articoli

Olive essiccate e sbriciolate

L'idea. Agraria e Cantine Ferrari lanciano «Ulidea» pensato per l'alta ristorazione internazionale

Sperimentazione presentata in anteprima a Expo II presidente Planchenstainer: «Nel 50° del frantoio un omaggio al Garda trentino»

PAOLA MALCOTTI

La collaborazione tra «Agraria» di Riva e «Cantine Ferrari» della famiglia Lunelli si intensifica.

È stato presentato la settimana scorsa a Milano il nuovo frutto della sinergia che negli anni ha visto il nome per antonomasia della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi più volte con la ristorazione di eccellenza della Locanda Margon, guidata dallo chef cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi Alfio Ghezzi. Già da quattro anni il ristorante stellato di Ravina, luogo di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora infatti con i prodotti di Agraria per contribuire così a promuove sul territorio la cultura dell'olio extravergine di oliva.

Protagonista di questa operazione è stata «Ulidea», un nuovo prodotto gastronomico a base di olive nere del Garda trentino. Per realizzarlo, Agraria e Locanda Margon hanno messo a punto un singolare procedimento, che consiste nella lieve essiccatura dei frutti, poi finemente sbriciolati, per permettere di mantenere un retrogusto amaro nelle olive ed esaltare così - sotto forma di «dressing» - i profumi della cucina d'autore.

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici - dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato dell'azienda di famiglia - siamo quindi particolarmente lieti che il progetto sia stato realizzato con Agraria».

Per presentare sul mercato il prodotto, approfittando di una vetrina mondiale situata a due passi da casa, la Milano dell'Expo ed una cena ai piedi della Madonnina interamente dedicata all'oliva, esaltata nei piatti pensati da Ghezzi ed abbinata agli antipasti a base di anatra, carote, lamponi, sogliola, pompelmo, mandorle, bietole, primi



piatti di baccalà, sedano, formaggio caprino, sarde di lago, scarola, crema di patate al limone, per finire con rombo al vapore ed un dessert con gorgonzola, cioccolato bianco, mango.

«Quest'anno ricorre il 50° anniversario del nostro frantoio - aggiunge Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria Riva del Garda - e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sem-

pre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori rinomati come i Lunelli, che pongono la propria leadership di mercato a servizio di un micro-produttore di comunità forte di 360 soci qual è Agraria di Riva, ci auguriamo dunque di fare di "Ulidea" un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina e gardesana nell'alta ristorazione internazionale».

Il sodalizio tra le due aziende fa quindi un salto di qualità, fissando il prestigio del Gruppo Ferrari alla realtà cooperativistica altogardesana; due modelli e due strutture sociali diverse, ma accomunate tra loro da una profonda cultura della qualità e della tradizione che, tramite un nuovo prodoto, ancora una volta esprime la forza e la passione di un intero territorio ed i suoi frutti.

Il brindisi a Milano per i vertici di Agraria e Cantine Ferrari in occasione dell'incontro che lancia «Ulidea»: le olive del Garda trentino, raccolte dalli cooperativa rivana, saranno essiccate e sbriciolate per fame un prodotto nuovo destinato ai mercati internazionali

Una presentazione in piatto di «Ulidea», ottenuto solo con olive nere del Garda trentino







IN BREVE

LAVIS

In piazza San Gallo il mercato delle pulci

Domani nella storica piazzetta San Gallo (vicino a piazza don Grazioli) a Lavis sarà allestito il mercatino delle pulci ed hobbystica, Sarà attivo tutto il giorno, dalle 7 alle 18. (d.e.)

ALBIANO

Ultima riunione di consiglio comunale

Ultimo consiglio comunale di consiliatura alle 18.30 ad Albiano. All'ordine del giorno variazioni di bilancio di Comune e Vigili del fuoco, relazione della giunta sullo stato di attuazione dei programmi, scioglimento del Consorzio boschivo, modifiche al regolamento edilizio. (f.v.)

CANTINA DI TOBLINO

Anteprima del dolce di Natale

Alle 18 Aspi, Agraria di Riva e Cantina di Toblino, in collaborazione con Associazione Cuochi i e Azienda Fontanel, organizzano alla Cantina di Toblino una degustazione del dolce natalizio all'olio extravergine di oliva e prugne candite di Dro della linea imperiale. Abbinato alla vendemmia tardiva "Rena" e al vino santo. Massimo 70 persone: prenotazioni al 345/6240305. (s.m.)



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



Nago | Oggi al Forte appuntamento con l'olio

Il successo della «casaliva»

NAGO - Una giornata dedicata all'olivaia, alla varietà «Casaliva» tipica del Garda trentino e all'alimentazione di qualità. Oggi il Forte alto di Nago ospita la manifestazione «La Carta del cibo delle Alpi - Il modello dell'olio casaliva», promossa dalla Scuola di scienze gastronomiche alpine «Baldensis», da «Agraria» e con il patrocinio del Comune di Na-

go-Torbole. Si inizia alle 14.30 con la passeggiata nelle terrazze d'ulivo «casaliva» (punto d'incontro il Forter alto)», poi alle 16.30 la tavola rotonda presso il Forte dal titolo «Confronto tra produttori e ristoratori: per una rete di filiere territoriali "dalla tavola alla terra"» e l'approfondimento «Il modello di cibo territoriale "casaliva bio" nel Parco naturale-biologico del Baldo e nelle terre limitrofe». Coordina Angelo Giovanazzi (scuola «Baldensis») con gli interventi del sindaco di Nago-Torbole, Gianni Morandi, del presidente del Parco naturale del Baldo Christian Perenzoni, quindi Annarosa Paissan per l'associazione «Goever» e Loris Cimonetti per il Biodistretto val di Gresta. Infine Massimo Fia, direttore di Agraria Riva ed Enzo Gambin, per Aipo Verona. Non mancherà la degustazione di vari oli di prima spremitura e infine la cena con abbinamenti gastronomici con l'olio casaliva bio novello. Info: 0464-505181 o 0464-554444.



Le piante altogardesane producono il raro olio del Nord, che si vuole valorizzare attraverso la coltivazione biologica: già 123 mila mq sono bio



Tavola rotonda e passeggiata nell'olivaia con «Baldensis», Agraria, Parco naturale del Baldo e Comune di Nago-Torbole al Forte Alto

L'extravergine della Busa «Ora distretto biologico»

La nostra varietà Casaliva è modello di qualità locale

La direzione è chiara e anche recenti fatti di cronaca sembrano sottolineare l'importanza di una scelta, quella della qualità e del biologico in particolare.

In Busa si va sempre più verso il «Distretto biologico del Casaliva», cioè la varietà di oliva che domina nel Garda trentino e dalla quale si ottiene la quasi totalità dell'extravergine prodotto alla nostra latitudine (il più settentrionale del mondo, una rarità assoluta). Indicazioni in tal senso sono giunte l'altro giorno dalla manifestazione «La carta del cibo delle Alpi - Il modello dell'olio Casaliva» ospitato al For-te Alto di Nago e organizzato dalla Scuola di scienze gastronomiche alpine in collaborazione con l'Agraria e il Comune di Nago-Torbole.

«In questo tempo di frantoi aperti - spiegano gli organizzatori - abbiamo scelto di collocare il nostro evento a Nago, per parlare del valore del Casaliva come esemplare cibo della "Carta delle Alpi". Abbiamo sperimentato un percorso a tappe per un confronto fra la qualità del cibo di di-

verse aree alpine». Tutto ruota attorno a lui: il Casaliva. «Per capire meglio la terra e l'oliviaia abbiamo compiuto innanzitutto un breve tragitto guidato da Franco Michelotti fra castelli ed olivi antichi, da Castel Penede alla Gort: una sorta di breve viaggio culturale che ha fatto apprezzare i saperi della agricoltura biologica calata nelle vicissitudini secolari di queste terre di passaggio». Non è mancata la degustazione, per capire di co-sa si sta parlando. «Abbiamo ricordato il piacere delle differenze gustative degli oli secondo i criteri presentati da Furio Battelini e nella degustazione della ricetta medievale ad opera dello chef Marcello: uguale il cultivar ed il territorio d'origine, diversa solo l'epoca di molitura».

Il consumatore può operare scelte precise se ben informato. E le informazioni presentate dalle «Ricette narranti», opuscolo che racconta l'identità dell'olio Casaliva, hanno fatto sintesi conclusiva coerente con la carta del cibo delle Alpi: non c'è effettiva qualità di un cibo senza la consapevo-



lezza delle sue filiere produttive territoriali, del suo valore nutrizionale e senza la piacevolezza di poter distinguerne le diverse sensorialità.

In questo contesto il biologico al 100% diventa l'obiettivo di qualità territoriale nel bacino del Garda, nel Parco naturale e quindi biologico del Baldo e nelle terre limitrofe. Il Casaliva bio diventa la pianta modello di qualità identitaria del nostro di vista di Massimo Fia dell'Agraria di Riva e d Enzo. Gambin dell'AlPO di Verona, protagonisti della tavola rotonda organizzata dal sindaco di Nago-Torbole Gianni

Morandi, con la partecipazione di rappresentati dei biodistretti di Gresta e Valle dei Laghi del Parco del Baldo ed introdotta da Angelo Giovanaz-zi dei Baldensis. Si è proposta e condivisa la proposta di istituzione di un distretto del Casaliva bio, anche alla luce di quei 123 mila metri quadrati di olivaia già bio e ai 50 mila che lo stanno diventando. Di qui l'appello rivolto ai vivaisti e rivenditori di piante dell'Alto Garda perché facciano crescere il Casaliva, l'olivo del Nord, raro e pregiato, che da secoli continua a dimostrare vitalità e produttività nei

nostri territori.



I PRODUTTORI TRENTINI CONTRO LE MULTINAZIONALI

«Olio di oliva? Le inchieste per noi sono solo pubblicità»



Nei giorni dell'inchiesta per truffa ai danni delle multinazionali sull'olio di oliva extravergine, i produttori trentini vanno all'attacco. «Queste inchieste sono la miglior pubblicità per dei veri produttori come noi», dice il direttore di Agraria Riva, Massimo Fia, «un vero extravergine non può costare meno di 8-9 euro al litro».

IL CASO >> MULTINAZIONALI NEL MIRINO

«Inchieste sull'olio d'oliva? Solo pubblicità per noi»

Il direttore dell'Agraria Massimo Fia sui falsi extravergine in commercio «Ma per il consumatore è un problema grave, perché viene ingannato»

di Matteo Cassol

PRIVA

«Le truffe delle multinazionali sull'extravergine? Sono la migliore pubblicità ai veri produttori»: a dirlo è il direttore di Agraria Riva del Garda Massimo Fia, che sulla faccenda non si lascia andare a giri di parole. «Ogni tanto - argomenta Fia, i soci della cui cooperativa sono impegnati a pieno ritmo nella raccolta dell'oliva in vista della molitura - la questione dei falsi extravergine torna alla ribalta per il grande pubblico, ma sulle riviste specializzate è

quasi all'ordine del giorno. Negli ultimi due anni ci sono state cinque-sei truffe colossali. Purtroppo non è una situazione eccezionale, ma abitudinaria. Per chi fa le cose in modo serio come noi è un ottimo spot, ma per il consumatore invece è un problema grave perché viene regolarmente ingannato».

La speranza del direttore di Agraria è che finalmente si capisca quale sia il prezzo dell' olio: «Sembriamo dei marziani quando parliamo di 10-12 euro al litro, ma questo è il vero costo. Per un vero extravergine è impossibile andare sotto gli 8-9 euro, altrimenti non si riuscirebbe nemmeno a imbottigliarlo. Quando si trovano presunti extravergine magari a 3,5 euro, c'è qualcosa che non va. Da un quintale di olive si ricava al massimo un 15-16% di olio. La molitura co-



sta 20 euro al quintale, quindi solo il costo della molitura è di circa 1,25 euro al litro: quindi com'è pensabile trovare quella bottiglia, dopo tutti i passaggi e i balzelli, a 3,5 euro sullo scaffale?». Ma cosa rende tale un extravergine? «Extravergine - spiega Fia - vuol dire che il frutto è solo spremuto tramite processo meccanico. Quindi niente chimica, niente solventi, niente conservanti, niente coloranti, niente di niente. Come si spreme è. Già solo l'aggiunta di peperoncino impedisce secondo la normativa di chiamare l'olio extravergine, si deve parlare di condimento, perché è stato aggiunto un altro elemento. E figuriamoci quindi quando si immettono clorofilla o altri tipi di oli: siamo lontani anni luce dall'extravergine. Se in un presunto

extravergine ci sono altri componenti, quello non può essere chiamato extravergine e quindi è una truffa». Ma perché è un problema non avere a che fare con un vero extraver-

gine? «Il semplice olio d'oliva può essere ottenuto attraverso un procedimento chimico di deodorazione dell'extravergine andato a male. Quindi c'è un abisso tra l'olio d'oliva e

l'extravergine d'oliva. Purtroppo anche da noi manca la cultura dell'olio: per un litro di extravergine - conclude il direttore di Agraria - si devono spendere dieci euro, ossia come

una bottiglia di vino di media gamma che, contrariamente all'olio che dura assai di più, si finisce magari in una sera in due»

©RIPRODUZIONE RISERVATA



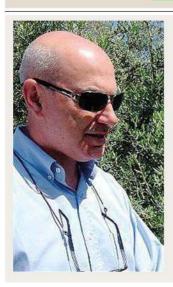
La sede dell'Agraria di Riva. In basso, il direttore Fia



Ottima annata per la raccolta delle olive in tutto il Basso Sarca

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

In piena raccolta l'oliva: «Per qualità e quantità sono migliori rispetto all'anno scorso»



RIVA. I soci di Agraria sono in piena raccolta delle olive: «Questa settimana - spiega il direttore Massimo Fia - si avrà l'apice. Sia la quantità che la qualità si profilano maggiori di sicuro rispetto all'anno scorso, che d'altra parte era stato un anno piuttosto critico. Per quel che riguarda la qualità, ci attendiamo un livello superiore alle ultime stagioni, migliore anche rispetto al 2012. L'anno scorso a incidere furono due elementi negativi connessi tra loro: la mosca olearia, contenuta comunque per quanto possibile con le trappole (ma che di danni ne ha fatti), e la piovosità, con 1.700 millimetri di precipitazioni già a luglio, che causa problemi di per sé e che fornisce alla mosca le condizioni ideali per prosperare, contrariamente al caldo con poca pioggia di quest'anno. Stavolta ci sono state invece condizioni ottimali sia per quel che riguarda la maturazione, sia per quel che riguarda l'incidenza di mosca e malattie, che non c'è stata». Ma alla luce delle truffe sull'extravergine di cui si parla, come si può muovere Agraria sul mercato? «L'olio del Garda trentino può rappresentare solo una nicchia, non possiamo competere a livello di massa. Noi facciamo vendita diretta, andiamo su enoteche, chef, un mercato medio-alto, anche perché la nostra produzione per forza di cose è

limitata e cerchiamo di valorizzarla al meglio. Ci sono però tanti produttori che fanno extravergine per un mercato di massa, ma non possono venderlo sotto gli 8-9 euro al litro, altrimenti sarebbero sottocosto. C'è tanta brava gente in giro per l'Italia, peccato che ci siano anche le multinazionali che sfregiano l'olio italiano e che sono tutte spagnole, aziende che di italiano hanno solo il marchio, che purtroppo gli italiani hanno venduto. Si pensa magari all'olio italiano - conclude il direttore Fia perché in qualche marchio c'è Firenze, ma, come la dicitura di extravergine, è ingannevole anche il marchio». (m.cass.)



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

IL NUOVO PRODOTTO

Agraria e Locanda Margon lanciano il dressing Ulidea

D RIVA

A proposito di nicchia del mercato e di valorizzazione, l'Agraria, assieme alla Locanda Margon, ha lanciato un nuovo prodotto che si propone tra gli ambasciatori dell'eccellenza trenti-na: si tratta di Ulidea, il "dressing" (condimento, per i comuni mortali) a base di olive nere frammentate del Garda settentrionale nato dall'incontro tra selezionate olive coltivate dalla coperativa rivana e la cucina d'autore, con una ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi. Ulidea nasce da un procedimento che consente una lieve essiccatura di olive finemente frammentate: ne deriva un prodotto che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro che ambisce a rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale e che viene presentato come particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce.

Ûlidea è il frutto della collaborazione tra uno dei nomi della produzione olearia dell'Alto Garda e la ristorazione delle Cantine Ferrari-Gruppo Lunelli. Non è la prima volta che le due realtà fanno sistema: da tempo la Locanda Margon lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio, proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista. Per il lancio sono stati scelti gli spazi del ristorante Larte a Milano, dove si è tenuta una cena-evento a cura dello chef Alfio Ghezzi. «Abbiamo scelto la Milano dell' Expo - il commento del presidente di Agraria Giorgio Planchenstainer - per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità. Ricorre quest' anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto rafforzare il legame con la Locanda Margon. Ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell' alta ristorazione internazionale». (m.cass.)



Grazie ai soci l'Agraria supera l'anno orribile

Bilancio 2014, stagione bagnata dalla pioggia

Ve lo ricordate il 2014? Non è stato un anno fortunato per chi coltiva vite e raccoglie olive. La conferma arriva anche dall'assemblea dell'Agraria, riunitasi ieri pomeriggio alla «Campagnola» di San Tomaso.

«La stagione 2014 - ha spiegato ai soci il presidente Planchenstainer - ha superato ogni record riguardante la piovosità e i giorni di copertura nuvolosa. Un dato su tutti, alla fine di luglio 2014 i millimetri di pioggia caduti da inizio anno erano già 1.700 e l'agosto non è stato da meno. Un conferimento così difficile sia di uva che di olio era da anni che non si vedeva e le ripercussioni, sia sulla quantità, che sulla qualità dei prodotti conferiti, sono state evidenti».

Per evitare il peggio è stato necessario «l'impegno dei soci e l'intervento puntuale dei collaboratori e di tutta la struttura di Agraria» ha detto il presidente, che ha ricordato il lavoro sinergico con il consorzio Cavit.

Come risulta dal bilancio le vendite esterne soprattutto di olio e, in parte, di vino sono diminuite per due motivi: il primo per una stagione estiva rovinata dal brutto tempo, il secondo, per la scarsa quantità conferita soprattutto dell'olio extravergine di oliva. Ma la reazione immediata di rivedere le marginalità, le referenze, contenere i costi, la performance della «Corte del Tipico» e della Cavit,

hanno permesso di arrivare ad un buon risultato.

«Il sistema Agraria - ha ricordato Planchenstainer - formato da più settori (cantina, frantoio e corte del tipico) tutti strategici per lo scopo sociale, ha saputo reagire e reggere ad una annata non proprio propizia».

I dati parlano chiaro. Per l'uva erano 33.373 i quintali raccolti nella vendemmia 2013, che sono diventati 27.728 per quella 2014, circa 5 mila in meno in un solo anno. Ciò nonostante ai soci è stato conferito lo stesso compenso.

Quanto all'olio extravergine di oliva i soci hanno ricevuto una media al chilogrammo di 10,93 euro nel 2013 e di 13,62 nel 2014 (con punte di 14,50 euro).

Fin qui la raccolta, tendenza diversa invece per il reparto commerciale: le vendite sono pari ad euro 7.772.077 con un incremento rispetto all'anno precedente di 434.537 (cioè un più 5,59%).

«È stato il terzò anno di attività della Corte del Tipico con a disposizione tutta la superficie commerciale - ha segnalato il presidente - il punto vendita ha realizzato 2.847.133 euro (+7,11%), oltre all'affitto della macelleria (38 mila euro)». L'accordo del 2011 con la cooperativa

«Valli del Sarca» con l'obiettivo di ottimizzare i processi di acquisto e promozione, va ancora affinato, soprattutto nell'organizzazione del lavoro, ma sul-

l'aspetto economico sembra che l'obiettivo è stato raggiunto.

Per la cantina il cda ha deciso di innalzare da 5 a 8 euro al quintale il premio sulla retribuzione per le uve provenienti dalle zone collinari. Nel dettaglio Agraria distriburià ai soci per il saldo uve 2.400.694 euro offrendo un sensibile aumento della retribuzione media a quintale rispetto all'anno scorso.

Completamente opposta, è risultata invece la vendemmia appena conclusa: le difficoltà maggiori, grandine a parte, sono state causate dalla carenza, anziché dall'abbondanza di acqua.

Quanto al frantoio la campagna olearia del 2014 ha permesso di lavorare 6.913 quintali di oliva e sono stai conferiti ad Agraria 244,44 quintali di olio. Come per

il vigneto, anche in olivaia l'annata scorsa ha provocato non poche difficoltà per gli attacchi della mosca olearia e le condizioni climatiche, che hanno provocato uno scarsissimo accumulo di olio nella drupa. E come per il vigneto la campagna olearia è stata più onerosa, sia in campo, che in frantoio. Inutile negare che la qualità dell'olio ottenuto ci abbia inizialmente sconfortato: «Eravamo abituati ad altri tenori di freschezza ed eleganza, ma ciò nonostante, quasi inaspettatamente, continuavano a moltiplicarsi le richieste sul mercato» ha detto il presidente.

Agraria distribuirà agli olivicoltori 250.000 euro garantendo un aumento della retribuzione media rispetto all'anno scorso.

NUOVO DIRETTIVO

L'assemblea di Agraria si è riunita ieri all'hotel «Campagnola» di San Tomaso a Riva. Ieri ha anche eletto tre nuovi membri del direttivo. I nuovi eletti sono Fabio Pellegrini, uscente e disponibile al nuovo mandato, quindi Stefano Prandi, nuova entrata, così come Andrea Santoni. Gli amministratori uscenti sono invece Alberto Comai (che era nel cda dal 2002) e Graziano Santoni (che ne faceva parte dal 2010). Nella foto l'assemblea durante la relazione del presidente (foto Stefano Salvi)



AGRICOLTURA

Il presidente Giorgio Planchenstainer: «Uva e olio, conferimenti mai così difficili, ma è andata bene» 27.728

QUINTALI DI UVA

L'uva raccolta è calata di circa 5 mila quintali per il clima piovoso della stagione 2014 2,4 mil.

PAGATO PER LE UVE

Il complessivo per il saldo uve. Da a 5 a 8 euro il premio di retribuzione per le collinari 6.913

QUINTALI DI OLIVE

Il totale delle olive lavorate nella raccolta dello scorso anno (244 q.li di olio conferiti) 250.000

PAGATO PER L'OLIO

Il totale del distribuito agli olivocoltori per il saldo olio del 2014, in aumento sul 2013



AGRICOLTURA >> L'ASSEMBLEA

Agraria, aumentano ricavi e dividendi

Vendite del 2014 a 7,7 milioni: più 5,59%. Ai viticoltori distribuiti quasi 2,5 milioni, 250mila euro agli olivicoltori

di Gianluca Marcolini

ALTO GARDA

I viticoltori, tutti assieme, hanno portato a casa quasi due milioni e mezzo di euro mentre agli olivicoltori sono stati corrisposti, in totale, 250 mila euro. Le vendite complessive, invece, sono state di 7,7 milioni di euro con un incremento di 434 mila euro (il 5,59%) rispetto all'anno prima. Dunque, nonostante il pessimo clima che ha funestato l'attività agricola nel 2014, rischiando di mandare in fumo il lavoro di una intera annata, l'Agraria di Riva è riuscita a raddrizzare la barca e alla fine della stagione ha distribuito dividendi più alti rispetto all'anno precedente, tanto per l'uva quanto per l'oliva. Lo ha annunciato soddisfatto il presidente Giorgio Planchenstainer nell'assemblea che si è svolta ieri e che oltre all'approvazione del bilancio aveva all'ordine del giorno anche il rinnovo di una parte del consiglio di amministrazione compresa la poltrona fin qui occupata dal vicepresidente Graziano Santoni (che non si è ricandidato, così come Alberto Comai, mentre Fabio Pellegrini si è riproposto). A Santoni e Comai sono andati i ringraziamenti calorosi del cda. I soci hanno poi eletto Fabio Pellegrini (per lui, appunto, una conferma) Stefano Prandi e Andrea Santoni.

La riunione di ieri è servita soprattutto a fare il punto della situazione sullo stato di salute di questa realtà cooperativa che oggi rappresenta una vera eccellenza e un fiore all' occhiello dell'economia altogardesana. Merito degli investimenti degli ultimi anni che hanno portato ad una continua crescita del fatturato, degli utili, del numero dei soci, della quantità di prodotto raccolto e venduto e anche ad una progressiva riduzione dell'indebitamento e dell' esposizione bancaria. "Il si-

stema Agraria, formato da più settori, ovvero cantina, frantoio e Corte del Tipico, tutti strategici, ha saputo reagire ad un'annata non proprio propizia come quella del 2014 – ha spiegato il presidente – che ha superato ogni record di piovosità. Un conferimento così difficile di uva ed olio era tempo che non si vedeva ma con l'impegno in campagna e l'intervento puntuale e professionale di Agraria si è evitato il peggio. Il lavoro sinergico con Cavit ha poi permesso di raggiungere comunque ottimi risultati".

Strategico in tal senso il ruolo della Corte del tipico, il negozio di 700 mq che mette in vendita i prodotti del territorio, che ha registrato vendite per 2,8 milioni di euro con un incremento di oltre il 7% rispetto all'anno prima. "La Corte del Tipico contribuisce a migliorare la remunerazione dei prodotti agricoli dei soci - ha precisato il presidente - perché partecipa alla copertura dei costi fissi e promuove la vendita diretta al consumatore dei nostri vini e dell'olio, che rappresentano il 50,46% delle vendite. Con la ristruttu-

razione e l'ampliamento del negozio la nostra strategia si è ancor più rinforzata, come emerge anche dai primi mesi dell'anno nuovo". La situazione patrimoniale e finanziaria di Agraria è solida: solo un quinto della copertura finanziaria della cooperativa proviene da debiti e per quanto riguarda la "liquidità" si registra un incremento della disponibilità economica che oggi è pari a mezzo milione di euro annuo, più che sufficiente a far fronte a tutti gli impe-

ORIPRODUZIONE RISERVATA



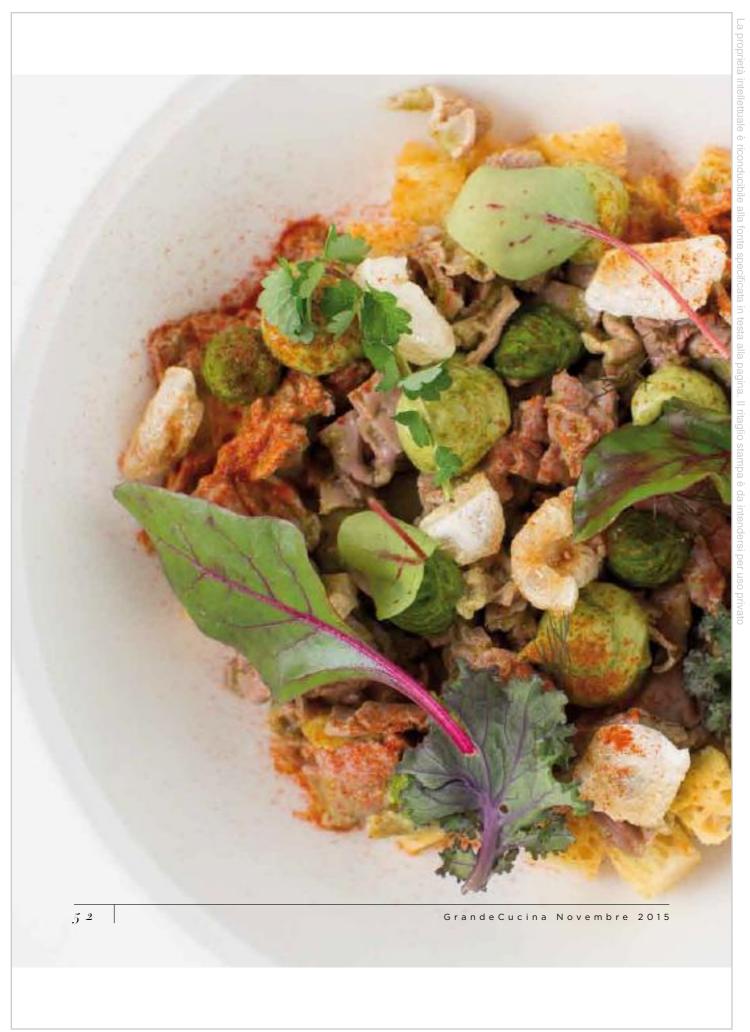
Il direttore Massimo Fia (a sinistra) e il presidente Giorgio Planchenstainer





L'assemblea dei soci dell'Associazione Agraria: positivo il bilancio del 2014 (foto Fabio Galas)

La Grande Cucina Professionale &Wine





LAMPREDOTTO AL CUCCHIAIO "IN VERSIONE 2016"

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il lampredotto: 500 g di lampredotto, 4 g di sale, 4 bacche di pepe, 2 pezzi di peperoncino, 1 I d'acqua, 50 g di carote, 50 g di cipolla, 50 g di sedano, 1/2 foglia di alloro, 1 pomodoro a falde, 2 ciuffi di prezzemolo. Per la salsa verde: 100 g di prezzemolo, 40 g di patate, 1 confezione di acciughe del Cantabrico, 50 g di capperi, 90 g di aceto di Chardonnay, 1 uovo cotto, 1/2 bianco d'uovo, sale, pepe, olio extravergine d'oliva, limone. Per la salsa di lattuga: 50 g di lattuga romana, 15 g di menta a foglia tonda, 5 g di basilico, 5 g di dragoncello, 20 g di erba cipollina, 10 g di levistico, 3 tuorli d'uovo cotti a 68°C, 50 g di Philadelphia o stracchino, 50 g di parmigiano reggiano, 15 g di acciughe del Cantabrico, 50 g di olio di vinacciolo, 10 g di succo di limone, sale di Maldon. Per la cotenna soffiata: 200 g di cotenna di maiale, acqua, sale, olio extravergine d'oliva. Per la finitura: 20 crostini di pane tostato, 2 g di polvere di peperone piccante. Per la decorazione: foglie di senape verde o rossa, foglie di barbabietola.

PROCEDIMENTO

Per il lampredotto. Mettere gli ingredienti sottovuoto e cuocere a 90°C per 30 minuti. Abbattere di temperatura mantenendo il prodotto tiepido e raschiare la pellicina bianca. Conservare nel suo liquido di cottura. Per la salsa verde. Frullare tutti gli ingredienti sino a ottenere un composto omogeneo. Ultimare la preparazione, montando a filo con l'olio e il succo di limone. Per la salsa di lattuga. Scottare in acqua le erbe, raffreddarle in ghiaccio e pestarle al coltello. Aggiungere la lattuga. Inserire in un frullatore con gli altri ingredienti e ottenere un composto omogeneo. Montare a filo con l'olio e il succo di limone.

Per la cotenna soffiata. Cuocere la cotenna di maiale in salamoia sottovuoto a 90°C per due ore e mezza. Quindi tagliarla a pezzetti e metterla in essiccatore a 65°C per 3 ore e mezza. Friggere in olio a 180°C e far gonfiare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Posizionare in un piatto fondo cinque crostini di pane tostato. Sovrapporre il lampredotto scolato e asciugato e condire a piacere con 15 cl di brodo di cottura mischiato a 3 o 4 g di salsa verde. Aggiungere sei spuntoni di salsa verde e cinque spuntoni di salsa lattuga. Aggiungere 0,5 g di polvere di peperone piccante e 10 g di cotenna soffiata. Decorare con le foglie di senape verde o rossa e con le foglie di barbabietola.

Grande Cucina Novembre 2015

53





Autentici Talenti | Peter Brunel

SPAGHETTO DI PATATE VONGOLE, CANNOLICCHI, CREMA DI CIPOLLA E GERMOGLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per gli spaghetti di patate: 400 g di patate a pasta gialla di varietà agria, acqua, sale. Per le vongole e i cannolicchi: 80 g di vongole, 12 cannolicchi, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo. Per la crema di cipolla: 150 g di cipolla bianca, 1 l di panna, 1 l di vino bianco aromatico, 1 foglia di alloro. Per il condimento degli spaghetti di patata: olio extravergine d'oliva. Per la finitura: germogli di prezzemolo, germogli di pisello. Per la decorazione: 1 cipolla rossa.

PROCEDIMENTO

Per la crema di cipolla. Appassire le cipolle in padella, aggiungere il vino e portarlo a una riduzione del 50%. Aggiungere la panna, l'alloro e portare a una riduzione del 50%. Abbattere di temperatura e mettere da parte.

Per gli spaghetti di patate. Tagliare le patate al tornio con diametro di 2 mm. Suddividere gli spaghetti di patate ottenuti in porzioni da 100 g. Preparare una salamoia con acqua e sale e inserire ogni porzione con 200 g di salamoia in un sacchetto sottovuoto e termosaldare. Cuocere per 30 minuti a 80°C. Per le vongole e i cannolicchi. Rigenerare in forno a vapore con uno spicchio d'aglio e prezzemolo. Quindi separare il liquido di cottura e diluire.

Per la cipolla rossa di decorazione. Cuocere 5 o 6 falde di cipolla sottovuoto in salamoia a 90°C per 4 minuti. Quindi tagliarle a fette sottili.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Scolare gli spaghetti di patate dalla soluzione di marinatura e rigenerarli in padella con l'olio e con il fondo di cottura delle vongole. Adagiarli al centro del piatto e aggiungere circa 20 vongole, 3 cannolicchi e i germogli. Decorare con la cipolla rossa e nappare al momento del servizio con la crema di cipolla.



Nella cucina di Peter Brunel non mancano mai. Da tuberi poveri si trasformano in gastro-star, al centro di un menu ad hoc che le declina in sette variazioni sul tema. Dall'antipasto al dolce, le patate diventano l'ingrediente principe di specialità quali chips, gnocchi, vellutate e sorbetti.

56

Grande Cucina Novembre 2015



