RASSEGNA STAMPA

NOVEMBRE 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

CORRIERE DELL'ALTO ADIGE

Quotidiano

Data 13-11-2021
Pagina 11
Foglio 1

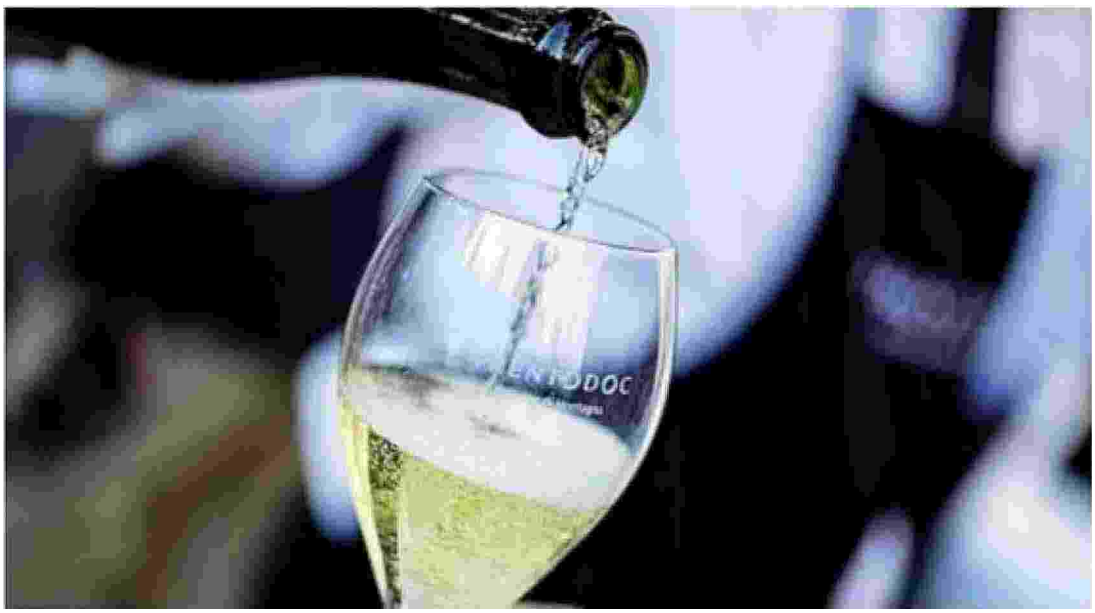
Itinerari e sapori

Cantine, bollicine e formaggi Il meglio degli spumanti, degustazioni a «Trentodoc»

di **Francesca Negri**

Dal 20 novembre al 19 dicembre torna a Trento «Trentodoc: bollicine sulla città», la kermesse che ogni anno Palazzo Roccabruna e l'Istituto Trento Doc organizzano per rendere omaggio al mondo degli spumanti trentini metodo classico.

Le bollicine del Trentodoc possono fregiarsi della prima denominazione di origine controllata in Italia nel campo delle bollicine classiche (la Doc Trento nasce nel 1993), la seconda dopo lo Champagne: oggi tutta la filiera è composta da grandi e piccole realtà, costantemente impegnate, sia con l'esperienza tramandata da generazioni sia con le ultime innovazioni tecnologiche, a ottenere spumanti classici di qualità, ognuno con l'impronta di chi lo produce.



Per scoprirli tutti (o quasi) «Trentodoc: bollicine sulla città» propone «Degustazioni in Enoteca», dove poter assaggiare decine e decine di etichette da abbinate a taglieri di salumi e formaggi trentini (dal martedì al sabato dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 22, la domenica dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 20).

Altra proposta della kermesse è «Trentodoc in cantina», visite direttamente nelle aziende di produzione per scoprire le bollicine là dove nascono, mentre «Happy Trentodoc» sarà l'iniziativa della Strada del vino e dei sapori del Trentino che celebra il matrimonio fra le bollicine e i prodotti gastronomici locali: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più sparkling il momento dell'aperitivo, ma anche del pranzo e della cena, in bar e ristoranti del Trentino.

Qualche esempio? Al bar Pasi di Trento il Trentodoc di Cantina Aldeno incontra i salumi di Salumeria Belli, mentre al ristorante Al Vò sempre a Trento il Trentodoc di Maso Martis incontra lo spaghetto Monograno Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro (tutto l'elenco dei locali e delle proposte su www.tastetretino.it).

In attesa di «Trentodoc: bollicine sulla città» a Palazzo Roccabruna oggi va in scena «Malghe in fermento», dove poter assaggiare un assortimento unico nel suo genere di ben trenta formaggi d'alpeggio a marchio Trentino di Malga, provenienti da diversi areali e prodotti da altrettante malghe, arricchiti dalla variabile tempo, ovvero stagionature da brevi a molto lunghe. Il tutto abbinato, *ça va sans dire*, a una selezione di vini trentini a cura dell'Enoteca provinciale.

Maggiori informazioni su www.palazzoroccabruna.it .

182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DEL TRENTINO

Quotidiano

Data 13-11-2021
Pagina 15
Foglio 1

Itinerari e sapori

Cantine, bollicine e formaggi Il meglio degli spumanti, degustazioni a «Trentodoc»

di **Francesca Negri**

Dal 20 novembre al 19 dicembre torna a Trento «Trentodoc: bollicine sulla città», la kermesse che ogni anno Palazzo Roccabruna e l'Istituto Trento Doc organizzano per rendere omaggio al mondo degli spumanti trentini metodo classico.

Le bollicine del Trentodoc possono fregiarsi della prima denominazione di origine controllata in Italia nel campo delle bollicine classiche (la Doc Trento nasce nel 1993), la seconda dopo lo Champagne: oggi tutta la filiera è composta da grandi e piccole realtà, costantemente impegnate, sia con l'esperienza tramandata da generazioni sia con le ultime innovazioni tecnologiche, a ottenere spumanti classici di qualità, ognuno con l'impronta di chi lo produce.

Per scoprirli tutti (o quasi) «Trentodoc: bollicine sulla città» propone «Degustazioni in Enoteca», dove poter assaggiare decine e decine di etichette da abbinate a taglieri di salumi e formaggi trentini (dal martedì al sabato dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 22, la domenica dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 20).

Altra proposta della kermesse è «Trentodoc in cantina», visite direttamente nelle aziende di produzione per scoprire le bollicine là dove nascono, mentre «Happy Trentodoc» sarà l'iniziativa della Strada del vino e dei sapori del Trentino che celebra il matrimonio fra le bollicine e i prodotti gastronomici locali: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più sparkling il momento dell'aperitivo, ma anche del pranzo e della cena, in bar e ristoranti del Trentino.

Qualche esempio? Al bar Pasi di Trento il Trentodoc di Cantina Aldeno incontra i salumi di Salumeria Belli, mentre al ristorante Al Vò sempre a Trento il Trentodoc di Maso Martis incontra lo spaghetto Monograno Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro (tutto l'elenco dei locali e delle proposte su www.tastetretino.it).

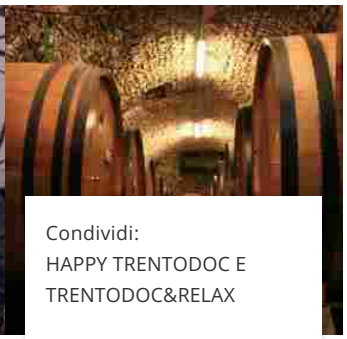
In attesa di «Trentodoc: bollicine sulla città» a Palazzo Roccabruna oggi va in scena «Malghe in fermento», dove poter assaggiare un assortimento unico nel suo genere di ben trenta formaggi d'alpeggio a marchio Trentino di Malga, provenienti da diversi areali e prodotti da altrettante malghe, arricchiti dalla variabile tempo, ovvero stagionature da brevi a molto lunghe. Il tutto abbinato, *ça va sans dire*, a una selezione di vini trentini a cura dell'Enoteca provinciale.

Maggiori informazioni su www.palazzoroccabruna.it .

© RIPRODUZIONE RISERVATA

182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Condividi:
HAPPY TRENTODOC E TRENTODOC&RELAX

Redattore:

COMMENTI

Stampa

HAPPY TRENTODOC E TRENTODOC&RELAX

Oltre 50 i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino coinvolti per questa edizione, tra cui bar , ristoranti, hotel e cantine. Quest'anno l'iniziativa va oltre la città di Trento coinvolgendo anche Vallagarina, Valsugana, Altopiano di Pinè, Valle di Cembra, Giudicarie, Altopiano della Paganella, Garda Trentino e Altopiano di Folgaria.

LE BOLLICINE DI MONTAGNA INCONTRANO LE ECCELLENZE TRENTINE

Anche quest'anno, in occasione della nuova edizione di ***Trentodoc: Bollicine sulla città***, la manifestazione dedicata al metodo classico a cura di C.C.I.A.A. di Trento e Istituto Trento Doc, in programma **da domenica 20 novembre a domenica 19 dicembre**, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** propone **Happy Trentodoc**, stuzzicanti abbinamenti a base di eccellenze gastronomiche trentine in gioiosi aperitivi sparkling o raffinati pranzi e cene. E, novità 2021, la kermesse sarà affiancata da **Trentodoc&Relax**, proposte vacanza dove il metodo classico trentino incontra gli splendidi paesaggi locali.

Oltre **50 i soci aderenti**, tra bar e ristoranti, strutture ricettive e cantine, dislocati **non solo a Trento ma anche nel restante territorio di competenza della Strada**: dalla Vallagarina alla Valsugana, dall'Altopiano di Pinè alla Valle di Cembra, dalle Giudicarie all'Altopiano della Paganella, fino alla zona del Garda Trentino o all'Altopiano di Folgaria.

182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le proposte di Trento

In particolare, nel capoluogo, per ***Matrimonio di gusto***, l'**Antica Trattoria Due Mori** accenderà i riflettori sul **Trentodoc di Cantina Sociale di Trento** abbinato ad uno speciale menù che inizierà con il carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata, mentre per ***Trentodoc tra lago e montagna*** il **Ristorante Al Vò** si concentrerà sul **Trentodoc di Maso Martis** in abbinata allo spaghetto monograno Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro.

E ancora, per ***Vette di gusto***, lo **Scrigno del Duomo** proporrà l'incontro tra il salmerino alpino con crema di zucchine alla menta e Trentodoc di Altemasi di Cavit e per ***Bollicine in locanda*** la **Locanda Margon** un menù di cinque portate che prende il via con l'uovo di montagna "Arlecchino", crema di Trentingrana al cren, ristretto di bisque all'aceto di Chardonnay, amaranto soffiato. Tutto rigorosamente in abbinamento con il **Trentodoc Cantine Ferrari**.

La **Locanda Le Due Travi** ha scelto invece il **Trentodoc Cantina Rotaliana di Mezzolombardo**, servito con il Tortel di patate con salumi e formaggi per l'iniziativa ***Tra bollicine e tradizione***, mentre l'**Agriturismo Maso Mirì di Romagnano di Trento**, per ***Profumi d'autunno***, il **Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner Mara**, in abbinamento al Risotto alla zucca con speck croccante.

Per ***Pausa perlage***, il **Bar Pasi** si affida alle bollicine del **Trentodoc di Cantina Aldeno**, in abbinata ai salumi di Salumeria Belli, mentre la **Pasticceria Gelateria Dolcemente Marzari** punta **sul Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser**, servito con un finger food di propria produzione con i formaggi di Latte Trento per ***Aperitivo alle Albere***. Il **Panificio Moderno** si affida infine al **Trentodoc di Azienda Agricola Zeni Roberto** con sfiziose proposte a base di focaccia romana, per ***Il trentino e la romana***.

Sul territorio provinciale

Ma Happy Trentodoc, come detto, non si svolge solo a Trento. Sono tante le proposte previste fuori dal capoluogo. La **Locanda delle Tre Chiavi di Isera**, per esempio, verserà calici di **Trentodoc di Cantina d'Isera** in abbinamento al Fanzelto di Terragnolo e una selezione di salumi e formaggi locali per ***Ad Isera in perlage***.

Poco distante, a **Rovereto**, il **Ristorante Il Doge** propone ***Incontri di gusto***, dove il **Trentodoc di Borgo dei Posseri** incontra il piatto tipico di canederli allo speck, tagliatelle al cervo e spezzatino con polenta, mentre il **Ristorante La Brace** organizza ***Bollicine gourmet*** con il **Trentodoc di F.lli Pisoni** abbinato ad una selezione di carni abbinata alle varie tipologie di olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda.

Ad Arco l'**Agritur Madonna delle Vittorie** aspetta gli enogastronauti per ***Garda&Bollicine***, dove il **proprio Trentodoc** incontrerà uno speciale menù che prenderà il via con un piatto di tartare di manzo, gocce di Trentingrana e fiori di cappero, mentre **L'Ora Ristorante di Riva del Garda** per ***Sparkling Garda***, dove il **Trentodoc di Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli** incontrerà i filetti di persico del Garda impanati con patate all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda.

L'**Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo** dà ovviamente spazio al proprio Trentodoc, proposto con il tagliere rustico con salumi e formaggi trentini per ***Bollicine in osteria*** e il vicino **Ristorante Alfio di Dro**, con Il ***Garda a Tavola*** abbina il **Trentodoc di Agraria di Riva del Garda** ad un antipasto di lago trentino.

Nelle Giudicarie, a **Bolbeno di Borgo Lares**, il **Ristorante La Contea** dà vita all'incontro tra **Trentodoc di Mas dei Chini** e tagliata di manzetta di

182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Angus trentino, grigliata alle erbe aromatiche e sale di Cervia con patate nostrane di Zucio al forno e giardinetto di legumetti all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino per ***Da Trento alle Giudicarie***, mentre sull'Altopiano della Paganella, il **Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore** sceglie invece il **Trentodoc di Fondazione E. Mach** per la sua polentina di Storo con crema al baccalà e riduzione allo spumante e altre portate in occasione di ***Perlage a Spormaggiore***.

Spostandosi in Valle di Cembra, il **Green Grill Info & Sapori di Grumes di Altavalle** presenta il **Trentodoc di Zanotelli** accompagnato dai salumi di Macelleria Zanotelli e i formaggi di montagna per ***Bolle cembrane***. Non manca l'Altopiano di Pinè, con la **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** che, per ***Golosità spumeggianti***, ha scelto il **Trentodoc di Villa Corniole** da servire con un flan di topinambur con speck e castagne e altri piatti.

Al **Ristorante Boivin di Levico Terme**, infine, si potrà invece degustare la coscia di anatra confit, con pera al vino rosso e patate fritte con **il Trentodoc di Cenci Trentino** per ***Valsugana tra aromi e perlage***.

E non finisce qui. Diverse le strutture ricettive che aderiscono anche all'iniziativa **Trentodoc & relax**, che prevede speciali proposte vacanza. In particolare, l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi propone **La magia dei mercatini di Natale**, mentre la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino si concentra in su opportunità di vacanza "tailor made", costruite in base alle esigenze dell'ospite. Inoltre, il **Piccolo Dolomiti Resort di Andalo** organizza ***Bianche bollicine***, ovvero un pacchetto vacanza di tre notti comprensivo di una bottiglia di **Trentodoc Methius** di benvenuto e una selezione di piatti gourmet presso il ristorante della struttura e in rifugio, oltre all'accesso alla Golden Spa. **Wanderlust B&B di Folgaria** attende gli ospiti con ***In montagna col perlage***, soggiorno di due notti comprensivo di una bottiglia di **Trentodoc Balter Brut** e la possibilità di trascorrere la giornata con gli sci o le ciaspole o magari passeggiando nel centro di Folgaria addobbato a festa. ***Tra bolle e ricordi*** è invece la proposta del **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme**: un soggiorno di due notti comprensivo di una bottiglia di **Trentodoc Cantine Monfort** con vista sul meraviglioso Parco Asburgico, impreziosito dalle casette e dalle luci del mercatino di Natale. Infine, ***Borghi, castelli e bollicine*** è ciò che offre il **B&B Le Tre Chiavi di Isera**. Un'esperienza che comprende il soggiorno di due notti per andare a scoprire Rovereto e musei, castelli e borghi della Vallagarina e, compresa nel pacchetto, una cena presso la Locanda delle Tre Chiavi con menù trentino abbinato ad una bottiglia di **Trentodoc Revì**.

Happy Trentodoc, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina e Bontadi Caffè.

18/11/2021
© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su HAPPY TRENTODOC E TRENTODOC&RELAX. Scrivi tu il primo commento su HAPPY TRENTODOC E TRENTODOC&RELAX

182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ambasciatori del territorio

*Per ogni Docg e Doc con almeno sei campioni in gara abbiamo indicato **"l'ambasciatore"**, cioè quello che ha ottenuto il punteggio maggiore all'interno della denominazione.*

MIGLIOR BARBERA D'ASTI DOCG **Montemagno** • Mysterium, Barbera d'Asti Superiore Docg 2016

MIGLIOR BAROLO DOCG **Réva** • Barolo Cannubi Docg 2017

MIGLIOR COLLI TORTONESI DOC **La Colombera** • Il Montino, Colli Tortonesi Timorasso Derthona Doc 2019

MIGLIOR GAVI DOCG **La Raia** • Vigna Madonnina, Gavi Riserva Docg 2018

MIGLIOR PIEMONTE DOC **Vite Colte** • La Bella Estate, Piemonte Moscato Passito Doc 2019

MIGLIOR COLLI DI LUNI DOC **Lunae Bosoni** • Numero Chiuso, Colli di Luni Doc 2017

MIGLIOR RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC **Cascina Praié** • Sciurbì, Riviera Ligure di Ponente Granaccia Doc 2018

MIGLIOR FRANCIACORTA DOCG **Mosnel** • Parosé, Franciacorta Rosé Pas Dosé Docg 2015

MIGLIOR LUGANA DOC **Bulgarini** • Lugana Doc 2020

MIGLIOR OLTREPÒ PAVESE DOC **La Sbercia** • Borgalto, Oltrepò Pavese Riesling Doc 2020

MIGLIOR OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG **Bruno Verdi** • Vergomberra, Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot nero Extra Brut Docg 2016

182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MIGLIOR PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC **Conte Vistarino** • Pernice, Oltrepò Pavese Pinot nero Doc 2018

MIGLIOR TRENTINO DOC **Cantina di Riva** • Loré, Trentino Chardonnay Doc 2019

MIGLIOR TRENTODOC **Ferrari** • Perlé Bianco, Trentodoc Riserva Brut 2013

MIGLIOR ALTO ADIGE DOC **Tramin** • Troy, Alto Adige Chardonnay Riserva Doc 2017

MIGLIOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG **Tedeschi** • Maternigo, Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2016

MIGLIOR CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG **Col Vetoraz** • Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry Docg 2020

MIGLIOR PROSECCO DOC **Masottina** • ViaVenti, Prosecco Treviso Rosé Brut Doc 2020

MIGLIOR SOAVE DOC **La Cappuccina** • Monte Stelle, Soave Classico Doc 2019

MIGLIOR VALPOLICELLA DOC **Tenuta Sant'Antonio** • La Bandina, Valpolicella Superiore Doc 2018

MIGLIOR VALPOLICELLA RIPASSO DOC **Speri** • Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2019

MIGLIOR COLLIO DOC **Venica & Venica** • Talis, Collio Pinot bianco Doc 2019

MIGLIOR FRIULI COLLI ORIENTALI DOC **Ronco dei Pini** • Friuli Colli Orientali Schioppettino di Prepotto Doc 2018

MIGLIOR BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG **Baricci** • Nello, Brunello di Montalcino Riserva Docg 2015

MIGLIOR CHIANTI CLASSICO DOCG **Ricasoli** • Colledilà, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2018

MIGLIOR MORELLINO DI SCANSANO DOCG **Vignaioli del Morellino di Scansano** • Sicomoro, Morellino di Scansano Riserva Docg 2017

MIGLIOR VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG **Schenk-Lunadoro** • Gran Pagliareto, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2017

MIGLIOR OFFIDA DOCG **Le Caniette** • Veronica, Offida Pecorino Docg 2019

MIGLIOR ROSSO PICENO DOC **Le Caniette** • Morellone, Rosso Piceno Superiore Doc 2017

MIGLIOR VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC **Tenuta di Tavignano** • Misco, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2020

MIGLIOR ABRUZZO DOC **Tenuta I Fauri** • Abruzzo Pecorino Doc 2020

MIGLIOR CERASUOLO D'ABRUZZO DOC **Tenuta I Fauri** • Baldovino, Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2020

MIGLIOR MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC **Ciavolich** • Fosso Cancelli, Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015

MIGLIOR GRECO DI TUFO DOCG **Vigna Maurisi** • Magnificat, Greco di Tufo Docg 2020

MIGLIOR IRPINIA DOC **Quintodecimo** • Via del Campo, Irpinia Falanghina Doc 2018

MIGLIOR PRIMITIVO DI MANDURIA DOC **Le Vigne di Sammarco** • Zifa, Primitivo di Manduria Doc 2016

MIGLIOR MATERA DOC **Ditaranto** • Il Cellerario, Matera Moro Doc 2018

MIGLIOR TERRE DI COSENZA DOC **Masseria Falvo 1727** • Donna Filomena, Terre di Cosenza Guarnaccia Doc 2020

MIGLIOR ETNA DOC **Terra Costantino** • Etna Rosso Contrada Blandano Riserva Doc 2016

MIGLIOR SICILIA DOC **Planeta** • Eruzione 1614, Sicilia Carricante Doc 2018

MIGLIOR CANNONAU DI SARDEGNA DOC **Bentu Luna** • Susu, Cannonau di Sardegna Doc 2019

MIGLIOR VERMENTINO DI SARDEGNA DOC **Antonella Corda** • Vermentino di Sardegna Doc 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Il Sole 24 ORE

diffusione:54720
tiratura:87266

Viaggi 24

Weekend
Turismo amico dell'olio d'oliva

di **Mariateresa Montaruli**
—a pagina 17

Turismo amico dell'olio d'oliva con bici e musica nei borghi

Il rito della raccolta. Due italiani su tre vogliono comprare direttamente dai produttori che moltiplicano le iniziative di accoglienza e degustazione: dai frantoi ipogei in Puglia al Gioco (con cocktail) nel Chianti

Mariateresa Montaruli

L'oliva è matura quando presenta i colori dell'occhio della sardina, quel mix di verde, rosa, rosso e lilla che appare solo in natura. Sfumature che dipendono dalla cultivar e dai tempi di raccolta, quest'anno piuttosto buona al Sud, scarsa dal Lazio in su per le condizioni climatiche. In Puglia sono state frante per la prima volta in 3 anni le olive della Fs17, la varietà creata dal Cnr di Perugia impiantata da chi ha sradicato gli ulivi colpiti dalla Xylella. L'olio nuovo della varietà che tollera il fatidico batterio ha sentori erbacei e di pomodoro. Ed è una buona notizia per la Regione che ospita quasi il 50% della produzione nazionale (il 30% appartiene alla Calabria), dove è nato, nel marzo del 2021, il Consorzio del Movimento Turismo dell'Olio, «una rete di frantoiani e olivicoltori - nota la direttrice Vittoria Cisonno - creatosi inizialmente sulla spinta del Movimento del Turismo del Vino».

Una grande rete di accoglienza

Sostenuta dalla legge di Bilancio 2020 sull'Oleoturismo, l'iniziativa si è estesa ai produttori di Umbria, Calabria, Abruzzo, Lombardia e Toscana cui si unirà presto l'Emilia Romagna, con l'obiettivo di coprire tutta l'Italia e installare colonnine di ricarica per auto e bici elettriche che favoriscano il turismo lento. Condizione richiesta è che il frantoio abbia uno spazio di accoglienza, di degustazione e vendita. «L'obiettivo è rendere partecipe, dove si può, alla raccolta, invitare a picnic tra gli ulivi fioriti in primavera», organizzare sessioni di musica e piccoli safari in bicicletta, come fa Merenda nell'oliveta, l'evento primaverile di Città dell'Olio, l'associazione che riunisce 386 borghi e centri urbani in cui l'olivicoltura è identitaria. In tutte le esperienze, centrale è far scoprire il bouquet olfattivo dell'olio buono, da testare in un bicchiere piccolo, scaldato con le mani, apprezzandone eventuali note di carciofo, mandorle, erba, fieno, banana e mela matura, portandolo poi al palato, con un verso che ricorda il ruggito dell'ippopotamo.

Molto è passato, nella Puglia che lancia il Turismo dell'Olio, da quando i blues di campagna attraversavano le contrade nei mesi di raccolta. Nell'uliveto d'Italia, dove, pre-Xylella, si contavano fino a 60 milioni di piante, gli ulivi appaiono come scolpiti perché venivano sventrati per ricavarne legna da ardere. «Oggi i frantoi sono diventati sale operatorie - commenta l'esperto assaggiatore Alfredo Marasciulo - l'igiene riceve un'attenzione maniacale, così il controllo delle temperature di molitura, tra i 20 e i 23°, per estrarre il massimo dei profumi».

Dalla patria degli ulivi

Si può tracciare una mappa del Grand Tour dell'Olio che inanelli musei, nuovi concept e alberi monumento. Gli ulivi millenari pugliesi oggetto di censimento abitano in 256mila le contrade tra Carovigno, Ostuni, Monopoli e Fasano. Si vanno a cercare altre piante monumentali nell'Oasi Naturalistica di s'Ortu Mannu, a Villamassargia, e a Bovara, in frazione di Trevi. Vintage, allestita con stoviglie in ceramica, su tavoloni tra gli ulivi, è la degustazione a Sa Mola, a Escolca, in Sardegna, che ha anche un piccolo museo etnografico. Sotto Palazzo Granafei a Gallipoli scorre un Frantoio Ipogeo del 1600 che raccoglie cisterne, un torchio in legno d'ulivo del XIX secolo e fiscoli di giunco. Frantoi sotterranei sono presenti anche all'Abbazia di Santa Maria di Cerrate a Squinzano, nel Salento, antico monastero bizantino con biblioteca affidato al Fai. Vasche di decantazione e "mammarelle" (torchi) sono presenti

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

Il Sole 24 ORE

diffusione:54720
tiratura:87266

nella Masseria Sant'Angelo dei Greacis, a Fasano. A Modugno, nel barese, spicca il frantoio di olio EVO Mimì che sta progettando un ampliamento dello spazio di accoglienza in chiave di degustazione e ristorazione che valorizzi i monovarietali.

Dai Sassi di Matera all'Umbria

Ci sono vecchie presse nel Moom Matera Olive Oil Museum, nei Sassi; nel Museo dell'Olio di Loreto Aprutino, nella raccolta di Castelnuovo di Farfa, nel Museo della Civiltà dell'Ulivo a Trevi e in quello Ipogeo di Orvieto. Al Museo dell'Olio della Fondazione Lungarotti a Torgiano, è l'ulivo con le sue caratteristiche botaniche, l'uso rituale e simbolico a fare da protagonista. Preziosa, qui, è la raccolta di lucerne a olio che parte dall'età arcaica per arrivare a opere ceramiste contemporanee. Sempre in Umbria, tantissimi i produttori coinvolti, fino al 28 novembre, in Frantoi Aperti che festeggia l'arrivo del primo olio con aperitivi, disegni a fumetti, tour in bici e musica nei borghi. A Spello, è l'E*travergine Oleoteca a fondere in un unico concept bottega, "bibliOleteca" e tappa gourmand.

Nel Chianti si fa il Gioco dell'olio

All'insegna dell'oleoturismo più contemporaneo è Pruneti che nel Chianti ha traslato il concept della winery californiana: si degusta con il Gioco dell'olio e si accostano specialità gourmet nella Cocktail Experience. C'è un ulivo alimentato con sistema aeroponico sulla cinta muraria di Seggiano, sospeso in una cisterna e con le radici a vista, insolita installazione entrata nel Sistema Museale Amiata. Ben strutturato è il Museo dell'Ulivo Carli a Oneglia, suddiviso in sezioni tematiche. È nuovo, infine, lo Store Rurale dell'azienda Agririva a Riva del Garda. Uno degli oli è proposto in bottiglie numerate e imbottigliate a mano: puro design per uno storytelling territoriale nella zona più settentrionale di coltivazione che l'ulivo, sempre in bilico tra sacro e profano, conosca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

M MONTARULI

M MONTARULI

Milioni di alberi.
Uno degli ulivi secolari a Fasano, in Puglia, dove prima della Xylella si contavano 60 milioni di piante e da cui proviene il 50% della produzione nazionale di olio di oliva; a sinistra, la macina in un frantoio ipogeo, sempre in Puglia

Suite e mete gourmet.
Il Castello di Meleto, nel Chianti Classico, è uno dei tanti esempi di ospitalità legata all'oleoturismo, che coinvolge un numero crescente di agriturismi e masserie in tutta la penisola (si veda la scheda in basso)

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

Il Sole 24 ORE

diffusione:54720
tiratura:87266

TUTTI PAZZI PER L'OLIO

I numeri
Il 75% degli italiani vorrebbe acquistare olio di qualità, in frantoio, a prezzi interessanti. Al 54% piacerebbe produrre il proprio olio d'oliva. Il 70%, secondo il rapporto annuale sul Turismo Enogastronomico 2021 presentato il 10 novembre, a cura di Roberta Garibaldi, ad Enit e consigliera del ministro del Turismo per il Turismo Enogastronomico, gradirebbe degustare l'olio in abbinamento ai prodotti del territorio. Il 67% è curioso di osservarne il processo produttivo. Inoltre, più della metà dei turisti vedrebbe di buon occhio la creazione di un museo nazionale dell'olio e il 62% vorrebbe degustare le diverse cultivar in abbinamento ai piatti, al ristorante.(*M.T.Mont.*)

DORMIRE TRA GLI ULIVI

Mandranova. Azienda agricola familiare a Palma di Montechiaro con produzione di monovarietali e blend diventata guesthouse con camere ricavate in masseria, nel casello ferroviario e nel palmento. *mandranova.it*
Masseria Mozzone. 5 camere nel corpo del 1700 e 2 appartamentini nei trulli, all'insegna dell'essenzialità, la masseria di Montalbano di Fasano ha le vecchie mangiatoie e le canalizzazioni irrigue alla araba. *www.masseriamozzone.it.*
Villa Monte Solare. Dimora storica del 1730, a Panicale, aperta nel 1989. In stile è il décor degli annessi rurali, la Casa dei Gelsi, il vecchio Frantoio, le Stalle. Nella Spa anche trattamenti all'olio di oliva. *www.villamontesolare.com*
Castello di Meleto. Fortezza del XIII secolo con borgo, in pieno Chianti Classico, a Gaiole, con camere in stile. Con apicoltura e allevamento di cinta senese, l'azienda produce vino e olio EVO di qualità. *castellomeletohospitality.it*
Borgo Muratori. Casa-fortezza della seconda metà del 1500, poi convento con frantoio, è un agriturismo a 3 km da Diano Marina, circondato da ulivi, agrumi, orto. Arredi in tono campagnolo, con un tocco di Provenza. *www.borgomuratori.com*
Eroma. Cascina del 1700 tra Solferino e Desenzano, immersa in un mare d'erba inframezzato da ulivi, melograni e alberi di fico. L'orto e il frutteto riforniscono a km zero il ristorante. *www.eroma.it*
Vivere Suites. Agriturismo sul Garda trentino, con 6 sole camere ispirate al design. L'olio EVO di produzione propria, in passato premiato per la qualità, è utilizzato anche nei massaggi. *www.agrivivere.com (M.T.Mont.)*

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

CORRIERE DELL'ALTO ADIGE

Economia

Assemblea dei soci

Cavit: fatturato al top Ricavi a 271 milioni, trainante l'estero

Vertice Lorenzo Libera è stato confermato alla guida del board

TRENTO Nell'anno più difficile per l'economia, anche trentina, Cavit segna un risultato in totale controtendenza: il fatturato cresce del 29% raggiungendo i 271 milioni e migliora ulteriormente anche la posizione finanziaria netta: 38,3 milioni di euro. L'assemblea dei soci, celebrata ieri al Palacongressi di Riva del Garda, si è vista presentare un quadro positivo da qualsiasi punto di vista. Volano le vendite del Metodo Classico TrentoDoc, aumentano le vendite di tutte le gamme di prodotto nella grande distribuzione, compensando ampiamente la perdita inevitabile di vendite attraverso locali e ristorazione, rimasti chiusi.

Quasi scontato, ma la stessa assemblea era convocata anche per eleggere presidente e Cda: confermati tutti gli uscenti. Quindi presidente rimane Lorenzo Libera (Cantina di Avio), vicepresidente Diego Coller (Cantina Roverè della Luna), consiglieri Damiano Dallago (Aldeno), Bruno Lutterotti (Toblino), Adriano Orsi (Vivallis), Pietro Patton (Lavis e Valle di Cembra), Giorgio Planchestainer (Agririva), Carlo Pompeati (Trento), Luigi Roncador (Rotaliana), Silvio Rosina (Isera) e Alfredo Turella (Mori). Espressioni delle 11 cantine consorziate in Cavit, sulle quali ricadranno ora i benefici economici di una annata straordinaria arrivando fino ai soci coltivatori, circa seimila.

Le ragioni di un risultato così nettamente in controtendenza vanno in parte ricercate negli effetti delle acquisizioni compiute nel 2019, ma anche negli effetti sul mercato vinicolo della pandemia. Che ha aumentato il peso del consumo domestico rispetto a quello legato a ristoranti e bar. Cavit era già prima della pandemia molto ben posizionata nella vendita diretta e quindi ha potuto offrire un marchio riconoscibile e noto a consumatori «nuovi». L'incremento delle vendite ai privati consumatori ha portato ad una crescita invidiabile in un settore vinicolo che a livello mondiale, ha segnato comunque una lieve flessione (3%) nel periodo della pandemia. Non c'è ovviamente nulla di casuale: la diversificazione dei prodotti commercializzati, che coprono tutte le fasce di prezzo, il radicamento sui mercati internazionali (75% del fatturato di Cavit realizzato all'estero) e la penetrazione ormai consolidata su mercati importanti come quello del Nord America, sono risultato di una politica pluridecennale.

Luca Marsilli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL TRENTINO

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

Economia

Assemblea dei soci

Cavit: fatturato al top Ricavi a 271 milioni, trainante l'estero

Vertice Lorenzo Libera è stato confermato alla guida del board

TRENTO Nell'anno più difficile per l'economia, anche trentina, Cavit segna un risultato in totale controtendenza: il fatturato cresce del 29% raggiungendo i 271 milioni e migliora ulteriormente anche la posizione finanziaria netta: 38,3 milioni di euro. L'assemblea dei soci, celebrata ieri al Palacongressi di Riva del Garda, si è vista presentare un quadro positivo da qualsiasi punto di vista. Volano le vendite del Metodo Classico TrentoDoc, aumentano le vendite di tutte le gamme di prodotto nella grande distribuzione, compensando ampiamente la perdita inevitabile di vendite attraverso locali e ristorazione, rimasti chiusi.

Quasi scontato, ma la stessa assemblea era convocata anche per eleggere presidente e Cda: confermati tutti gli uscenti. Quindi presidente rimane Lorenzo Libera (Cantina di Avio), vicepresidente Diego Coller (Cantina Roverè della Luna), consiglieri Damiano Dallago (Aldeno), Bruno Lutterotti (Toblino), Adriano Orsi (Vivallis), Pietro Patton (Lavis e Valle di Cembra), Giorgio Planchestainer (Agririva), Carlo Pompeati (Trento), Luigi Roncador (Rotaliana), Silvio Rosina (Isera) e Alfredo Turella (Mori). Espressioni delle 11 cantine consorziate in Cavit, sulle quali ricadranno ora i benefici economici di una annata straordinaria arrivando fino ai soci coltivatori, circa seimila.

Le ragioni di un risultato così nettamente in controtendenza vanno in parte ricercate negli effetti delle acquisizioni compiute nel 2019, ma anche negli effetti sul mercato vinicolo della pandemia. Che ha aumentato il peso del consumo domestico rispetto a quello legato a ristoranti e bar. Cavit era già prima della pandemia molto ben posizionata nella vendita diretta e quindi ha potuto offrire un marchio riconoscibile e noto a consumatori «nuovi». L'incremento delle vendite ai privati consumatori ha portato ad una crescita invidiabile in un settore vinicolo che a livello mondiale, ha segnato comunque una lieve flessione (3%) nel periodo della pandemia. Non c'è ovviamente nulla di casuale: la diversificazione dei prodotti commercializzati, che coprono tutte le fasce di prezzo, il radicamento sui mercati internazionali (75% del fatturato di Cavit realizzato all'estero) e la penetrazione ormai consolidata su mercati importanti come quello del Nord America, sono risultato di una politica pluridecennale.

Luca Marsilli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ELLE

diffusione:116015
tiratura:149118

Oro VERDE

Condiamo le celebrazioni del 26 novembre per la **giornata internazionale dell'olio** con le ultime curiosità, anticipazioni di gusto e guide cultivar in tema

di STEFANIA BONACINA

Il patriarca Il primo ulivo della storia è quello che Atena, dea della Sapienza, donò agli Ateniesi avviandoli sulla pacifica strada dell'olivicoltura. Tra le decine di piante che si contendono con quel mitologico albero il titolo di *Olea Europea* più antica, in Italia c'è l'Olivastro di Luras, in Sardegna, un esemplare di variante *sylvestris* di circa 3500 anni, tra i protagonisti del Calendario 2021 degli Alberi Monumentali d'Italia (scaricabile su *politicheagricole.it*). L'Olea selvatica si è poi declinata, grazie agli agronomi, in varie specie adattatesi all'ambiente. In Italia abitano più di 400 cultivar autoctone, una biodiversità olearia unica al mondo.

Sulle tracce degli antichi romani L'olio è stato a lungo usato per lo più come unguento, medicinale o combustibile, dunque fa notizia l'annotazione storico-gastronomica con cui, già a partire dal I secolo a.C. nel Venafrano è protagonista di gustosi scambi. Dal 2008 quest'area naturale è stata convertita nel primo Parco Regionale dedicato agli Ulivi e all'Olio d'Oliva, con percorsi didattici e di trekking che si snodano tra alberi patriarchi, ulivi secolari e rovine romane partendo dalle porte di Venafro, in Molise (*parcodellolivodivenafro.eu*).

Biodiverso & innovativo «L'Italia ha i numeri per diventare leader nella produzione dell'extravergine di qualità puntando sul suo portafoglio di cultivar che non conosce uguali al mondo», sintetizza così il nostro eccezionale patrimonio di biodiversità Michele Buccelletti, erede dello storico vivaio (*buccelletti.it*) e a capo di un innovativo progetto denominato *Livita Plus*: «È un metodo di olivicoltura razionale e biologico. L'allevamento di ulivi è stato a lungo marginale da noi, rispetto alla coltura del grano e delle viti, spesso relegato sui terreni meno pregiati. Noi valutiamo la fertilità del terreno, come contrastare con tecniche biologiche eventuali patogeni naturali e infine selezioniamo le cultivar che meglio dialogano con il terreno in termini e di profitto e di sostenibilità. Per "rimestare" e fertilizzare il terreno proponiamo l'uso di animali di bassa corte, che tornano a circolare liberamente tra i filari come si usava un tempo».

Magnifici stellati Gli Oscar dell'olio esistono e premiano l'eccellenza nella produzione di tutta Europa. La cerimonia di assegnazione de *Il Magnifico* (ogni anno a primavera in Toscana) intende promuovere anche l'uso di una nuova terminologia: «Ormai il termine "extravergine" non è più garanzia di qualità», spiega Matia Barciulli, presidente del premio. «Noi usiamo la denominazione EQOO, Olio di Oliva di Qualità Extra, coadiuvata da un sistema di classificazione a stelle verdi, da 1 a 3». *premioilmagnifico.com*

GETTY IMAGES

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

ELLE

diffusione:116015
tiratura:149118

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

A lezione di gusto Per l'olio, ci vuole naso! Esattamente come nei vini, anche nel bouquet sprigionato da un olio extravergine ci sono molte note – dai frutti dell'orto al profumo del terreno – che bisogna imparare a decifrare, allenando la propria abilità sensoriale a tutto tondo: vista, gusto e olfatto. Va da sé che occorra anche la conoscenza delle proprietà organolettiche che certificano – con esattezza chimica – non tanto la bontà, quanto la sana genuinità di un olio. Per chi vuole imparare, l'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva con sede ad Imperia organizza corsi di diversi livelli in tutta Italia e anche online (*info@onaoo.it*; *onaoo.it*).

Ci vediamo all'oil bar «*Wow* è la risposta dei miei ospiti quando assaggiano una delle oltre 70 etichette di extravergine di qualità che seleziono personalmente. Per me ogni bottiglia è una vera opere d'arte che racconta l'Italia, dalla Sicilia al 46° parallelo di Riva del Garda», racconta Alessandro Camici, gestore dell'unico bar interamente dedicato all'olio. «È stato mio padre a trasmettermi il gusto per l'olio appena franto. Quando ho iniziato ad eliminare gli alcolici dal mio banco al Mercato di Livorno, sostituendoli con bottiglie di olio di qualità, mi prendevano tutti per matto!». Oltre alle degustazioni e ai blending al banco, Alessandro organizza tour in alcuni dei più prestigiosi frantoi toscani, dal Franci al Fonte di Foiano (su Fb: *oil bar caffè del mercato)*.

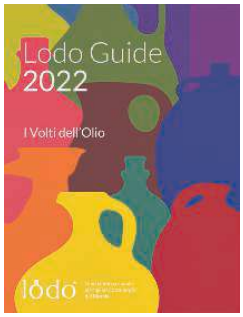
Gelato liscio, please Il sodalizio tra l'innovativo erede dello storico frantoio pugliese, quel Savino Muraglia che ha "vestito d'arte" l'olio pugliese (vedi collezione di vasi in ceramica su *frantoiomuraglia.it*), e la gelateria artigianale milanese Gusto 17, ha trasformato un trend mediorientale, il gelato all'olio di oliva, in una sorprendente varietà di gusti. Alcuni esempi? Il classico fior di latte si vivacizza con un topping di *Olio Fumo* (un olio affumicato, dal delicato sentore di brace) su un crumbe di tarallo. Gli aromatici *Olio al limone e Olio al bergamotto*, ottimi sostituti di burro e limone nei dolci da forno, sono parte integrante della mantecazione dei gusti agrumati (*gusto17.com*).

Parola di chef Lorenzo Cantoni è il giovane chef umbro che si è appena laureato Miglior Chef dell'Olio A.I.R.O 2021 portando il titolo, per la prima volta, sul cucuzzolo di una collina umbra dove dirige il ristorante del relais diffuso di Canalicchio. «Considerare l'olio d'oliva un condimento è, più che riduttivo, sbagliato! È un elemento essenziale attorno a cui progettare piatti innovativi o reinterpretare i sapori della tradizione in chiave più salutare, per una cucina sinonimo di gusto e benessere. La mia ricetta della classica Torta di Pasqua, per esempio, sostituisce lo strutto con il moraiolo, un extravergine caratteristico della mia regione, che grazie al suo sapore consistente e "lungo in bocca" regala al piatto una sana leggerezza (IG *@lorenzo.cantoni_chef*).

Versione rosé C'è un olio che si prende cura delle donne. *Olià* è il frutto, in edizione limitata, della collaborazione tra i Premiati Oleifici Barbera e Arcidonna, l'associazione nazionale nata a Palermo nel 1986 per promuovere le pari opportunità, cui verrà devoluta una quota all'acquisto di ogni bottiglia. Questo olio sinuoso e leggero, come la sua caratteristica confezione rosa, è stato lanciato per sottolineare il determinante apporto femminile, in termini di innovazione e creatività, al settore dell'agroalimentare siciliano (*oliobarbera.it*).

Menù à la carte L'olio di qualità, proprio come il vino, è un prodotto di eccellenza che merita una "carta" a parte nei ristoranti, per poter scegliere quello che più ci piace o meglio si sposa coi piatti che ordiniamo. Nata dall'idea di due giovani imprenditori del settore food, i fratelli Morrone, *Olivante.it* è la prima piattaforma al mondo che mette in relazione produttori d'olio locali e professionisti della ristorazione. Siete consumatori finali? Andate su *olivyou.com* per una selezione curata dei migliori produttori oleari italiani.

And the winner is...



L'Italia è la prima della classe, e non solo per biodiversità e qualità. È proprio qui, infatti, che è nato negli anni '80 *L'Orciolo d'oro*, il primo concorso professionale dedicato all'olio extravergine d'oliva e il più antico al mondo, che ora vestirà un'allure internazionale grazie al progetto Lodo di Manuela Vigo e Vincenzo Federico Petisi.
Il best of della produzione olivicola mondiale viene selezionato e nominato in varie categorie, dal Design Award per il packaging più innovativo al Pink Planet per la miglior azienda "al femminile", al premio della stampa enogastronomica, l'unico al momento rivelato e assegnato - sorpresa? - a un italiano: il monocultivar *Rasara* del frantoio di Cornoleda di Cinto Euganeo (Pd). Gli altri vincitori? Li scopriremo nella guida "eclettica", in uscita a dicembre (sopra, la cover), un viaggio non solo nei sapori, ma nei territori e tra i volti degli oli "da Oscar".

Il Sole 24 ORE

Opera Olei, alleanza tra sei produttori per l'olio extravergine di qualità

LINK: https://www.ilsole24ore.com/art/opera-olei-alleanza-sei-produttori-l-olio-extravergine-qualita-AEEgC1u

Opera Olei, alleanza tra sei produttori per l'olio extravergine di qualitàDalla Sicilia al Trentino aziende con territori e specificità diverse unite dalla cura del proprio lavoro nel segno della sostenibilità di Giovanni Uggeri 8 novembre 2021 Ascolta la versione audio dell'articolo Sei produttori di olio extravergine alleati per diffondere e tutelare la qualità di questo prodotto. È questo il significato e l'obiettivo del Consorzio Opera Olei nato nel 2014 e cresciuto in questi anni a ritmi sostenuti. Il consorzio unisce realtà molto differenti tra loro, diverse per cultura regionale ma unite dalla passione nella cura di oli monocultivar estratti esclusivamente da olive verdi per preservarve caratteristiche e proprietà nutritive. Del Consorzio Opera Olei fanno oggi parte: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Calabria), Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trentino), Frantoi Cutrera dei Monti Iblei (Sicilia), Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), Mimì di Modugno (Puglia). Gli oli del Consorzio Opera Olei - L'Ottobratico (Olearia San Giorgio), 46° Parallelo (Agraria Riva del Garda), Primo (Frantoi Cutrera), Il Sincero (Azienda Agraria Viola), Villa Magra Gran Cru (Frantoio Franci), Coratina (Mimì). Oli disponibili in un cofanetto unico acquistabile anche online su www.operaolei.it. Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane la una produzione totale di oltre 14mila quintali con un fatturato limitato ma che promette di crescere molto dagli attuali 15 milioni (circa il 30% del fatturato delle aziende socie arriva dalle vendite all'estero mentre il resto riguarda le vendite in Italia). Reduci come tutti da un anno difficile, i sei soci hanno messo in programma una serie di iniziative legate al mondo e alla cultura dell'olio con la passione e l'energia che li contraddistingue. Una serie di investimenti che dimostrano l'impegno delle aziende del Consorzio sul fronte della sostenibilità ambientale, dell'economia circolare, dell'utilizzo di energie rinnovabili, dell'innovazione nei campi e nei frantoi, con l'obiettivo di ottenere oli extravergine d'oliva unici e, sempre, eccellenti. «Quando si lavora con la natura non ci si può mai fermare - spiega Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo o aggiornamenti tecnologici nei frantoi sono all'ordine del giorno. Le iniziative e i progetti messi in campo negli anni passati e in questi mesi dai soci del Consorzio sicuramente hanno un elemento che li accomuna: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio EVO monovarietale, che rappresenta una vera e

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

Il Sole 24 ORE

propria eccellenza del nostro Paese, sempre più apprezzata e riconosciuta in tutto il Mondo». Al primo posto negli investimenti sono i progetti di manutenzione degli apparati esistenti e la messa a dimora di nuove piante, con lo scopo di aumentare la sostenibilità delle produzioni.«Sono circa 500 le cultivar riconosciute in Italia - spiega Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria) - ognuna di esse rappresenta l'unicità e l'espressione più vera di ogni singolo territorio. In considerazione del piano di filiera della Regione Umbria, dedicato all'olivicoltura, abbiamo previsto la messa a dimora di nuovi ulivi, privilegiando cultivar autoctone in modo tale da preservare la biodiversità del nostro Territorio, mantenendo integra l'eccellenza e la caratterizzazione dei nostri oli extra vergine di oliva».«Inoltre - continua Viola - abbiamo iniziato a progettare un nuovo stabilimento di produzione che sarà realizzato con materiali eco sostenibili ed utilizzerà fonti energetiche rinnovabili. La scelta di produrre olio extra vergine di oliva di alta qualità non può non passare per il rispetto dell'ambiente che rappresenta il punto di forza di un'azienda di filiera corta». Analogo il percorso intrapreso in Sicilia dai Frantoi Cutrera.«Nel 2021, dopo tre anni di lavoro, - racconta Salvatore Cutrera - concluderemo un progetto davvero originale nel mondo della produzione di olio extra vergine di oliva: un nuovo stabilimento produttivo che diventerà un polo di ricerca e sviluppo, un vero centro di scambio e cultura per l'EVO. Un frantoio all'avanguardia nel suo genere per innovazione e tecnologia in cui il 95% dell'energia impiegata proviene da fonti rinnovabili come biomassa, termico solare e fotovoltaico». «Nell'ultimo biennio - spiega Mimmo Fazari dell'Olearia San Giorgio in Calabria - nel nostro frantoio abbiamo investito in un sistema di estrazione dell'olio extravergine con il metodo continuo a gramolazione innovativa ViscoLine di Alfa Lalval. Questo ci consente sia di mantenere alto il livello di produzione che di ridurre gli sprechi di acqua e di energia, migliorando ancora di più il gusto del prodotto finito». Azienda Agraria Riva del Garda, una cooperativa di 80 olivicoltori della zona del Garda Trentino, aderisce al Progetto Uliva GIS, a cui collaborano diversi enti di ricerca e aziende, (tra cui AIPO, Fondazione E. Mach, MPA Solutions) che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola Particella Fondiaria coltivata ad olivo: dalle caratteristiche microclimatiche alla coltivazione. Tutto questo per poter fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali: dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frantoiazione. Tornando in centro Italia, in Toscana il Frantoio Franci amplierà la struttura per circa 2500 mq. «La nostra azienda - spiega Giorgio Franci - nasce negli anni '50 e nel tempo è cresciuta molto. I nuovi spazi serviranno per continuare a lavorare in modo efficiente grazie all'installazione di una nuova linea 4.0 per la lavorazione delle olive, dove tecnologia ed innovazione saranno al servizio della nostra esperienza per migliorare sempre più la qualità dei nostri oli. Stiamo lavorando anche per un nuovo deposito, un magazzino, l'area di imbottigliamento ed una terrazza panoramica a 360° su Maremma, Monte Amiata e Val d'Orcia, che sarà il giusto palcoscenico sulla qualità dedicata a ospiti e degustazioni. Oltre a questo

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

Il Sole 24 ORE

è già in opera la messa a dimora di oltre 12.000 olivi entro il 2021, utilizzando varietà tipiche toscane che si prestano ad innovativi sistemi di produzione. A fronte dei nuovi investimenti sarà incrementato l'utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione delle olive sia per fertilizzare i nostri oliveti in modo naturale sia per produrre nuova energia in impianti a biomasse. Il tutto per dar vita ad una economia circolare ecosostenibile dove la qualità dei nostri oli cresce rispettando l'ambiente ed il territorio». Ampliamento e area vendita anche per Donato Conserva di Mimì in Puglia: «Negli ultimi anni il turismo enogastronomico ha coinvolto numerosi visitatori italiani ed esteri: per noi è l'occasione per far conoscere al meglio un prodotto unico come l'olio EVO monovarietale. Una struttura ricettiva e di ristorazione all'interno della nostra azienda accoglieranno visite e degustazioni guidate dove l'olio verrà anche abbinato ai piatti della tradizione: finalmente l'olio protagonista della tavola e non un semplice condimento». Sempre nell'ottica di diffondere la "cultura dell'olio" vedono la luce anche altre due iniziative. Alla Biblioteca dell'olivo per la preservazione della biodiversità olivicola, Olearia San Giorgio destina un terreno di 1,5 ettari dove verranno messe a dimora piante di ulivo di cultivar dimenticate e ad erosione genetica. Il progetto unirà la tradizione delle antiche cultivar con metodi di coltivazione innovativi e moderni in modo da valutarne le attitudini e anche le potenzialità sensoriali e chimiche degli oli che ne deriveranno . Riproduzione riservata ©

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

gustoSano

Mensile

Data 11-2021
Pagina 24/25
Foglio 1 / 2

Olio, alleato dello sport

Dai lottatori dell'Antica Grecia agli atleti dei giorni nostri, l'olio extravergine è un prezioso alleato per chi pratica attività sportiva, a livello professionistico o amatoriale

E SE VI DICESSIMO CHE IL SEGRETO CHE SI NASCONDE DIETRO AI TANTISSIMI SUCCESSI SPORTIVI PORTATI A CASA DALL'ITALIA IN QUESTO 2021 - A COMINCIARE DA QUELLI DEI PODI OLIMPICI - FOSSE PROPRIO L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA? Sarebbe una forzatura, naturalmente, e di certo non ci sono prove scientifiche a riguardo. Tuttavia è innegabile che l'extravergine, grazie alle sue innumerevoli proprietà nutrizionali e nutraceutiche, sia un prezioso alleato di chi pratica sport. E non è un caso che il CONI - Comitato olimpico italiano abbia deciso, in collaborazione con Ismea e con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, di promuovere proprio l'olio extravergine di oliva durante le Olimpiadi di Tokyo 2021 con il progetto "Olio su tavola - I capolavori dell'extravergine". Sei campioni - la schermitrice Alice Volpi, il giocatore di beach volley Paolo Nicolai, la pugile Irma Testa, il pallanuotista Stefano Luongo, il taekwondoka Vito Dell'Aquila e la ginnasta Martina Centofanti - sono protagonisti di altrettanti video che raccontano il patrimonio oleario del nostro Paese: una bella occasione di valorizzazione delle eccellenze della Dieta Mediterranea e di uno stile di vita sano ed equilibrato, suggellata dalle tante medaglie vinte dal team italiano. L'olio extravergine d'oliva fornisce infatti agli atleti l'energia necessaria sia per gli sport di resistenza sia per quelli ad alta intensità, per cui - come ricorda Alessandro Vujovic nel libro "L'olio di oliva tra scienza e storia" - sono da privilegiare i grassi monoinsaturi come appunto l'acido oleico o quelli della frutta secca. Lo sapevano

182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Azienda agricola Maselli

Alberobello (BA)
Oliva "Coratina"
www.oliodellemurge.it

Andrea Maselli produce oli extravergini di grande personalità da varietà pugliesi, come la Coratina, la Circella, la Cima di Melfi e la Termite di Bitetto, provenienti dagli oliveti della famiglia situati sulle colline delle Murge baresi.
Il monovarietale Coratina si distingue per il fruttato intenso dai sentori erbacei e mandorlati con note marcate di amaro e piccante ma eleganti sul palato, così come si percepiscono negli extravergini di alta qualità. Bastano poche gocce per impreziosire piatti dai sapori decisi o a tendenza dolce, come una purea di fave e cicoria, una zuppa di legumi e una panna cotta.

Agraria Riva del Garda

Riva del Garda (TN)
46° parallelo
www.agririva.it

L'Alto Garda è un paradiso per gli amanti degli sport a contatto con la natura, da praticare sul lago o sui sentieri di montagna. È proprio qui, nel punto più a nord d'Italia, che viene coltivata la Casaliva, varietà tipica e molto diffusa.
La raccolta anticipata e l'accurata estrazione dell'olio garantiscono un'elevata qualità sensoriale e nutrizionale, che è l'obiettivo ultimo del lavoro di tutti i soci della cooperativa.
Il carattere equilibrato dai sentori erbacei rende il 46° parallelo un ingrediente perfetto per piatti leggeri ma appetitosi, come la carne salada trentina, un'insalata di radicchio e noci o di funghi porcini.

già gli atleti dell'antichità che, anziché steroidi, frullati proteici, amminoacidi o altro, assumevano olio d'oliva e miele per integrare la propria dieta. L'olio extravergine inoltre è "fondamentale per lo sviluppo, la riparazione e la costruzione della struttura ossea, al fine di proteggerla da fratture e lesioni; inoltre l'oleocantale ne inibisce l'infiammazione e il dolore in modo efficace". In più, l'extravergine aiuta a convertire il colesterolo in testosterone, ormone che stimola la sintesi di proteine muscolari.
Ma non finisce qui: sempre legato alla presenza dell'oleocantale, prezioso derivato dell'oleuropeina (il composto fenolico più abbondante costituito da acido elenolico e idrossitirosolo), è anche grazie all'elevato contenuto di vitamina E che l'olio extravergine ha un ruolo importante pure nell'alimentazione degli atleti. Questa vitamina liposolubile, chiamata anche "tocoferolo", contrasta infatti lo stress ossidativo, conseguenza dell'eccessiva produzione di radicali liberi da parte dell'organismo causata dall'intensa attività fisica, oltre che da altri fattori come la prolungata esposizione ai raggi solari e dieta e stili di vita scorretti.
Certo, non tutti gli oli extravergini di oliva sono allo stesso modo generosi in composti fenolici e altri nutrienti. Soltanto quelli di alta qualità possono vantarne un quantitativo significativo. Come fare allora a distinguerli dagli altri? Sicuramente preferendo gli oli EVO che abbiano caratteristiche di amaro e piccante, oppure affidandosi alla lettura in etichetta dei "claim salutistici" permessi dalla legge, che riguardano appunto il contenuto di acidi grassi insaturi, vitamina E e polifenoli. Anche se spesso, per la difficoltà di comprensione da parte del consumatore, i produttori sono portati a rinunciare a investire in questo tipo di comunicazione che invece sarebbe uno strumento importante di differenziazione del prodotto.

Frantoio Pruneti

San Polo in Chianti (FI)
Moraiolo
www.pruneti.it

I fratelli Gionni e Paolo Pruneti da oltre vent'anni si dedicano con cura meticolosa alla valorizzazione del patrimonio olivicolo del Chianti Classico. Gli oliveti di varietà autoctone Frantoio, Leccino e Moraiolo si trovano nella loro proprietà di oltre 90 ettari, sulle splendide colline intorno Firenze.
Il monovarietale Moraiolo si apprezza per gli aromi erbacei e le note piccanti, dalle gradevoli tonalità speziate che persistono all'assaggio. Ottimo sulle carni alla brace, le verdure grigliate e le insalate di legumi. Da gustare anche sul pane caldo a colazione, per arricchire di benessere il primo pasto della giornata.

182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.