



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna stampa
1 - 28 febbraio 2019**

Un debutto vincente con menzione d'onore per l'Oleum Vatis

L'olio realizzato con olive del Vittoriale ha vinto un premio al prestigioso Olio Officina Festival

Gardone

Simone Bottura

■ **Menzione d'onore per l'Oleum Vatis.**

Fa il suo debutto con un prestigioso riconoscimento l'extravergine ottenuto dai frutti dei 395 olivi presenti nella tenuta del Vittoriale: a Olio Officina Festival, la tre giorni milanese dedicata all'oro verde conclusasi sabato, è stato premiato con una menzione per il packaging. E presto l'olio del Vate, frutto della campagna olearia 2018, sarà sul mercato, in vendita al shop della Fondazione dannunziana di Gardone Riviera e nella sede della società agricola Il Cavaliere di Salò, che lo ha prodotto.

«Una grande soddisfazione», commenta Massimiliano Basile, che con Simone Bonzanini ha fondato nel 2014 l'azienda olearia salodiana, che affianca all'ambito

prettamente agricolo anche una funzione sociale, impiegando giovani che non hanno un lavoro, che escono da

situazioni di disagio e che scelgono di cambiare vita.

Prospettive. La parola chiave è «recupero». Recupero di vite che stavano per perdersi e che rinascono grazie a progetti di autoimprenditorialità legati alla produzione olivicola, ma anche di oliveti abbandonati o poco curati, che Il Cavaliere si prende in carico per farli fruttare di nuovo. Come accaduto per i 395 olivi del Vittoriale, tutti della varietà Casaliva, cultivar tipica del lago, da cui si ricava l'oro verde del Garda, l'olio extravergine più nordico del Mediterraneo, tra i più apprezzati d'Italia. «L'Oleum Vatis

- dice Basile - è un prodotto a tiratura limitata. Ne esistono 1600 bottiglie da un quarto di litro, che contengono olio che proviene esclusivamente dalle olive del Vittoriale».

È un prodotto di nicchia, per pochi eletti. Anche il prezzo, in via di definizione, sarà commisurato all'esclusività

del prodotto. L'operazione vede coinvolti, oltre alla società agricola Il Cavaliere, che ha curato gli olivi del Vittoriale e si è occupata della raccolta delle olive, anche l'Agraria di Riva de Garda, che ha effettuato la frangitura e l'imbottiglia-

mento, e l'ing. Giuseppe De Gasperini, che ha disegnato l'etichetta. E ovviamente la

Fondazione del Vittoriale, con il presidente Giordano Bruno Guerri che ha voluto rendere di nuovo produttivi gli olivi dannunziani, altro tassello del progetto teso a fare del Vittoriale un museo vivo e in continua evoluzione, un luogo il più possibile uguale a come lo realizzò Gabriele d'Annunzio. //

Il prossimo passo sarà la messa in commercio delle prime bottiglie frutto della campagna del 2018





L'olio del Vate. Alcuni degli ulivi del Vittoriale

RIVA

Da sabato alla «Craffonara» con Anna Nezhnaya

Il sogno delle Gardesane

RIVA - Da sabato 9 febbraio a domenica 24 febbraio la sala «Craffonara» di Riva del Garda tornerà a esplodere di colori con una nuova esposizione a cura di «Trentino Storia Territorio» dedicata all'iconica Strada Statale Gardesana SS 45 bis vista attraverso lo sguardo dell'artista internazionale Anna Nezhnaya.

L'artista dedica il tema ai nomi delle gallerie della Gardesana, ai simboli della strada, alle gare delle macchine d'epoca, ai libri e alla tradizione italiana della produzione di carta artistica marmorizzata, una suggestiva visione del viaggio tra epoche, stili e paesi diversi, attraverso quadri, oggetti di decoro di interni, stoffe, pannelli decorativi e collage.

Anna Nezhnaya è stata insignita dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della cultura di Sergei Diaghilev ed è la vincitrice del premio professionale Showtex. Realizza progetti di diversi generi: pittura e grafica, design e stampa, scenografia, costume, regia per teatro, show e circo. Nata a Mosca, lavora in molti teatri, sale da concerto e in stadi sportivi sia in Russia che in Europa. È ideatrice e curatrice di numerosi eventi culturali. Attualmente l'artista vive in Nord Italia dove continua a sviluppare la sua attività creativa. Il portfolio individuale del-

l'artista è internazionale e le sue opere sono una sintesi delle arti visive.

Una mostra che esula dalla dimensione locale e si inserisce in prospettiva di caratura europea, infatti la mostra verrà inserita in altri importanti luoghi di rilievo ma vuole partire proprio da Riva del Garda, come posizione apice sul Lago di Garda

L'inaugurazione è in programma sabato alle ore 17.30 in galleria «Craffonara», ai Giardini di porta Orientale di Riva, con la presentazione a cura dei curatori Monia Di Mauro e Renzo Saffi, e l'incontro con l'artista Anna Nezhnaya. Non mancherà una degustazione di vini in collaborazione con «Agraria» di Riva del Garda. L'ingresso è gratuito.



Anna Nezhnaya, artista russa da sabato alla «Craffonara»

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



RIVA

Alla Craffonara la mostra sulla Gardesana

► RIVA

Da sabato 9 a domenica 24 febbraio nella sala Craffonara di Riva va in scena l'esposizione a cura di Trentino Storia Territorio dedicata alla strada Gardesana vista attraverso lo sguardo dell'artista internazionale Anna Nezhnaya. L'artista dedica il tema ai nomi delle gallerie della Gardesana, ai simboli della strada, alle gare delle macchine d'epoca.

Inaugurazione sabato alle 17.30. Presentazione con i curatori Monia Di Mauro e Renzo Saffi. Incontro con l'artista, degustazione vini in collaborazione con l'Agraria di Riva. Ingresso gratuito





CAMPAGNA 2018-2019

Le due Italie dell'olio

Annata difficile al Sud e regolare al Nord, con una produzione nazionale più che dimezzata › Tra le problematiche, il controllo dei parassiti e, in Puglia, l'incubo della Xylella › Crescono le aziende che investono in tecnologie



di **Maria Cristina Beretta**

Mai come quest'anno, a memoria dei produttori, l'andamento della raccolta delle olive si è dimostrato singolare. In **negativo per il Sud** e in **positivo per il Nord**. Ancora una volta è emerso come in Italia la coltura dell'ulivo sia per buona parte legata a chi fa olio come secondo lavoro o a chi ritiene di dover seguire schemi prefissati, senza volersi rendere conto che il clima è cambiato. Quest'anno, ad esempio, la produzione agricola interna aveva almeno due settimane di anticipo, se non una ventina di giorni. Per alcuni aspettare i tempi canonici della campagna ha significato perdere quasi completamente il raccolto. I bacini di maggior produzione quali **Calabria** e **Puglia**, che da soli costituiscono oltre il 60% dei quantitativi

nazionali, si sono trovati a affrontare piogge continue in estate e un attacco tardivo di mosca tra la fine di settembre e la metà di ottobre. In molti casi le olive erano già pronte agli inizi di settembre e così chi ha voluto attendere, aggrappandosi al fatto che più il frutto è maturo più cresce la resa in olio (ma non è detto che la qualità sia migliore), ha visto andare in fumo la produzione. Questo è uno dei motivi che hanno influito sull'esito della raccolta, ma ce ne sono anche altri, quali lo scarso controllo su eventuali parassiti.

Va detto che il tempo ha inferito pesantemente sulla campagna oleicola. Alcune gelate primaverili, seguite da piogge e basse temperature estive, hanno interessato l'intera fascia del Sud, con



LA SELEZIONE DI CIVILTÀ DEL BERE

La scelta di quest'anno è caduta su frantoi che lavorano per buona parte una varietà strettamente legata al territorio, da olive di piccoli agricoltori. Per ciascuna azienda abbiamo segnalato anche l'etichetta da provare.

LIGURIA

Cooperativa olivicola di Arnasco, Arnasco (Savona) - www.coopolivicolarnasco.it
Arnasca, olio extravergine di oliva (cultivar Arnasca)

TRENTINO

Agraria Riva del Garda, Riva del Garda (Trento) - www.agririva.it
Linea 46° Parallelo, olio extravergine di oliva (cultivar Casaliva)

EMILIA ROMAGNA

Cab - Terra di Brisighella, Brisighella (Ravenna) - www.brisighello.net
Brisighella, olio extravergine di oliva Brisighello Dop (cultivar Nostrana di Brisighella)

UMBRIA

Frantoio di Spello, Spello (Perugia) - www.frantoiodispello.it
Olio extravergine di oliva Umbria Colli Assisi - Spoleto Dop (cultivar Moraiolo)

LAZIO

Colli Etruschi Cooperativa agricola, Blera (Viterbo) - www.collietruschi.it
Evo, Tuscia Dop (cultivar Caninese)

qualche eccezione in poche microaree, e in parte anche le regioni del Centro. **Dall'Emilia Romagna in su** l'andamento è stato da manuale e con quantitativi doppi, se non quasi tripli, rispetto all'anno scorso, come è capitato per la zona di Brisighella. Peccato che la produzione del Nord costituisca una media del 2% di quella nazionale.

Secondo le **stime Ismea**, pubblicate i primi di ottobre, la raccolta 2018 ammonta a **265 mila tonnellate** di olio, contro le 429 mila del 2017, ma è probabile che a conti fatti si arrivi a meno di 200 mila. Una vera battuta di arresto per il *made in Italy* che sull'extravergine sta avendo più successo all'estero che non in patria.

Eppure tante cose sono migliorate, a partire dalle aziende che stanno investendo in frantoi più funzionali che permettono di regolare il sistema di frangitura a seconda della maturazione delle olive e che lavorano con poca acqua evitando la dispersione dei preziosi polifenoli. O, ancora, l'adozione di macchinari in grado di limitare l'ossidazio-

ne e il surriscaldamento della pasta da cui si estrarrà l'olio. Di recente è stata messa in commercio anche una nuova tecnologia basata sull'utilizzo degli ultrasuoni, che agiscono su due fronti: la pulitura delle olive da eventuali residui di fitofarmaci e la fuoriuscita dell'olio, recuperando più prodotto e accorciando i tempi di lavorazione.

Secondo Maria Lisa Clodoveo, tecnologo alimentare all'Università di Bari, la bontà dell'innovazione sta nella possibilità di applicarla ai sistemi di frangitura aziendali già esistenti senza fare cambiamenti costosi e nel rispetto dell'ambiente.

L'extravergine è una medicina

Da parte dei consumatori, anche se sembra aumentato l'interesse verso una maggiore conoscenza (ad esempio con la partecipazione a corsi e degustazioni), permane l'idea che un extravergine autentico possa costare pochi euro. E c'è ancora scarsa voglia di leggere l'etichetta, in cui andrebbe almeno controllata la specifica: 100% italiano.

In questo filone della trasparenza è nata

XYLELLA: L'EPIDEMIA AVANZA

C'è poco da scherzare con la Xylella. Il batterio, trasportato da un insetto ed identificato nel 2013, è arrivato a compromettere fino al 40% degli ulivi pugliesi. Si è giunti ad una situazione così pesante perché non sono state seguite le principali direttive di estirpare le piante nelle zone dove sono stati trovati focolai della malattia. Il territorio pugliese è stato suddiviso in fasce. Partendo da sud c'è la zona infetta che comprende il Salento storico, salendo a nord troviamo l'area di contenimento e quella cuscinetto che confina con quella indenne. Nella porzione cuscinetto bisogna estirpare gli ulivi posizionati fino a 100 metri di raggio dalla pianta malata. In molti hanno tentato cause e così, con le lungaggini burocratiche, l'epidemia si è estesa. Secondo Pierfederico La Notte, ricercatore del Consiglio nazionale delle ricerche di Bari all'Istituto di protezione per lo sviluppo sostenibile delle piante, è fondamentale agire subito con un'azione corale di lotta e prevenzione. La buona notizia è che sono state identificate già due varietà di ulivi indenni al parassita: una è il Leccino e l'altra è l'Incrocio Fs17, da varietà Frantoio. Si potrebbero sovrainnestare anche su tronchi di ulivi secolari: la chioma sarà diversa ma l'albero sarà salvo.

la certificazione dell'oliva taggiasca basata sul controllo del Dna, e manca poco alla nascita di quattro Igp regionali: Marche, Basilicata, Puglia e Lazio.

Noi popoli del Mediterraneo abbiamo sempre saputo che l'olio d'oliva – ma solo se extravergine – ha proprietà salutistiche, tuttavia non l'abbiamo mai avallato scientificamente. Ci ha pensato la *Food and Drug Administration*, ente governativo statunitense, che ha affermato sia possibile compararlo a una **medicina** per l'azione di prevenzione di malattie cardiovascolari, di salvaguardia del deficit cognitivo, del controllo del diabete, oltre che per la funzione di protezione da alcuni tumori. Non tutti gli oli extravergine hanno queste proprietà così evidenti, quelli che si inseriscono in questa linea terapeutica possiedono la specifica in etichetta.