

AGOSTO 2023



Foglio



Partecipazione cooperativa al top



Anche quest'anno una occasione preziosa per dare voce al pensiero cooperativo e alla visione cooperativa su temi come export, sostenibilità, energia, lavoro, giovani e donne con il contributo di Confcooperative. A Palazzo Roccabruna spazio a "il gusto di stare insieme", un'iniziativa enogastronomica che ha visto protagoniste le cooperative agricole, con il supporto della Federazione e di Promocoop

I Festival dell'Economia di Trento ha creato anche quest'anno un impatto culturale, sociale e economico significativo, riuscendo a coinvolgere migliaia di persone che hanno colto l'occasione per ascoltare i contenuti e i pensieri più innovativi, grazie alla presenza di nobel, ministri e economisti esperti. Anche la Cooperazione Trentina ha fatto la sua parte, supportando insieme a Promocoop Trentina Confcooperative Nazionale nel dare forza ai temi dell'economia sociale e deliziando giornalisti e relatori con "Il gusto di stare insieme", la 4 giorni enogastronomica tenutasi all'interno di Palazzo Roccabruna - Enoteca provinciale del Trentino, con la collaborazione delle cooperative ortofrutticole del territorio:

Melinda, Sant'Orsola, Trentingrana, Astro, Agraria Riva del Garda, Federazione Provinciale Allevatori, Agri '90

A questi si è aggiunta l'iniziativa "Il lavoro che mi aspetto", in collaborazione con la Federazione, un percorso che ha condotto alcuni giovani studenti trentini a presentare la loro visione sul contesto economico e lavorativo col quale tra qualche anno dovranno misurarsi. Per rimanere poi aggiornati sui temi rilevanti sulla sostenibilità e lo sviluppo del territorio ci sono stati poi tre panel tematici coordinati da Euricse: l'economia sociale, le comunità energetiche e l'amministrazione condivisa. Confermata anche per il prossimo anno la data dell'ultimo weekend di maggio, dal 23 al 26





Nella foto in alto, in piedi, il presidente di Confcooperative Maurizio Gardini al panel sull'Italian sounding. Sotto a destra la direttrice di Confcooperative Fabiola di Loreto intervistata da Radio NCB





Tra economia sociale e capitalismo Al Festival ci si è interrogati su un nuovo modello di

economia. Perché, se cresce il Pil insieme alla povertà, alla polarizzazione della ricchezza (il 10% più ricco della popolazione detiene il 53,5% della ricchezza nazionale. il 50% più povero l'8,4%), ai territori che rimangono indietro, la coesione sociale diventa a rischio. Così Maurizio Gardini, presidente di Confcooperative: «Si moltiplicano le diverse forme di povertà: nell'educazione, nel welfare, nell'abitazione. Le cooperative con il loro modello di economia sociale portano avanti un progetto imprenditoriale che si fa carico dei bisogni di cittadini e di comunità. È un progetto di costruzione che nasce dal basso e si identifica in valori di partecipazione. Dobbiamo riportare l'attenzione sui territori, e l'Europa ce ne dà l'occasione. Abbiamo necessità di ricostruire paradigmi economici e sociali in grado di risollevare le aree interne, creare piattaforme digitali, costituire comunità energetiche, riqualificare le aree urbane. Un nuovo modello che esprima un ambientalismo non solo ideologico, ma che si concili con uno sviluppo economico e sociale equilibrato».

industriosità ed efficienza, ma non è stato capace di custodire le virtù civili, che sono dentro il capitale umano, per troppi anni sacrificato - ha detto Luigino Bruni, economista della Lumsa e caposcuola dell'economia civile - occorre ricostituirlo se vogliamo rendere sostenibili le nostre imprese». «Nel 1970 consumavamo quello che producevamo in un anno, adesso lo consumiamo in sei mesi, in Italia anche prima. Sta diventando sempre più importante produrre rispettando l'ambiente, il sociale e con una governance adeguata (in sigla ESG) - ha affermato Rita D'Ecclesia docente dell'Università La Sapienza di Roma. C'è ancora molto da fare, ma sta aumentando l'attenzione».

«Il capitalismo ha custodito alcuni capitali come

Italian sounding per 80 miliardi

Di grande interesse anche il panel sull'Italian sounding moderato dalla direttrice di Confcooperative Fabiola di Loreto. In Giappone, Germania e Brasile 7 prodotti su 10 non sono originali. Parmigiano, ragù e aceto balsamico i più imitati. Il fatturato dell'export dei prodotti agroalimentari percepiti come italiani vale oltre 129 miliardi di euro; di questi il 60% alimenta l'industria del falso. La denuncia è arrivata dal workshop organizzato da Confcooperative nello spazio gestito in Piazza Duomo.







Lo stand di Confcooperative in Piazza Duomo a Trento e il panel sul Pnrr a cui è intervenuto il segretario generale Marco Venturelli (il primo a destra). Nell'altra immagine l'intervento del presidente della Cooperazione Trentina Roberto Simoni.

«Il mercato del falso nel made in Italy agroalimentare vale più del totale dell'export veramente italiano, - ha sottolineato Gardini - nonostante quest'ultimo abbiamo superato la barriera psicologica dei 50 miliardi di controvalore. A fronte di questo risultato, il falso made in Italy ha fatto registrare un fatturato poco meno di 80 miliardi, il 60% in più. Un paradosso che produce un notevole danno economico per i produttori e di immagine per l'intera economia del nostro Paese». «Supportare l'export - ha aggiunto Carlo Piccinini, presidente di Fedagripesca - non significa solamente promuovere, incentivare. Significa anche tutelare, direttamente nei mercati esteri, le quote di mercato che abbiamo conquistato con il grande impegno dei nostri esportatori, proteggendo le nostre eccellenze dalle imitazioni».

destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

Ritaglio stampa

Pagina 16/18
Foglio 3 / 3

COOPERAZIONE TRENTINA







Pnrr, il nuovo Piano Marshall

Parlando di futuro, non poteva mancare al Festival di Trento una riflessione sul Pnrr, il cui termine di fine lavori previsto a giugno 2026 non spaventa le categorie. Secondo Marco Leonardi, Università di Milano "La Statale", il Pnrr è una grande occasione per cambiare il metodo in cui funziona la pubblica amministrazione italiana. Ma dobbiamo stare attenti a non fare errori, in primis la discontinuità amministrativa. «Il Pnrr non è un bancomat – ha detto –. Va evitata la revisione, che va gestita con delicatezza e riservatezza. La PA ha già paura della firma, perché non sente copertura politica. Se tutti pensano che ogni cosa sia in itinere e mai ferma nessuno si assume responsabilità».

«Lo 'statocentrismo' non vince – ha aggiunto Marco Venturelli, segretario generale di Confcooperative –. Il successo del Pnrr passa attraverso la collaborazione con le parti sociali che hanno la capacità di leggere i bisogni del territorio collaborando con la PA attraverso la coprogrammazione e la coprogettazione. Bisogna immaginare come sarà il Paese dopo il Pnrr. Senza dimenticare le aree interne tagliate troppo spesso fuori dalle grandi infrastrutture. Quali saranno i servizi per l'infanzia, i servizi di welfare e soprattutto la loro gestione? Bisogna porsi il problema. Un esempio? Le case di comunità. Realizzeremo nuove strutture ma non abbiamo le figure professionali. Rischiamo di fare caserme senza soldati».

Oltre la metà delle risorse del Piano sono destinate all'edilizia. Federica Brancaccio, presidente Ance: «Il Piano è la sfida più affascinante che questa generazione si troverà ad affrontare. Non esiste l'opzione 'Non lo facciamo'. Pensiamo se sul piano Marshall il nostro Paese avesse tergiversato. È la più grande occasione del secolo non si può perdere». Ottimista anche Dario Scannapieco, amministratore delegato CDP: «Il Pnrr è un piano di riforme che consentiranno all'Italia di migliorare stabilmente e di fare le riforme di cui necessita. La vera sfida è cambiare le procedure».

Diseguaglianze peggio della povertà

Al Festival si è anche parlato della relazione tra l'economia civile e la sostenibilità sociale. L'economista Stefano Zamagni ha tracciato un quadro generale. «Oggi le diseguaglianze sono peggio della povertà – ha affermato – perché creano destabilizzazione sia dell'ordine economico che di quello politico. Sono, di conseguenza, un fattore di forte disagio sociale». Zamagni ha proseguito sostenendo che «non può più funzionare il modello economico Stato-mercato. È necessario sostituirlo con la triade Stato-mercato-comunità ispirata dal principio della sussidiarietà circolare». Sul degrado ambientale ha detto: «Abbiamo distrutto l'ambiente perché si è fatta confusione tra crescita e sviluppo».

Secondo monsignor **Nunzio Galatino**, «va liquidata la dicotomia tra profit e no profit sostenendo anche la formazione ai valori del mutualismo e cooperativistici. E per questo c'è anche bisogno della migliore politica che invece spesso ostacola il cammino verso un mondo diverso. La Chiesa di Papa Francesco accompagna l'economia sociale». **Leonardo Becchetti**, dell'università di Roma Tor Vergata, ha sottolineato che «senza capitale sociale ogni sistema collassa. Ricordiamoci che le persone sono felici se sono attive e partecipano ad un sistema di cittadinanza attiva».

Cer, insieme per l'energia

Durante il Festival dell'Economia si è svolto un evento focalizzato sul ruolo delle comunità energetiche nella transizione verso un futuro energetico sostenibile. Il dibattito ha portato una varietà di punti di vista e esperienze da diverse realtà. Per la Cooperazione Trentina ha parlato Laura Borsieri, del Consorzio Elettrico di Storo (Cedis), che ha presentato il caso di successo della prima Comunità Energetica Rinnovabile in Trentino, situata nella frazione di Riccomassimo, un piccolo borgo di montagna con 51 abitanti, tra cui 13 bambini e ragazzi.



LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 1 / 7



03-08-2023

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 2 / 7



03-08-2023

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 3 / 7



Farmacie di turno TN

L'arte trentina di fare il formaggio





Meteo Trentino



Stampa digitale on-line

Stasera in TV



Film in Trentino



Home | Rubriche | Gourmet | Premiata la Cantina di Riva – Di Giuseppe Casagrande

Premiata la Cantina di Riva – Di Giuseppe Casagrande

03/08/2023

La Guida «Il vino per tutti» ha assegnato la clessidra di platino (il riconoscimento più prestigioso) al Sauvignon Blanc biologico «Dòs de Nòa» annata 2021



Giuseppe Casagrande consegna la classidra di platino al direttore della Cantina Massimo Fia.

Vino e olio. Sono l'orgoglio della Cantina e del Frantoio dell'Agraria di Riva del Garda, cooperativa che sta per festeggiare i 100 anni di vita.

Nata agli inizi del secolo scorso per supportare l'agricoltura nel comprensorio trentino dell'Alto Garda, territorio alpino baciato dal microclima mite del lago e da un terreno di origine glaciale (sabbioso nel fondovalle, calcareo in quota), l'Agraria di Riva oggi è una cooperativa a economia circolare che rientra nella galassia Càvit e raccoglie 300 soci che coltivano i terreni compresi tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e Valle di Ledro.



Brindano il direttore Massimo Fia, l'enologo Furio Battelini e il presidente Giorgio Planchensteiner.

Una cantina storica (100 anni di vita) dotata delle più moderne tecnologie

Il 65% della produzione viticola della storica Cantina di Riva si concentra sulle uve bianche. La Cantina è dotata delle più moderne tecnologie al pari degli impianti all'avanguardia (Pieralisi) del Frantoio per la frangitura, l'estrazione e la separazione delle olive raccolte con sistemi tradizionali da un centinaio di famiglie che curano amorevolmente un patrimonio di oltre 85 mila piante distribuite sul territorio dell'Alto Garda e in Valle dei Laghi.

Ampiamente meritato il punteggio (91 centesimi) del Sauvignon Blanc bio

Una delle chicche della Cantina di Riva è il Sauvignon Blanc biologico «Dòs de Nòa» premiato con la clessidra di platino (il riconoscimento più prestigioso che viene assegnato ai vini che superano il punteggio di 90 centesimi) dalla Guida Il Vino per tutti 2023.

Lo avevo assaggiato qualche mese fa all'Enoteca dell'Agraria di Riva, anfitrione il sommelier



Maria ad un amico

Farmacie di turno BZ



destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

Ritaglio stampa

Meteo Alto Adige



Film a Bolzano



Le Rubriche







Andrea Caschili.

L'ho riassaggiato nei giorni scorsi come commissario del Concorso assieme ai colleghi Francesco Turri, Piero Rotolo, Bruno Fulco e Umberto Faedi.

E il giudizio è stato unanime: ampiamente meritata la clessidra di platino. Punteggio 91 centesimi.



Il Sauvignon Blanc biologico Dòs de Nòa della Cantina di Riva.

Il Sauvignon Blanc Dòs de Nòa nasce a Tenna sulle terrazze di Fontanelle

Affinato in barrique e tonneau francesi da uve Sauvignon Blanc in purezza coltivate nei vigneti della collina terrazzata di Tenno e per la precisione sul dosso di Fontanelle (da qui il nome:



PENSIERI, PAROLE, ARTE di Daniela Larentis



PARLIAMONE di Nadia Clementi



MUSICA E SPETTACOLI



di Sandra Matuella



PSICHE E DINTORNI di Giuseppe Maiolo



DA UNA FOTO UNA STORIA di Maurizio Panizza



LETTERATURA DI GENERE di Luciana Grillo



SCENARI



di Daniele Bornancin



IL VENERDÌ DI FRANCA



di Franca Merz



TRADIZIONE



di Cornelio Galas ORTO E GIARDINO



di Davide Brugna



di Giuseppe Casagrande

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad

Ritaglio stampa

ALLA RICERCA DEL di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA

di Guido de Mozzi

6/7

LOCANDA 2 CAMINI



UNA FINESTRA SU ROVERETO di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare una necrologia su L'Adigetto.it



«Dòs de Nòa»), questo gioiello della Cantina di Riva si presenta con un bel colore brillante giallo paglierino carico.

Al naso è un'esplosione di sfumature floreali (sambuco), vegetali (ortica) e aromatiche con prevalenza di agrumi (pompelmo rosa in particolare) e piacevoli note tostate di nocciola e mandorla con un finale vanigliato.

In bocca è equilibrato, piacevolmente sapido, con una lunga persistenza aromatica sorretta da una struttura importante.

Straordinariamente versatile, il «Dòs de Noa» può accompagnare non solo alcuni piatti ricercati di pesce (di lago e di mare: filetti di lavarello in agrodolce, tartare di ricciola, cavatelli all'acciuga del Cantabrico), ma anche molte ricette della tradizione dell'entroterra gardesano: ad esempio il coniglio pancettato o il roast beef di agnello con crema di topinambur.



La sede della Cantina di Riva del Garda con l'annesso frantoio dell'Agraria.

Poche bottiglie che rispecchiano le potenzialità dell'Alto Garda

Parole di soddisfazione per la clessidra di platino assegnata dalla Guida «Il vino per tutti» al Sauvignon Blanc biologico «Dòs de Nòa» 2021 hanno espresso il direttore della Cantina di Riva Massimo Fia, l'enologo Furio Battelini e il presidente Giorgio Planchesteiner.

«Nonostante sia stata caratterizzata da un andamento stagionale alterno e con situazioni estreme, l'annata 2021 ci ha regalato grandi soddisfazioni grazie soprattutto al rigoroso lavoro di selezione nei vigneti – ha spiegato l'enologo Furio Battelini, direttore tecnico della Cantina di Riva. – Per quanto riguarda in particolare il *Dòs de Nòa*, il nostro Sauvignon Blanc mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda.

«Un vino – ha aggiunto – che con la sua modernità rispecchia il meglio di un territorio dalle caratteristiche uniche. Un vino che ci permette di esprimere tutte le nostre straordinarie potenzialità.»

La produzione di questo Sauvignon Blanc biologico va ad aggiungersi alla prestigiosa linea «Le Selezioni». Dell'annata 2021 sono state prodotte 2.933 bottiglie.



RISTORANTE ENOTECA BED & BREAKFAST

Stampa online









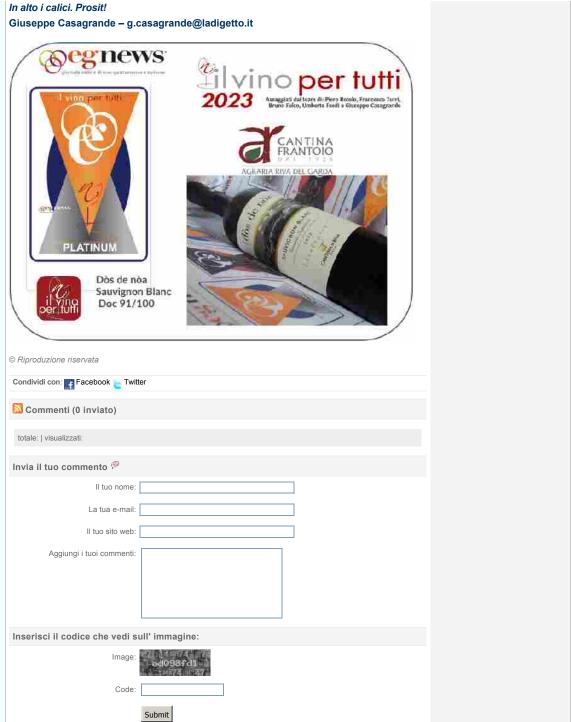
LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 7/7







L'adigetto.it - Fondato da Guido de Mozzi - Editore e Direttore Responsabile Francesco de Mozzi - Registrato in data 1/2/2006 al N. 1279 del Registro Stampe del Tribunale di Trento - Iscrizione ROC 25749 Redazione e amministrazione in Via Verdi 15, 38122 Trento - Email: redazione@ladigetto.it - pubblicita@ladigetto.it - Tel. +39 340 5783522 / +39 0461 438234 - 175457849 visits since 26/01/2006

1



Quel gioiello bio della Cantina di Riva

Il Sauvignon blanc biologico "Dòs de Nòa" annata 2021 premiato dalla Guida "Il vino per tutti" con la clessidra di platino. Vino e olio. Sono l'orgoglio della Cantina e del Frantoio dell'Agraria di Riva del Garda,

immagine

cooperativa che sta per festeggiare i 100 anni di vita. Nata agli inizi del secolo scorso per supportare l'agricoltura nel comprensorio trentino dell'Alto Garda, territorio alpino baciato dal microclima mite del lago e da un terreno di origine glaciale (sabbioso nel fondovalle, calcareo in quota), l'Agraria di Riva oggi è una cooperativa a economia circolare che rientra nella galassia Càvit e raccoglie 300 soci che coltivano i terreni compresi tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e Valle di Ledro. Il 65% della produzione viticola della storica Cantina di Riva si concentra sulle uve bianche. La Cantina è dotata delle più moderne tecnologie al pari degli impianti all'avanguardia (Pieralisi) del Frantoio per la frangitura, l'estrazione e la separazione delle olive raccolte con sistemi tradizionali da un centinaio di famiglie che curano amorevolmente un patrimonio di oltre 85 mila piante distribuite sul territorio dell'Alto Garda e in Valle dei Laghi. Una delle "chicche" della Cantina di Riva è il Sauvignon Blanc biologico "Dòs de Nòa" premiato con la clessidra di platino (il riconoscimento più prestigioso che viene assegnato ai vini che superano il punteggio di 90 centesimi) dalla Guida 2023 "Il Vino per tutti". Lo avevo assaggiato qualche mese fa all'Enoteca dell'Agraria di Riva, anfitrione il sommelier Andrea Caschili. L'ho riassaggiato nei giorni scorsi come commissario del Concorso assieme ai colleghi Francesco Turri, Piero Rotolo, Bruno Fulco e Umberto Faedi. Ed il giudizio è stato unanime: ampiamente meritata la clessidra di platino. Punteggio 91 centesimi. Affinato in barrique e tonneau francesi da uve Sauvignon Blanc in purezza coltivate nei vigneti della collina terrazzata di Tenno e per la precisione sul dosso di Fontanelle (da qui il nome: "Dòs de Nòa"), questo gioiello della Cantina di Riva si presenta con un bel colore brillante giallo paglierino carico. Al naso è un'esplosione di sfumature floreali (sambuco), vegetali (ortica) e aromatiche con prevalenza di agrumi (pompelmo rosa in particolare) e piacevoli note tostate di nocciola e mandorla con un finale vanigliato. In bocca è equilibrato, piacevolmente sapido, con una lunga persistenza aromatica sorretta da una struttura importante. Straordinariamente versatile, il «Dòs de Noa» può accompagnare non solo alcuni piatti ricercati di pesce (di lago e di mare: filetti di lavarello in agrodolce, tartare di ricciola, cavatelli all'acciuga del Cantabrico), ma anche molte ricette della tradizione dell'entroterra gardesano: ad esempio il coniglio pancettato o il roast beef di agnello con crema di topinambur. Parole di soddisfazione per la clessidra di platino assegnata dalla Guida "Il vino per tutti" al Sauvignon Blanc biologico "Dòs de Nòa" 2021 hanno espresso il direttore della Cantina di Riva Massimo Fia, l'enologo Furio Battelini e il presidente Giorgio Planchenstainer. "Nonostante sia stata caratterizzata da un andamento stagionale alterno e con situazioni estreme, l'annata 2021 ci ha regalato grandi soddisfazioni grazie soprattutto al rigoroso lavoro di selezione nei vigneti" ha commentato l'enologo Furio Battelini, direttore tecnico della Cantina di Riva. Per quanto riguarda in particolare il "Dòs de Nòa", Battelini ha sottolineato che è un esempio emblematico di una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda. "Un vino - ha aggiunto - che con la sua modernità rispecchia il meglio di un territorio dalle caratteristiche uniche. Un vino che ci permette di esprimere tutte le nostre straordinarie potenzialità». La produzione di questo Sauvignon Blanc biologico va ad aggiungersi alla prestigiosa linea «Le Selezioni» della cantina rivana. Dell'annata 2021 sono state prodotte 2.933 bottiglie. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE) Grazie per aver letto questo articolo... Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi.?Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese. Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante. Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 94E0301503200000006351299 intestato a Club Olio vino peperoncino editore Facendo un bonifico - donazione di ? 50,00 ti recapiteremo la Carta Sostenitore che ti da il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner. Dopo la donazione compila il form di sostenitori!





 \equiv



REGIONI - NEWS

APPUNTAMENTI - AZIENDE - GASTRONOMIA AUTORI

Q

NEWS

GAMBERO ROSSO - OLI D'ITALIA IN TOUR -PRESENTATA A PALAZZO BRANCACCIO A ROMA UNA SELEZIONE DEI MIGLIORI OLI ITALIANI

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Cannonau del Territorio di Orgosolo

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Cannonau del Territorio di Oliena

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Cannonau del Territorio dell'Ogliastra

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Cannonau del Territorio di Mamoiada

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Cannonau del Territorio della Gallura

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Cannonau del Territorio di Dorgali

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Cannonau del Territorio di Alghero

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Carignano

NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere – I Migliori Cagnulari glio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.







NEWS

GAMBERO ROSSO - OLI D'ITALIA IN TOUR - PRESENTATA **&**A PALAZZO BRANCACCIO A ROMA UNA SELEZIONE DEI MIGLIORI OLI ITALIANI

di Gianni Travaglini pubblicato il 28 Agosto 2023



A seguito della presentazione della Guida "Oli d'Italia" 2023 del Gambero Rosso, si sono svolti nei mesi scorsi una serie di incontri in varie città d'Italia, denominati Oli d'Italia Tour, un'occasione per incontrare alcune delle aziende olearie selezionate dalla Guida, con diverse loro etichette in degustazione. A Roma le sale ed i giardini di Palazzo Brancaccio hanno ospitato l'evento, di cui vi forniamo una sintesi, con le nostre impressioni sugli oli degustati ed alcuni interessanti spunti di riflessione su come i produttori interpretano le dinamiche tecniche e commerciali in corso nel settore olivicolo-oleario italiano.

Durante l'evento si è svolta anche una masterclass, guidata da Indra Galbo (capo panel della guida Oli d'Italia), avendo per protagonisti gli oli di alcune delle aziende di seguito indicate.

LE AZIENDE OLEARIE che hanno partecipato all'evento:

- Domenico Ruffino
 - Giacomo Grassi
 - Mezzecrete







- Mazzola
- Farchioni
- Laura De Parri Cerrosughero
- Tenuta Masciangelo
- Agro Alimentare Valle Trigno
- Fattoria Ambrosio
- De Carlo
- Agrimaggiore
- Emmanuel Sanarica
- Tenute Cristiano
- Feudo Disisa
- Mandravecchia
- Accademia Olearia
- Gruppo Opera Olei
- Colli Etruschi

Tra i vari oli che abbiamo degustato i seguenti ci sono rimasti più impressi.







OPERA OLEI

Un consorzio di sei produttori italiani, di varie zone della penisola, costituitosi con l'obiettivo di produrre un'offerta (box con sei oli) di olio extravergine d'oliva monocultivar di altissima qualità: leggasi raccolta precoce, tempi di molitura ridotti, utilizzo di frantoi moderni e tecniche sofisticate di produzione. I produttori: Agraria Riva del Garda (Trentino), Franci (Toscana), Frantoi Cutrera (Sicilia), Mimì (Puglia), Olearia San Giorgio (Calabria), Viola (Umbria). Li abbiamo assaggiati tutti e ne confermiamo l'alto livello qualitativo. Ne descriviamo per brevità solo tre:

Agraria Riva del Garda "46° Parallelo" - monocultivar Casaliva

Profumi di erbe amare, erba tagliata, carciofo e mandorla fresca. All'assaggio ricordi di banana, accompagnano una trama fine ed elegante, con il piccante da pepe bianco in primo piano, ben bilanciato dall'amaro.

Olio Mimì -monocultivar Coratina

Sentori verdi intensi e puliti di cime di rapa, cardo, cicoria e pepe nero. In bocca è coerente, con note vegetali di sedano ed erbe aromatiche, amaro spiccato e piccante deciso.

Frantoi Cutrera "Primo" – monocultivar Tonda Iblea

Al naso è ampio e avvolgente, un fruttato medio/leggero molto pulito, di mela, banana, erba tagliata, erbe di campo, basilico. All'assaggio emergono i toni vegetali e un pomodoro di media maturità; amaro e piccante ben espressi ed armonici.