



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna stampa  
1 - 31 ottobre 2018**

# Agraria, una vendemmia record

Conferiti 40mila quintali, mai così tanti. Fia: «Qualità, rispettate le previsioni»



Brindisi di fine vendemmia al consorzio Agraria di Riva

► RIVA

Si è conclusa sabato scorso quella che andrà agli archivi come una vendemmia record per l'Agraria di Riva del Garda. Quest'anno, infatti, sono stati conferiti 40mila quintali di uva, mai così tanti - osserva il direttore Massimo Fia - nella storia del consorzio rivano.

A far sorridere il direttore Massimo Fia è soprattutto la qualità dell'uva conferita. Il 2018 certamente porterà sulle tavole dei consumatori un

vino eccellente, uno dei migliori degli ultimi anni: «Le previsioni di qualità e quantità sono state confermate - ha detto Fia - in questo senso ci ha dato una grossa mano il meteo, che fino all'ultimo giorno non ha creato problemi alla vendemmia».

Chiusa la stagione della raccolta dell'uva, l'Agraria si prepara a quella delle olive, che inizierà a metà ottobre. Quest'anno con una novità importante: il nuovo frantoio che verrà presentato ufficialmente giovedì.

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



## APPUNTAMENTI

### OGGI IN ALTO ADIGE

#### MERANO: SOCIAL DANCE

■ ■ Scuola di danza, Swing, ore 20.30. Nella neonata scuola di danza Swing di Merano inaugura oggi la possibilità di partecipare agli incontri di social dance, balli da sala come walzer, tango e altri

#### BOLZANO: MONDSCHIEINTARIF

■ ■ Sudwerk, ore 20.30. Appuntamento con lo spettacolo di Ildiko Kurthy a cura della compagnia Batzen MundArt di Christian Mair. In lingua tedesca

#### BOLZANO: LA SALUTE DEL CANE

■ ■ Happy Dogs, ore 19. Per tutti gli amanti degli amici a quattro zampe la serata propone una selezione di diversi argomenti sulla salute psicofisica dei nostri amici pelosi con la possibilità di porre domande e ricevere risposte adeguate

#### RIFIANO: MERCATO CITTADINO

■ ■ Piazza delle feste, ore 17-21. Ogni primo mercoledì del mese torna l'appuntamento con il mercato paesano che propone prodotti locali contadini, artigiani artistici di stoffa, lana e legno, bricolage per bambini, strauben, musica dal vivo con Franz e altro

#### FALZES: FORTE FAMIGLIA FORTE PAESE

■ ■ Sala congressi Vigili del Fuoco, ore 19.30. Incontro con Irmgard Pornbacher, coordinatore Family Councilor di Brunico, su terapia per la famiglia. Durante la serata si affrontano le offerte della comunità di Falzes a sostegno di buone condizioni di vita per le famiglie



Don Luigi Ciotti a Trento

#### FUNDRES: INCONTRO CON L'AUTORE

■ ■ Stazione dei vigili del fuoco, ore 20. Appassionanti letture con le autrici del libro Christiane Omasreiter e Kathrin Scheck per la presentazione di La pittrice. Si tratta di un giallo che ruota attorno ad un vecchio omicidio

#### MERANO: CLUB LETTERARIO

■ ■ Club Est Ovest, ore 20. Per Linguaggi in gioco, nuova rassegna del Club Est Ovest di Merano si tiene questo mercoledì il Literatur Club in lingua tedesca con Lorena Pircher e Michael Hungentobler

#### BOLZANO: L'ORESTEA

■ ■ Waltherhaus, Casa della cultura, ore 20. Appuntamento con il teatro in lingua tedesca che ospita lo Staatstheater Kassel impegnato nel lavoro di Eschilo l'Orestea di Peter Stein e Johanna Wehner sul tema giustizia o vendetta

#### VARNA: ERBACCE

■ ■ Giardiniera Reifen, ore 20.30. Appuntamento con la replica dello spettacolo popolare in

lingua tedesca di Kusz Fitzgerald, Ebacce. Tre coppie si incontrano in un giardino fonte costante di preoccupazione per le erbacce che lo stanno soffocando

#### SELVA DI VAL GARDENA: LA TASSA UNICA

■ ■ Casa della cultura, ore 20.30. Spettacolo in dialetto tedesco di Walter Kalkus e regia di Bernadette Senoner e Wally Mussner. Tre misogeni decidono di aggirare la tassa sugli scapoli facendosi firmare un documento con cui attestare di non essere appetibili, ma non sarà facile

#### LANA: THROUGH STREET

■ ■ Zona Pedonale, ore 11-12. Performance di danza contemporanea di e con Stefania Bertola ed Elisabeth Ramoser. Si indaga le sensazioni del corpo senza ricerca della forma, ma con la spontaneità dell'essenza del movimento. La forma non rimane mai, muta e si trasforma per tornare al punto di partenza.

#### BOLZANO: LE CONSONANTI

■ ■ Maso Uhl, ore 17.15. Titolo Le consonanti e i quattro elementi il corso di euritmia per adulti a cura dell'euritmista Ornella Masiero accompagnata dalla pianista Lilia laneva e dalla pittrice Lucia Stefani. Prima lezione prova

#### MERANO: MERCOLEDÌ CINEMA

■ ■ Centro per la Cultura, ore 20.30. Balkan Beat Boys, Rassegna cinematografica intorno ai Balcani Oggi si proietta Beautiful People di Jasmin Dizdžar del 1999 regista bosniaco che vive a Londra dove racconta il tragico rapporto di due vicini, uno serbo e uno bosniaco

#### LANA: LANALIVE

■ ■ Vari luoghi, ore 10. Concerti,

interventi performativi, mostre, proiezioni di film, conferenze e visite esplorative si svolgono, tutti elementi che generano nuove prospettive al Museo della frutticoltura mostra di Sara Schwiendbacher sulla mela da una prospettiva performativa workshop

### OGGI IN TRENINO

#### ALTOPIANO DELLA VIGOLANA: FESTIVAL DELLA PERA

■ ■ Teatro Comunale Vattaro, ore 21. Serata su "Radici da Vivere" a cura di Eleonora Monte. Interviene Az. Agricola Vattaro Fruit operante nel recupero e nella trasformazione delle antiche varietà autoctone di pera

#### ARCO: BIOENERGETICA

■ ■ Cantiere 26, ore 20.30. Incontro di approfondimento sul tema Incontrare la bioenergetica Muovere il corpo per avvicinare mente e cuore con Paolo Daini, analista bioenergetico

#### MORI: LETTERATURA E CALCIO

■ ■ Vineria Baroldi, ore 21. Lettura di racconti sul calcio nel reading letterario e musiche del chitarrista Paolo Bertolini Giagera. Con Giancarlo Narciso, Carlo Martinelli e Maurilio Barozzi

#### TRENTO: BUFFET BOOKIQUE

■ ■ Bookique, ore 19. Ogni mercoledì al caffè letterario di Parco della Predara si propone l'appuntamento con il buffet speciale e buona musica open air

#### RIVA DEL GARDA: ASPIRANTI SOMELIER

■ ■ Agraria Riva del Garda, ore 20. Appuntamento con il percorso professionalizzante per il titolo di Mastro Coppiere, si parla di viticoltura internazionale



e abbinamento vini-cibi

**TRENTO:  
MANGIA CON LE MANI**

■ ■ Ristorante Tuko Loco, ore 19.30. Momento di condivisione sul tema del mangiare con le mani, un'usanza normale in molti paesi del mondo

**ROVERETO:  
VERNISSAGE**

■ ■ Museo Storico della Guerra, ore 18. Il Museo presenta una selezione di immagini relative alle formazioni militari costituite da iscritti ai casini di Bersaglio tirolesi e del Vorarlberg

**ARCO:  
STORY TIME**

■ ■ Biblioteca B Emmert, ore 17. Torna l'appuntamento in lingua inglese Story Time il primo mercoledì del mese in biblioteca con Alessandra Prandi che racconterà storie e filastrocche. Dai tre anni in su

**TRENTO:  
FLAMENCO**

■ ■ Teatro Sanbapolis, ore 19. Inaugura il corso di Flamenco con le due lezioni di prova gratuita, segue il corso intermedio

**TRENTO:  
MARCIA IN MEMORIA**

■ ■ Piazza D'Arogno, inizio previsto alle ore 18.30. Marcia pubblica per le vie di Trento con Partenza da Piazza D'Arogno in memoria delle vittime dell'Immigrazione

**TRENTO:  
LOTTATORI DI SPERANZA**

■ ■ Sala Cooperazione via Segantini, inizio ore 20.30. Conferenza con don Luigi Ciotti sui «Lottatori di speranza» e i loro volti, vittime innocenti colpite da una illegalità che possiamo contrastare coltivando ogni giorno l'impegno comune per un futuro solidale

**TRENTO:  
CHI HA PAURA DEL NOVECENTO?**

■ ■ Dipartimento Lettere e Filosofia via Gar, ore 18. Incontro di approfondimento con Franco Ballardini, Maria Micaela Coppola, Giolo Fele, Michele Flaim, Emilio Galante, Francesco Ghia, Jacopo Mazzonelli, Walter Nardon

**ROVERETO:  
MARGHERITA SARFATTI**

■ ■ Mart, ore 17. Partecipazione gratuita all'incontro La critica d'avanguardia di Margherita Sarfatti con Guicciardo Sassoli percorso inedito fra Futurismo, Espressionismo e Novecento Italiano, attraverso le carte d'archivio esposte nella mostra

**TRENTO:  
READING LAB**

■ ■ Bottega delle Arti, ore 18. ReadingLab è un laboratorio permanente di lettura rivolto ad allievi ed ex allievi di corsi di Dizione e Lettura interpretata che vogliono mettersi alla prova leggendo in pubblico

**ROVERETO:  
CINEMA ARCHEOLOGICO**

■ ■ Teatro Zandonai, ore 9.30. Proseguono gli appuntamenti con il Cinema Archeologico nel mattino con le proiezioni sull'antica Grecia, nel pomeriggio proiezioni ad approfondimenti e si prosegue nel dopo cena

**TRENTO:  
PRESENTAZIONE ITAS**

■ ■ Teatro Sociale, inizio alle ore 20. Alla rinnovata rosa gialloblù verrà tolto il velo in un evento che saprà unire spettacolo e divertimento ma soprattutto offrirà la possibilità ai fans di applaudire tutti assieme i propri beniamini



**RIVA DEL GARDA:  
ASPIRANTI SOMELIER**  
■ Agraria Riva del Garda, ore  
20. Appuntamento con il  
percorso professionalizzante per  
il titolo di Mastro Coppiere, si  
parla di viticoltura internazionale  
e abbinamento vini-cibi

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



# Un DiVin Ottobre all'insegna del gusto e del buon bere

## Con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino iniziative da leccarsi i baffi in tutti i weekend del mese

di **Claudio Libera**  
TRENTINO

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza la 13ª edizione di "DiVin Ottobre", con gustose iniziative in tutti i weekend del mese. All'iniziativa prendono parte un centinaio di soci, impegnati in 14 diverse proposte, tutte occasioni per scoprire paesaggi suggestivi con un viaggio nel gusto, che coinvolge cantine, aziende agricole, produttori e ristoranti nei colori caldi dell'anno. Si parte venerdì dagli spazi di **Agraria Riva del Garda**, con la serata "I vini Bordolesi", che prevede degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica, il tutto accompagnato da piacevoli abbinamenti con prodotti locali. Sabato, dal Green Grill Info e Sapori di **Grumes** di Altavalle, parte un'escursione, "Bimbi in spalla... d'autunno", che prevede la raccolta di materiali naturali lungo il cammino, un laboratorio creativo ed una ghiotta merenda finale.

Domenica a Castel Pergine, a **Pergine Valsugana**, avrà luogo l'originale degustazione musicale "Domenicastello" dedicata a Rossini, con l'Ensemble Mosaici Sonori, un'occasione per degustare un calice di vino accompagnato dalle proposte gastronomiche del ristorante. Sempre domenica all'Azienda Agricola Sperimentale Fem **Rovereto**, grazie a "Naturalmente Bio" si celebreranno le produzioni biologiche dell'agroalimentare trentino, con incontri e degustazioni curate dalla Federazione Trentina agricoltura biologica e biodinamica. Ancora domenica alle Cantine Mezzacorona di **Mezzocorona** giornata conclusiva di "Trentino barbecue" con le "Macellerie di Montagna" protagoniste: l'iniziativa è stata chiamata "Vette di Gusto" e prevede un workshop con nutrizio-

nisti, degustazioni, giochi per i più piccoli e una grigliata abbinata al Teroldego Rotaliano.

Da venerdì 12 a domenica 14 ad **Isera**, "La vigna eccellente",

fine settimana dedicato al Marzemino nel corso del quale si alterneranno momenti tecnici, come i wine tasting coi produttori o il concorso dedicato al più bel vigneto del vino lagarino, eventi proposti da cantine e ristoranti e performance teatrali a tema. Sabato 13 a **Cembra**, "Caneve aperte", originale cena itinerante alla scoperta di spumanti, vini e grappe abbinati a sapori a Km Zero, a cura di Cembrani Doc, con momenti di musica rock, folk e jazz. Nel fine settimana successivo saranno quattro le iniziative alle quali si potrà prendere parte. Venerdì 19 alle Cantine Monfort di **Lavis**, "Degusta l'autunno", serata in cui i vini aziendali incontreranno i sapori della tradizione e le immancabili caldarroste. Nella stessa giornata alla Cantina La Vis, "Fermenti e profumi d'autunno", visita che prevede oltre alla degustazione dei prodotti aziendali abbinati ai gustosi sapori di stagione, la possibilità di assaggiare i vini direttamente

dalle botti. Due gli appuntamenti di sabato 20: si comincia con "I colori del bosco", un trekking naturalistico guidato lungo i sentieri della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, che avrà inizio dal Green Grill-Info e sapori; chi desidera potrà portare con sé il proprio amico a quattro zampe. Nel pomeriggio a Mas dei Chini, a **Martignano**, "Alla scoperta del maso", esplorazione guidata tra i vigneti della tenuta che si concluderà con la visita della cantina, dove si

brinderà con le bollicine di montagna e stuzzicherie del ter-

ritorio. Sabato 27 e domenica 28 a **Roncegno Terme**, tradizionale "Festa della castagna", che verrà idealmente inaugurata nella serata di venerdì 26, con la degustazione "Il Terroir del castagno e il gusto del vino". Nelle stesse tre giornate a **Campo Lomaso** e **Dasindo** di Comano Terme, "Festa della patata", sagra che omaggia questo prodotto di montagna, alla quale si affiancano cene gourmet, degustazioni,

laboratori, passeggiate e mostre d'arte. Infine nella stessa domenica ad **Avio** è in programma "Agrifest", un evento nel cuore del borgo in cui l'agricoltura si mette in mostra attraverso i suoi saperi e sapori.

Per conoscere i dettagli di ogni iniziativa e prenotare la partecipazione, pagina web [tastrentino.it/divinottobre](http://tastrentino.it/divinottobre) o contattare la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tel. 0461 921863, [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)





**Con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino iniziative da leccarsi i baffi in tutti i weekend del mese**

# Olive, parte la raccolta dei record

Agraria inaugura il nuovo frantoio. E prevede un conferimento di 14mila quintali: mai così tanti

► RIVA

Siamo alla vigilia di quella che si preannuncia – dopo l'ottima vendemmia conclusa da pochi giorni – un'annata da record per le olive del Garda trentino. Il consorzio Agraria di Riva, infatti, ritiene che verranno conferiti da un migliaio di coltivatori, a partire dalla metà di ottobre, circa 14mila quintali di olive. Numeri mai raggiunti in passato. Tra l'altro la raccolta 2018 potrà contare su una novità importante per l'Agraria, ovvero un aggiornamento tecnico del frantoio che verrà presentato ufficialmente sabato. Ieri c'è stata l'anteprema per la stampa con il presidente di Agraria, Giorgio Planchenstainer, e il direttore tecnico, l'enologo **Furio Battelini**. La novità riguarda soprattutto l'acquisto del nuovo decanter, che funge da cuore del frantoio, quello che separa la parte liquida da quella solida, un investimento di quasi mezzo milione di euro. Il nuovo decanter, che funziona senza l'ausilio di acqua, permetterà una velocità maggiore garantendo allo stesso tempo una qualità superiore al prodotto finale.

«Una volta la raccolta e la spremitura delle olive era un processo che si concludeva nell'arco di 120 giorni, oggi lo stesso percorso deve essere concluso in 40, massimo 50

giorni», ha spiegato Planchenstainer. Quest'anno la lavorazione delle olive raggiungerà il top in termini di impatto ambientale: nessuno scarto, infatti, verrà buttato via. «La sansa verrà completamente recuperata per l'alimentazione zootecnica – ha spiegato il presidente di Agraria, i noccioli andranno ad alimentare i combustori e l'ac-

qua di vegetazione verrà recuperata e resa di fatto potabile, mentre per quanto riguarda i polifenoli (la parte aromatica dell'oliva ndr) stiamo lavorando insieme alla Fondazione Edmund Mach per un impiego umano, presumibilmente in ambito farmaceutico».

Battelini ha sottolineato come la produzione di oliva nel

dicato e un passo in avanti arriverà con gli impianti di irrigazione». Su questo fronte, Planchenstainer (che è anche presidente del Consorzio di miglioramento fondiario dell'olivo di Riva) ha detto che il progetto, finanziato dalla Provincia, ha

qualche anno di ritardo rispetto alle previsioni, ma il prossimo anno il 50% dei terreni sarà raggiunto dagli impianti.

A soci e conferitori, tutte le novità verranno illustrate sabato pomeriggio alle ore 14 all'Agraria. Alle 14 la presentazione e il brindisi, successivamente la visita al frantoio con i tecnici del consorzio. (g.f.p.)



Giorgio Planchenstainer e Furio Battelini (foto Fabio Galas)



Il nuovo impianto nel frantoio del consorzio Agraria

Garda trentino si stia espandendo in modo significativo: «Stanno aumentando le superfici de-

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





Giorgio Planchestainer e Massimo Fia ieri con Elisabetta Gardini

## Il frantoio è pronto, dal 15 la raccolta

Folla ieri ad «Agraria» per la presentazione del nuovo impianto, tra tanti candidati anche l'euro-deputata Gardini

RIVA - Folla delle grandi occasioni ieri pomeriggio a San Nazzaro per la presentazione al pubblico del nuovo frantoio realizzato da «Agraria Riva» all'interno della propria sede. Il nuovo impianto - come abbiamo riferito nei giorni scorsi - permetterà alla cooperativa agricola altogardesana di fare un nuovo salto di qualità nella produzione del pregiato olio extravergine di oliva targato «Garda trentino». L'interesse e la passione degli olivicoltori locali si è ben manifestato nel gran numero di presenze ieri. Con il

presidente Giorgio Planchestainer e il direttore Massimo Fia a fare gli onori di casa assieme a Furio Batellini, tecnico responsabile del frantoio. Tra i tanti soci presenti si sono visti anche molti candidati alle prossime elezioni provinciali, segno che l'ambito agricolo resta determinante per la politica trentina. A cerimonia avviata - il vicesindaco Caproni ha portato il saluto del Comune - è giunta a San Nazzaro anche Elisabetta Gardini, europarlamentare, che ha voluto vedere da vicino come sono stati inve-

stiti i fondi dell'Unione Europea che, almeno in parte, hanno contribuito a realizzare il progetto di «Agraria». Attenzione alla novità anche da parte di Aldino Pizzini, presidente dell'Associazione produttori olivicoli, che ha sede a Verona e che è tra i promotori dell'intervento. «Una bella giornata di festa - commentava ieri il direttore Fia - abbiamo visto centinaia di persone far visita al nuovo frantoio». La raccolta delle olive scatterà il 15 ottobre, le prenotazioni per il frantoio partono da lunedì. **D.P.**



**ALTO GARDA** LUNEDÌ IL VIA ALLA RACCOLTA DELLE OLIVE

## "Agraria", inaugurato il nuovo frantoio



**D**a lunedì si apre ufficialmente la stagione della raccolta delle olive nell'Alto Garda. Con una novità importante per le centinaia di residenti che - soprattutto per passione - coltivano l'olivo come fatto per generazioni

dai propri avi (ormai la pianta è curata in zona da almeno duemila anni, arrivò con i romani).

Nei giorni scorsi, infatti, "Agraria" ha inaugurato il nuovo frantoio, con una presentazione pubblica sabato alla quale hanno partecipato centinaia di soci, curiosi e cittadini (oltre a molti amministratori). La nuo-

va macchina che nei prossimi giorni inizierà a spremere le olive ha l'obiettivo del "rifiuto zero". "Nel nostro frantoio - spiegano ad 'Agraria' - entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi ed un concentrato in polifenoli ad uso zootecnico". Gli obiettivi del nuovo impianto sono molteplici: migliorare le prestazioni, ovvero lavorare maggiori quantitativi di oliva per dare modo a tutti di raccogliere nel momento migliore; aumentare la qualità in funzione della tipologia di prodotto; ottenere sottoprodotti di lavorazione senza spreca il valore intrinseco. "Siamo orgogliosi di essere tra i pionieri che operano in questo senso", dicono il presidente Giorgio Planchestainer e il direttore **Massimo Fia**.

**D.P.**



# L'olio di Agraria a "Good Morning America"

MERCOLEDÌ 17 OTTOBRE 2018 TRENTINO

Riva **Arco** | 33



Randall Abney domani sarà in onda sull'Abc con l'olio dell'Agraria

## L'olio di Agraria a "Good Morning America"

► RIVA

Domani l'Agraria di Riva sarà presente all'interno del programma mattutino "Good Morning America" in onda su Abc, il network americano con maggior successo di ascolti, trasmessa dagli studi di Time Square a Manhattan. Si tratta di un programma che, alla stregua del nostro "Uno Mattina",

dalle 7 alle 9 presenta notizie, interviste, previsioni meteo, storie di interesse comune ma anche intrattenimento. Ai vertici delle classifiche di ascolti in tutti gli Usa (più di 60 milioni di telespettatori ogni mattina), offre al suo interno la speciale rubrica "Flash Sale": proprio qui i prodotti di Agraria Riva del Garda saranno protagonisti.

Durante la diretta, infatti, l'importatore Randall Abney presenterà al pubblico gli oli extravergini ed Ulidea, che potranno essere acquistati dai telespettatori. L'elemento di maggiore interesse è dato dal fatto che per la prima volta nella storia di questo programma viene presentato un olio extravergine. «Agraria è indubbiamente orgogliosa che la scelta

dei prodotti da presentare in diretta sia ricaduta sulle eccellenze del proprio fraintito, prodotti che già sono conosciuti agli addetti ai lavori d'oltreoceano grazie ai numerosi premi e riconoscimenti che ogni anno ne confermano l'alta qualità», si legge nella nota di Agraria. «Con questa azione - prosegue - Agraria si fa anche portavoce di un intero territorio, promuovendo non solo il made in Italy, che troppe volte viene abusato se non falsato, ma anche il Garda Trentino».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

# Il broccolo di Torbole cerca fama internazionale

Prevista la pubblicazione di uno studio che intende promuovere le proprietà dell'ortaggio in tutto il mondo. La ricerca presentata in anteprima ai produttori

► TORBOLE

La scienza lo dimostra, se il broccolo fa bene, quello di Torbole è dalle due alle quattro volte più efficace sulla salute. A dichiararlo, ieri sera, in una riunione tra l'amministrazione comunale, gli storici e i nuovi produttori, e i promotori di quello che è ormai stato ribattezzato "il figlio del vento", il professor Umberto Martini, docente di Chimica degli alimenti presso l'Università di Trento e collaboratore della Fondazione Mach. «Il nostro team di ricercatori - ha infatti spiegato - ha lavorato per circa un anno, su una serie di campionamenti fatti in diverse zone di Torbole e Linfano coltivate a broccolo. In ogni zona, inoltre, abbiamo raccolto questa speciale brassicacea in tre momenti diversi della sua fioritura, per un arco temporale che andava da novembre ai primi di febbraio».

Sottoposto a studi molecolari e aromatico-olfattivi, il prodotto ha dunque rivelato, ha proseguito il professore, «alcune caratteristiche peculiari. Messo a confronto con altri broccoli, da quello arancione pugliese, a quello verde e bianco più diffusi, ad ancora quello romanesco o ai broccoletti calabresi, ha rivelato una concentrazione di quei composti che scientificamente prendono il nome di glucosinolati pari a 500-1000 mg/kg, ovvero il doppio o quattro volte tanto rispetto ai valori presenti nei "cugini" di altre zone». Traducendo: quel quid per cui si è sempre detto che il broccolo fa bene alla salute (tanto da avere anche proprie-



Amministratori, produttori, operatori turistici e studiosi alla serata sul broccolo di Torbole (foto F. Galas)

## LA SERATA DELLA SAT

### Consigli utili per una gita in montagna

**ARCO.** Le condizioni meteorologiche, e soprattutto le temperature, stanno allungando la stagione delle camminate in montagna. Ecco che l'incontro proposto dalla Sat di Arco è di quelli importanti. «Organizzare al meglio un'escursione», infatti, è il tema del terzo incontro della

rassegna "Andar per monti", organizzata dalla sezione arcense della Sat, che si terrà venerdì 19 ottobre nella sede in via S. Anna ad Arco. Interverrà Adriano Pisoni, accompagnatore di escursionismo Cai Sat. La serata è aperta a tutti e l'inizio è previsto alle 21.

tà di prevenzione tumorale) sarebbe più concentrato nel "figlio del vento" torbolano, così che, a minor quantità ingerita, corrisponderebbero maggiori vantaggi fisici. «Oltre a ciò, i nostri studi - ha spiegato ancora Martini - dimostrano come il broccolo di Torbole abbia al suo interno una

varietà di circa venti aromi riconoscibili, un bouquet quindi più esteso rispetto ad altre varietà che gli permette di essere estremamente dolce o piccante, a seconda del modo in cui viene trattato. Tra le altre cose accertate grazie allo studio ci sono poi la migliore qualità del prodotto

precoce (novembrino), e gli alti valori contenuti anche nelle foglie e nelle parti di scarto». Tutte caratteristiche, queste, che, conclude il professore, «si mantengono pressoché inalterate sia in cottura, purché a vapore, che col congelamento». La ricerca, presentata al sindaco e al vicesindaco di Nago-Torbole Gianni Morandi e Luigi Masato, al Comitato del Broccolo presieduto da Giorgio Planchenstainer e composto da storici produttori come Aldo Miorrelli, Ruggero Bellotti e Sergio Chiesa, ai membri del Presidio Slow Food rappresentato da Alessandro Armani e Milena Battisti, al presidente dell'Apt Marco Benedetti, e ai produttori di oggi, sarà a breve pubblicata a livello internazionale, per un'ulteriore valorizzazione e tutela del prodotto. (k.d.e.)

CRIPRODUZIONE RISERVATA

ARCO

## Anche il Comune partecipa al "mese rosa" della Lilt



Il castello di Arco "colorato" di rosa per la campagna della Lilt

► ARCO

Anche il Comune di Arco partecipa alla campagna della Lilt che dedica il mese di ottobre alla prevenzione e alla diagno-

si precoce del tumore al seno. Fino alla fine di ottobre il castello sarà illuminato con la luce della campagna di prevenzione "Nastro rosa". All'Urp è allestito l'angolo rosa.

RIVA

## Lo spettacolo "Il problema" chiude il mese sull'Alzheimer

► RIVA

Domani, all'auditorium del Conservatorio Bonporti di Riva, si tiene lo spettacolo "Il problema" della Compagnia dei Teatri di Bari (menzione speciale della giuria del Premio Platea 2016) che chiude il mese di iniziative promosse dal Centro di ascolto Alzheimer per sensibilizzare sul tema della malattia di Alzheimer. La regia è di Teresa Ludovico, la drammaturgia di Paola Fresca, in scena Michele Cipriani, Paola Fresca, Teresa Ludovico, Marco Manichis. Inizio alle ore 20.30, ingresso libero.

In un interno domestico padre, madre e figlia si trovano a

dover affrontare un problema: l'arrivo inaspettato di una malattia incurabile che colpisce il padre: l'Alzheimer. Il testo è costruito come una sequenza ininterrotta di accadimenti, dove la narrazione è affidata all'esclusiva rappresentazione dei fatti. Nel precipizio della memoria che è la sindrome di Alzheimer, la scrittura non risparmia ai suoi personaggi continui inciampi tragici.

«Il problema», in concorso al Premio Platea 2016, è stato valutato tra le migliori 21 opere su un totale di 504 e ha ricevuto una menzione speciale della giuria.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

FESTA RIUSCITA

## Scorpacciata di castagne a Nago

Tanta gente all'evento organizzato dall'associazione di Monte Corno

► NAGO

Una splendida giornata di sole, un inebriante spirito di festa, e tanti, tra grandi e piccini, che hanno deciso di passare una giornata in compagnia all'aperto. Sono stati questi gli ingredienti vincenti del primo evento autunnale del Comune di Nago-Torbole, andato in scena la scorsa domenica fra i boschi di Nago. La "Castagnata gourmet", organizzata dall'associazione Castagneto Monte Corno di Nago con il sostegno dell'amministrazione comunale, è stata archiviata

con un grandissimo successo.

Moltissimi i partecipanti, provenienti dall'Alto Garda ma anche dalle regioni limitrofe, che hanno approfittato del caldo quasi primaverile per gustare le caldaroste declinate nei diversi piatti del menù, passeggiare per il castagneto, e ascoltare le melodie proposte dall'accompagnamento musicale delle fisarmoniche. «La soddisfazione per il risultato di questa giornata è grande - ha commentato Armando Rosà, presidente dell'associazione che

da undici anni a questa parte si occupa della cura e della tutela del patrimonio produttivo, culturale e ambientale del castagneto naghese - e la gente ha dimostrato ancora una volta di apprezzare molto questa iniziativa. Grazie a tutti i soci, all'amministrazione comunale, per il sostegno, alla pasticceria Bertamini per il dolce, e a tutti coloro che hanno deciso di vivere con noi questa giornata».

«La festa ha risposto, ancora una volta, al desiderio della comunità di avere spazi di convivialità e socializzazione



Tanta gente alla castagnata organizzata domenica tra i boschi di Nago

- ha commentato il vicesindaco di Nago-Torbole, Luigi Masato - la valorizzazione di questo prodotto del territorio risulta ancora più efficace quando viene considerata in una dimensione collettiva, partecipata e condivisa. Ringrazio tutti i partecipanti,

nonché l'associazione Castagneto Monte Corno di Nago, per aver lavorato intensamente alla realizzazione di questo momento di gioiosa convivialità, e per la cura con cui viene accudito il nostro rigoglioso castagneto».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

## IL BANDO

### Maniflu, domande entro il 10 dicembre

ALTO GARDA. È uscita la seconda parte del bando di Maniflu 2018, il programma di iniziative coordinate del Parco fluviale della Sarca, da realizzare con la collaborazione delle associazioni del territorio: pittura, fotografia, teatro, musica, natura, esperienze formative sul campo, contatto con le realtà produttive, attività di rilevanza sociale e civica, trasmissione di conoscenza attraverso il contatto con esperti di settore... Tanti approcci diversi per avvicinare il fiume in modo originale e coinvolgente. C'è tempo fino al 10 dicembre 2018. Il bando sul sito [www.parcofluvialesarca.tn.it](http://www.parcofluvialesarca.tn.it)

## L'olio in onda su «ABC»

### IL CASTELLO

La giunta arcense ha dato il via libera ad alcuni lavori che interesseranno l'area prima della sua attesa riapertura col progetto dell'archistar Scaravella

Due mesi di tempo per realizzare le opere e 64 mila euro stanziati secondo il progetto presentato a luglio dell'architetto Giuseppe Bagattoli

# Parete instabile sopra la lizza

## «Giardino dei semplici», interventi di messa in sicurezza

ROBERTO VIVALDELLI

Procedono i lavori di riqualificazione e rifacimento della lizza bassa del Castello di Arco e ieri la giunta comunale ha approvato il progetto esecutivo in linea tecnica dell'intervento di consolidamento. Durante la realizzazione dei lavori di messa in sicurezza e valorizzazione dell'area bassa al Castello, iniziati nell'estate del 2018, sono però emerse alcune problematiche di stabilità della roccia sovrastante. Da qui la necessità da parte dell'amministrazione comunale di intervenire per sistemare l'area in vista della realizzazione del «Giardino dei semplici». Come illustra la delibera, la dirigente dell'area tecnica ha affidato all'ingegner Giuseppe Bagattoli, dello studio professionale a Pietramurata, l'incarico per la progettazione e la direzione dei lavori di consolidamento delle pareti della Lizza Bassa. Il progettista ha consegnato il progetto esecutivo datato luglio 2018 dal quale si desume un costo complessivo di 64.546 mila euro, di cui 38.854 per lavori e di 25.709 per somme a disposizione dell'amministrazione. Tale progetto, spiega la delibera approvata dalla giunta ieri pomeriggio, ha ottenuto l'autorizzazione della Soprintendenza per i beni culturali della Pat; l'autorizzazione della Commissione per la pianificazione territoriale e del paesaggio della Comunità Alto Garda e Ledro; la conformità urbanistica da parte della commissione edilizia.

### IL PROGETTO

#### Massi e parete, piante da tagliare tra i massi

Qui accanto una veduta della parete che sovrasta la «Lizza bassa» del Castello di Arco, dove è prevista la realizzazione del «Giardino dei semplici». Dovrà essere stabilizzata. Sotto un dettaglio degli interventi: rocce e pareti da consolidare, alcune piante da tagliare per la sicurezza



Per quanto concerne le tempistiche, «le opere richiedono un tempo di realizzazione pari a sessanta giorni». Nella spettacolare lizza bassa del Castello di Arco, una zona rimasta per tanti anni inaccessibile al pubblico, sarà prossimamente realizzato il «Giardino dei Semplici», area didattica dove verranno messe a dimora delle essenze e piante particolari; un progetto su cui sta lavorando l'archistar piacentina Anna Scaravella, considerata tra i più talentuosi architetti paesaggisti italiani e appositamente ingaggiata dall'amministrazione comunale per il suo curriculum. L'estate scorsa sono iniziati i lavori di

messa in sicurezza della lizza secondo le indicazioni dell'architetto Barbara Monti di Arco e del geologo Stefano Facchinelli dello studio «Geologos» di Pergine. L'intervento, in fase di ultimazione, prevede il restauro e il ripristino dei brani di cinta muraria ancora presenti, oltre alla realizzazione di un parapetto di protezione e di un sistema di collegamento, tra le varie quote presenti sul terreno, tramite una scala. In aggiunta a questo, nell'opera è prevista la predisposizione del futuro impianto elettrico e dell'impiantistica necessaria. Ultimata questa fase si potrà finalmente procedere con l'attesa realizzazione del giardino botanico.

### IN BREVE

#### VIGNE

**Pilates con «Andromeda»**  
La Casa sociale di Vigne ospita sabato dalle ore 9 del mattino una lezione di prova gratuita di Pilates a cura dell'associazione «Andromeda». Seguirà un corso di otto lezioni. Per informazioni e iscrizioni: 349-5224292 oppure 349-1049838.

#### ARCO

**«Andar per monti», la terza**  
Dopo il successo della prima serata (5 ottobre) in collaborazione con la Tam (tutela ambiente montano) dal tema «I pericoli della montagna: orso, lupi e zecche» e della seconda serata (il 12 ottobre) su «Escursionismo in ambiente invernale», svolta in collaborazione con la scuola di alpinismo «Prealpi Trentine», questa venerdì alle 21 in sede Sat di Arco viene proposta una nuova serata dal titolo «Organizzare al meglio un'escursione». Interviene Adriano Pisoni, accompagnatore di escursionismo CAI SAT.

#### ALTO GARDA

**Con «AD» festa al «Du Lac»**  
«Autonomia Dinamica» si avvia a concludere la campagna elettorale anche in Busa e invita tutti venerdì sera alle 20.30 all'hotel «Du Lac» di Riva del Garda «per chiudere in bellezza questo periodo frenetico». Il gruppo che sostiene Mauro Ottobre alle elezioni provinciali di domenica ha organizzato «una serata aperta a tutti, non politica, nella quale ci terrà compagnia Claudio Lauretta, noto comico italiano già tra i protagonisti prima di Zelig Circus e ora di Colorado Café». Ci saranno, ovviamente, i candidati dell'Alto Garda e Ledro.

**Agraria** | Domani mattina il nostro extravergine a «Good Morning America»

## L'olio in onda su «ABC»



Randall Abney, importatore Agraria in Usa



Gli studios di «Good Morning America» a Time Square, New York

Non sono cose che capitano spesso e, a dire il vero, non si ha memoria che una simile ribalta mondiale sia mai stata offerta a un prodotto della nostra terra.

Domani mattina l'olio extravergine del Garda trentino sarà protagonista in televisione. Ma non sulle emittenti trentine o in qualche già popolare contenitore della televisione nazionale. Del prezioso frutto dei nostri olivi si parlerà niente di meno che sulla rete americana «ABC», all'interno del celeberrimo programma mattutino «Good Morning America», in onda sul network americano con maggior successo di ascolti.

«Good Morning America» viene registrato e trasmesso dagli studi di Time Square a Manhattan, nel cuore di New York, e per il mondo della televisione e dell'informazione mondiale è da sempre un punto di riferimento come pochi.

È un programma che, alla stregua del nostro «Uno Mattina», dalle 7 alle 9 presenta notizie, interviste, previsioni meteo, storie di interesse comune ma anche intrattenimento e lifestyle. Una formula che piace molto al pubblico americano che

### Sessanta milioni di americani lo scopriranno con Randall Abney, importatore Usa per la cooperativa rivana

guarda la trasmissione da tutti gli Stati Uniti, dalla costa atlantica a quella del Pacifico. Il programma, ai vertici delle classifiche di ascolti in tutti gli States fa registrare più di 60 milioni di telespettatori ogni mattina, numeri ovviamente impossibili da immaginare in Italia anche per la più riuscita edizione del Festival di Sanremo o per la finale dei Mondiali. «Good Morning America» offre al suo interno la speciale rubrica «Flash Sale»: proprio qui si parlerà dell'olio extravergine del Garda trentino grazie al prodotto esportato negli Usa da «Agraria Riva del Garda».

Durante la diretta, infatti, l'importatore per l'America Randall Abney presenterà al pubblico

gli oli extravergini ed «Ilidea», che potranno essere acquistati dai telespettatori. L'elemento di maggiore interesse è dato dal fatto che per la prima volta nella storia di questo programma viene presentato un olio extravergine: è questo forse il primo segnale di cambiamento verso uno stile di vita più corretto e salutare da parte del popolo americano, finora amante di ben altri tipi di condimento.

«Agraria è indubbiamente orgogliosa che la scelta dei prodotti da presentare in diretta sia ricaduta sulle eccellenze del proprio frantoio - dicono dalla cooperativa di San Nazzaro - prodotti che già sono conosciuti agli addetti ai lavori d'oltreoceano grazie ai numerosi premi e riconoscimenti che ogni anno ne confermano l'alta qualità. Così ci facciamo anche portavoce di un intero territorio, promuovendo non solo il brand *made in Italy*, che troppe volte viene abusato se non falsato, ma anche il Garda trentino, questa piccola conca mediterranea a due passi dalle Dolomiti che vede proprio nell'olio extravergine uno dei suoi prodotti di punta». D.P.

**L'avviso** | Comunità

### Aree produttive e mobilità, piani pubblicati online

La Comunità di valle avverte che sono disponibili on-line i documenti relativi all'avvenuta conclusione del processo partecipativo relativo ai «Piani stralcio delle aree produttive del settore secondario» (in sigla «PSP») e del «Piano stralcio della mobilità» (in sigla «PSM») che si possono visionare all'indirizzo web <http://www.altogardaedro.tn.it/Aree-Tematiche/Urbanistica-e-CPC/Ufficio-di-piano/Piani-stralcio-in-materia-di-Mobilita-e-Aree-Produttive/Pubblicazione-del-Report-di-sintesi-definitivi>. Gli incontri, svoltisi nelle settimane scorse, erano stati anche al centro di alcuni interventi critici e in qualche caso polemici, per il periodo e gli orari scelti, da alcuni ritenuti non i migliori per garantire a tutti gli effetti una vera partecipazione da parte dei «portatori di interesse».

Ad avvenuta conclusione del processo partecipativo relativo al «Piano stralcio delle aree produttive del settore secondario» e del «Piano stralcio della mobilità» ai sensi della «Legge provinciale per il governo del territorio» sono pubblicati i due «report di sintesi» definitivi elaborati nel corso del processo partecipativo medesimo. Vengono inoltre pubblicate la deliberazione di approvazione del processo partecipativo numero 10 di data 5 ottobre scorso dell'Autorità per la partecipazione locale e il positivo parere espresso dalla UMTS Valutazione attività normativa, trasparenza e partecipazione della Provincia autonoma di Trento. Chi vuole, ora può trovare tutti i documenti sul sito della Comunità di valle.

**Ospedale** | Per il tour tra i candidati presidenti

### Punto nascite, c'è piena sintonia tra il Comitato e Mauro Ottobre



L'incontro tra i referenti del Comitato e il candidato presidente Ottobre

Il Comitato salviamo il punto nascita» nel suo tour tra i candidati presidenti alle prossime provinciali, ha incontrato anche Mauro Ottobre, candidato per «Autonomia Dinamica». «Una persona, un politico - avverte subito il comitato - che è sempre stato vicino ai temi per i quali abbiamo lavorato in questi anni». Il Comitato ricorda l'appoggio, le interrogazioni in parlamento, gli incontri a Roma e il patrocinio al ricorso al Presidente della Repubblica sul punto nascita chiuso due anni e mezzo fa. «Ottobre ha ricordato alcuni aspetti salienti tra i quali: il fatto che la delibera del Comitato nazionale punto nascita è stata viziata dalla mancata considerazione della chiusura di Tione e il conseguente ampliamento del bacino d'utenza. Altra anomalia rimane quella della prima delibera dell'allora assessore provinciale Borgonovo Re in cui i punti nascita di Arco e Cavalese erano inclusi, mentre Cles e Tione erano esclusi. Cambiato - ha detto Ottobre - il vento in giunta provinciale i fattori si sono invertiti con tanto di cambio di assessore alla sanità. Da qui si evince anche quanto poco sia stato il «peso» politico dei rappresentanti locali a Trento. È evidente a tutti che la chiusura è frutto di una precisa volontà politica che ancora oggi insiste nel voler penalizzare il nostro territorio». Secondo Ottobre - riferisce il Comitato - si deve «rappresentare la domanda aggregando i dati in maniera differente tenendo conto del diverso bacino d'utenza che comprende Tione e le zone del bresciano e del veronese che si affacciano sul lago». Ottobre sposa in toto le proposte del Comitato che vedono, considerata la presenza del PMA, la possibilità di far divenire il punto nascita di Arco «un'eccellenza tutta trentina, capace di accompagnare ogni donna in un percorso completo per tutta la gravidanza fino alla nascita. Un'eccellenza che molte regioni potrebbero guardare con interesse. Se poi la Provincia vorrà continuare a non far nulla, visto che la richiesta è di sua competenza, il Governo stesso dovrebbe sollecitare la Provincia a rappresentare la domanda visto che, a quanto pare, a breve dovrebbero essere discussi i caratteri generali».

# Garda con Gusto, atto quarto

Presentata l'edizione 2018 dell'evento che vuole celebrare le produzioni tipiche del territorio

► RIVA

Ieri è stato tolto definitivamente il velo alla quarta edizione di Garda con Gusto - Gourmet Experience (2-4 novembre). La presentazione ufficiale dell'appuntamento enogastronomico dell'autunno si è svolta nella sede di Trentino Marketing, presenti il Presidente di Garda Trentino Marco Benedetti e la direttrice Roberta Maraschin, Stefano Rubino di Trentino Marketing, il presidente dell'Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Flavio Biondo, lo chef Cristian Bertol del Ristorante Orso Grigio (Ronzone) e lo chef Marcello Franceschi del Ristorante Forte Alto (Nago).

L'edizione 2018 si presenta con una veste differente rispetto al passato e con una novità importante: per entrare al Palavela, sede principale, si pagherà un biglietto d'ingresso (12 euro) che comunque darà diritto ad alcune consumazioni. Una scelta, quest'ultima, dettata dalla volontà di voler puntare forte sulla qualità in un momento particolare della stagione turistica: «Quest'anno abbiamo anticipato le date - ha spiegato Marco Benedetti - proprio per arrivare al pubblico germanico, in quei giorni in vacanza».

Oltre ai Salotti del Gusto, dedicati a carne salada, pesce di



Un momento della presentazione della quarta edizione di Garda con Gusto, al via il 2 novembre (foto Agenzia Panato)

lago, vegetariano, formaggi di malga, dolci e caffè, ci saranno i classici show cooking, e verranno proposti gli "Eat Theatre", momenti durante i quali gli chef racconteranno i segreti dei loro piatti.

Un appuntamento davvero particolare è quello dedicato alla cucina abbinata alla magia, protagonisti lo chef stellato Cristian Bertol e l'illusionista Antonio Casanova (l'evento è proposto due volte: venerdì 2 novembre e sabato 3). "La cucina è

cultura, mangiare bene e sano, ma è anche un grande divertimento - racconta lo Chef Bertol, - e da questo siamo partiti Antonio Casanova ed io per creare questo progetto molto particolare, che presenteremo nella vetrina d'eccellenza del Garda Trentino. Vogliamo riuscire a comunicare alle persone la passione per il nostro lavoro: parlare di cucina ad alti livelli divertendo".

Da segnalare, poi, la serata glamour dedicata al Party Gran-

de Gatsby (Ospite lo chef Fortunato Sabino, del ristorante Il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio, una stella Michelin, che proporrà uno Show Cooking a base di bollicine Trentodoc Ferrari, tra musica jazz e ambientazioni anni 20), fino a al tradizionale Gusto Shop, un'area dedicata alla selezione del meglio dei prodotti del Garda Trentino, per degustazioni e shopping di qualità in collaborazione con Agraria Riva del Garda.

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

