



# RASSEGNA STAMPA

## FEBBRAIO 2020

**Agraria Riva del Garda s.c.a.**

Località San Nazzaro, 4 · 38066 Riva del Garda (TN)

Tel. +39 0464 552133 · Fax +39 0464 560904

[www.agririva.it](http://www.agririva.it) · [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it) · [#agririva](https://www.instagram.com/agririva)

**Orario continuato 8.30-20.00 · Aperti dal lunedì al sabato**



# A Rigatti e Giugno assegnato il premio "Succo d'oliva"

TRENTINO  
Martedì 4 febbraio 2020

## RIVA - ARCO

29

L'INTERVISTA MARISA FONTANESI PITTRICE

# Il "buen retiro" ad Arco attrazione per gli artisti

**La scelta.** Una vita frenetica tra gallerie e mostre seguendo l'ispirazione del momento  
Nata a San Candido, ammaliata da Venezia, alla soglia dei novant'anni si ferma ad Arco

GRAZIANO RICCADONNA

**ARCO.** La Busa del Basso Sarca come "buen retiro" è un classico dei tempi del Kurort, dai grandi letterati e filosofi come Franz Kafka e Friedrich Nietzsche ai più moderni epigoni. Ma anche di recente questo meccanismo funziona come elemento di attrazione "fatale" verso le terre del Basso Sarca, vuoi per il clima vuoi per l'ambiente culturale.

Succede così anche per una importante pittrice del secolo scorso, Marisa Fontanesi, classe 1931. Proprio sulla soglia dei novant'anni dopo una vita intera dedicata all'arte Marisa Fontanesi sceglie Arco come suo "buen retiro" dopo una vita frenetica all'insegna dell'arte e delle mostre in tutta Italia. L'arte pittorica di Marisa Fontanesi si sviluppa in tre fasi principali: nella prima viene utilizzata la tecnica dell'arazzo, dove la realtà è espressa con sfumature di colore verde-azzurro verdastro.

Nella seconda i soggetti cioè le creature marine (l'alter ego dell'artista) dall'atteggiamento guardingo e sospettoso, si affiancano ad altri elementi filiformi: figure o simboli simili alle alghe. Elementi che, come definisce Troncon, ricordano le ondine, figlie di Oceano. L'incredibile fantasia pittorica...

Incontriamo Marisa Fontanesi alla mostra di Arti Visive di Arco, dedicata agli allievi del Maestro Renato Ischia, e il dialogo è immediato.

**Quale la storia di Marisa Fontanesi?**



Marisa Fontanesi, artista altoatesina

**nesi prima di approdare ad Arco?**

"Sono nata a San Candido (Bz) nel 1931. Conclusi gli studi a Venezia, nel 1956 mi trasferisco a Trento per insegnare educazione tecnica alle medie, tra Rovereto e Trento. Costante è la mia

presenza nel mondo culturale e artistico regionale. La mia opera si compone soprattutto di arazzi ed opere ad olio, ma soprattutto in acrilico, data la sua propensione verso il mondo del colore."

**Conserva nel cuore i colori e le luci dell'amata Venezia, cosa che ritroviamo facilmente nei suoi lavori.**

"Sì, perché per me l'esperienza di Venezia è stata davvero unica, con i suoi colori e la sua luce. Un'esperienza che non potrò mai dimenticare".

**Un catalogo delle mostre?**

"La mia prima mostra è alla galleria Fogolino di Trento, nel

1972. Seguono mostre in vari centri del Trentino, ma anche di Brescia, Firenze, Bologna.

Per quanto concerne le collettive, iniziano nel 1968 in Roma, Palazzo esposizioni all'Eur, per passare poi a Riva del Garda per l'esposizione di arte sacra, Palazzo dell'Arte a Milano, S. Vidal a Venezia, Leviso Terme, galleria Nove Colonne a Trento, quindi a Certaldo (Firenze), alla Fiera di patafisica in Bologna, in Sala Comunale a Madonna di Campiglio, in sala Maier a Pergine, a Pistoia al centro culturale "Il Tempio" di Pistoia, a Piombino alle "Nove Colonne". E via discorrendo..."

**Tra gli elementi naturali l'ispirazione trae molto dall'acqua...**

"L'acqua, elemento fondamentale della vita, è il mio mondo, è dentro di me letteralmente. A volte mi sento come un vulcano in continua attività, che erutta fumo, lapilli e lava; vale a dire ricchezze interiori, da partecipare e dividere con gli altri, come scrive il critico Vincenzo Barca."

**La terza e ultima fase rappresenta un'intuizione di Marisa, il fiore all'occhiello.**

"Mi piace selezionare con professionalità le immagini ritratte da colleghi famosi, le ritaglio e sistemo sul foglio. Dopodiché sbriglio la fantasia, con risultati sorprendenti: pur non imitando il soggetto di partenza, riesco a dare la mia impronta a una nuova e inedita "creatura" artistica..."

Il frutto della sua fantasia inesaurita.

# A Rigatti e Giugno assegnato il premio "Succo d'oliva"



I premiati al concorso tennese "Succo d'oliva"

**Eccellenze.** Sfida tra i migliori oli della zona: la qualità rimane il primo obiettivo

**TENNO.** Sono Dario Giugno e Luca Rigatti i vincitori della dodicesima edizione del "Concorso Succo d'Olive", organizzato dal Comitato Culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di Tutela Prodotti Agricoli del Tennesse, con la collaborazione del Comune di Tenno, della Comunità Alto Garda e Ledro, dell'Agraria di Riva e della Cassa Rurale Alto Garda. Una manifestazione che ha riscosso un grande successo nonostante l'annata difficile per il settore, che ha coinvolto 33 piccoli produttori olivicoli, in rappresentanza di molte zone della Regione dedite alla coltivazione dell'olivo e alla produzione dell'olio: Tenno, il Basso Sarca, Toblino, Santa Massenza e l'Alto Adige. Il concorso si è concluso con una cerimonia che si è tenuta presso la casa della comunità di Cologna, a cui erano presenti il sindaco del Comune di Tenno Giuliano Marocchi, il vicesindaco Andrea Farolli e l'assessore Giancarla Tognoni, il direttore dell'Agraria di Riva

del Garda Massimo Fia, e i componenti la giuria dei "panelisti-assaggiatori" Franco Michelotti, Raffaello Cretti, Furio Bartolini, Sabine Zanella, Marco Torbol e Marco Meneghelli, coloro che hanno stabilito le qualità organolettiche dei campioni pervenuti e decretato i vincitori. Nella categoria "olio fruttato leggero" assieme a Dario Giugno di Pregasina sono stati premiati Giorgio Cristoforetti di Riva del Garda, Fabio Pederzoli di Stravino, Giuliano Odelli di Cavedine e Michele Baroni di Tenno. Quanto alla categoria "olio fruttato intenso", Luca Rigatti di Nago ha preceduto Andrea Zucchelli di Varone, Giannetto Simonelli di Chiarano, Fabrizio Bressan di Fraveggio e Bruno Cozzini di Fraveggio. Molto partecipati sono stati anche gli appuntamenti abbinati al concorso tra i quali il laboratorio di Erna Santoni dedicato al pane di molche, la conferenza dedicata al recupero dell'equilibrio produttivo degli oliveti dopo due annate dagli opposti eccessi, tenuta da Franco Michelotti, e la lezione di Stella Grandi del Centro Agricoltura Alimentari sugli impollinatori nascosti della Casalina nell'Alto Garda Trentino. **S.BASS.**

# Danza e riflessione: sul palco la disabilità diventa messaggio

**Lo spettacolo.** Il centro di danza di Julia Biondo porta in scena una coreografia emozionante

**RIVA.** Quando l'immaginazione incontra il movimento e la magia dello spettacolo dal vivo, anche il più bel sogno può diventare realtà. E l'amore per una passione antica e straordinaria può assumere tante forme diverse, per incantare gli altri, e avvicinarli ad un mondo fatto di elegante spensieratezza. Anche quando quel mondo è apparentemente "diverso", ma pur sempre pieno. Di sogno, di magia, di tutte quelle emozioni che la danza può dare. È questo il tema che ha ispirato il balletto che la scorsa domenica ha preso vita sul palcoscenico dell'Auditorium "Fausto Melotti" di Rovereto nell'ambito della "Rassegna della danza" e



Un momento dello spettacolo portato in scena al Melotti

grazie a Julia Biondo, insegnante del centro di danza e fitness "Non solo fitness" di Rovereto e Riva del Garda diretto da Emiliano Emanuelli e Hanane El Mokabbari. Una coreografia delicata ma di gran-

de impatto emotivo, ballata dal gruppo di modern sulle note di "Paralysed" di NF, con una sedia a rotelle che ha catturato la scena, per trasformarsi da ausilio medico ad occasione di riflessione e di in-

contro. Verso una cultura centrata sui diritti di inclusione. "La danza può raccontare anche le difficoltà, e la disabilità può diventare un mezzo di comunicazione diverso, ma non meno intenso e significativo di altri - ha commentato Julia Biondo - la nostra società troppo spesso espropria le persone disabili del loro corpo, ossessionata com'è dalla preoccupazione della cura e del controllo".

Di fronte al corpo disabile è molto difficile evitare la doppia trappola della rimozione o del pietismo: la danza, tra le pratiche artistiche centrate per definizione sulla corporeità, è uno dei mezzi con cui esso può essere riscoperto e riappropriato. "Ho voluto dare spazio al corpo, così come questo si presenta e si dà agli altri, con tutti i suoi limiti e con tutta la sua forza, cercando un contatto profondo - ha aggiunto Julia Biondo raccontando il pezzo, che il prossimo 29 marzo verrà presentato in un contest nazionale di danza - attraverso la costruzione di momenti fatti di relazione e riflessione. E quindi, in ultima analisi, di cultura". **S.BASS.**



# Un percorso partecipativo per "salvare" il lago di Tenno

Un percorso partecipativo, coinvolgendo prima di tutto i proprietari delle aree vicino al lago, per arrivare a scrivere delle regole che salvaguardino e tutelino il lago di Tenno. Il sindaco Marocchi fa notare che questo iter è il primo che si segue in provincia dopo la legge del 2007 e per questo c'è l'intenzione di farlo nel

modo migliore. «Vogliamo scrivere assieme alla comunità i contenuti di un regolamento finalizzato ad una maggior tutela del lago, della sua spiaggia, e del suo sottile equilibrio naturalistico/ambientale che è la ricchezza del nostro territorio». Sono previsti diversi incontri con i tecnici della Provincia e del settore.

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

## Frantoio Franci nel consorzio 'Opera olei'

..20

MERCOLEDÌ — 12 FEBBRAIO 2020 — LA NAZIONE

QN

Grosseto / Livorno

# Tempo libero

Cultura / Spettacoli / Società

«L'APERITIVO PARLA» DELL'EX CINEMA MARRACCINI

Domani alle 19 al Gallery Cafè torna l'appuntamento con «L'aperitivo parla...». Ospite sarà Riccardo Demri, imprenditore che nel 2005 acquistò l'ex cinema Marraccini dagli eredi di chi lo costruì quasi cento anni fa.

## Frantoio Franci nel consorzio 'Opera olei'

L'azienda di Montenero d'Orcia entra nella 'top 6' dei produttori italiani di olio extravergine d'oliva

Il Frantoio Franci di Montenero d'Orcia è una delle sei eccellenze italiane che hanno dato vita al Consorzio 'Opera Olei' presentatosi ufficialmente al mercato italiano e a quello internazionale pochissimi giorni fa a Milano. Nato nel 2014 per diffondere la cultura dell'olio extra vergine di oliva di qualità, il Consorzio continua la sua attività di sensibilizzazione nei confronti del mercato e, più specificatamente, del consumatore attraverso un cofanetto dal design moderno ed elegante che attraverso 6 bottiglie da 100 ml di olio extra vergine d'oliva monocoltivare comunica al mondo l'alta qualità degli oli prodotti dalle aziende consorziate.

Oltre al Frantoio Franci fanno parte del gruppo: Olearia San Giorgio (Calabria), Agraria Riva del Garda (Trentino), Frantoi Cutrera (Sicilia), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Mimi (Puglia).

Sei aziende che hanno creduto nell'olivocultura. Investono sviluppando la tecnologia di estrazione delle olive. Sono maestri nell'attività di blend. Se l'obiettivo di un produttore è il raggiungimento di un olio extra vergine di oliva di qualità, il Consorzio Opera Olei è riuscito nell'intento. La storia del Frantoio Franci comincia negli anni Cinquanta,

quando i fratelli Franco e Fernando Franci acquistarono uno storico oliveto chiamato Villa Magra e ristrutturarono un antico fienile per farne un frantoio. Siamo a Montenero d'Orcia, piccolo borgo punto di incontro di tre paesaggi iconici della Toscana: Monte Amiata, Maremma e Val d'Orcia, quest'ultima patrimonio Unesco dal 2004. E' proprio in questo ambiente incontaminato che da più di sessant'anni la famiglia Franci lavora per valorizzare le cultivar tipiche della zona: il Frantoio, cultivar regina della Toscana, il Moraiolo, il Leccino e l'Olivastro Seggianese, esclusiva di quest'area e di cui l'azienda cura alcuni esemplari millenari.

Oggi Giorgio, figlio di Fernando, si occupa di oltre 75 ettari di oliveto. Un ruolo assunto con estrema serietà e responsabilità, in cui l'agricoltore è anche custode di un territorio. Un ruolo che vede il frutto del lavoro in campagna interpretato con attenzione dal frantoiano a completamento della filiera produttiva. Ed è grazie a quest'arte di capire la materia prima che nascono oli unici e subito riconducibili alla mano di chi li ha creati. Rispetto del frutto, caratteristiche varietali, complessità ed eleganza sono quindi i tratti comuni degli oli di Frantoio Franci.



Nella foto sopra Giorgio Franci (a destra) con lo chef Matia Barciulli Qui a fianco i sei produttori di olio

### ORBETELLO

#### Parco di Incantolandia Sfilata in maschera con premio finale

Al parco sensoriale Incantolandia di Fontermosa, a Orbetello, festa con bambini in maschera e sfilata con premiazione delle creazioni più belle e divertenti. In particolare verrà premiata la maschera singola o di gruppo (ad esempio i tre moschettieri, oppure Minnie e Topolino, oppure la Banda Bassotti e via dicendo) che più riuscirà a colpire la giuria presente al parco. Un palio c'è una cena per genitori e bimbo (due adulti più un menù kid) la sera del 28 febbraio.

### GROSSETO

#### In Sala Pascucci si discute del 'deserto' in centro storico

Nuova puntata di 'Spazio libero', oggi alle 18, in Sala Pascucci. Al centro del dibattito odierno il fenomeno della desertificazione del centro storico. Come di consueto introdurrà l'argomento Paolo Pisani il quale porrà agli ospiti la seguente domanda: «Le famiglie si riappropriano del centro storico?». Con Pisani ci saranno anche il blogger Guido Capirci, 'Argia, Giovanni Caso, Roberto Farinelli dell'università di Siena e il cantautore Tiziano Gianoni.

### Al cinema Stella di via Mameli

## Documentario e dimostrazione sulla musica degli Etruschi

Alle 17 di oggi, al cinema Stella di Grosseto (in via Mameli), nuovo appuntamento della serie 'Invito al cinema d'autore'. Sarà proiettato il documentario 'Sulle note del mistero. La musica perduta degli Etruschi' con la regia di Riccardo Bicchichi, evento organizzato dall'Associazione Archeologica Maremmana. Finanziato dalla rete Musei di Maremma e dalla Regione Toscana, il documentario è stato presentato alla Borsa del Turismo Archeologico

di Paestum, selezionato nel 2016 alla XXVII edizione della rassegna internazionale del 'Cinema Archeologico' di Rovereto. Ha inoltre vinto il primo premio al Festival Nazionale del Documentario Archeologico a Licodia Eubea (Catania) e nella seconda edizione del Festival Internazionale del Cinema Archeologico di Ravenna - Premio Olivo Fioravanti. Il filmato racconta lo studio portato avanti dall'etruscologa Simona Rafanelli, direttrice del Museo Ci-

vico Archeologico Isidoro Falchi di Vetulonia, e da Stefano Cocco Cantini (nella foto), sassofonista e direttore artistico del Grey Cat Jazz Festival, che aveva l'obiettivo di recuperare la musica e i suoni della civiltà etrusca, probabilmente la civiltà più 'musicale' dell'antichità che per assurdo è rimasta per noi completamente 'muta'. In particolare sono stati studiati gli strumenti musicali a fiato: sia quelli riprodotti nelle pitture ritrovate nelle tombe, un esempio classico i musicisti della

Tomba dei Leopardi a Tarquinia, che i veri flauti Etruschi, miracolosamente preservati. Dopo la proiezione del documentario è prevista una dimostrazione musicale da parte di Stefano Cocco Cantini con gli strumenti etruschi riprodotti. Intervengono poi anche Simona Rafanelli, Irene Lauretti, presidente della Rete Musei di Maremma e Roberta Pieraccioni direttore dei Musei di Massa Marittima. Ingresso libero e per concludere apericena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



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

MONTENERO D'ORCIA

## Frantoio Franci a Milano debutta con Opera Olei

MONTENERO D'ORCIA. Il Frantoio Franci di Montenero d'Orcia ha debuttato a Milano in occasione della presentazione di Opera Olei, il Consorzio che riunisce sei fra i migliori produttori di olio extra vergine d'oliva italiani. Oltre al Frantoio Franci, anche Olearia San Giorgio (San Giorgio Morgeto), Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Frantoi Cutrera (Monti Iblei), Azienda Agraria Viola (Foligno), Mimì (Modugno), espressione dell'Italia che produce, che progredisce, che crede nel "buono".

Sono stati presentati anche gli oli evo delle aziende che lo chef **Matia Barciulli** ha interpretato in menu a dodici portate. Con il Villa Magra Grand Cru, la monocultivar Frantoio di Frantoio Franci, lo chef ha realizzato "Grand cru di tartare di manzo" e "Tartufi al grand cru".

«Si tratta di produttori che girano il mondo, che si confrontano, che hanno avuto la volontà di aggregarsi e di confrontarsi nel nome del valore e del rispetto della natura – dice **Riccardo Scarpellini**, presidente del Consorzio –. In un momento in cui il mondo dell'olivicultura è statico, Opera Olei cresce. Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad al-



Chef Matia Barciulli e Giorgio Franci

tri produttori che è la qualità che paga, sempre».

Nel corso dell'evento sono stati presentati gli abbinamenti ideali tra cultivar e ricette perché l'olio extra vergine di oliva ha un suo spirito che unito ad altre materie prime ne esalta il gusto. Gusto, storia e qualità, senza dimenticare l'aspetto nutrizionale e salutistico, perché l'olio extra vergine di oliva, è importante ricordarlo, fa bene alla salute. Tra tutti i grassi alimentari l'olio evo è particolarmente ricco di acidi grassi insaturi, i più attivi per la prevenzione delle malattie cardiovascola-

ri, e povero di grassi saturi, responsabili dell'aumento del colesterolo nel sangue. Sappia bene la cottura, raggiungendo temperature anche elevate senza dar luogo alla formazione di radicali liberi. Inoltre, a distinguere gli oli extra vergine di oliva dagli altri grassi sia animali che vegetali è anche il contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali che proteggono l'integrità delle membrane cellulari, garantendo una difesa contro lo sviluppo di malattie e contrastando l'alterazione di funzioni cognitive legate all'invecchiamento. —

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



## Opera Olei I magnifici sei



**U**n ingrediente, non un condimento. Un qualcosa che utilizziamo, non qualcosa da abbinare. L'olio extra vergine di oliva come gioia di vita ed emozione. Questo lo spirito dell'Opera Olei, Consorzio che riunisce sei produttori di olio extra vergine di oliva uniti in un progetto con l'obiettivo di promuovere la cultura dell'olio evo di qualità. «In un momento in cui il mondo dell'olivicoltura è statico, Opera Olei cresce» spiega il presidente del consorzio Riccardo Scarpellini (al centro nella foto). «Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad altri produttori che è la qualità che paga, sempre». Fanno parte del Consorzio Olearia: San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Reggio Calabria); Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento); Frantoi Cutrera dei Monti Iblei (Ragusa); Azienda Agraria Viola di Foligno

(Perugia); Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Grosseto); Mimì di Modugno (Bari). Nell'ambito delle attività di diffusione della cultura dell'olio extra vergine di oliva, delle sue caratteristiche, dei suoi pregi e per far apprezzare questo eccezionale prodotto, il Consorzio Opera Olei ha dato vita anche alla FJT Olive Oil School: una vera a propria scuola con sede a Livorno aperta a tutti coloro che desiderano 'capire' meglio questo ingrediente. Per saperne di più sul Consorzio e sulla FJT Olive Oil School: [www.operaolei.it](http://www.operaolei.it)



Il cofanetto da 6 bottiglie da 100 ml

### Novella Cucina

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Carlo Faricciotti

**VISIBILIA**  
EDITORE  
Visibilia Editore S.p.a.

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
Rubberduck - Michele Migliarini e Paolo Bosani  
info@rubberducksrl.it

**SEDE LEGALE**  
via Pompeo Litta, 9  
20122 Milano, tel. 02-54008200  
Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 278 del 15/11/2018  
Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

**DIREZIONE**  
via Pompeo Litta, 9 - 20122 Milano

**PUBBLICITÀ**  
Visibilia Concessionaria S.r.l.  
tel. 02-54008200  
mail: info@visibilia.eu

**STAMPA**  
Mediagraf S.p.A.  
Viale della Navigazione Interna, 89  
35027 Noventa Padovana - PD

**DISTRIBUZIONE IN ITALIA**  
Press-Di Distribuzione  
Stampa e Multimedia S.r.l.  
via Mondadori, 1 Segrate - MI  
tel. 02/75421

**DISTRIBUZIONE PER L'ESTERO**  
Johnsons International  
News Italia S.r.l.  
via Valparaiso, 420144 Milano

## Carlo Cracco A cena su Amazon Prime

**S**i chiamerà *Dinner Club* lo show di Carlo Cracco che vedremo prossimamente su Amazon Prime Video. Un viaggio culinario prodotto da Banijay Italia che lo chef stellato e personaggio tv intraprenderà un viaggio con sei famosi attori e comici italiani attraverso il Giappone, il Vietnam, la Francia, la Spagna, il Perù e il Messico alla scoperta dell'arte culinaria esotica e con lo scopo di imparare dai migliori chef del mondo a realizzare la cena perfetta.



## Premio Food & Sport Tavola da surf e tavola da pranzo

**P**erformance sportive e corretta alimentazione sono legate a doppio filo. Ma resta incerto quale sia il reale fabbisogno di chi allo sport ha dedicato la vita. Tra dubbi e fake news è nato il premio "Food&Sport", promosso dal Consorzio Cacciatore Italiano insieme al professor Michelangelo Giampietro, specialista in Medicina dello Sport e Scienza dell'Alimentazione. È meglio fare sport di mattina? A digiuno si bruciamo più calorie? Per scolpire il muscolo, nella dieta solo bianco d'uovo crudo e petti di pollo? Le risposte al Tennis Club Parioli di Roma con alcuni degli atleti attesi ai Giochi Olimpici di Tokyo 2020. Tra loro, Andrew Howe e Lamont Marcell Jacobs, lunghisti e velocisti; Roberto D'Amico, surfista; Alice Volpi, schermitrice.



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