

COMUNICATO n. 447 del 07/03/2019

Cantina e frantoio esempi di ricerca e sviluppo innovativi

Il presidente Fugatti in visita alla cooperativa Agraria Riva del Garda

Un'azienda cooperativa che è fiore all'occhiello del territorio, attenta all'innovazione tecnologica e rispettosa della tradizione, con la mission di dedicarsi alla cura e al mantenimento del paesaggio, considerato un bene comune da preservare, Agraria Riva del Garda è stata visitata nei giorni scorsi dal presidente della Provincia autonoma di Trento Maurizio Fugatti, che prosegue nel suo intento di conoscere da vicino le realtà produttive locali.

La cooperativa conta circa 300 soci, imprenditori agricoli che hanno messo le proprie conoscenze a disposizione di tutti, famiglie che condividono la stessa passione per la qualità e la completezza dei metodi di coltivazione, supportati dall'esperienza dei tecnici interni e da una costante ricerca di innovazione e sviluppo, coniugati con politiche di sostenibilità economica e ambientale. Un percorso, questo, che anche il presidente Fugatti ha potuto conoscere di persona, approfondendo la complessità dell'azienda e le particolarità dei suoi prodotti.

In Agraria Riva del Garda la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili: sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato in polifenoli per usi diversi. Molti i progetti innovativi, che fanno della cooperativa un laboratorio permanente di approfondimento delle conoscenze soprattutto nel campo degli antiossidanti. Agraria rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino, sono infatti tra 8.000 e 15.000 i quintali di olive lavorate annualmente, con 85.000 ulivi su 270 ettari controllati. Per quanto riguarda la Cantina, sono mediamente 33.000 i quintali di uve raccolte, pigiate e vinificate nella cooperativa dai 280 soci viticoltori; dotata di impianti all'avanguardia, segue i disciplinari di produzione DOC, IGT e Biologico. Fugatti ha potuto anche visitare lo Store Rurale di Agraria, un punto vendita di 700 metri quadrati pensato per mettere a disposizione di residenti e turisti il meglio dell'agricoltura locale e per valorizzare i prodotti del territorio: non solo gli oli extravergini e i vini, ma anche salumi, prodotti ittici, formaggi tipici, prodotti a base di olive e tanti altri prodotti a km zero.

Agraria Riva del Garda. Nata nel 1926 come associazione per promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda, la sua cantina viene fondata nel 1957, mentre nel 1965 inizia l'attività del frantoio. Dal 2000 società cooperativa, è all'avanguardia per il costante rinnovo e aggiornamento tecnico degli impianti. Con le sue produzioni è strettamente legata al territorio, un'area che possiede un microclima mediterraneo in un contesto alpino e si trova in condizioni uniche e differenti dal resto del Trentino. In inverno, il grande bacino d'acqua del Garda si raffredda lentamente, regalando al territorio circostante un clima molto più mite e temperato rispetto alla sua latitudine. L'alternanza di brezze temperate e fredde creano condizioni

eccellenti sia per la vite che per l'olivo, già note a Celti e Romani, che qui misero a dimora i primi vigneti e oliveti oltre 2.000 anni fa. La grande parcellizzazione fondiaria delle aziende ha consentito cura e rispetto del territorio, con particolare attenzione ad ognuna delle fasi vegetative secondo metodi che sono modernissimi ma rispettosi delle tradizioni. I pregiati oli extravergine dalle caratteristiche uniche hanno raggiunto i più alti riconoscimenti nazionali e internazionali. Il frantoio è oggi un impianto innovativo, costantemente aggiornato con modifiche tecniche personalizzate e sperimentate che ne fanno un modello all'avanguardia e di tendenza. Nel 1998 fu il primo Frantoio a produrre extravergine DOP Garda Trentino e dal 2009 è certificato per la produzione biologica. Diversi i progetti innovativi di Agraria, tra i quali l'adesione a "Pica", la Piattaforma Integrata Cartografica Agri-vitivinicola sviluppata da Cavit su tutto il territorio viticolo trentino per mettere a disposizione dei tecnici e dei viticoltori informazioni pratiche e immediate tramite una piattaforma integrata accessibile a tutte le Cantine; "Uliva GIS", progetto di sviluppo del territorio olivicolo a cui collaborano diversi enti di ricerca e aziende tra cui AIPO, Fondazione E. Mach, MPA Solutions oltre a geologi, pedologi e geomorfologi; "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino", programma che ha come obiettivo principale far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda. In questi percorsi tecnici di campagna interni, tecnici viticoli di Cavit e il tecnico del C.T.T. - Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige sono raccolti sotto un'unica regia per assistere al meglio i viticoltori e gli olivicoltori del territorio, sul campo o tramite incontri specifici durante tutto l'anno, con l'obiettivo di elevare la qualità dei prodotti conferiti, salvaguardare risorse, trovare soluzioni maggiormente ecocompatibili.

(sil.me)