

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)