

Quando un prodotto agricolo appassiona buongustai e... psicologi



Massima attenzione e sostegno per i prodotti agricoli dell'Alto Garda

Il nostro territorio altogardesano è particolarmente vocato per alcuni prodotti agricoli che certamente danno un impulso non indifferente all'economia locale. Ricordiamo, fra tutti, l'uva, la prugna, la mela, la castagna, gli ortaggi di montagna. In quest'ultimo periodo si sta valorizzando anche il broccolo di Torbole. E le campagne di sensibilizzazione dei consumatori al riguardo non mancano: articoli giornalistici, deplianti, libri, incontri ("Olivi a confronto" ne è una testimonianza e ne parliamo più avanti) e quant'altro. Ciò accade perché tali prodotti costituiscono un vero e proprio "volano" turistico per la nostra zona, che appunto nel turismo impiega persone e risorse cospicue, e per un'aumentata attenzione verso la qualità dell'alimentazione.

Abbiamo tralasciato volutamente in quell'elenco sopra riportato l'oliva, perché in questo nostro incontro con i Soci della Cassa Rurale "Alto Garda" ne vogliamo parlare grazie ad un'intervista con il dott. Luca Vivaldi, Psicologo di Nago, che, oltre a curare la mente e la formazione della persona e dei gruppi, dedica il suo tempo anche all'approfondimento di tematiche legate appunto ai prodotti agricoli locali, principalmente uva ed oliva.

Da contabile e informatico a mental coach

Stilare fatture, redigere bilanci e scrivere al computer non era la sua più grande aspirazione e così Luca Vivaldi, oggi quarantunenne, ha pensato bene di studiare e di laurearsi in Psicologia all'Università di Padova. Grazie a quel titolo di studio, all'abilitazione e alla successiva formazione è libero professionista in Psicologia Clinica, Mental Coach e Formatore. Da qualche tempo a questa parte si dedica anche allo studio dell'ambiente

in cui vive, con una certa attenzione a quello agricolo vista la tradizione di famiglia, che dalla campagna ha tratto per molte generazioni sostentamento e forti motivazioni.



"La spinta a realizzare questo lavoro - ci dice - è stato il desiderio di rendere evidente ciò che è evidente ad alcuni ed è solo in parte conosciuto ai più. In un certo senso voglio aprire le menti alla gente e mostrare loro non solo un prodotto, ma anche il contesto con cui si confronta e voglio indicare una via di cura o, preferirei dire, uno stile per la cura di sé".

Sull'Olio Extra Vergine di Oliva il dott. Vivaldi ha prodotto uno studio approfondito, che è possibile avere direttamente da lui in file formato pdf con una semplice richiesta via e-mail (luca.vivaldi@gmail.com).

"L'Olio Extra Vergine di Oliva - continua a tale proposito il nostro ospite - è un alimento importante per apportare elementi nutritivi essenziali e in tal senso caratterizza una scelta di vita, cui non faranno difetto salute e longevità".

Sugli effetti che potranno scaturire da questo suo lavoro si aspetta che chi aveva voglia di sapere ci abbia trovato qualcosa di buono e di interessante per il suo stile alimentare e per il suo futuro. "Quanto ho scritto sull'oliva e sull'olio d'oliva, ma anche sull'uva, - aggiunge - può contribuire a intraprendere una nuova strada per la cura di sé, una via per farsi del bene, fisicamente e mentalmente. Penso che produrrà un miglioramento nella motivazione e nell'interesse dell'olivicoltore per il suo lavoro e di conseguenza un maggior apprezzamento

per le fatiche e pazienza necessarie. Stimo anche che contribuisca ad un aumento della richiesta dell'Olio Extra Vergine di Oliva".

"Chi regala una bottiglia di Olio Extra Vergine di Oliva genuino non regala solo quel caratteristico liquido verde, ma uno scrigno prezioso e un augurio di benessere e di lunga vita".

Il lavoro di ricerca:

1. *Olivo*
2. *Oliva*
3. *L'Olio Extra Vergine di Oliva*
4. *L'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino*
5. *L'Olio Extra Vergine di Oliva: longevità e diagnosi mediche*
6. *Le foglie dell'olivo*

Conclusione | Commiato

Appendice:
Vocabolario specifico per l'Olio Extra Vergine di Oliva

Intimo rapporto fra cultura e coltivazione dell'olivo

Una interessante Mostra itinerante fra Arco, Riva e Nago sta illustrando in modo efficace e coinvolgente la coltura dell'olivo, non solo locale, evidenziandone aspetti botanici, ma anche culturali, storici, artistici.

Iniziata al Casinò di Arco nel maggio scorso, "Olivi a confronto" rappresenta un'ottima vetrina sull'olio dell'Alto Garda, di cui vengono esaltate le peculiarità organolettiche e salutistiche, e un'altrettanto ottima occasione per collegarsi a tanti altri eventi che la nostra zona non manca di offrire ai residenti ed ai turisti.

La Mostra vedrà la sua conclusione al Frantoio dell'Agraria di Riva il 31 dicembre prossimo.