



## Si apre una nuova fase nell'attività dell'Agraria Riva del Garda

“Marketing territoriale” è la parola d'ordine

**Ne avevamo già parlato nel 2000**

È obbligatorio parlare ancora dell'Associazione Agraria di Riva del Garda (ce ne eravamo occupati sul numero 3 del 2000), perché fra non molto sarà agibile in modo completo la sua nuovissima sede di S. Nazario. Lontana dal centro, sull'asse Riva-Arco, offrirà spazi e strutture più razionali e moderne, in linea con le aspettative dei soci, dei clienti e della stessa comunità locale.



Il direttore Massimo Fia

Scompariranno così dal cuore della città, dopo ottant'anni, le lunghe file prima dei carri, poi dei trattori nel tempo della vendemmia e il relativo odore di mosto, spesso motivo di lamentele e di proteste più o meno marcate. Scomparirà, però, anche un po' di storia, un po' di quella quotidianità fatta di rumori, di movimento, di odori particolari. Qualcuno, ne siamo certi, li rimpiangerà.

Allora, nel 2000, precedentemente al 21 maggio, era semplicemente Associazione Agraria con Direttore il rag. Mario Zumiani; dopo il 21 maggio, cioè dopo un'importante Assemblea sociale, è diventata Società Cooperativa Associazione Agraria. Dal 2004 si chiama “Agraria Riva del Garda” e il suo nuovo Direttore, precisamente dal luglio scorso, è il rag. Massimo Fia, già Vicedirettore dal 2004.

**Dopo il vino, l'olio e i prodotti tipici la sua passione è l'attività subacquea**

L'avevamo intervistato nel 2000, per il n° 2 del nostro Notiziario, in quanto Presidente della Banda sociale di Dro-Ceniga e, a distanza di 6 anni, ce lo siamo ritrovati di fronte come Direttore dell'Agraria Riva del Garda. Dipendente come Revisore dei Conti della Federazione trentina della Cooperazione, Massimo Fia è stato chiamato ad un importante incarico nell'ambito di un progetto che vede la ex Associazione Agraria impegnata nella realizzazione della nuova sede (ne parliamo a parte) e nell'impostazione di un programma di produzione e di vendita particolarmente rilevante, ambizioso, ma vitale per l'economia, anche turistica, del nostro Comprensorio. Quarant'anni, sposato con due

figlie, il rag. Fia nutre da sempre grande amore per la terra in cui è nato e cresciuto e per l'attività agricola che, a suo parere, tanto può fare in termini non solo economici, ma anche a livello culturale e ambientale.

Appassionato delle profondità lacustri e marine, quando il lavoro glielo permette, indossa muta e allaccia bombole per sprofondare nell'oscurità del Lago di Garda nei pressi del “Cristo silente”. Riesce pure a mantenere in modo efficiente il suo incarico di Presidente della Banda sociale di Dro-Ceniga.

**Un'agricoltura protagonista, insieme ad altri, nello sviluppo della nostra economia locale**

Si tratta di una vera e propria scommessa e il nostro Direttore, in sintonia con le volontà del Consiglio di Amministrazione, non si tira indietro. “L'Agraria Riva del Garda sarà dotata di strutture, risorse umane, e sistema atti all'accoglienza dei turisti. Visite in azienda e sul territorio, degustazioni, incontri, naturalmente commercializzazione dei nostri prodotti sono gli aspetti che caratterizzeranno la nostra attività.

Vogliamo essere artefici, insieme agli altri imprenditori locali, dello



L'interno dell'Associazione Agraria con i tini per la vendemmia... qualche tempo fa.



La cerimonia di inaugurazione dell'oleificio, 1965.

*sviluppo economico-turistico del nostro territorio, garantendo ai nostri Soci maggior reddito, finalizzato anche alla conservazione dell'ambiente e del mondo agricolo, nel quale i giovani dimostrano grande apertura sensibilità e apertura per il nostro impegno”.*

Riguardo ai prezzi dei prodotti tipici (in primis vino ed olio, ma anche altri prodotti dell'Alto Garda), il rag. Fia manda un messaggio chiaro e nello stesso tempo propositivo: *“Non siamo in grado di battere la concorrenza dei prodotti che ci arrivano, per esempio, dal Veneto o dalla Puglia. Quindi, il nostro vino o il nostro olio saranno in vendita ad un prezzo leggermente maggiore. Però, in compenso, offriamo agli albergatori, agli operatori turistici in genere un contesto ambientale particolarmente curato e gradevole per coloro che nell'Alto Garda vengono a ritemperare il fisico e la mente. Chiediamo, sì, qualcosa in più, ma diamo anche qualcosa in più: una campagna, un'olivaia, un castagneto, un bosco, dei sentieri, il tutto trattato come un orto. Stiamo già operando su questa falsariga stringendo strette collaborazioni con numerose realtà economiche della zona”.*

“Marketing territoriale”, pertanto, grazie anche alla nuova sede che offrirà, a partire dall'inizio della prossima primavera, tutte le sue enormi potenzialità. È già operativo, comunque, il frantoio.



Il presidente  
Claudio Bertoldi

### Un passo importante e prorogabile

Claudio Bertoldi, rivano, è da alcuni anni il Presidente dell'Agraria Riva del Garda e in tale veste ha espresso delle considerazioni molto positive riguardo alla struttura che sta sorgendo nei pressi del Liberty Center: *“Finalmente è stato avviato il frantoio, che è la prima tappa di un percorso che abbiamo già iniziato qualche tempo fa per essere all'altezza delle aspettative della clientela e del mondo economico in genere. Il nostro olio era già un prodotto riconosciuto non solo a livello locale e i risultati commerciali erano ottimi. Con la nuova sede continueremo su questa strada, migliorando ulteriormente la nostra offerta. Certamente l'impegno è stato e sarà per alcuni anni assai oneroso, ma era una scelta improrogabile. Siamo convinti di aver fatto una cosa giusta per il bene della nostra Associazione e dei nostri Soci”.*

### Un po' di numeri

Il progetto della nuova sede dell'architetto Andrea Tomasi di Trento, realizzato con tecnologie per lo più trentine e venete, lo possiamo riassumere con i seguenti dati:

superficie complessiva:	<b>10.000 mq</b>
superficie produttiva: (cantina su due piani e frantoio)	<b>4.300 mq</b>
superficie commerciale:	<b>800 mq</b>
superficie uffici:	<b>250 mq</b>
superficie parcheggi: scoperti	<b>1.200 mq</b>
coperti	<b>700 mq</b>
La cantina: capacità (contenitori in acciaio e legno, silos e botti)	<b>40.000 hl</b>
tramogge (di cui una per la selezione)	<b>4</b>

N.B. La tecnologia e l'informatica permettono svariati tipi di lavorazione, modernissimi e quanto mai all'avanguardia, per un prodotto di qualità elevata (*“Siamo su un altro pianeta, siamo al top della tecnologia, per il bene del mercato e dei nostri soci”* dice il Presidente).

Il frantoio: lavorazione **20 q l'ora**

N.B. La procedura della lavorazione è partitaria, cioè ogni produttore conferisce le proprie olive e ne ricava esclusivamente il proprio olio.

### Memorandum

Nella prossima primavera uscirà un volume di Mauro Grazioli che si propone di esaminare l'importanza dell'agricoltura nella nostra zona, con particolare riferimento all'Associazione Agraria la quale ha commissionato quest'opera.



In attesa della spremitura



Esce il prezioso prodotto