

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



- Dieta mediterranea versione alpina
 - Guizzo tutelato
- Carpire il carpione
 - Piccante vicino



ASTRO. STELLE D'ACQUA DOLCE.



TROTE E SALMERINI ALPINI
BUONI, SANI E TRENTINI.



I nostri pesci sono vere star, di nome e di fatto. Allevati con amore e i migliori mangimi nelle acque fresche e pulite di montagna, sono **stelle d'acqua dolce** che brillano all'occhiello del Trentino.

www.troteastro.it



Stelle d'acqua dolce.

Guizzo trentino

01 | 2018

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Collier

Consorzio di Tutela
delle Trote del Trentino IGP
Lavis - Via Galilei, 43
Tel. 0461/242525
Fax 0461/242535

Collaborazione tecnica
Fondazione Edmund Mach
S. Michele all'Adige
Unità acquacoltura e idrobiologia
dr. Fernando Lunelli, responsabile
p.a. Giovanni Baruchelli

Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

Grafica, impaginazione
e realizzazione:
L'ORIZZONTE
Agenzia di pubblicità
Aldeno (Trento)
Tel. e Fax 0461/843167
info@lorizzonte.it

Foto di copertina:
Lucio Tonina

SOMMARIO

- 05 Editoriale
- 06 Dieta mediterranea versione alpina
- 08 Guizzo tutelato
- 10 Carpire il carpione
- 12 Piccante vicino
- 13 Cuoci e degusta al meglio
- 14 Guizzo salutare
- 15 Etica estetica
- 16 Container recuperati
- 18 Biomedicina sfida futura
- 20 Note di ghiaccio
- 22 Curling guizzo olimpico
- 24 Frutti oltre le sbarre
- 26 Guizzi di gusto
- 27 Guizzo brioso
- 29 Acqua di vite
- 31 Guizzo storico
- 33 Mangime pulito

Guizzo trentino



IL SALUTO di Michele Dallapiccola

Assessore Prov. all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca

Un grandissimo scrittore come Arrigo Levi, scriveva: «Non concepiamo il nostro lavoro soltanto come un modo per esprimere cose che ci stanno a cuore: ma anche come un servizio utile per le grandi schiere di lettori».

Forse questo pensiero è lo stesso che ha spinto Diego Collier a voler intraprendere questo nuovo progetto editoriale che va a proseguire l'importante percorso iniziato con "La trota trentina e il salmerino alpino", il trimestrale dell'Associazione Trotaicoltori trentini – Astro. Confesso che nel nome "Guizzo Trentino", nato per da geniale intuizione dei 'creativi' di Astro, non rivedo soltanto il movimento tipico del pesce ma piuttosto la rapidità di essere sempre sul pezzo e di voler raccontare le "cose" che quotidianamente ci stanno intorno.

Insomma vedo il "Guizzo Trentino" come una sorta di megafono che può raccontare tante altre eccellenze del nostro splendido Trentino, valorizzando parallelamente, il Marchio Qualità Trentino, marchio che Astro ha "sposato" da tempo.

Colgo l'occasione per ribadire che quello della valorizzazione della qualità dei prodotti del nostro territorio attraverso il Marchio Qualità Trentino, è un percorso destinato a proseguire ampliando ulteriormente l'elenco delle eccellenze agroalimentari coinvolte nel processo di certificazione volto a garantirne l'origine, la totale tracciabilità e la corrispondenza ad elevati standard di qualità sulla base di criteri oggettivi e selettivi.

In chiusura di questo mio breve intervento, desidero fare mia una frase che Diego Collier ha pronunciato tempo fa, "anche i prodotti sono territorio, dobbiamo venderli al meglio e sposando le due cose saremo vincenti". E chissà che il "Guizzo Trentino" non possa aiutarci a fare anche questo...



Guizzo trentino vuole essere l'omaggio dei trotilcoltori all'estrosità. In tutti i sensi. Verso quanti hanno appunto un guizzo, una spinta per rinnovarsi, un 'genialità', pure un modo per essere vitali nell'ecosostenibilità, nelle discipline artistiche, nello sport come nella qualità di vita. Piacevolezze e curiosità. Da condividere.

Partendo dall'elemento – per noi - fondamentale: l'acqua. E' nel rispetto di questa fonte inesauribile di opportunità che vogliamo rilanciare tutta una serie di 'guizzi'. Per essere vicini ai nostri soci, per educare i consumatori più attenti a scoprire i valori dell'acquacoltura. Mettendo in sinergia con questo settore tutta una serie di altri, apparentemente distanti, ambiti. Uniti, stimolati da un guizzo d'innovazione.

Ribadendo pure alcuni concetti legati alla cultura dell'acquacoltura. Non per un gioco di parole, sintonia fonetica, ma proprio perché è nell'acquacoltura che s'intravede l'evoluzione futura del cibo. Nei mega impianti marini ovviamente, convinti però che anche noi dell'ASTRO possiamo contribuire a coniugare agricoltura con l'allevamento di pesce in acqua dolce, rispettando metodi e stile operativo di collaudata esperienza. Con guizzi d'impresa ancora più mirati alla qualità.

Trotilcoltori trentini che con la loro attività offrono vantaggi – con la certificata salubrità dei pesci – non solo gustativi, ma pure sociali oltre che economici. Con positive, capillari ricadute sulle comunità montane, nella 'filiera delle trote' che coinvolge il settore turistico, per un comune, condiviso, rispetto ambientale.

Consumando il 'pescato' dei nostri allevamenti, si contribuisce – magari solo in maniera simbolica – a rispettare l'equilibrio sulle popolazioni selvagge di pesci, sempre più minacciate, decimate da sregolate quanto intensive catture.

Guizzo trentino, dunque, per dare impulso a quanto di meglio ruota attorno ad ASTRO.



DIETA MEDITERRANEA VERSIONE ALPINA

di *Andrea Segrè*



Nei prossimi anni la Fondazione Mach si dedicherà, fra gli altri, a un tema di ricerca particolarmente rilevante non solo dal punto di vista scientifico. Lo scorso dicembre abbiamo dato il via ad un progetto dedicato al rapporto fra produzione di alimenti, ambiente e salute (Environment, Food & Health, EFH) al quale partecipano, su impulso della Provincia Autonoma di Trento e sotto il nostro coordinamento, ben 12 partner dell'area Euregio. La sfida che vogliamo cogliere con questo progetto - finanziato in egual misura dai tre territori di Trentino, Alto Adige e Tirolo con 1,2 milioni di euro - riguarda un'evidenza sempre più eclatante: le malattie croniche legate all'invecchiamento e agli stili di vita sbagliati rappresentano una minaccia alla vitalità economica e sociale della regione e al benessere di chi vi abita.

Non si tratta di fare allarmismi, parlano i dati. Oggi più del 50% della popolazione di Trentino, Alto Adige e Tirolo è sovrappeso e quasi il 20% è obeso. Tra nemmeno cinquant'anni oltre il 20% avrà più di 65 anni. E allora diventa necessario interrogarsi su come disinnescare questa bomba (calorica) ad orologeria, senza perdere altro tempo prezioso, visto che il "tic tac" del timer si fa sempre più insistente.

Bisogna quindi trasformare il problema in opportunità, anzi, in un grande obiettivo. Come? Preliminare è l'inversione di un motto, assai caro alla mia generazione: "Pensa globale, agisci locale" (think globally, act locally). Oggi, invece, per affrontare le sfide di questi nuovi assetti sono convinto che il detto vada ribaltato, cambiando diametralmente prospettiva: dobbiamo pensare locale e agire globale. Mi spiego meglio. È necessario partire dal nostro piccolo per poi trasmettere ciò che funziona su noi stessi agli altri, guardando così al più grande.



Una buona applicazione di questa prospettiva “capovolta” è la valorizzazione con i prodotti alimentari locali della cosiddetta dieta mediterranea. Badate bene però, “dieta” da intendersi come stile di vita, non come semplice restrizione calorica. La dieta mediterranea, intesa in questo senso più ampio, è interessante per almeno due ragioni fra le altre. La prima: è dimostrato come sia capace di allungare la qualità della vita. La seconda: se vista come “dieta media”, può diventare un modello universale per poi adattarsi appunto a livello locale e personale/individuale.

Lo dobbiamo ancora provare concretamente – e nei quattro anni del progetto “EFH” ci concentreremo proprio su questo - ma ci sono tutti i presupposti affinché la “versione Euregio” della dieta mediterranea sia davvero una buona intuizione. Ora stiamo preparando i protocolli per gli studi clinici ed en-

tro l'estate inizieremo il reclutamento dei dottorandi. Poi nei laboratori di San Michele all'Adige e in quelli degli altri enti partner misureremo la composizione nutritiva dei cibi locali – i prodotti ittici dei quali i nostri corsi d'acqua e i nostri laghi sono ricchi, ma anche le mele, i piccoli frutti, le noci, il latte e i suoi derivati etc. – per vedere come incorporarli nell'alimentazione quotidiana. L'obiettivo di fondo è perciò molto ambizioso: valorizzare gli alimenti locali incrementando il reddito dei produttori, ridurre la spesa sanitaria che grava pesantemente sulla nostra comunità.



IL GUIZZO TUTELATO



Potrebbe essere questa la sintesi del riconoscimento ottenuto dal Consorzio di tutela delle Trote del Trentino IGP. Una tutela che non nasce dal caso, anzi. E' frutto di un corale, costante impegno dei Trotilcoltori trentini, di una minuziosa dedizione alla coltura ittica, nel massimo rispetto di norme che preservano il benessere: dei pesci, dell'habitat e dunque salubrità garantita per i consumatori.

Una tutela che parte da lontano.

Da un primo riconoscimento IGP ottenuto dalle trote dell'Associazione Trotilcoltori Trentini nel 2013, dando il via alla costituzione, nel 2015, del Consorzio di Tutela, per incentivare la commercializzazione delle trote rispettando precisi disciplinari qualitativi. Fino a conseguire, nel giorno di Santa Lucia dello scorso dicembre, l'importante riconoscimento – con il decreto ministeriale n. 2753 – da parte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Adesso il Consorzio può avanzare tutta una serie di proposte, definire programmi per l'ulteriore miglioramento qualitativo delle produzioni in termini di sicurezza igienico-sanitaria, promuovendo operazioni di mercato, collaborando alla tutela e alla salvaguardi della IGP contro abusi, concorrenza sleale e altre azioni che sminuiscano la qualità delle produzioni dell'acquacoltura trentina.

Con incarichi di gestione dei marchi di tutela e i relativi contrassegni, segni distintivi della conformità al disciplinare di produzione IGP.

E ancora. Compiti istituzionali e di rappresentanza delle imprese con ruoli e disposizioni previste dalle norme europee.

Tutto questo per valorizzare ulteriormente le Trote del Trentino IGP.

Pesci salmonidi – è il caso di ribadirlo ancora con forza – appar-



tenenti alla specie trota iridea, allevati in vasche alimentate con acqua proveniente da fonti ricadenti nella zona di produzione specificata.

Con metodi di produzioni pienamente ecocompatibili.

Le fasi di allevamento delle Trote del Trentino IGP, che comprendono gli stadi di avannotto, novellame, trota adulta e le operazioni di macellazione, devono avvenire all'interno della zona di produzione. Le vasche di allevamento del novellame e del materiale adulto devono essere disposte in serie o in successione in modo da favorire al massimo la ri-ossigenazione, devono inoltre essere costruite alternativamente: completamente in cemento; in terra e cemento; con argini in cemento e fondo in terra, vetroresina o acciaio.

L'acqua utilizzata nell'allevamento deve provenire da acque sorgive, e/o pozzi e/o fiumi e torrenti compresi nella zona di produzione. La razione alimentare deve seguire i requisiti consolidati dalla tradizione.

Proprio per questo, i mangimi utilizzati devono essere privi di OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente.

Trote nutrite con materie prime come cereali, granaglie, semi

oleosi, semi di leguminose, farina di tuberi, prodotti derivanti da pesce e/o crostacei, compresi gli oli, farina di alghe marine. La salmonatura deve essere ottenuta utilizzando prevalentemente il pigmento carotenoidale astaxantina e/o carotenoidi di origine naturale.

Tutela che certifica pure aspetto e sapore.

Le Trote del Trentino IGP si presentano con il dorso verdastro con una fascia rosea su entrambi i fianchi; ventre biancastro; macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale. La carne è bianca o salmoneata, compatta, tenera, magra

con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, completamente privo del retrogusto.

Due delle principali caratteristiche delle Trote del Trentino IGP sono il livello contenuto dei grassi (non superiore al 6%) e l'Indice di Corporità, che deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,25 per pesci fino a 500 gr ed entro 1,35 per pesci oltre i 500 gr.

Tutela anche per la zona di produzione geografica. Che comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento, nonché il comune di Bagolino in provincia di Brescia, in Lombardia.





CARPIRE IL CARPIONE

A cura di Leone Chistè

Recuperare il passato rendendolo non solo attuale, ma pronto per il futuro. Una scommessa acquatica tutta da conoscere, legata al fascino di un pesce d'acqua dolce – del Garda e più precisamente del Golfo Benaco – che solo nel nome evoca fasti di banchetti succulenti a base di prelibatezze ittiche: il Carpione. Citato in poemi, protagonista di leggende popolari, ricercato dalle mense nobiliari, pure in lista dei ricettari cardinalizi del Vaticano, nei pantagruelici convivi del Concilio di Trento, pure sulle tavole della Corti imperiali di mezza Europa. Al punto che è legata al suo nome la tecnica per conservare la freschezza degli alimenti. Quando con la 'carpionatura' – un tempo non c'erano freezer, frigoriferi o celle per il trasporto a temperatura controllata – si friggeva l'alimento (pesce, pure carne o verdure) bagnandolo poi con aceto di vino, per conservarne una meditata conservazione.

Ora il Carpione non ha più bisogno di essere ...carpionato. Perché pesce in splendida forma che guizza nelle vasche sperimentali, pronto per soddisfare le esigenze gastronomiche più accorte, ma pure pronto per essere reintrodotta nel suo habitat originario, libero di guizzare nel grande Garda.

Tutto questo grazie all'arguzia e alla pazienza di un gruppo di ricercatori dell'Unità di Acquacoltura e Idrobiologia della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, sostenuti dalla Provincia Autonoma di Trento. Che dal 2015 hanno reso possibile la reintroduzione del Carpione. Un prezioso lavoro scientifico e la costituzione con ASTRO del Consorzio Trentino di Piscicoltura consentono quindi l'offerta al pubblico per il consumo alimentare di questo pregiato prodotto ittico, uno dei più esclusivi del Lago di Garda e del Trentino.

Carpione per la tavola, carpione per il Garda. Per riscoprire il piacere delle carni di questo salmonide decisamente raro, ricercato per la sua chiara polpa. Delicato in tutto.



Carpione che proprio grazie ai risultati ittologici della Fondazione Mach – responsabile Fernando Lunelli, direttore tecnico-scientifico del Consorzio Trentino di Piscicoltura – potrà essere allevato e contemporaneamente ‘liberato’ nel Garda, per evitare il rischio d’estinzione di questo ‘storico’ pesce gardesano.

Come cucinarlo? Si presta ad innumerevoli elaborazioni. La tradizione lo vuole ‘ai ferri’, sulla graticola alimentata con braci d’olivo. Qualcuno lo preferisce lessato, altri in ‘cartoccio’. Pochi quelli che ripiegano sulla ‘carpionatura’. Proprio perché il Carpione ora è di facile reperibilità.

Tra gli chef più blasonati, ecco la ricetta di Alessandro Gilmozzi, cuoco ‘stellato’ di Cavalese, che lo propone marinato, con borragine, cenere vegetale, birra e nasturzio. E ancora: come gustoso primo piatto, vale a dire Spaghetti Felicetti, olio di nocciola, caffè verde, cavolo e il Carpione leggermente marinato nel gin assieme all’aringa.



(Foto: Jacopo Salvi)

C'è anche se si nota poco, però conquista subito il palato quando se ne versa un filo sopra una porzione di pasta appena scolata, su manicaretti di carne, pure sul pesce e – per i più sbrigativi – anche sulla pizza al pomodoro. È il primo olio extravergine d'oliva prodotto con peperoncino. Proprio così. Con e non al. Intuizione scaturita dalla passione di un gruppo di amici nel coltivare uno dei vegetali più rinomati della famiglia delle So-

PICCANTE VICINO



lanacee. Quel 'Capsicum' chiamato anche 'toccasana diabolico', talmente intrigante – per piccantezza, forma e colore peccaminoso – da essere usato per infinite elaborazioni gastronomiche. Ma nessuno aveva pensato di frangere le olive appena raccolte con una certa quantità di peperoncino fresco.

Un guizzo di gola, piccante quanto basta, scaturita da Antonio Girardelli, perito agrario, assieme all'amico agricoltore Maurizio Zanghielli, coadiuvati dall'istrionico Andrea Vergari, medico, gastronomo, grande specialista nella cultura dello stoccafisso. O meglio: stofiss, simbolo di una confraternita all'insegna di questo 'pesce/bastone' che continua a deliziare i palati più esigenti dopo aver sfamato per secoli le genti di montagna, quando il pesce era una rarità. D'accordo il baccalà (pardon: stofiss) e la concomitante passione per la coltivazione sui terrazzamenti della collina che sovrasta Isera, verso la Val di Gresta, di un centinaio di varietà di peperoncino, oltre 200 persone iscritte all'omonima associazione ... ma perché olio extravergine d'oliva piccante?

Per una questione di rispetto alla biodiversità, per coniugare storie, recupero agricolo, stimolando pure certe fantasie, leggende o credenze popolari legate alla contrapposizione dolce/picante, sapori contrastanti. Proprio come l'EVO con peperoncino messo a punto dallo staff tecnico dell'Agraria di Riva del Garda.

Abbina le peculiarità del vegetale rosso alla pregevolezza di quello dalle verdi drupacee. Un mix, il peperoncino franto assieme le olive, senza alcuna forzatura meccanica o uso di coloranti. Mantenendo così l'apporto benefico della capsicina e dei diversi sali e oligoalimenti naturali concentrati nel peperoncino rosso, assieme a lecitina (contenuta in modo particolare nei semi), olio essenziale e flavonoidi. E ancora. Importante ricordare la presenza nel peperoncino rosso della vitamina C, che, tra le sue altre funzioni, ha un ruolo importante nella difesa dalle infezioni. Proprietà benefiche indiscutibili e che diventano ancora più promettenti se queste diventano un 'unicum' con l'olio d'oliva della riviera trentina del Garda, il limite settentrionale massimo della coltura dell'olivo.

Olio piccante, per svariati usi gastronomici. Ricette di stampo mediterraneo e altrettante d'impostazione alpina, pure dolomitica. Manicaretti pure a base di trote, cucinate con pomodori, porri, anche con agrumi. Il tutto da impreziosire con l'olio dell'intuizione che state leggendo. Per un guizzo di gola. Piccante.

CUOCI E DEGUSTA AL MEGLIO

Nei sussidiari di cucina - quaderni scritti in bella calligrafia, documenti preziosi, tramandati da madre in figlia, custodi di saperi oltre che di sapori squisiti - si può scoprire l'evoluzione del gusto di tante comunità. Specialmente tempi e modi di elaborare i pochi ingredienti che la massaia dei paesi alpini riusciva a racimolare. Carestie e fame erano purtroppo sempre considerate prioritarie, per non sprecare assolutamente nulla.

Ma cosa si legge nei manuali della cucina popolare in merito al pesce d'acqua dolce, alle trote in particolare? La documentazione non è tra le più 'corpose': pochissime le citazioni sulla varietà del pescato, qualche cenno ai pesci forniti dalle prime aziende trentine che avevano avviato - siamo sul finire del 1800 - vasche d'acquacoltura. In compenso, precise le note, i suggerimenti per cucinare al meglio quanto 'pescato'. Con intuizioni su metodi 'cucinari' che si rivelano ancora perfettamente utili, rispettosi pure di moderni riscontri scientifici.

Tempi e modi anzitutto per non disperdere le proprietà nutritive, salvaguardare l'apporto proteico,

senza sminuire - con la cottura - qualità e sapori della materia prima.

La cottura più ancestrale è quella di cuocere il pesce sfruttando il fuoco, sulla fiamma delle braci ardenti, sfruttando apposite griglie o tradizionali spiedi. Altrimenti si può optare per altri metodi, a seconda delle consuetudini alimentari delle singole famiglie, dei suggerimenti tramandati da generazione in generazione, proprio come si legge nei sussidiari.

Il modo più semplice per mettere in tavola un piatto a base di pesce è la bollitura. Con qualche sapiente, pratico accorgimento. Depositare le trote - eviscerate - in una pentola con poca acqua, solo quanto basta per coprire il pesce; acqua che deve essere bollente. Questo per disperdere al minimo proteine e sali minerali. Ma soprattutto è fondamentale far bollire il tutto per poco, solo per qualche minuto, giusto il tempo che la carne si rassodi.

Più salubre e pure per risultati più gustosi è invece la cottura a vapore. Che non prevede alcun contatto tra pesce e acqua bollente e quindi - se le trote sono state opportunamente tagliate, sfilettate - saranno salvaguardate le loro intrinseche peculiarità nutritive.

Riscontri scientifici dimostrano che cuocendo in pochi minuti e a vapore, il pesce trattiene la maggior parte delle vitamine.

E ancora: se la cottura avviene in pentola a pressione (pratica culinaria piuttosto insolita, anzi, sconsigliabile ...) la carne sarà sicuramente pregna di elementi minerali, ma a scapito del sapore e della consistenza stessa della pietanza.

E veniamo alla cottura al forno, forse la tecnica più consigliabile. Perché non serve aggiungere grasso, perché si può sfruttare la 'crosta del sale' o avvolgere la trota in speciali carte resistenti al calore, 'Cartoccio', quindi che consente di mantenere al suo interno tutte le peculiarità gastronomiche del prodotto.

Infine, la frittura. Velocità e accorgimenti. Anzitutto la scelta dell'olio - ideale quello di arachidi, con temperatura di fumo a 180°, il più resistente alla bruciatura; benissimo quello d'oliva - che non deve mai comunque essere caldissimo (almeno 130°), per consentire una cottura uniforme, interna e non solo la doratura che vi nota immediatamente all'esterno. E tempi di cottura in base alle dimensioni del pesce che si mette a friggere nel tegame.



GUIZZO SALUTARE

Sane, talmente salubri da essere scelte per fornire alla ricerca farmaceutica più avanzata, preziose sostanze salutistiche. Perché le trote IGP del Trentino sono ricche di Omega 3, vale a dire un concentrato di speciali acidi grassi essenziali, particolarmente importanti per l'equilibrio del metabolismo umano. Omega 3 dalle trote ASTRO, per completare un ciclo produttivo veramente 'al servizio del consumatore'.

Al punto che un gruppo leader della farmaceutica italiana ha recentemente siglato un accordo con l'Associazione Trotaicoltori Trentini per 'concentrare' gli Omega 3 in pratiche capsule destinate al mercato salutistico, italiano ed europeo. Per 'pillole benefiche'.



Un progetto che coinvolge il Dipartimento di Ingegneria Alimentare dell'Università di Trento e i Centri di ricerca che da sempre sono in sintonia con ASTRO e Fondazione Mach in primis.

Omega 3 ricavati dalla lavorazione di alcuni tranci di carne delle trote, salvaguardando l'integrità del pesce destinato al normale consumo. Una ricerca farmaceutica d'alto livello, che mira pure ad evitare sprechi, 'recuperando' certi scarti della lavorazione delle trote.

Ma cosa sono gli Omega 3?

La scienza medica è concorde nel ribadire che questi 'acidi grassi essenziali' sono utili al nostro organismo per una variegata serie di patologie.

Utili per l'arteriosclerosi e le malattie cardiovascolari, per l'artrite reumatoide, ma anche per lenire coliti, per proteggere la pelle da psoriasi e dermatiti.

Corroborante per il cervello, in aiuto sull'umore, contro disturbi comportamentali, nonché integratore per il metabolismo osseo e altre patologie quali asma allergico, pure diabete.

Benefici dunque sulla qualità della vita.



ETICA ESTETICA

Anche l'occhio vuole la sua parte. Se la freschezza di un pesce si può intuire guardandolo negli occhi, anche l'approccio al prodotto, lo stimolo che ne determina la scelta, quindi l'acquisto e dunque il consumo è in parte condizionato dall'immagine, dalla confezione stessa, dal suo look, dal packaging, insomma dall'apparenza. Che deve comunque essere pienamente in sintonia con la sostanza.

Ecco perché ASTRO s'è data una nuova immagine. Uno stile di comunicazione per certi versi volutamente 'pop'. Nel senso che la gamma dei suoi prodotti viene presentata con disegni di grande suggestione e altrettanta facile lettura. Scanditi dallo slogan 'Trote e salmerini alpini, buoni, sani e trentini'.

Scelta 'pop' per rendere i prodotti ASTRO ancora più accessibili, coinvolgere il consumatore, ma specialmente far conoscere il 'pesce trentino' con nuovi linguaggi, renderlo esperienza replicabile nel consumo quotidiano, nonché avvicinare il pubblico a convivere gioiosi quanto informali.

Progetto grafico di Plus Communications, storica agenzia pubblicitaria di Trento, con godibili acquerelli di Luca Franceschini e foto a cura di Carlo Baroni. Il tutto suggellato dal Marchio Qualità Trentino ottenuto recentemente.

'Solo pesci felici' si legge in apertura del depliant, descrivendo come le produzioni ASTRO siano basate su pesci che nascono, crescono in allevamenti tradizionali, acque sempre freschissime, strutture e fasi di trasformazione sotto la rigida sorveglianza dei Centri scientifici e rigorosi controlli alimentari.

ASTRO, una storia vera. Titolo che apre la brochure esteticamente bella, al punto che i curatori grafici - in un recente concorso di design - hanno conquistato il palmares assoluto.

Bella alla vista. Tutta la gamma dell'affumicato è proposta in nuove buste con facili spiegazioni al consumo. Non solo. Uno spazio importante è dedicato all'educazione alimentare. Con consigli sia per il pesce da cuocere che quello pronto da gustare.

ASTRO, stelle d'acqua dolce. Questo lo slogan sulla pagina di chiusura. Per invogliare l'assaggio di prodotti d'acquacoltura in grado di rendere eccezionale la semplicità.





CONTAINER RECUPERATI



È l'innovazione che non t'aspetti. La meno appariscente e in realtà quella che dà sostanza. Rende utile pure il superfluo. E mira ad una sostenibilità a 360°. Una sfida, una partenza più che un traguardo. Che Mimosa – società cooperativa da quasi 40 anni protagonista dell'innovazione, servizi e sostenibilità in tutto l'Alto Garda e non solo – propone con orgoglio, coinvolgendo spazi fieristici nazionali e con mire ancora più ...lontane.

Un modo decisamente alternativo di proporre strutture espositive temporanee assolutamente ecosostenibili. Intuizione tutta trentina, scaturita dallo staff di ricerca della storica coop Mimosa e progettata da due giovani donne laureate in architettura, Giulia Perini e Viviana Lunelli. “La logica è quella del riuso e dell'economia circolare, coniugando rispetto ambientale con funzionalità ed estetica” sottolinea l'architetto Lunelli.

“Vogliamo educare al riuso, contro gli sprechi, per coinvolgere imprese e soggetti creativi in micro azioni di economia sostenibile. Ad ogni livello”. Luca Benini è il presidente di Mimosa. Spiega con cipiglio manageriale quanto Mimosa è riuscita a mettere in cantiere, illustrando una serie di allestimenti imbastiti sia nel nuovo padiglione di Riva Fiere Congressi, ma anche le architetture temporanee sul molo di Trieste, durante la Barcolana, la popolare kermesse velica sul mare triestino. Tutto il materiale è sostenibile ed in parte di recupero, ma nulla sembra usurato.

“Ci sono materiali come la speciale moquette realizzata con migliaia di chilometri di cavi recuperati da reti da pesca, esempio di pulizia del mare e di denuncia dell'abuso della pesca con reti a strascico”, spiegano gli organizzatori.

Ma la vera star è sicuramente il modulo espositivo ottenuto con una serie di container navali, quei cubi in acciaio, grezzi, solitamente



te caricati su TIR o Cargo navali. Materiali riciclati e containers alimentati da energia 'dal vento' e fotovoltaica, generata da una speciale turbina eolica. Stand con pareti di metallo, luci a led, pavimento in legno rigorosamente trentino, sedie e tavolini di materiale riciclato e sul tetto una terrazza con splendida vista: sul Garda o sul panorama dove trovano sistemazione.

“È la nostra risposta agli allestimenti fieristici per uso esterno – ribadisce anche Roberto Pellegrini, ‘anima’ di Mimosa e presidente di Riva Fiere Congressi – progetto sul quale abbiamo investito risorse e strategie. Studi, analisi e tanto personale. Per noi non è però un traguardo, anzi. E’ la sintesi del nostro concetto di modularità, funzionale e suggestivo”.

Adesso si punta al mercato nazionale, sicuri – dicono alla Mimosa – di essere apripista di nuovi percorsi. Da sottolineare che il progetto è stato realizzato in collaborazione con

Habitech (il distretto tecnologico del Trentino per l’energia e l’ambiente) con cui è stato redatto un disciplinare, ovvero linee guida chiare messe nero su bianco, per un metodo di lavoro davvero ecosostenibile che fornitori, clienti e produttori devono impegnarsi a rispettare.

Un allestimento temporaneo innovativo, di giusto impatto visivo, versatile, capace di soddisfare le richieste ed esigenze più diversificate.

Container dunque per sfidare statiche visioni di marketing, strutture che si integrano perfettamente con ogni tipo di paesaggio, specialmente vicino l’acqua. Ma non sfigurano neppure nei piazzali attigui prestigiosi hotel a 4 stelle e più, anzi. Riescono proprio a stimolare un concetto di vera sostenibilità ambientale, contro sprechi di suolo e di risorse naturali. L’acciaio che rinasce, rimane tale e quale, ma diventa non solo utile, pure bello.



BIOMEDICINA SFIDA FUTURA

Scoprire che vicino casa hanno scoperto qualcosa che potrebbe cambiare - nel bene - il futuro dell'umanità. Vale a dire possibili interventi di microchirurgia sul DNA per curare una miriade (oltre 6 mila) malattie genetiche. Colpire solo le difettose, quelle che scatenano malanni alla nostra vitalità. Senza rischiare d'introdurre mutazioni indesiderate.

Scoperta da molti scienziati ritenuta la più importante del XXI secolo, per la portata globale delle sue applicazioni. Ma le applicazioni del genome editing sono state, fin dall'inizio, ostacolate dall'incapacità dell'enzima che riscrive il DNA di essere davvero accurato. Al CIBIO dell'Università di Trento si è trovato il modo di renderlo un'arma di precisione pressoché assoluta, che spara un solo proiettile e uccide il DNA malato.

Uno staff di questi biotecnologi, coordinato da Anna Cereseto - docente di biologia molecolare a Trento, dopo una carriera ventennale tra Italia e Stati Uniti e molti risultati di livello internazionale - sono riusciti prima a decifrare e poi a codificare la versione più precisa al mondo di Crispr-Cas9.

Sigla criptica per i non addetti ai lavori, ma sigla che riguarda un enzima in grado di tagliare e ricucire con grande facilità il Dna, per curare mutazioni genetiche senza rischiare di provocare, di scatenare altre malignità. Genetica di precisione, ma soprattutto sicura. Contro le alterazioni presenti in malattie genetiche e nei tumori.

«La forza del lavoro – spiega Anna Cereseto - è che abbiamo sviluppato una variante della molecola CRISPR/Cas9 più sicura e affidabile di qualunque altra finora descritta, che effettua il taglio di DNA soltanto nel punto voluto».

Una ricerca che ha del sensazionale, tutta messa in atto da una

equipe di ricercatori del CIBIO – Centro per la Biologia Integrata – dell’Università di Trento, nella ‘città delle Scienze’ orgogliosamente accudita sulla collina di Povo, poco sopra la conca dell’Adige. Un centro d’eccellenza, che in un paio di lustri ha davvero dato un contributo decisivo all’evoluzione delle ricerche più avanzate (al mondo) di biotecnologie. Con quasi 250 ricercatori, costantemente impegnati in studi d’ingegneria genetica.

Modificare il DNA a scopo terapeutico, uno studio che da tempo vede in azione i centri più blasonati al mondo (Berkeley e Boston in primis) ma che ora consacra il CIBIO e i ricercatori di Povo, protagonisti indiscussi, per affidabilità e sicurezza nelle future applicazioni cliniche. «Abbiamo messo a punto un metodo sperimentale di screening attraverso il quale otteniamo una molecola, che chiamiamo evoCas9, davvero precisa nel cambiare il DNA. È un enzima di affidabilità assoluta, che effettua il cambiamento soltanto nel punto stabilito» commenta ancora con orgoglio e soddisfazione Anna Cereseto, senior author dell’articolo che descrive lo studio su “Nature Biotechnology”, la rivista di biomedicina in assoluto con il maggiore impatto. «La molecola da cui siamo partiti, CRISPR/Cas9, sta cambiando la faccia della biomedicina. Si tratta di una “macchina molecolare”, fatta della proteina Cas9 e di una molecola di RNA, che raggiunge e taglia uno specifico segmento di DNA, permettendo di modificarne la sequenza. Il problema è che questa molecola fa errori sistematici e quando applicata al tentativo di curare malattie non modifica solo il gene o i geni implicati nella patologia, ma agisce su altri siti del DNA causando effetti imprevedibili. Ciò la rende inaccettabile per la pratica clinica.

In questo momento la nostra evoCas9 è la macchina molecolare migliore al mondo per il genome editing» sottolinea Cereseto.

Il CIBIO sbaraglia così la concorrenza scientifica internazionale. «Il genome editing è davvero la scoperta del secolo in medicina, e non solo» rimarca il direttore del CIBIO Alessandro Quattrone. «Questa invenzione di Anna e dei suoi altrettanto brillanti collaboratori e colleghi è certo a oggi il contributo più importante che abbiamo dato allo sviluppo di terapie. Grazie a questo studio, che peraltro si integra perfettamente con il precedente, il genome editing può diventare adulto, e il nostro sforzo adesso è far sì che il ritrovato dia frutto, per quanto possibile, in Trentino.’

L’interesse per questa tecnologia è globale, quindi non sarà facile trattenerla? ‘Stiamo lavorando in molti per partire da casi come questo e fondare il biotech trentino attraendo capitali. È ciò che la

Provincia di Trento si meriterebbe per aver sempre fortemente creduto nel programma dell’Università che ha generato il CIBIO’.

Gli ambiti di applicazione del “correttore perfetto” evoCas9 non si limitano alle malattie genetiche e ai tumori, i primi e più ovvii bersagli, ma si estendono agli altri settori non medici in cui il genome editing è ormai essenziale: il miglioramento delle piante di interesse alimentare e degli animali da allevamento. Come si è arrivati a questa molecola dal rischio di errore vicino allo zero? Spiega Anna Cereseto: «EvoCas9 è stata sviluppata sottoponendo Cas9 a una evoluzione darwiniana in provetta, da qui il nome evoCas9. Cas9 nasce nei batteri, dove la sua imprecisione è un vantaggio perché funziona come una sorta di sistema immunitario contro i DNA estranei che, tagliando qua e là, inattiva meglio il nemico. La nostra intuizione è stata di fare evolvere Cas9 in cellule non batteriche, i lieviti, che sebbene semplici sono molto più vicine a quelle umane. Qui l’abbiamo fatta diventare ciò che ci interessa sia: un cesello che intarsia solo dove deve, un’arma di precisione che colpisce in un punto e risparmia tutto il resto. Questo renderà il suo impiego nella clinica finalmente sicuro». Lo studio ha generato, accanto alla pubblicazione, un brevetto, già depositato e già oggetto di interessi molteplici. Ancora qualche mese e si capirà se e come evoCas9 continuerà a essere una storia trentina. Su evoCas9 è stato già richiesto un brevetto. Se sarà concesso, solo le aziende chimico-farmaceutiche disposte a pagare i diritti commerciali potranno utilizzare evoCas9.

L’enzima è archiviato in una banca-dati pubblica e a disposizione di tutti i ricercatori. Il brevetto serve a finanziare le ricerche, che costano un sacco di soldi, e ad attrarre le società farmaceutiche in grado di tradurre le scoperte scientifiche in farmaci e terapie. Intorno ai brevetti su Crispr si giocano battaglie legali mondiali, perché la posta in palio è enorme. I pionieri della ricerca su Crispr-Cas9 hanno fondato aziende che si chiamano Intellia, Editas e Crispr Therapeutics, sono quotate in borsa e racimolano centinaia di milioni di dollari di investimenti privati.

Adesso Trento...può giocarsela ed entrare ‘nel grande giro’.

L.C.



NOTE DI GHIACCIO

Un sogno che ha dell'impossibile: far vibrare l'acqua per udire melodie composte secondo meticolose regole di spartiti musicali. Imbracciando un violoncello di ghiaccio, suonando nello speciale 'igloo' allestito in anteprima al Muse di Trento, per ribadire l'origine stessa della materia prima, ghiaccio dolomitico, prelevato sulle vette del Presena.

Una sfida, una geniale performance caparbiamente attuata da un trio istrionico, competente e decisamente artistico. A partire da Tim Linhart, scultore, pittore e liutaio americano, originario del Kansas. Che da anni – dopo sperimentazioni a dir poco stupefacenti – è riuscito a 'far suonare il ghiaccio', costruendo strumenti musicali assolutamente 'freddi' (temperature di molto sotto lo 0° termico) assolutamente unici, per sonorità tutte da scoprire. Chitarre, viole e violini, pure pesantissimi tamburi, vibrafoni, addirittura un organo a canne e perfino una cattedrale di ghiaccio di dimensioni reali, capace di ospitare circa 500 spettatori. A dimostrazione che il ghiaccio, come materiale di costruzione, ha una vita propria, sviluppa suoni unici e incanta con la sua bellezza.

Incanto e coinvolgimento. Come il timbro musicale emesso dal violoncello (chiamato n-ICE-cello) che Giovanni Sollima, musicista di fama mondiale, ha fatto suonare nel tour partito in riva all'Adige, da Nord verso Sud, dalle Dolomiti al Mediterraneo, dai ghiacciai alpini alle acque che lambiscono l'Africa. Per richiamare l'attenzione sui cambiamenti del clima, ma soprattutto a simboleggiare l'acqua che ritorna e viene riportata nei luoghi da dove è purtroppo sparita. Problema urgente, serio, che potrebbe generare conflitti, migrazioni e ulteriori drammi.

Davanti al Muse, Linhart spiega lo scopo di questa sua creazio-



ne. 'Per ammirarne anzitutto la bellezza, uno strumento che sembra di marmo, puro, magnifico. Proprio come l'essenza della materia che lo forma, l'acqua del Presena'.

Con l'artista anche Corrado Bungaro, violinista e noto documentarista, esperto pure in diritti umani. Il tour dell' n-ICE-cello sarà il filo conduttore di un docufilm, sul tragitto uguale e contrario alla rotta dei migranti che dalle terre senz'acqua sfidano il Mediterraneo per dirigersi verso nord. Video didattico, pure di denuncia. I compagni di viaggio, incontrati lungo il cammino, sono uomini di scienza e artisti che si esprimono sul futuro del pianeta, sul cambiamento climatico, sulle catastrofi naturali, sulla scarsità d'acqua e sulle conseguenze sociali e umanitarie. 'Ecco, questo violoncello di ghiaccio trasportato in una speciale cella termica, vuole essere omaggio e rispetto

all'acqua, atto di restituzione, che questa vorremmo tornasse, simbolicamente, in quei paesi dove scarseggia.'

Al Muse di Trento la ricerca scientifica più avanzata è decisamente 'di casa'. Specialmente la glaciologica, il monitoraggio e lo studio sulle acque di fusione glaciale, le sorgenti, la qualità dei corsi d'acqua, gli eventi calamitosi in corrispondenza di intense precipitazioni. Proprio per sviluppare queste ricerca e renderle pure attrattive nasce il Progetto n-ICE-cello. Ghiaccio musicale, per una riflessione ... a caldo su variegati temi ambientali e non solo. Giovanni Sollima ribadisce come questo suo insolito violoncello sia una 'Sorta di valigia, fragile, ma carica di significati, custode di storie e di speranze'.

Dopo le tappe nel Bel Paese, il violoncello è stato consegnato al mare, segno di dialogo, semplice quanto simbolico omaggio alla Natura.



CURLING GUIZZO OLIMPICO



Calda come impossibile pensarla, talmente ghiacciata da essere quasi ...rovente. E' la base dello sport forse più strano, per certi versi assurdo, che si possa immaginare: il curling.

Disciplina olimpica che nelle recenti competizioni coreane ha visto lottare con orgoglio la compagine azzurra, per la prima volta qualificata. Squadra trentina si potrebbe dire. Perché a stragrande maggioranza d'origine cembrana. Proprio così, giocatori che ben conoscono il porfido di casa e che con le 'pietre' da competizione – chiamate 'stone' – ci sanno davvero fare. Dimostrando un cipiglio olimpico assolutamente prestigioso.

E' stata la sfortuna a far svanire - in extremis – sogni di medaglia. Il bilancio è più che soddisfacente. Anzitutto perché si sono tolti grandi soddisfazioni. Per la partecipazione olimpica, ma anche per aver battuto i 'colossi' del curling, 'bruciando' – è il caso di dire – americani e le formazioni del Nord Europa, da sempre indiscusse leader tra le 'pietre che scivolano'.

Curling, una sorta di gara a bocce, sport da oltre cinque secoli attrazione popolare nei paesi dove stagni, torrenti e laghi ghiacciano con temperature pressoché polari. Competizione inventata (forse per caso) dagli scozzesi, per non poltrire, per superare in compagnia rigide stagioni di ghiaccio. Senza alcun screzio tra le squadre in lizza.

Perché il curling è una filosofia di comportamento. Senza barare, senza mai insultare l'avversario. A prescindere dal risultato.

Ma chi sono i campioni italiani (trentini) di questa (s)fortunata spedizione coreana? Praticamente gli stessi che si erano messi in luce alle Olimpiadi di Torino – dove avevano partecipato in quanto squadra della nazione organizzatrice – che mai hanno smesso di scendere domi sul ghiaccio. Ecco allora Amos Mosa-



ner, Daniele Ferrazza e Andrea Pilzer, trentini, Simone Gonin, piemontese e Joel Thierry Retornaz, tesserati per il Pinerolo. Mosaner è il primo (semi)professionista del curling italiano, grazie al gruppo sportivo dell'Aeronautica militare che gli consente di allenarsi tre o quattro ore al giorno. Gli altri sono dilettanti, Retornaz ha un'azienda che produce polvere di diamante sintetica; Gonin studia scienze motorie; Ferrazza è falegname; Pilzer è ingegnere, dinastia di grappa ioli a Faver, figlio di Bruno, un Mastro distillatore di fama, docente nei corsi che insegnano a bere con responsabilità e a conoscere al meglio il valore del 'lambicar cembrano'. Nello stadio coreano hanno messo in pratica quanto sperimentato sul ghiaccio di casa, nella splendida struttura di Cembra. Dove il curling inizia ad avere un seguito, non solo per tifoseia, ma un vivaio di giovani. Hanno imparato tec-

nica ed eleganza. Atleti che scivolano con grazia sulla lastra cristallina. Calzando speciali scarpe, il teflon come suola, impugnando la scopa, usandola freneticamente, 'spazzolando' il ghiaccio, per imprimere traiettorie solo apparentemente lineari, accelerazioni o frenate a pietre che pesano 19 chilogrammi. Senza mai toccare la 'stone' in gioco. Senza neppure sotterfugi o plateali contestazioni. Curling, il gioco sull'acqua dura. Liscio. Gentile, per il piacere della sfida.

Leone Chistè



FRUTTI OLTRE LE SBARRE

La libertà nel gusto, nella cura di coltivare la terra senza sbarre, senza limiti alla fantasia, alla bramosia stessa di cose buone. Esperienza unica quanto ricca di significati, attuata nella casa circondariale di Spini di Gardolo, negli spazi – quasi un ettaro di terreno agricolo – racchiusi dalle mura di cinta del carcere trentino. Dove un gruppo di detenuti hanno seminato, coltivato e raccolto prodotti decisamente unici e non riproducibili. Proprio perché frutto di una realtà che sconfina, che supera incomprensioni e che va ben oltre la tradizionale coltura agricola. Raccoltando micro produzioni non solo d'assoluto valore – coltivano il preziosissimo zafferano – ma propongono raccolti in grado di dialogare con l'esterno, che parlano dall'altro lato del carcere: le persone.

Nasce da questo il Galeorto, un percorso di Agricoltura Sociale in cui sono attivamente impegnati i detenuti. Persone che hanno deciso spontaneamente di mettersi a disposizione per attuare pratiche biologiche di coltivazioni di piante officinali, zafferano in primis.

Produzioni mirate, per altrettante sperimentazioni gastronomiche o per contribuire a sperimentazioni alimentari. Dare risposta la richiesta di prodotti eccellenti – da parte della ristorazione più evoluta – ma anche 'spaziare' nelle 'contaminazioni' tra zafferano e birra, tra erbe aromatiche e creazioni gourmet.

Proprio per questo è stato stipulato l'accordo con l'Argenteum, agribirrifico trentino di Cortesano, azienda che condivide la visione valoriale in atto nelle carceri locali. Dando il via alla produzione di una singolare birra artigianale, la Zafferana, aromatizzata appunto con lo zafferano pazientemente accudito dai detenuti.



Il progetto “Galeorto” nasce dallo stimolo fornito dalla legge sull’agricoltura sociale, ma soprattutto dalla illuminante enciclica di Papa Francesco “Laudato Si”, che coniuga la custodia del creato con il lavoro dei poveri e la loro promozione. Tra i primi ad aderire al Progetto, il carcere di Trento, tramite la cooperativa La Sfera, da tempo in prima fila nelle iniziative a sostegno dei più deboli ed emarginati. Infatti è una cooperativa sociale di tipo B nata nel 1995 dalla volontà di Aft (Associazione Famiglie Tossicodipendenti) di Trento di rispondere al bisogno dei propri utenti di riprendere in mano la propria vita recuperando i contatti con il mondo del lavoro. La Sfera è un’impresa socialmente responsabile che, attraverso il lavoro, crea benessere, con particolare attenzione alle persone con disagio, e aumenta la qualità della vita in un contesto positivo. Così Galeorto è diventato un

percorso di sano recupero sociale. Con ottimi risultati, pure educativi e che hanno soddisfatto ampiamente le aspettative. Alla luce di questi primi risultati, l’amministrazione carceraria intende coinvolgere nel progetto un numero sempre maggiore di detenuti.

Produzione e mercato. Attuando un diverso rapporto con la vendita, per certi versi alternativa e diversa rispetto alla vendita all’ingrosso. Rispettando il ruolo dei protagonisti.

Coltivare il domani, per integrare il carcere con il territorio, contribuire alla formazione e all’inserimento lavorativo dei detenuti. Educarli al giusto e pure al gusto. Coltivando la terra, con un lavoro che crea competenze e che si trasformano in valore. Non solo di libertà.

Salmerino affumicato Astro, passato di bietola, insalata di rape, pane fritto e polvere di cavolo bianco

RICETTA PER 4 PERSONE

Il pesce

180g di salmerino affumicato Astro (tagliato a listarelle)

Il passato

250g di bietole (sbollentate 2 minuti e raffreddate in acqua e ghiaccio)

200g di acqua

100g di panna

250g di patate lesse

30g di olio d'oliva extravergine

Sale q.b.

Frullare tutti gli ingredienti con un buon mixer (tranne panna e patate) per almeno 5 minuti, completare l'aggiunta e frullare fino ad ottenere una crema liscia.

Il passato andrà servito a temperatura ambiente o freddo.

Il pane

500g di focaccia bianca

150g di olio d'oliva extravergine

3 spicchi d'aglio

Sbriciolare il pane, quindi passarlo in padella con olio e aglio a fuoco basso fino a farlo dorare e seccare; far raffreddare in una teglia con qualche velo di carta assorbente

ASSEMBLAGGIO:

Stendere in un piatto fondo uno strato di passato, aggiungere qualche cucchiaino di insalata di rape e delle fette di salmerino affumicato Astro; contornare il passato con il pane fritto, aggiungere una leggera spolverata di polvere di cavolo e decorare con le fettine di rapanello.

Questo piatto è stato pensato come un'antipasto primaverile, lo stesso abbinamento è indicato con tutta la linea degli affumicati Astro.



L'insalata

100g di rapa bianca

4 rapanelli

Pelare le rape e tagliarle a cubetti abbastanza piccoli, sbollentare in acqua salata per circa un minuto, quindi raffreddare in acqua e ghiaccio, condire a piacere.

Tagliare i rapanelli a fette sottili e farli riposare circa un'ora in acqua e ghiaccio; scolare e condire a piacere.

La polvere

1 cavolo cappuccio bianco

40 g di aceto di mela

5 g di sale

Tagliare il cavolo a listarelle, condire con aceto e sale, far riposare per qualche ora; disporre su una teglia con carta da forno ed essiccare in forno a 50°C per almeno 8-10 ore.

Far raffreddare e frullare in un mixer ben asciutto fino ad ottenere una polvere.



Sebastiano Cont

Di Aldeno, classe 1995, ha frequentato la scuola alberghiera di Levico. Durante il terzo anno svolge uno stage come commis di cucina alla Locanda Margon, ristorante delle Cantine Ferrari, gestito dallo chef stellato Alfio Ghezzi. Nell'estate del 2012 viene assunto come

aiuto cuoco nella partita degli antipasti e in pasticceria.

Nel settembre 2012 inizia il 4° anno di formazione per approfondire la cucina regionale italiana.

Dal 2013, grazie alla collaborazione con lo chef Alfio Ghezzi viaggia e fa esperienza in diverse città e località italiane ed estere: a Venezia, Firenze, Roma, in Sardegna, a Capri, Hong Kong, in Toscana e ad Amsterdam.

GUIZZI DI GUSTO

Ricetta casalinga

Si prendono delle trote freschissime, si lessano immergendole in acqua quasi bollente in cui avete messo un bicchiere di vino bianco, due cucchiaini di aceto, una cipolla, un gambo di sedano con le foglie, prezzemolo, una fetta di limone, pepe in grani, alloro. Cottura 10-12 minuti.

Si puliscono le trote adagiando i filetti su un piatto.

A parte si preparano altri ingredienti: patate lesse a spicchi, carciofi crudi (un carciofo ogni trota), insalatina tenera, alcune uova sode.

Nel frullatore, infine, il condimento mettendo olio evo, due filetti di acciughe, capperi e un pizzico di prezzemolo.

Terminare il piatto aggiungendo ai pezzi di trota spicchi di patate, uova e fette di carciofi, tutto intorno l'insalata novella come un cordoncino.

Infine condire usando la salsina di acciughe.



Silvia Agagliati Fozzer

Piemontese di nascita, trentina "da sempre" senza comunque dimenticare le sue radici. Non a caso è l'animatrice del Circolo Austrosabaudo Trentino, un convivo che da anni coniuga valori

gastronomici con temi legati all'identità del cibo, i suoi legami con la storia, con i piaceri della gola da condividere per capire realtà diverse, per accomunare stili e progetti eno-culturali.

Grande appassionata di cucina, elabora tutta una serie di ricette con garbo e assoluta spontaneità, mettendoci il cuore più che la tecnica, anche se ogni sua proposta culinaria – rigidamente 'alla portata di tutti' – è studiata, elaborata e davvero da assaggiare.



GUIZZO BRIOSO



Vivace nella sua delicatezza, altrettanto preciso nella cristallina lucentezza e una altrettanta setosa suadenza. E' l'impatto con uno tra i Trento DOC emergenti: lo spumante classico Vervè, elaborato dalla Cantina Roverè della Luna. Immediato per bevibilità, ma con alcune peculiarità che lo caratterizzano anzitutto per leggerezza e subitanea freschezza. Caratteri in netta evidenza e che – nel bicchiere – si confermano prototipi di raffinata eleganza e sinuosa espressività.

Una lode. Un canto alla caparbietà della cantina, azienda che tra poco potrà festeggiare il secolo di vita. Una cantina sociale' che ha saputo (e continua a farlo) coniugare valori del territorio dove opera, coinvolgendo i suoi soci vitivinicoltori in precisi progetti di sviluppo agricolo. Puntando sulle peculiarità dei terreni di Roverè della Luna, ansa fluviale protetta dalla montagna, incastonata tra le rocce che guardano le Dolomiti e l'amenità della Piana Rotaliana.

Zona viticola di primaria importanza, tra le prime a investire sulla coltura di viti a bacca bianca. Sicuramente tra le artefici della 'rinascita moderna' del Pinot grigio, senza comunque tralasciare le varietà più consone, Chardonnay e Pinot bianco. Proprio da questi ultimi due vitigni – con un tocco di primaria eleganza apportato da una piccola percentuale di Pinot nero – scaturisce la 'cuvée' di Vervè. Un gioco fonetico, si potrebbe dire, per rimarcare la vivacità, la grande versatilità di questo Trento DOC. Vino oro sgargiante, luminoso, con intuizioni di riflessi verde smeraldo. Che al naso si propone soavemente, note aromatiche giustamente tenui che richiamano sentori di tiglio in fiore, pure il gelsomino e il tradizionale richiamo al pompelmo. Preciso e netto giunge al palato, per un sorso sapido, perfettamente bilanciato nella sua ...vervè, che incuriosisce e coinvolge, un sorso dopo l'altro.

Spumante classico che subito s'è prestato a singolari accostamenti con la cucina delle Dolomiti, privilegiando proprio i piatti a base di pesce d'acqua dolce, trote e salmerino in particolare. Dimostrando tutta la sua versatilità gustativa, tra freschezza e briosità, per una godibile 'lode all'amenità di Roverè della Luna'.



ACQUA DI VITE

Ha l'acqua nella sua indole al punto che la coniuga con vita. Se c'è un prodotto del Trentino decisamente legato all'acqua, indubbiamente lo è la grappa, autentica 'acqua di vita'.

Talmente unica da essere inconfondibile. Distillato di cultura contadina, grappa sintesi di piaceri, pensieri, sensazioni tutte da scoprire. Del resto la grappa è sempre stata un concentrato di piacevolezze. Da scoprire, da tutelare.

Trentino Grappa è la sintesi e il rilancio della vocazione vitivinicola di un territorio altrettanto unico e indimenticabile.

Solo le vinacce d'uva usate per la vinificazione di vini Trentino D.O.C. possono essere usate per ottenere una vera grappa trentina.

Vinacce D.O.C., senza concessioni: nell'alambicco sono travasate solo vinacce accuratamente selezionate.

Trentino Grappa è solo ed esclusivamente un distillato di qualità!

Un prodotto semplice ed immediato.

Il Trentino vanta grappe d'eccellenza, ottenute con secoli di esperimenti e di ricerca, per poter far assaporare autentiche "gocce di vita".

E se bere bene può essere un fatto di civiltà, se ne ha la certezza constatando come l'evoluzione del buon bere abbia condizionato la storia e il costume stesso delle genti di montagna.

La distillazione è un rito antichissimo, fatto di piccoli segreti, di esperienze e di infinite cure.

La pratica della distillazione si perde nella notte dei tempi. E in Trentino, la gestione dell'alambicco diventa arte e scienza.

Merito di Tullio Zadra, che intuì per primo e costruì alambicchi “gentili” come si potrebbe dire, con la gestione controllata del calore, per una distillazione lenta, armonica, al punto tale che la vinaccia sprigiona senza forzatura tutti i suoi meritati sapori e profumi.

I preziosi vapori salendo nella colonna di distillazione perdono le impurità e attraverso una serpentina refrigerata il vapore condensa i caratteri organolettici del distillato, che sanciranno l'indole della vera grappa del Trentino.

“Lambicar” - nel dialetto trentino delle genti di montagna - è il verbo che significa distillare. Ma ha anche un'altra valenza: oltre ad indicare la pratica del “distillare con l'alambicco”, significa pure “faticare”. Un duplice senso, anche se oggi lo scopo prioritario del “lambicar” è unico e preciso: ottenere dalle vinacce un distillato con le migliori qualità. “Lambicar” è un verbo che recupera una pratica del passato e scommette sulla piacevolezza del futuro. Senza dimenticare gli uomini, i grappaioi che nei tempi passati distillavano per sfida e per piacere, trasgredendo leggi e burocrazia ossia “lambiccando” di contrabbando; paioli per la cottura delle vinacce e tortuose serpentine d'improvvisati alambicchi nascosti in casolari irraggiungibili o in anfratti rupestri. Tra fumi e vapori soporiferi, orgoglio e astuzia contadina.

La distillazione è sinonimo della sapienza di coloro che sono ancorati ai riti della campagna, al ciclo della vite, che in Trentino scandisce il ritmo della vita più che in altri luoghi. Con la grappa in continua evoluzione, proprio come la cultura rurale.

Rinnovare per cambiare, senza stravolgere il significato della distillazione la quale narra storie di vita montanara, così come stagioni di quiete, il riposo dopo la vendemmia, per un “lambicar” quasi liberatorio, per “concentrare” il piacere che l'uva riesce a suggerire. Distillare appunto, per sintetizzare amorevolmente lo spirito stesso del territorio, il suo umore vitale.

La grappa tecnicamente nasce sfruttando l'alambicco, dall'ebollizione - lenta, quasi carezzevole - delle vinacce immerse insieme all'acqua nella cucurbita, alla conseguente refrigerazione del vapore. Tutto viene regolato da minuziosi controlli tecnici ma è soprattutto l'esperienza del distillatore a fare la differenza. È lui infatti che separa ed elimina “teste e code”, le impurità contenute nella prima e ultima fase del vapore, salvando il “cuore”, l'essenza, la purezza dello “spirito alcolico”: 70° con un timbro aromatico e una struttura fine quanto possente e caratteri corroboranti ineguagliabili!

Successivamente diluito con acqua purissima e cri-

stallina per abbassarne il grado alcolico lo “spirito” diventa suadente grappa.

I mastri distillatori del Trentino hanno fondato nel 1960 un loro Istituto di Tutela della Grappa Trentina. Autoregolamentazione per una qualità indiscutibile, per dimostrare autorevolezza e lungimiranza produttiva. Con tanto di marchio a tutela dell'origine, a garanzia della qualità. Un servizio ulteriore al consumatore.

Il Trentino è giustamente orgoglioso di essere terra di eroici grappisti.

Almeno 30 distillerie artigianali sono in piena attività. Un record se raffrontato alle circa 150 distillerie dell'intero comparto nazionale. Primato nell'attivismo, mirato solo e comunque alla qualità. Nonostante la sua forza di settore, il Trentino produce solo quasi l'8% della grappa italiana. Poca, ma squisita. Dimostrazione di serietà e dell'indole decisamente artigianale dei “nostri” mastri grappaioi. Lo ribadiscono da sempre: “grappa prodotta con amore e controllata con rigore”.

L.C.





Foto Carlo Baroni

GUIZZO STORICO



*Barbara Pellegrini
Presidente del Consorzio di Tutela
delle trote del Trentino IGP*

Lo avevano capito in tempi non sospetti, anni grami, la devastazione della Grande Guerra appena alle spalle. Decisi a dar speranza alla comunità di Tione con una serie di stimoli imprenditoriali. Partendo dal guizzo, vitale, delle trote.

Nasce anche da questa intuizione la Piscicoltura Giudicariense, azienda con quasi un secolo d'esperienza alle spalle.

Lo spiega con orgoglio Barbara Pellegrini, dinamica imprenditrice nonché Presidente del Consorzio di Tutela della Trota del Trentino IGP.

‘La nostra piscicoltura è composta da tre distinti allevamenti, di cui uno piccolino destinato ad avannotteria in località Mola, un altro in località Bersaglio destinato ad avannotteria ed ingrasso ed il principale destinato per lo più all’ingrasso in località Fucine. Il tutto con criteri di gestione praticamente ad impatto zero’. Lo ribadisce mostrando il collaudato sistema di approvvigionamento energetico. Proprio così: l’energia necessaria per far funzionare tutto l’impianto ittico scaturisce sfruttando l’acqua, forza idroelettrica data dal naturale dislivello del terreno dove sono state disposte le vasche. Idrocultura servita dall’idroelettricità, per un ciclo assolutamente ecosostenibile.

Ma come è nata questa attività giudicariense legata all’allevamento di trote e salmerini? Barbara Pellegrini cita tutta una serie di documentazioni storiche, quelle che hanno coinvolto i pionieri del settore e tra questi suo padre Mario.

Attività scaturita da un manipolo d'imprenditori che negli Anni '20 diedero vita ad una allora sperimentale piscicoltura. Ini-

ziativa lungimirante e che – come si legge in una pubblicazione del Centro Studi Judicaria, curata da Ennio Lappi - il 24 marzo 1921, il governo emanò la già nominata legge Micheli che regolamentava la pesca e l'acquicoltura, incentivando la formazione di consorzi per l'avviamento di stabilimenti di piscicoltura, tanto per il commercio del pesce che per l'incremento dell'esercizio della pesca. Annibale Gottardi, riuscì in qualche modo a ricevere gli aiuti per riprendere l'attività ittigenica. Così il 24 novembre 1923, nel capoluogo giudicariense, si tenne la prima riunione di coloro che intendevano far parte della costituenda società di piscicoltura, alla quale parteciparono oltre al Gottardi, il farmacista dott. Giulio Boni, il Regio Commissario Alfredo Antolini, il proprietario della piscicoltura di Giustino Antonio Cozzini, Giocondo Alberti, Emanuele Stefani, Giuseppe Giovanelli, Eugenio e Cornelio Parolari, Umberto Battocchi e pochi altri. Si costruirono sei piccole vasche in cemento destinate all'allevamento. Poco tempo più tardi, il primo nucleo dello stabilimento era completato, e si aggiunse anche una piccola casa per l'abitazione del sorvegliante. Sotto l'incoraggiamento del governo provinciale e le direttive dell'Istituto Agrario di S. Michele, i primi tentativi, peraltro sperimentali, ebbero un insperato e lusinghiero successo che incoraggiò i soci a tentare un primo, timido ingrandimento con l'aggiungere qualche vasca di dimensioni maggiori. Impegno e sperimentazione proseguita con grande determinazione. Superando le vicende belliche degli Anni '40. Investendo poi nel nascente turismo verso gli anni del boom economico, la Val Rendena e Madonna di Campiglio mete sempre più blasonate. Con la crescente domanda di pesce d'acqua dolce per soddisfare le esigenze dei turisti oltre che delle popolazioni locali.

Adottando le tecniche indicate dalla più moderna ittiologia, si cominciarono a costruire

vasche e bacini di varia grandezza, mentre si progettò di adattare i fabbricati esistenti alle esigenze dello sviluppo industriale e commerciale dell'azienda che stava per diventare la più importante industria ittigenica del Trentino.

L'entrata in piena produzione di questa nuova parte dello stabilimento, vide un considerevole balzo nella produzione che aumentò, tanto di quantità, come di qualità. Ci si orientò verso l'allevamento della trota fario e della trota iridea. La fario, la trota di torrente, non era destinata alla vendita, ma solo alla produzione di uova, sia perché questa specie, in vasca, si presentava assai delicata e soggetta a varie malattie, sia perché la sua alimentazione doveva essere molto curata e quindi particolarmente costosa, cosa che ne rendeva poco remunerativo il commercio. Inoltre, anche un ridotto numero esemplari di fattrici fario, qualora sane e ben nutrite, erano sufficienti a produrre una notevole quantità di uova, facilmente collocabili sul mercato ad un prezzo vantaggioso.

Il prodotto raggiunse un buon livello di quantità, ma quel che più contava, un ottimo livello qualitativo, tanto da essere molto apprezzato e ricercato; le trote tionesi venivano consegnate direttamente in moltissimi alberghi del Trentino e dell'Alto Adige, soprattutto nelle località turistiche estive ed invernali, nonché nelle pescherie di Trento, Bolzano, Brescia, Milano e Torino. Notevole, inoltre, era la richiesta di avannotti da semina per fiumi e laghi che venivano consegnati a molte associazioni di pescatori e riserve private del Trentino, mentre sempre alta era anche la vendita di uova embrionate, che venivano incubate negli stabilimenti ittici delle province limitrofe o nelle nuove piscicoltura che si stavano avviando nel circondario. Contemporaneamente, si importarono dall'Austria degli esemplari di salmerino (*salmo fontinalis*) che dettero buoni risultati cancellando il fallimento di un precedente tentativo effettuato con il salmerino canadese che non riuscì ad acclimatarsi.

Oggi lo stabilimento tionesese, che conserva tutta la vastità del periodo d'oro, è gestito da una società con a capo i fratelli Pellegrini, il padre dei quali, ora scomparso, la rilevò negli ultimi anni del secolo scorso.

‘Guardiamo al futuro con grande ottimismo – spiega Barbara Pellegrini – anche perché siamo riusciti a coinvolgere altri nostri colleghi, puntando ad una condivisibile, certificata qualità. Questo anche grazie ad Astro e al recente Consorzio di tutela’. Ma di questo, magari, parleremo in altre occasioni...’

Foto archivio Ennio Lappi





MANGIME PULITO

Nutrire nel rispetto della sostenibilità ambientale, per un ciclo alimentare ancora più sicuro, sfruttando risorse inconsuete, per certi versi rivoluzionarie. Parte da questa intenzione il Progetto SuShin, mirato a produrre mangimi per pesci da allevamento senza intaccare l'equilibrio naturale della fauna ittica. Come dire: nutrire i pesci degli allevamenti per salvare le tante specie acquatiche dall'estinzione.

Una ricerca d'alto valore, non solo a tutela dell'habitat. In quanto SUSHIN - SUsustainable fiSH feed INnovative ingredients – mette a punto una nuova generazione di mangimi per i pesci da allevamento in Italia, sostituendo le convenzionali farine o oli ittici con alimenti zootecnici sottoutilizzati, quali le farine ottenute da insetti, dai residui di macello avicolo, da crostacei e da microalghe. Nel tentativo di salvare molte specie ittiche nell'Oceano a rischio di estinzione.

Progetto d'alta innovazione che coinvolge numerosi Centri di ricerca italiani, Atenei universitari e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Il tutto sotto la regia dell'Università degli Studi di Udine, con varie sinergie, dall'ateneo di Firenze, l'Università Politecnica delle Marche, il CREA e altri ricercatori. Finanziato con specifici Fondi destinati all'acquacoltura, mira a individuare una nuova generazione di mangimi, per ridurre drasticamente l'utilizzo dei convenzionali ingredienti d'origine marina o vegetali finora sfruttati per nutrire pesci in allevamenti. Con esperimenti di laboratorio e prove aziendali, utilizzando avanzati metodi di ricerca, il progetto valuta valore nutritivo, risposta zootecnica, benessere, qualità e sicurezza alimentare di trota, branzino ed orata alimentati con una nuova generazione di diete dove i convenzionali ingredienti marini e vegetali sono sostituiti da nuovi ingredienti o alimenti zootecnici sottoutilizzati quali le farine ottenute da insetti, da prodotti di lavorazione della carne avicola, da crostacei e da microalghe.

Una ricerca d'assoluto valore, che sperimenterà ogni aspetto, valutando riscontri commerciali, coinvolgendo pure – nell'approccio – gli stessi consumatori, con appositi test sensoriali, tra gusto e una qualità assolutamente garantita.



Grazie alla sinergia di competenze fra il Centro di Trasferimento Tecnologico ed il Centro Ricerca ed Innovazione la FEM si occuperà di effettuare le prove zootecniche con mangimi innovativi su trota e di analizzare marcatori immunitari e microbiota intestinale su tutte le specie ittiche incluse nel progetto, con lo scopo di monitorare il benessere degli animali in risposta alle diverse diete sperimentali.

Presso la FEM le diete innovative da testare sono in fase di preparazione. I partner di progetto hanno reperito e prodotto i nuovi ingredienti sui quali sono state eseguite le analisi di salubrità e sicurezza alimentare. Successivamente sono stati eseguiti i test di digeribilità dei mangimi contenenti le fonti proteiche innovative al fine di conoscerne il valore nutrizionale, migliorare qualità e percezione dei prodotti dell'acquacoltura da parte del consumatore.

“L'incontro di coordinamento tra i partner che si occuperanno dell'analisi della risposta fisiologica dei pesci alimentati con le diete innovative si è svolto recentemente alla Fondazione Mach – spiega il referente scientifico FEM, Fernando Lunelli - e in quell'occasione sono state effettuate alcune prove generali simulando condizioni operative di campionamento per valutare

eventuali possibili criticità che potrebbero insorgere al momento del prelievo e della preparazione dei campioni biologici da analizzare”.

Questo nell'ambito di Ager - Agroalimentare e Ricerca - il primo progetto di collaborazione tra Fondazioni di origine bancaria per lo sviluppo del settore agroalimentare attraverso il sostegno alla ricerca scientifica. Nato nel 2008 come Associazione Temporanea di Scopo, Ager riunisce un gruppo di 16 Fondazioni che nel 2008 hanno finanziato altrettanti progetti. Nel 2015, dieci di queste Fondazioni hanno deciso di proseguire con l'esperienza sostenendo con oltre 7 milioni di euro altri progetti di ricerca per l'acquacoltura sostenibile, l'olivo e l'olio, i prodotti caseari e l'agricoltura di montagna. In particolare, all'acquacoltura sostenibile sono stati destinati 1,5 milioni di euro.



LA CURA DEI DETTAGLI FA GRANDI I RISULTATI.

Quando scegli un partner per la tua attività pretendi il meglio. Scende in campo al tuo fianco la forza di oltre 50 anni di esperienza nell'allevamento, nell'alimentazione zootecnica e nella trasformazione delle carni. Veronesi ti offre una costante consulenza tecnica e sanitaria, alimenti zootecnici di prima qualità e tutte le attenzioni per sviluppare la tua attività e garantire prodotti eccellenti. Decidi di crescere con un grande Gruppo che si prende cura dei tuoi interessi e che realizza anche i progetti più ambiziosi.



A.I.A. Agricola Italiana Alimentare S.p.A.
Via Valpantena, 18 - 37142 Quinto (VR)
Tel. 045 8097511 - Fax 045 551589
E-mail veronesi@veronesi.it
www.veronesi.it



da allevatore ad allevatore



nuterraTM

Il nostro programma di Sostenibilità

Non è ciò che desideriamo fare,
è ciò che facciamo.