Guizzotrentino

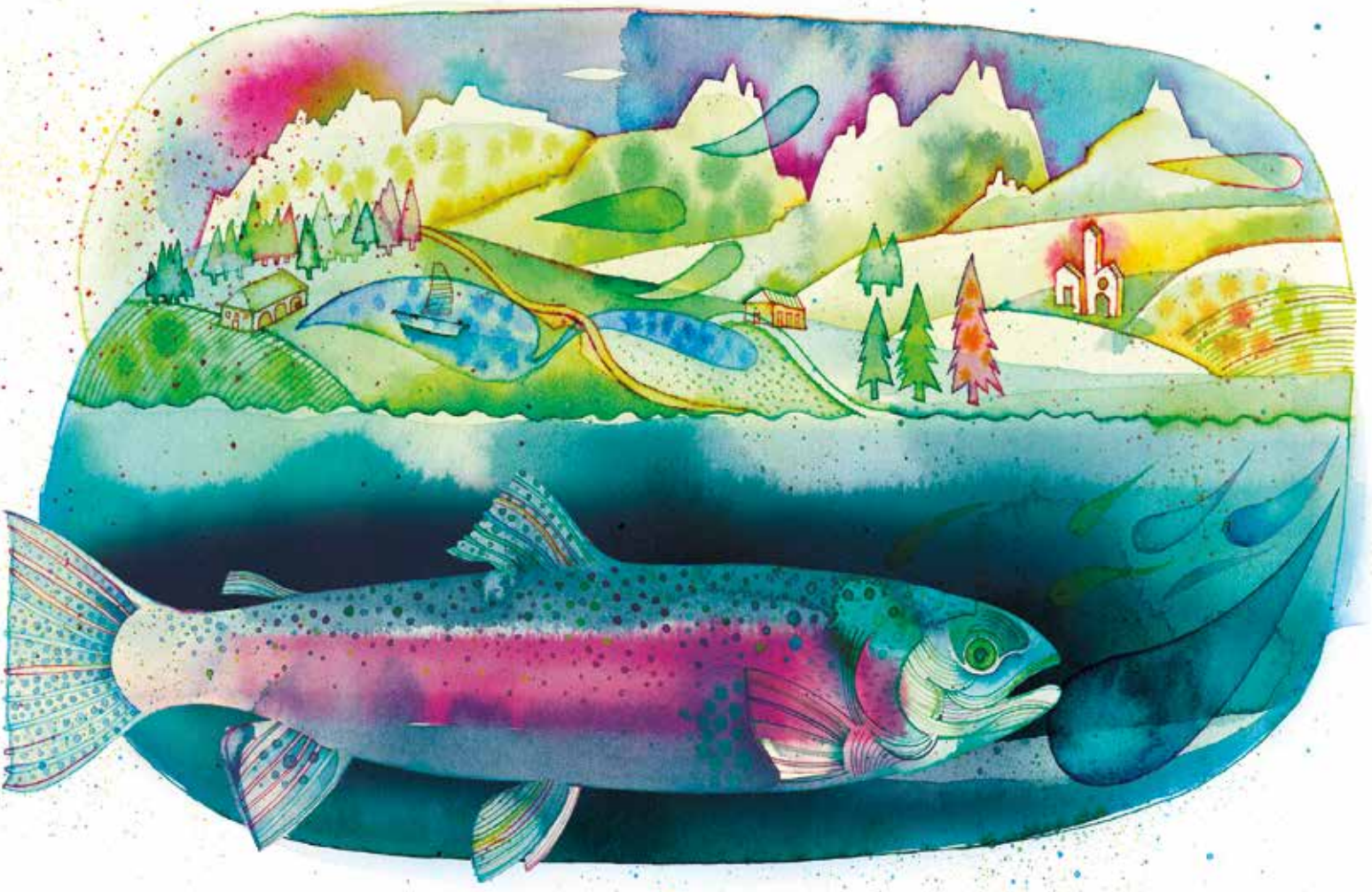
ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

- Acqua, bene condiviso
- Trote di territorio
- Guizzi di gusto
- Cibo per la mente

ASTRO

Poste Italiane S.p.a. - Sped. in A.P. – 70% NE/TN - Rivista trimestrale - giugno 2018

ASTRO.
STELLE D'ACQUA DOLCE.



TROTE E SALMERINI ALPINI
BUONI, SANI E TRENTINI.

Trote del Trentino I.G.P.
TRENTINO

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

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

SOMMARIO

05 Editoriale

06 Acqua, bene condiviso

08 Bacco da seta

10 Cibo per la mente

12 Friend of the sea

14 Ginguizzo

15 L'amo satellitare

16 Trote di territorio

18 Guizzo nella storia

20 Vette e nuvole

22 È il tempo del rosa

24 Guizzi di gusto

26 Nuotare, vincendo

28 Olio d'oliva sul monitor

Guizzo trentino
02 | 2018

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Coller

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
Leone Chistè

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 e pagina 16:
L'Orizzonte

Foto a pagina 4-10-12-17:
Lucio Tonina

Guizzo trentino

EDITORIALE
di Diego Coller

L'acqua e la sua incredibile voce. Proprio così. Quella che vivacizza la vita. Non a caso l'acqua è matrice universale di vitalità. Perché – come ci insegna la biologia – siamo composti quasi al 70% di H2O. Ecco allora che GUIZZO TRENTINO cerca di diffondere – dando appunto voce – alle variegate forme di pensiero, attività, progetti o quant'altro legato all'acqua, prezioso, fondamentale bene comune. Valorizzando anzitutto l'acquacoltura trentina, gli sforzi produttivi per offrire pesci sani e d'alta qualità; e contemporaneamente tutelare l'habitat dove operano le aziende dei nostri soci.
Ribadendo il valore delle nostre produzioni. Che dovrebbero ulteriormente essere valorizzate per il loro localismo, cioè la specificità dei luoghi dove operano i troticoltori, tra montagne mitiche e specchi d'acqua che sconfinano nel cielo alpino. Condizioni ambientali per una oggettiva qualità del prodotto, che talvolta il consumatore meno accorto stenta purtroppo a percepire. Ecco perché – anche con questa nostra pubblicazione – vogliamo in qualche modo educare ad un consumo di prodotti distintivi, da scegliere con assoluta garanzia qualitativa. Per superare produzioni standardizzate e rimarcare la diversità di quanto propone ASTRO. Forti di specifiche Certificazioni e di tutta una serie di legami con il meglio della denominazione d'origine: Trentino.
Senza tralasciare le piacevolezze che GUIZZO suggerisce. Dal termalismo alla cultura dell'olio extravergine d'oliva, tra amenità ambientali, sfide tecnologiche, ingegno e golosità.

ACQUA, BENE CONDIVISO

Cercarla, gustarla per capirla. Renderla preziosa senza sprecarla

C'è chi scava per trovarla (e lo fa per dissetare i più bisognosi) ma anche chi la degusta come fosse un vino di blasone. Altri ancora la usano per mixare ingredienti, per valorizzarla. Tanti ovviamente la bevono, ma i più – nelle zone dove abbonda – la sprecano. Gettando acqua in ogni situazione, la banalizzano, la rendono priva di valore, non solo quello economico. E pensare che l'acqua è un bene comune. Da rispettare. Indispensabile e contemporaneamente ripudiata, in un rapporto di odio/amore come pochi altri possono vantare.

Sostanza antica, ma simbolo di vita. Uno di quegli elementi che, prima di ogni ordinamento cosmico, riposavano in Dio. Frase di Tertulliano, scrittore romano del 200 che chiede per l'acqua il rispetto. Altrimenti può essere devastante. In compenso le fonti possono dare vita a forme appunto vitali. Ma andiamo per ordine.

Cercarla in fondo a pozzi scavati in zone desertiche è opera sublime di solidarietà. Associazioni nate tra le Dolomiti sono presenti da anni in aree dove per sorseggiare un liquido simile a quella che noi chiamiamo 'acqua' le comunità devono percorrere decine di chilometri. Senza garanzie. Ecco allora – tra i più attivi – i gruppi missionari, padri francescani o cappuccini che diventano pratici rabdomanti. Scavano micro pozzi e recuperano ogni flebile falda. Una pratica di 'acquedotto solidale' che l'ACAV di Trento ha concretizzato in mezza Africa. E continua a farlo, coinvolgendo pure centri di ricerca, Università di Trento compresa. Con esperimenti che non solo captano acqua in profondità, ma anche costruendo artigianali 'celle solari', sfruttando la condensazione, l'escursione termica.

Poi ci sono quelli che la degustano, curiosi idro-sommelier, per nulla impreparati. Carpiscono differenze tra acqua acida, salata o amara, magari pure con impercettibili note dolci. Per scegliere quella giusta da abbinare al cibo. Liscia (o piatta), leggermente frizzante (mossa) o decisamente spumeggiante. Acqua soli-

tamente degustata in appositi bicchieri (anche la forma è importante) per carpirne proprietà intrinseche, impercettibili ai più. Ma cimentarsi nella degustazione costa decisamente meno che affrontare uno champagne o uno dei migliori Trento DOC… E capire è sempre utile. Per educare il nostro gusto. Anche con questo liquido troppo spesso banalizzato. Acqua di valore, proposta in bottiglia per rispettare meglio l'habitat, dunque acqua minerale. Le aziende dolomitiche di questo settore sono tra le più qualificate, assolutamente certificate. Difficile elencarle in poche righe. Da ribadire come la maggior parte scelgano di sfruttare le loro fonti senza ricorrere ai contenitori in plastica. Una scelta di responsabilità ambientale, sicuramente non di speculazione economica. Per capirci: il vero 'affare' delle acque minerali è in gran parte legato alla produzione di bottiglie in plastica. Non a caso le aziende che sfornano i contenitori in PVC sono spesso le maggiori azioniste degli acquosi 'marchi minerali'.

In bottiglia di vetro – e solo in questo materiale – troviamo nomi famosi, a partire dalla Surgiva, da anni in piena sintonia con il fascino delle bollicine del loro Ferrari. Acqua della Rendena, acqua presente nella ristorazione più qualificata, non solo quella italiana.

Imbottigliamento in vetro e accostamenti ambientali. Tra questi citazione assolutamente di rilievo per la Levico. Che da qualche anno – sotto la direzione di Mauro Franzoni, imprenditore bresciano, cultore del biologico – ha fatto della leggerezza di quest'acqua un simbolo di eco sostenibilità. Accostandola alla naturalità artistica delle strutture della Valsugana, quelle che si stagliano nel cielo tra i boschi di Arte Sella. Dedicando ad una stupenda installazione artistica – Le soleil, di Francois Lelong, 2008 – le etichette delle tre 'sue Levico', varianti cromatiche a seconda del grado di 'carbonica' che le scuote nella dinamicità gustativa. E ancora: acqua da mixare. Per farne ad esempio degli 'Slow Drink', bibite frizzanti assolutamente biologiche, per soddisfare il gusto dei consumatori più accorti. Ecco allora Daniele Reponi, cuoco presente in numerosi programmi tv, che ha elaborato particolari, golosi accostamenti gastronomici. Farcendo panini e abbinandoli a bibite particolari. Come acciuga, caciotta, albicocche secche e nocciole da gustare sorseggiando una bibita a base di chinotto. Poi, panino con burrata e cicoria, in sintonia con aranciata Levico; il pane con gamberi freschissimi, cavolo cappuccio, maionese e pepe, accostati all'acqua con melagrana. E altri ancora, con consigli per 'sperimentazioni in proprio'. Stanno nascendo i 'Water Bar', che scritto così proprio tanto bene non suona… Resta comunque che sempre più locali di tendenza servono acque minerali di grande personalità. Custodite da bottiglie con forme stravaganti e proposte a prezzi talvolta molto più consistenti di certi vini bianchi di facile reperibilità e tutelati pure dalla DOCG. Un solo esempio: acqua proveniente dalla Norvegia, bottiglia perfettamente cilindrica, come fosse un profumo, servita a quasi 20 euro. Fate voi.

E veniamo all'acqua sprecata. Quella che paga carenze strutturali, una rete idrica obsoleta, un vero colabrodo. Ma pure acqua assurdamente 'buttata' nell'uso quotidiano, sperperandola in prolungati lavaggi di verdure, in vasche da bagno che imitano (lasciando aperto il bocchettone dello scarico) qualche esclusivo 'idromassaggio', consumando pure l'energia che genera il caldo.

Spreco pure nel fabbisogno quotidiano. Stando ad una recente indagine, solo una persona su tre beve l'acqua del rubinetto. Non ci fidiamo – assurdamente – di quanti controllano gli acquedotti pubblici. E quando la beviamo, lasciamo scorrere dal rubinetto flussi altrettanto 'sprecosi'.

BACCO DA SETA

Tessuti enoici da quanto resta dell'uva. Nuova frontiera del riciclo

Chicchi d'uva per tessuti assolutamente originali. In tutto. Vestirsi di natura recuperando materiali impensabili come le vinacce, dopo che queste hanno consentito la vinificazione dei grappoli e pure la distillazione della grappa. Una sfida, una scommessa, un guizzo d'ingegno che da qualche tempo vede mobilitati numerosi centri di ricerca. Partendo dai concreti, rivoluzionari risultati di Vegea, prima azienda a scommettere sul 'bacco da seta'.

Intuizione che mette al bando il cuoio, per usare un prodotto innovativo quanto sostenibile dal punto di vista ambientale ed economico. Tessuto davvero 'green' da utilizzare nei diversi settori, moda in primis.

Tessuti dall'uva, dunque, ma anche dagli scarti degli agrumi, pure dalla buccia delle mele. Tante le 'start up' imbastite da giovani ricercatori, anche legate a sperimentazioni di casa a Progetto Manifattura di Rovereto.

Intuizioni legate al concetto della nuova frontiera del riciclo ecosostenibile. Progetti di economia circolare. Dove ci sono due tipi di materiali: biologici, in grado di essere reintegrati nella biosfera, e tecnici, quelli che non entrano nella biosfera stessa.

Su questo si registrano risultati più che incoraggianti. Dal filo frutta identico alla seta, poi oggetti di plastica riciclata, pure tessuti dal nylon di mastodontiche reti per la pesca navale, tecnologia brevettata dall'azienda del Basso Sarca trentino, l'Aquafil.

Torniamo ai tessuti dall'uva.

Alla base della tecnologia brevettata Vegeatextile c'è un materiale frutto della trasformazione degli oli e della componente legnosa e cellulosica della pianta. Per arrivare a questa soluzione, raccontano i fondatori, ci sono voluti tre anni di ricerca e sperimentazione, per rendere il prodotto adatto ad essere inserito in una filiera agroindustriale come quella del vino. Il risultato è un tessuto tecnico, simile al cuoio, che viene descritto dai suoi ideatori come capace di

adattarsi e modificarsi, a seconda delle esigenze. In grado di variare il suo spessore e la sua elasticità. Innovazione e lotta allo spreco. Sfruttando quanto rimane dalla vinificazione dei grappoli d'uva. Una massa mastodontica, se pensiamo ai quasi 700 mila ettari di 'vigneto Italia'. Materia prima vegetale dunque ingiustamente ritenuta 'di scarto' per quanto riguarda bucce, vinacce e graspi dei grappoli dopo la fondamentale svinatura. Perché l'uva tanto cara a Bacco può trasformarsi – dopo il vino e la grappa - non solo in fertilizzante, in composti per biogas ma pure in … in bacco da seta.

CIBO PER LA MENTE

Cucina povera diventa ricchezza. Cibo, un piacere per il cervello

Mangiare con criterio per potenziare la nostra intelligenza. Privilegiando la massima di Mario Soldati, scrittore e regista ancor prima che raffinato cultore del buon cibo:
Mixate a piacere, senza scrupoli. Inteso non come dottrina, invito a considerare la scienza come un alleato in grado di farci vivere meglio. Una scienza che fa venire l'appetito: sciogliete un quadratino di cioccolato in bocca e l'esistenza si allunga, assaporate una fragola e sposterete il crepuscolo. Andate anche oltre con aglio, cereali integrali, frutta secca, legumi, semi, olio d'oliva: sono nostri alleati, in grado di diminuire l'incidenza delle malattie.
Stimoli sensoriali per una 'scienza del cibo' impegnata a combattere i chili di troppo, prevenire il cancro, le patologie cardiovascolari, metaboliche, neurodegenerative. Rispolverando altra affermazione di Mario Soldati, scrittore, regista e longevo gourmet?: «In cucina la povertà diventa ricchezza».
È questa povertà, che si traduce in semplicità e più ancora in qualità, che piace soprattutto ai nostri geni, decrittati e compresi, anche nei gusti. Bisogna accontentarli. Inserire nel menù le varianti. Con tanto pesce e soprattutto bevendo molta acqua.
Lo sostiene tra gli altri Lisa Mosconi, neuroscienziata, docente in numerose università americane, esperta nella prevenzione dell'Alzheimer, in un suo libro recentemente dato alle stampe.
Cibo variegato, tra pesce grasso, zucchero proveniente da fonti naturali, un morso alla barra di cioccolato fondente e tanta – ma proprio tanta – acqua. E' quello che serve al nostro cervello per sopportare stress e carichi di lavoro quotidiano.
Ma perchè bere acqua e berne almeno un litro al giorno? Perché il cervello è composto all'80% d'acqua e ogni stimolo chimico che ha origine nel cervello ha bisogno d'acqua.
L'acqua è altrettanto fondamentale per l'attività ittica e la carne di pesce – specialmente d'acqua dolce – è il cibo N1 per la

salute del cervello. In quanto contiene acidi grassi Omega-3, in particolare un tipo specifico chiamato DHA.
Le trote sono una fonte eccellente di Omega-3. Così come il pesce azzurro, sarde e acciughe. Una dieta quotidiana con almeno 5 grammi di Omega-3 tutela l'efficienza del nostro cervello. Lo mantiene sano e più giovane. Ecco perché dobbiamo imparare e mangiare per il cervello. I cibi che mangiamo cambiano il nostro aspetto, ma pure il modo in cui pensiamo. Alcuni cibi ci aiuteranno ad invecchiare con grazia e raggiungere prestazioni mentali eccellenti. Senza abusare, anche se qualche strappo alla regola certo non pregiudica il risultato.
Perché mangiare è un piacere. Anche per il nostro cervello, non solo per il patrimonio genetico di ognuno di noi. Lasciamolo (lasciamoci) invecchiare in pace.

FRIEND OF THE SEA

Scegliere il pesce dove fondamentale è il rispetto per l'acqua

Scegliere un ristorante dove vengono serviti prodotti della pesca e acquacoltura sostenibile. Locali certificati, vale a dire cucine dove il pesce è certificato dall'Associazione Friend of the Sea, dalla quale anche ASTRO è riconosciuta e valorizzata.
Una garanzia a tutela del consumatore più attento, deciso a consumare prodotti come pesci e molluschi la cui pesca non depauperi il mare o il cui allevamento venga gestito secondo pratiche che rispettano l'ambiente, la qualità di vita dei pesci nelle vasche, tutelando anche le condizioni lavorative del personale.
Friend of the Sea in pochi anni si è espansa dall'Italia al mondo fino a certificare oltre 100 aziende internazionali e ora anche 100 ristoranti Top (di cui 40 sono in Italia, uno in Trentino, Locanda Margon di Trento), regalandoci la possibilità di sapere, anche quando ceniamo fuori, che cosa stiamo mangiando.
Ma cosa vuol dire «pesce sostenibile»? Che differenza fa per noi? Per il fondatore dell'associazione, Paolo Bray, 'è una missione portata avanti da un gruppo entusiasta di ambientalisti sfegatati'.
«La nostra attività si focalizza sullo sviluppo di una certificazione che consente di promuovere e segnalare al consumatore i prodotti ittici sostenibili, pescati o provenienti dalle aziende di acquacultura, che ad oggi rappresentano oltre il 50 per cento dei prodotti che consumiamo. Il progetto utilizza 'controllori' terzi che, in giro per il mondo, dal Vietnam all'Alaska, verificano i siti di produzione e i metodi di pesca, per accertarne il rispetto di requisiti ambientali e sociali richiesti. Siamo l'unico schema di certificazione alimentare riconosciuto dall'Ente italiano di accreditamento».
Come deve essere la pesca perché sia «sostenibile»?
«Gli aspetti principali sono che lo stock della medesima specie non può essere sovrasfruttato e che il metodo di pesca deve essere selettivo, ovvero deve attingere solo dalla specie target ed

avere il massimo di 8 % di scarti, ovvero altri pesci che non vengono commercializzati. Inoltre, gli «scarti» non devono comprendere specie a rischio di estinzione. Una delle specie che spesso hanno pagato il prezzo della pesca non sostenibili sono i delfini durante la pesca del tonno. In questi ultimi anni siamo riusciti insieme ad altri enti a ridurre la loro mortalità del 98%».

Cosa succede se non si segue la pesca sostenibile?

«La pesca industriale è quadruplicata dagli anni Cinquanta agli anni Duemila. Dagli anni Duemila però non sono aumentate le catture, perché il mare ci sta dando tutto quello che può dare. Se si supera questo limite, c'è il rischio che la risorsa collassi, con la possibile estinzione di alcune specie».

Vuol dire che il mare può restare senza pesci?

«Alcune specie, come lo storione e l'anguilla, sono già a fortissimo rischio di estinzione. Ma ci sono anche casi positivi: alcune nazioni, come gli Stati Uniti, l'Australia, l'Oceania, e in parte anche l'Unione Europea, si sono mosse per raggiungere l'obiettivo della sostenibilità delle proprie flotte e in molti casi ci sono riuscite. Il Mediterraneo invece rimane ancora una zona sovrasfruttata».

Riguardo all'allevamento, quando l'acquacoltura è sostenibile?

«L'acquacoltura è un sistema a ciclo chiuso, non estrae individui in natura, quindi è per sua stessa modalità più sostenibile. Con Friend of the Sea certifichiamo anche che questi impianti non producano inquinamento nelle aree limitrofe, controlliamo mangimi e ogni trattamento, che non usino lavoro minorile o lavoro in nero e che rispettino i requisiti del benessere animale».

Scegliere un pesce «sostenibile» aiuta anche il lavoro e l'occupazione?

«Sicuramente nel medio e lungo periodo aiuterà i lavoratori ad essere maggiormente tutelati e rispettati, in un ambito, quello della pesca, in cui non sempre equipaggi e personale degli impianti di lavorazione vengono rispettati, soprattutto fuori dai confini italiani ed europei. Parlo di casi di equipaggi trattati come schiavi, che magari non possono rientrare a terra per un anno, ma i cui prodotti entrano nella Comunità Europea. I prodotti certificati Friend of the Sea garantiscono anche questo aspetto».

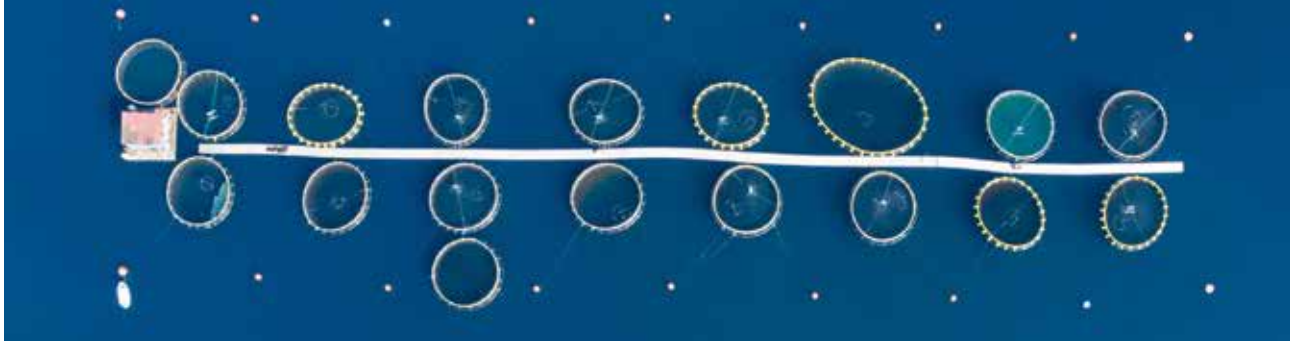
Quali sono i prodotti che certificate?

«170 specie ittiche, specialmente mitili, salmone, tonno, gamberi, branzino e orate, storione (e caviale), trote. Certifichiamo 770 aziende in 65 Paesi. Da poco abbiamo iniziato a certificare anche i ristoranti: attualmente sono 100 nel mondo ad avere il marchio Friend of the Sea e 40 in Italia.

La sua forza la trae dal bosco, bacche selvatiche, ma è l'acqua che lo mitiga, rendendolo affascinante, portamento intrigante con una coinvolgente gamma di sentori e sapori speziati. E' il Gin, uno degli 'spririts' più di tendenza nel mondo e che negli ultimi anni ha coinvolto nella mirata produzione anche le più preparate distillerie del Trentino. Quelle che conoscono storicamente l'arte dell'alambicco. Che sfruttano l'acqua cristallina delle Dolomiti per esaltare grappe e acquavite di rara suggestione. Produrre Gin per stare al passo con le nuove tendenze del 'bere miscelato', pure per rendere onore a questo alcolico. Che vanta una storia fatta di coraggio, amore, infusi tra medicina, politica, società e un guizzo geniale. Partendo comunque dal perché si chiama Gin.

GINGUIZZO

E' il ginepro che lo determina, ma non solo. Conifera che cresce prevalentemente in montagna, conosciuto da sempre per le sue doti medicamentose e molto apprezzato in cucina. Sfruttato da Egizi e da medici medioevali, selezionato per piacevoli intrugli alcolici, tra infusi e aggiunto nella distillazione del vino.
Nelle abbazie s'inizia a produrre nel 1200, usato per la 'cura degli occhi' distillando ginepro con aggiunta di erbe botaniche. Ecco, questo è il segreto che rende il Gin esclusivo: la botanica. Documenti citano come primi produttori di Gin i Paesi Bassi.
La prima menzione della bevanda in quanto "gin" risale al medico di Anversa Philippus Hermanni. Nel suo libro A Constelijck Distileerboec dal 1552 menzionò l'Aqua juniperi ben 98 anni prima del collega olandese Franciscus Sylvius, da molti considerato l'inventore del Gin. Poi ci pensarono gli inglesi a farne una 'loro bevanda', chiamandolo proprio Gin.
Secoli di … bevute, altrettanta evoluzione distillatoria e botanica. Fino ai giorni nostri, all'attualità del 'gin nostrano'. Che tra le Dolomiti registra veri specialisti. Distillatori come Bruno Pilzer, Stefano Marzadro, i Boroni, Valentini a Tovel, pure lo chef Alessandro Gilmozzi – solo per citare i primi - in grado di presentare Gin di massima autorevolezza.
Gin 'Made in Trentino' che si caratterizzano - in sinergia con il ginepro d'alta montagna - grazie alla cernita delle erbe (almeno una ventina, tra salvia, lavanda, cardamomo, coriandolo, pino mugo, alloro, melissa, semi di finocchio ed altre erbe naturali gelosamente 'segretate' dai produttori) che dopo imprimono al liquido cristallino note di tè e mate, poi prugna, ciliegia, nocciola e lievi sentori di limone e sambuco. Nel sorso riscontri il balsamico del ginepro, la resina, l'anice, il rosmarino, una lunga persistenza che richiama la rosa canina. Con le montagne che contribuiscono all'altro ingrediente decisivo: l'acqua che sgorga purissima dalle rocce rosse di porfido, perfetta per la diluizione finale del Gin. Che si può bere da solo, anche se gli esperti consigliano di 'mixarlo' con acqua tonica, ghiaccio e buccia di limone. Per i più arditi: sorseggiarlo, lentamente, durante uno sperimentale, innovativo pasto a base di pesce d'acqua dolce, salmerino su tutti.



Il cielo sull'acqua. Capovolge il detto comune – l'acqua viene dal cielo – il progetto che sfruttando una specifica rete satellitare, monitorizza lo stato marino dei sistemi d'acquacoltura. Un 'tutto sotto controllo' per ottimizzare nei minimi dettagli ogni condizione marina. Nessun impatto visibile, all'occhio umano: solo alta tecnologia informatica, per un monitoraggio 'dal cielo' continuo quanto efficace.

L' AMO SATELLITARE

Idea scaturita dal piano studi di tre giovani ingegneri, Simone Campara, Davide Castelletti e Thomas Moranduzzo, al termine del loro percorso universitario all'Ateneo di Trento. Idea assolutamente innovativa, davvero un guizzo d'ingegno. Che subito ha trovato sponda in numerosi centri di ricerca. A partire dall' Agenzia Spaziale Europea. Che collabora con questa 'star up' decisamente d'avanguardia, scaturita tra le Dolomiti e che subito ha salpato per mete lontane. Non a caso hanno chiamato la loro società Colombosky: se Cristoforo solcava i mari, loro navigano nel cielo.

Sono in grado di dare risposte ad un settore – quello dell'acquacoltura marina – che mobilita oltre 60 miliardi di dollari, subendo però l'impatto dell'inquinamento provocato da cambi climatici e improvvise mutazioni marine. Con danni incalcolabili. Che fare? Potenziare la prevenzione con un monitoraggio costante e minuzioso. Fornendo alle società ittiche e agli organismi di settore della pesca, precisi dati sulla qualità dell'acqua e dunque semplificare i processi d'allevamento, attraverso una visione ampia in cui s'intende operare. Dati in tempo reale, ma anche riscontri custoditi da informazioni storiche, per ottimizzare le variegate forme d'allevamento.

L'acqua ai raggi x, controllata dal cielo.

Riscontri su temperatura, clorofilla, torbidità, segnalando i rischi causati da alghe tossiche, meduse, pure di petrolio o altri materiali inquinanti.

Frequenza giornaliera, visibilità per centinaia di chilometri.

Ma non finisce qui: adesso l'attenzione – e la sfida – del giovane trio di 'satellitari' si concentra su specchi d'acqua più contenuti, laghi alpini, pure certi impianti d'acquacoltura dolomitica. Questo tramite speciali sensori, in sintonia con appositi satelliti posizionati dall'Agenzia Spaziale Europea. Dati e riscontri forniti alle aziende semplicemente, tramite SMS o le più comuni piattaforme digitali.

Chissà, a breve, potremmo avere garanzie ulteriori sulla qualità anche di trote e salmerini. Grazie all'intuizione satellitare – chiamiamola così – scaturita all'Università di Trento, per un'acquacoltura decisamente 2.0

TROTE DI TERRITORIO

La forza del marchio per una qualità garantita

Orgoglio e determinazione a proseguire i lavori con rinnovato entusiasmo. Traendo i primi importanti risultati dall'ambito traguardo del riconoscimento Consorzio di tutela delle trote del Trentino IGP.
E' questa la prima esternazione di Barbara Pellegri, la Presidente del Consorzio di Tutela, nella sua relazione annuale ai Soci. Una dettagliata analisi del settore, una reiterata dedizione nell'attività di controllo delle regole del disciplinare, senza mai dimenticare l'importanza della promozione del prodotto tramite informazioni e operazioni mediatiche, come quelle che state leggendo su Guizzo Trentino.
Troticoltori che intendono assicurare un prodotto dalle caratteristiche sicuramente naturali con un legame sempre più stretto al territorio. Lo conferma l'altra importante certificazione ottenuta, che è quella del marchio QUALITA' TRENTINO.
L'economia nazionale ed internazionale anche nel corso del 2017 ha faticato non poco anche se i primi segnali di ripresa si stanno intravvedendo. Nonostante questo il comparto ittico trentino ha ottenuto degli importanti risultati nello sviluppo del settore.
Sul territorio trentino operano 40 imprese ittiche con 70 impianti che sviluppano una produzione lorda vendibile che è passata dai 29.947.000 di euro del 2016 a 30.326.000 del 2017 nei vari comparti produttivi, trote da carne, uova da rimonta e trote da semina con un numero di addetti occupati di circa 480 unità dislocati nelle zone di montagna o quelle periferiche della nostra provincia dove risulta più difficile creare posti di lavoro e reddito alle imprese.
Il Consorzio ha chiuso il proprio esercizio contabile 2017 con un volume d'affari di 6.248.131 euro mentre la cooperativa con

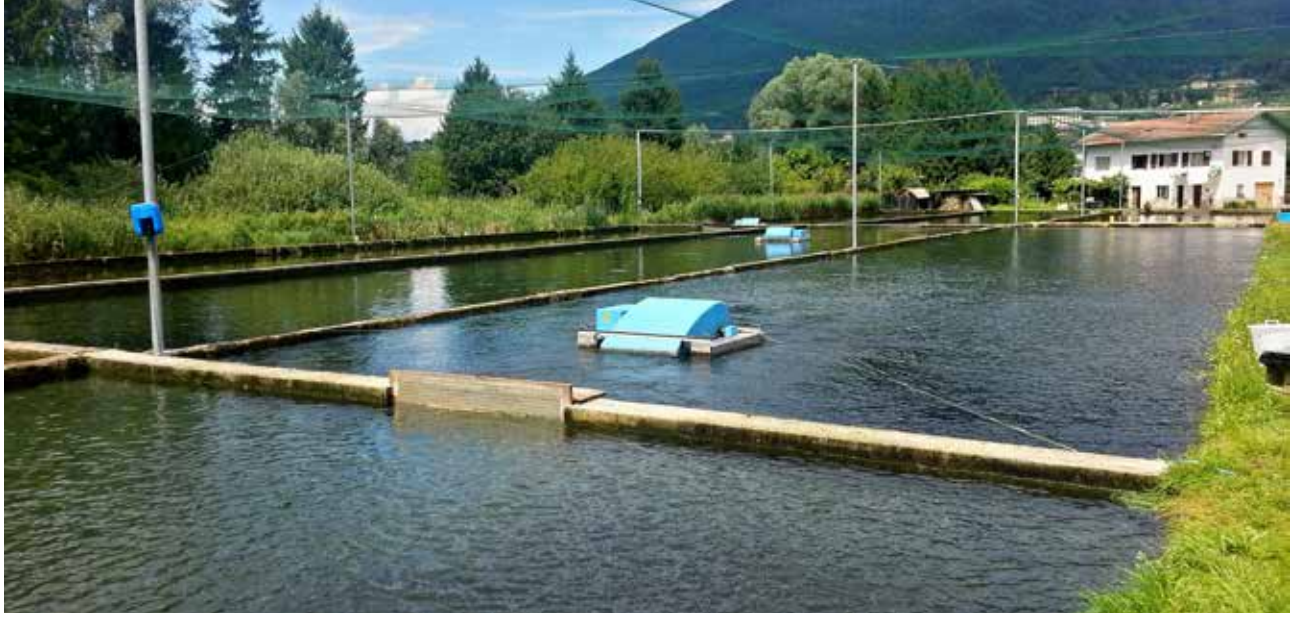
6.890.638 per un totale delle due realtà associative che operano al servizio del settore ittico di oltre 13 milioni di euro.
Risultato importante visto il momento di crisi e di stagnazione dei consumi che si sta verificando da alcuni anni nel nostro paese e soprattutto per la forte pressione che esiste sul mercato di prodotti di provenienza marina le cui referenze stanno diventando sempre più numerose. Per questo motivo stiamo cercando – ha ribadito Barbara Pellegri - di puntare su altri pesci d'acqua dolce in collaborazione con la Fondazione Mach da proporre al mercato.
Il cibo, e quest'anno è proprio l'anno dedicato al cibo, deve rispettare non solo i concetti di unicità e autenticità ma anche il rapporto cura salute per questo, e lo diciamo con orgoglio, i prodotti di ASTRO sono entrati a far parte del paniere di prodotti che andranno a formare l'innovativa dieta alpina facendo diventare realtà il nostro sogno che la trota venga riconosciuta a pieno titolo un prodotto tipico trentino.
Come gruppo deteniamo anche la certificazione, "Friend of the Sea" (Amico del mare), di sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti che valorizza ulteriormente il legame con l'ambiente e che sempre di più sta incontrando l'interesse del consumatore.
Ecco perché verrà potenziata la sperimentazione – in opera già da 3 anni – per la riproduzione del Carpione del Garda, prevedendo una produzione di circa 10 tonnellate di questo pregiato pesce gardesano, destinato principalmente alla ristorazione e consumatori più attenti.
Grande attenzione infine anche alla collaborazione con la Federazione Pescatori Trentini per i prodotti da semina. A fronte di tale accordo le 24 associazioni aderenti alla FPT hanno acquistato i prodotti da semina certificati ai prezzi concordati con il nostro Consorzio, per ripopolare laghi e fiumi tra le Dolomiti.

GUIZZO NELLA STORIA

I Leonardi, pionieri: Sarca, Storo e Levico. Triangolazione di trote guizzanti

Domare l'impeto del fiume Sarca è sempre stata l'aspirazione di gran parte della gente di montagna, di quanti abitano lungo le sue spericolate sponte, incastonato tra rocce che richiamano l'assoluto fascino delle sovrastanti Dolomiti di Brenta. Acqua fluviale benefica. Incanalata per produrre energia idroelettrica, ma ancor prima domata dai più accorti troticoltori. Che rendono tranquilla, accogliente e al servizio della gola la portata d'acqua del Sarca. Lo fanno nel tratto fluviale più ameno, conca d'altura adagiata ai piedi di Castel Stenico, areale custode di vicende storiche, di sfide contadine, pure di grandi intuizioni d'impresa. Sempre partendo dall'acqua, limpida, fredda, assolutamente naturale, perfetto indicatore dell'alto valore ambientale di quella zona. Ecco perché Marco Leonardi – assieme al cugino Matteo - prosegue con entusiasmo l'attività di famiglia iniziata nell'immediato Dopoguerra, azienda fondata nel 1952. Allevare trote per contribuire a mantenere viva pure la comunità montanara, rendere le Giudicarie e la Val Rendena un bacino ittico di primaria importanza anche e specialmente tramite le vasche dell'itticoltura. Una pratica, questa, scaturita dalla geniale perspicacia di un manipolo d'imprenditori per certi versi 'visionari'. Che nel 1920 allestirono vicino Tione i primi stabilimenti di piscicoltura. Imprese con vedute larghe e con cipiglio manageriale forgiato sulla semplice caparbietà. Che ha consentito di superare le tragedie di due guerre devastanti guardando, fiduciosi, al domani. Dando il via ad una serie di operazioni commerciali che favorirono non solo il nascente turismo – Madonna di Campiglio è a monte del Sarca – ma gran parte delle micro aziende agricole contadine. In un rapporto terra/acqua decisamente coinvolgente.

'La mia azienda non vuole stupire con prodotti basati più sulla trasformazione che sull'immediatezza. Curiamo avannotti e novellame, nella ricerca di sopperire alla maggiore richiesta di trotelle e per poter far fronte all'aumento della produzione. Il pesce che esce dalle nostre vasche vuole semplicemente dimostrare il perfetto rapporto che s'instaura con l'habitat circo-



stante, la purezza dell'acqua - della nostra sorgente - a garanzia del benessere animale e l'altrettanta conseguente qualità delle carni'.
Marco Leonardi ora è Presidente di ASTRO. Porta avanti l'attività fondata dal padre Ugo e dai suoi zii Marcello e Alberto, dinastia di troticoltori di Preore, una frazione del neonato comune Tre Ville. Imprenditori fin da subito con una mirata visione operativa. Decisi a valorizzare il più possibile la 'risorsa ittica'. Anni di lavoro e di genuina passione. Per nuove opportunità.
Così l'azienda di Preore non bastava più a contenere la vigoria non solo dei 'suoi pesci', ma pure lo spirito imprenditoriale. Ecco allora la decisione di prendere in affitto alcune vasche a Storo, lungo il Chiese, zona altrettanto ideale per l'itticoltura, ma soprattutto creare un nuovo, moderno impianto a Santa Giuliana, amena borgata di Levico Terme. Una triangolazione operativa, per diversificare la tipologia d'allevo.
' Noi, con mio cugino Matteo, abbiamo potenziato le fasi di riproduzione, le uova da semina, soprattutto in Valsugana, lungo la Brenta. Dove l'organizzazione è orientata su prodotti ad elevato valore aggiunto: qui manteniamo la maggior parte dei nostri riproduttori, anche di Trota Fario, dai quali otteniamo le uova per la riproduzione, destinate ai nostri allevamenti ed alla vendita, in Italia e all'estero. Questo è un allevamento molto vocato alla produzione di novellame e trotelle, sia di Iridea che di Fario; le prime hanno la principale destinazione i nostri allevamenti, dove completare la crescita. Questo vale solo in parte per le Fario, perché questa specie viene da noi curata anche per la reintroduzione in ambienti selvatici, a scopo di ripopolamento, sia per attività di pesca sportiva'.
Con riscontri, non solo di mercato, più che positivi. Lo ribadisce pure Matteo Leonardi, spiegando le fasi di sviluppo aziendale, la realizzazione d'impianti energetici ecosostenibili come il fotovoltaico, e altri accorgimenti.
'Quello di Levico è un prodotto sul quale abbiamo ottenuto una particolare specializzazione, riscontrando esemplari particolarmente ricercati sia dai consumatori più esigenti, che per la conservazione delle specie autoctone; talmente pregiato che non è sufficiente a coprire la richiesta dei nostri clienti'.
Come dire: un servizio professionale a 'tutta vasca'. Trote garantite, trote a marchio ASTRO. Pronte per il mercato e pure con quantitativi di novellame riservato ai pescatori dilettanti. Per il bene e la salvaguardia dell'equilibrio ittico naturale. (L.C.)

VETTE E NUVOLE

Il termalismo dolomitico tra stimoli per tutti e soluzioni ecologiche di vero relax

Lassù, in una nuvola. Ma non è in cielo. È tra le fascinose vette delle Dolomiti di Fassa. Dove l'alone soffuso di un coccoloso turbinìo nebuloso garantisce memorabile relax. Un progetto tra benessere e innovazione. O viceversa. Unico scopo: appagare i sensi. In tutti, specialmente nella curiosità.

Nuvola del Benessere non è e non vuol essere solo occasione di relax, di svago all'insegna della miglior vivibilità. Nuvola è pure installazione artistica, voluta da QC Terme Dolomiti, in sinergia con Trentino Marketing e specialmente con la valle leader delle montagne attorno la Regina, la Marmolada: la Val di Fassa. Un modo nuovo di coniugare turismo e habitat. Senza rimanere... sulle nuvole. Ma garantendo esclusività e fascinoso soggiorno. Anzitutto dormendo nel tenero abbraccio del cielo dolomitico, le vette a protezione, le foreste a garanzia della più autentica naturalità. Materializzare sogno con realtà, incanto con materia.

Del resto il termalismo del Trentino è sempre stato improntato alla qualità, al relax più sincero.

Terme che vogliono stare al passo con i tempi... anticipandoli; interpretare sviluppi futuri, comunicando qualità ambientale e rispetto delle persone. Stazioni termali davvero a '*prova di piacevolezza*'. Da Comano a Levico-Vetriolo, dalle Dolomia di Pozza di Fassa al Borgo Salute di Caderzone Terme in Rendena, alle Terme di Rabbi e di Pejo, hanno questi obiettivi in comune. Divulgati dall'Associazione Trentino Thermae, con uno specifico portale Internet, per diffondere una capillare cultura a persone interessate a salute, benessere, stili di vita virtuosi. Tra indagini mediche e momenti di relax.

Il tema scelto dal comitato scientifico, quest'anno, è la sindrome

metabolica. Non una vera e propria patologia, ma una gamma di alterazioni che possono aumentare l'incidenza e il rischio di complicazioni cardiovascolari e di carattere metabolico (come il diabete). Spalancando le porte ai visitatori, per coinvolgere scettici o scontrosi… Giornate di porte aperte, terme come ambasciatrici della qualità ambientale della nostra provincia. Esiste già un logo comune ma si sta lavorando per arrivare a un marchio e a una condivisione della promozione di tutto il comparto, con Trentino Marketing, Trentino Sviluppo e il Dipartimento turismo della Provincia. La richiesta di cultura della salute e di servizi tra il curativo, l'estetico e il benessere è in crescita. Comano e Levico da tempo sono impegnati in una riqualificazione e ampliamento dell'offerta. Per quanto riguarda Levico (nel 2017 diecimila utenti, dato stabile, e fatturato in crescita), l'ampliamento dell'area wellness sta per approdare in Provincia alla fase del bando per il project financing.
A Comano (12 mila pazienti nel 2017), prevedono di far partire i lavori di ristrutturazione dello stabilimento entro il 2019. Le moderne tecniche di cantieristica consentiranno di lavorare alla ristrutturazione mantenendo le terme in esercizio. Anche a Comano è sentita l'esigenza di un'offerta wellness adeguata, che viene proposta al Grand Hotel Terme: per la stagione 2019-2020 la superficie dedicata al benessere sarà di duemila metri quadri, con una nuova piscina. Prioritario, comunque, mantenere alta la credibilità curativa e le convenzioni sanitarie, per le visite specialistiche dermatologiche, e la convergenza tra allergologia, alimentazione e cure idropiniche.
Anche la comunicazione conta. Web, social, stampa specializzata. Per un '*bagno termale che diventi un… bagno di piacevolezza*'.
Torniamo… sulla Nuvola dolomitica.
La sfida è semplice: dormire avvolti in una nuvola, per vivere la vacanza in maniera totalmente ecosostenibile. Così la '*prima notte*' – quella che non si dimentica mai – è stata dedicata a Filippa Lagerback, proprio perché fervente ecologista oltre che confortante personaggio televisivo. Una notte in una '*camera con vista*', essenziale nel design, assolutamente lineare, pulito, in grado di coniugare leggerezza e modernità, grazie all'oculata scelta dei materiali, tra le trasparenze del cristallo, la robustezza del legno e l'inconsueto alone magico di una luminosa nuvola.

È IL TEMPO DEL ROSA

Versatile, accattivante, gioviale quanto giovane, ma anche pronto per un mercato sempre più globale

Rosè, colore moda, sfumatura d'effetto. Specialmente per i brindisi festosi dell'estate, tra aperitivi e spensierate serate conviviali. Vino versatile, sempre più spesso in sintonia con piatti a base di pesce.
Rosè che per il vino è sintomo di ripresa. Specialmente per i consumatori giovani e per i mercati più lontani, d'oltreoceano in particolare.
Secondo recenti analisi di mercato, il rosè avrà una crescita attorno al 20%.
L'America guiderà la crescita dei consumi, sfiorando nel 2020 i 50 miliardi di dollari. Un mercato che vede l'Italia e specialmente il Trentino, pronto a raccogliere le opportunità. Nel 2015, il consumo di vini fermi leggeri era diminuita, a eccezione appunto del rosé. La ragione di questa progressione è da attribuire al fatto che il rosato è considerato un vino da aperitivo, il cui consumo è particolarmente diffuso tra i giovani. Non a caso lo spumante classico Trento diventa sempre più …rosè, con una quarantina d'aziende decise a scommettere su questa diversità cromatica.
Produzione e mercati futuri. Diventa indispensabile per gli operatori aprirsi a nuove forme di comunicazione e vendita, e-commerce e social media, ritenute ormai a tutte le latitudini, nuovi decisivi driver di sviluppo.
Non solo. Spinta dalla ricca borghesia, la Cina si appresta a guidare il consumo globale di vini fermi e di vini spumanti entro il 2020, con un tasso di crescita del 4,5%. La Cina inoltre spodesterà entro il 2020 il Regno Unito dalla posizione di secondo mercato dei vini fermi per importanza. La regione dell'Asia-Pacific diventerà, secondo le previsioni, la regione più importante per la crescita in termini assoluti per volume, davanti al conti-

nente americano, leader storico. Anche se stanno perdendo quote di mercato, i vini rossi rappresentano ancora la maggioranza dei vini fermi consumati in Italia con una quota di mercato del 60%, seguiti dai vini bianchi che si attestano attorno al 35%
Valorizzazione dei brand e delle diversità territoriali e cura maniacale della qualità sono oggi il comune denominatore e la strada maestra di tante cantine.
Contemporaneamente sarebbe importante creare una cultura nuova nei confronti del vino, inteso come parte della nostra storia e del nostro dna.
Questo aiuterebbe anche il consumatore a distinguere tra vino e vino, riconoscendo le eccellenze meritevoli di essere pagate quel quid in più e nel tempo potrebbe determinare un ri-bilanciamento tra export e mercato interno. Come dire: Teroldego e Marzemino, con TrentoDOC 'insegnato' ai giovani, per consumi consapevoli e contro ogni abuso. Potrebbero essere rivalutati vini accattivanti come la Schiava, per altro spesso vinificata 'rosè'. Senza nulla togliere a rossi ben più possenti o a quelli meditativi.
Vini, insomma, buoni da bere, ma pure per stimolare giusti pensieri.

Carpione, ravanelli, trifoglio e geranio

Ingredienti per 4 persone

Carpione sfilettato e pulito
100 Aceto di Birra o (Sirk o Mieli Tum)
200 acqua
Miele 50g
Ravanelli d'orto QB
Geranio odoroso
Trifoglio dei Prati
GilbachGin

Procedimento

Mettere in sotto vuoto tutti gli ingredienti assieme al carpione tagliato a trancio (lingotto) e lasciare in salamoia per 3 giorni a 0 gradi, Cuocere poi il carpione sempre in sotto vuoto a 75 gradi per 3 minuti.
Lo serviremo tiepido…..
Andremmo poi ad aggiungere i ravanelli tagliati sottili, le foglie di geranio e trifoglio finendo il piatto con una spruzzata di Gin.

Note

Con gli scarti del filetto andremmo a pulirli, faremmo cosi una tartar da aggiungere al piatto condita con gli stessi elementi qui sopra descritti.

Alessandro Gilmozzi

Botanico prestato alla cucina o viceversa?
L'interrogativo è d'obbligo, ma la risposta è... doppia.
Perché questo cuoco di Cavalese riesce perfettamente a coniugare entrambe le sue passioni.
La prima, appresa fin da bambino, accompagnando il nonno tra le foreste della Magnifica Comunità cercando funghi o piante officinali; nozioni botaniche poi trasferite nella sua personalissima ricerca culinaria. Sperimentando - con approfondite nozioni, studi e tanta dedizione - l'uso in cucina di erbe e vegetali raccolti nei boschi dolomitici. E' stato il primo a rendere esclusivo il muschio, il lichene o certe cortecce selvatiche, ingredienti decisivi in piatti proposti già nel 1995, ben prima di certe roboanti sperimentazioni in uso nella cucina del nord Europa, tra 'foodstars' ai vertici delle classifiche mondiali. Lui, nel suo mulino secolare... macina idee, dando lustro alle tradizioni della sua terra, modernizzandole all'ennesima potenza. Con abbinamenti strepitosi, tra erbe e sapori tutti da scoprire. Da gustare per valorizzare l'estro di questo botanico/chef e il suo indiscutibile... guizzo creativo.

GUIZZI DI GUSTO

Tartare di Trota trentina

Ingredienti
trota rosa salmonata
spinacini freschi
basilico
rafano
Riso Venere
olio Evo
limone
sale
pepe

Esecuzione
ho preparato una emulsione di spinacini sbollentati, basilico e un cucchiaino di Cren.
A parte ho battuto la trota a coltello trasformandola in Tartare condita con limone, olio Evo, pepe e sale.
Cotto al dente il riso Venere e assemblato il tutto a mo' di Sushi. Piatto semplicissimo e chic .

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.

NUOTARE VINCENDO

Nuotatori trentini a confronto tra record, progetti e nuove tecniche natatorie. Renè Gusperti e Nicola Turrini

Uno è stato il nuotatore trentino in vasca più forte di sempre: René Gusperti classe ’71, ha partecipato alle olimpiadi di Barcellona nel ’92 e a quelle di Atlanta nel ’96, ha vinto titoli italiani e strappato due argenti, nel ’96 nei 50 stile e nella 4 per 50 mista, agli Europei in vasca corta.
L’altro è una delle promesse più cristalline in circolazione: Nicola Turrini classe ‘95, veronese, cresciuto, nelle vasche trentine, sta facendo registrare record su record ed è stato uno dei protagonisti della corsa al titolo di Campione d’Italia di serie A2 centrato l’anno scorso a Riccione e del terzo posto di questa stagione dalla Snd Nuotatori Trentini.
Risultati straordinari per un team trentino, che, ormai stabilmente, è inserito tra i migliori club del Bel Paese. E in questa gioia collettiva da grande squadra ci sono anche i risultati personali che mettono a confronto Nicola e René in un ieri-oggi fatto di sfide a colpi di cronometro. L’ultima nei 50 stile libero. Nicola è riuscito a metà aprile a battere il record provinciale detenuto da 14 anni proprio da Gusperti.
Ieri, oggi, domani. Cosa vi siete detti quando Nicola è uscito dalla vasca di Riccione dopo aver battuto René?
N: Sono andato da René con un sorriso a 32 denti ringraziandolo per l’aiuto e i consigli dati e dicendogli in modo scherzoso “Visto René? Superato il maestro, sono riuscito a batterti”.
R: Ho sorriso e gli ho detto bravo con strizzata d’occhio.
Nicola lo ha fissato a 23 anni, René ne aveva 33 ma a 21 partecipava alle Olimpiadi. Che margini di crescita hai Nicola? Ti immagini alle Olimpiadi?
Più passano gli anni e migliorarsi è più difficile, ma non demordo. Sono qui a Trento grazie a SND Nuotatori Trentini e Palladium sport e ringrazio loro per i risultati avuti. Per il futuro è tutta un’incognita, si ragiona a piccoli passi per arrivare sempre più in alto. Logicamente l’Olimpiade è un sogno e tutti hanno il diritto di sognare.
Come mai René quel record era arrivato così tardi, nonostante già da giovane riuscissi a centrare tempi olimpionici?
Quel record è arrivato tardi perché ai miei tempi la vasca corta

Foto Daniele Mosna

non era minimamente considerata e le poche gare in vasca corta venivano fatte nel pieno della preparazione.

Ieri, oggi, domani, rituale scaramantico prima di entrare in vasca?

R: 3 movimenti di stretching per le braccia

N: Quando mi chiedono come andrà la gara, rispondo solo "vedremo come va, io ci provo".

La musica che ascoltavi prima di entrare in vasca e il film del momento?

R: Andavano gli Inxs con "Need You Tonight" e il film era "Trappola di Cristallo" con Bruce Willis.

N: Vado a periodi o alla giornata, dagli anni '80 ad oggi qualsiasi canzone mi gasa. Per quanto riguarda i film, io vado matto per quelli della Marvel, Avengers è l'ultimo che ho visto.

Cosa si mangiava e si mangia per fare vita da atleta?

R: Tutto quello che si voleva, purché sano e niente alcol.

N: Si parla di qualità e quantità soprattutto. La colazione è il pasto più importante, quindi carboidrati come cereali fette biscottate e biscotti non mancano mai, mangio spesso un panino a metà mattinata con bresaola o prosciutto crudo, a pranzo pasta integrale con dosi non troppo esagerate per l'allenamento pomeridiano, a merenda non manca mai qualche barretta proteica o frutto e infine a cena mangio verdura, carne alternata tra quella bianca e rossa e pure pesce d'acqua dolce….

Allenamenti e come raggiungi, raggiungevi la piscina?

R: Facevo allenamenti non specifici per la velocità perché il velocista ai miei tempi non era considerato molto in Italia. Ci andavo in macchina, avevo una Golf Gti.

N: I miei allenamenti sono specifici per la velocità con sedute di palestra intense. Mi alleno a Fogazzaro e quindi vado rigorosamente in bici.

Sport e studio. Era ed è possibile?

R: No perché i professori non capivano la conciliazione. O si faceva sport o si studiava.

N: Certamente. Ora gli studi li ho finiti da un po' però se si vuole si può tutto. Sono riuscito a finire gli studi con una media discreta riuscendo comunque ad allenarmi tutti i giorni anche con doppi allenamenti.

Il nuotatore più forte che hai affrontato?

R: Un tipetto chiamato Popov. Un vero fenomeno.

N: L'avversario più forte è sempre sé stesso, posso dire di aver gareggiato con grandissimi atleti fino ad ora ed è un'emozione ogni volta.

Meglio il nuoto di ieri o di oggi?

R: Di oggi perché la velocità anche in Italia finalmente è cresciuta.

N: Non saprei. Posso dire che oggi ci sono molte più possibilità di allenarsi rispetto ad una volta. Il nuoto non è mai cambiato, cambiano gli atleti che si confrontano in vasca. Si parla di campioni che si passano il testimone a suon di record, tutto qui.

René dai un consiglio a Nicola.

Non mollare mai perchè con la costanza e la perseveranza il risultato arriva sempre.

Nicola cosa rispondi a René?

Posso solo che ringraziarlo e provare a metterli in pratica, basta solo la buona volontà.

(da ilDolomiti.it)

OLIO D'OLIVA SUL MONITOR

Controllo e mirate pratiche agrarie per rendere l'olivocoltura trentina una frontiera

Il futuro è... liscio come l'olio, ma soprattutto è gestito da una rete informatica che ne garantisce ogni aspetto: dalla sostenibilità ambientale alla certificazione della qualità. Un progetto decisamente innovativo, unico nel suo genere, fortemente voluto dalla locale Agraria, in sinergia con la Fondazione Edmund Mach e gli organismi di tutela dell'olio extravergine gardesano. L'olivocoltura a portata di click? 'Sicuramente un nuovo modo di coltivare l'oliva, sfruttando questo sistema di geolocalizzazione e i suoi riscontri telematici, messi in rete in tempo reale, tramite una piattaforma molto complessa, ma altrettanto pratica: si vede sul telefonino dei contadini che hanno aderito all'iniziativa di Agraria Riva. Insomma… il futuro dell'olio abita qui'. Spiega così, in estrema sintesi, Steno Fontanari, ricercatore della Fondazione Mach, curatore del sistema UlivaGIS (Geographic Information System). Metodo d'analisi satellitare per stabilire ogni tipo d'intervento agricolo tra gli uliveti gardesani. Censendo gli oltre 120 mila ulivi, per stabilire pratiche d'inerbimento, irrigazione e trattamenti preventivi.
Decisamente coinvolti i 'cultori delle cultivar olearie', partecipi ad ogni tipo d'innovazione agronomica legata alle pregiate olive del Garda. Fabbisogno agronomico, sistemi di miglioramento fondiario e d'interventi irrigui, ma anche recupero del passato per gestire ancora meglio il futuro. Lo ribadiscono gli esperti, lo ha evidenziato anzitutto Giorgio Planchestainer, presidente di Agraria. 'Un portale web, un App per smartphone che consente ai nostri soci di coltivare al meglio i propri poderi. Dalla concimazione ai tempi di raccolta. Tutto questo per garantire la qualità del nostro EVO'.
Ricerca scientifica, comunicazione e coinvolgendo i consumatori. Educandoli al consumo. Superando certi stereotipi, relegando nelle 'azioni sbagliate' certe consuetudini telematiche. Come la constatazione che molti sempre più spesso mangiano davanti ai video: quello della TV, magari impugnando pure un telefonino, sguardo

sullo schermo, senza badare alla presenza di altri commensali, persone care o occasionali 'compagni di banco'. Il Progetto Uliva GIS è l'opposto. Coordinare davvero 'in tempo reale' ogni possibile intervento agricolo, per curare oltre che prevenire. Sfruttando le tecnologie più avanzate della rete informatica, le precise APP mirate all'agroeconomia, all'EVO in particolare.
Applicazioni tecnologiche che non puntano alla banale 'apparenza', il 'far vedere' prodotti solo 'belli', senza dimenticare che una pietanza (nel nostro caso un condimento …) - indipendentemente dalla forma estetica – deve risultare anzitutto gustosa, buona in quanto vera. Non un fermo immagine da 'zappare' digitando WhatsApp… Perché non c'è EVO senza il ruolo dell'uomo e le sue storie autentiche di vita. Legami, ricordi, momenti. Che la tecnologia informatica non solo conserva, ma può essere uno strumento di fondamentale importanza per 'coltivare il futuro' dell'olivicoltura, non solo gardesana. Ma che proprio dalle iniziative messe in campo da Agraria Riva del Garda possono essere assurte a simbolo, come 'faro del e per il fare buona cultura dell'EVO'. Per conosce meglio l'olio d'oliva. Ma siamo sicuri che quando assaggiamo olio di oliva, assumiamo solo un condimento? In realtà questo alimento sembra essere uno tra i fattori più importanti nel determinare gli aspetti salutistici attribuiti alla dieta mediterranea.
Dobbiamo anche sapere che c'è differenza tra le varie lavorazioni di olio. L'olio extravergine si ottiene per semplice spremitura della "drupa" dell'olivo e cioè dell'oliva a cui segue una filtrazione. Le olive devono essere selezionate e spremute poco dopo la raccolta. Ciò che si ottiene è un olio con una particolare organolettica dovuta alla varietà di cultivar delle piante, colore verde intenso e, se di buona qualità, pizzica in gola. Tutto il resto, non è extravergine. Tra le tante meraviglie dell'olio di oliva ricordiamo la sua elevata composizione in acido oleico, che for-

mano gli Omega 3. 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.
L'acido oleico ha un importante effetto positivo nel nostro organismo tanto è vero che la Food and Drug Administration (FDA) ha autorizzato ad indicare sulle etichette dell'olio di oliva extravergine un invito ad assumerne due cucchiai al giorno per ridurre il rischio di danni coronarici, dovuti all'assunzione di cibo contenenti grassi saturi. Sebbene l'ingrediente principale del nostro amato olio d'oliva sia proprio l'acido oleico che lo costituisce fino ad un 70-80%, non è l'unico responsabile degli effetti salutistici dell'olio: troviamo infatti anche un importante e potente antiossidante: l'idrossitirosolo, purtroppo maggiormente contenuto nella polpa delle olive. Avete mai sentito un bruciore alla gola dopo aver assaggiato dell'olio di oliva? Quella particolare sensazione è indice di buona qualità dell'olio ed è attribuita alla presenza di oleocantale. Questo particolare composto fu scoperto da Montedoro nel 1993, ma la sua azione biologica fu determinata solo negli anni successivi. Riscontri storici e altrettanta fiducia nel domani.
Un guizzo d'alta tecnologia applicata alla cultura stessa dell'olio extravergine d'oliva trentino. Con Uliva GIS la tracciabilità sarà davvero alla luce del sole, senza alcun sotterfugio. Valorizzando tutto il territorio, la sua biodiversità. Indispensabile per fare la differenza. Con l'innovazione a portata di tutti. Evoluzione qualitativa, educazione al consumo. Rispetto ambientale. Con l'EVO che mette in contatto tutti i coltivatori e - tramite il progetto informatico appena presentato - condivide esperienze, tramanda saperi, tutela dunque i sapori.

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

VERONESI

da allevatore ad allevatore

nuterra™

Il nostro programma di Sostenibilità

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

www.skretting.it

SKRETTING
a Nutreco company