Guizzo trentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

- La forza dell'acqua
- Il rito del caffè
- Aceto amico
- Artigiano in fiera

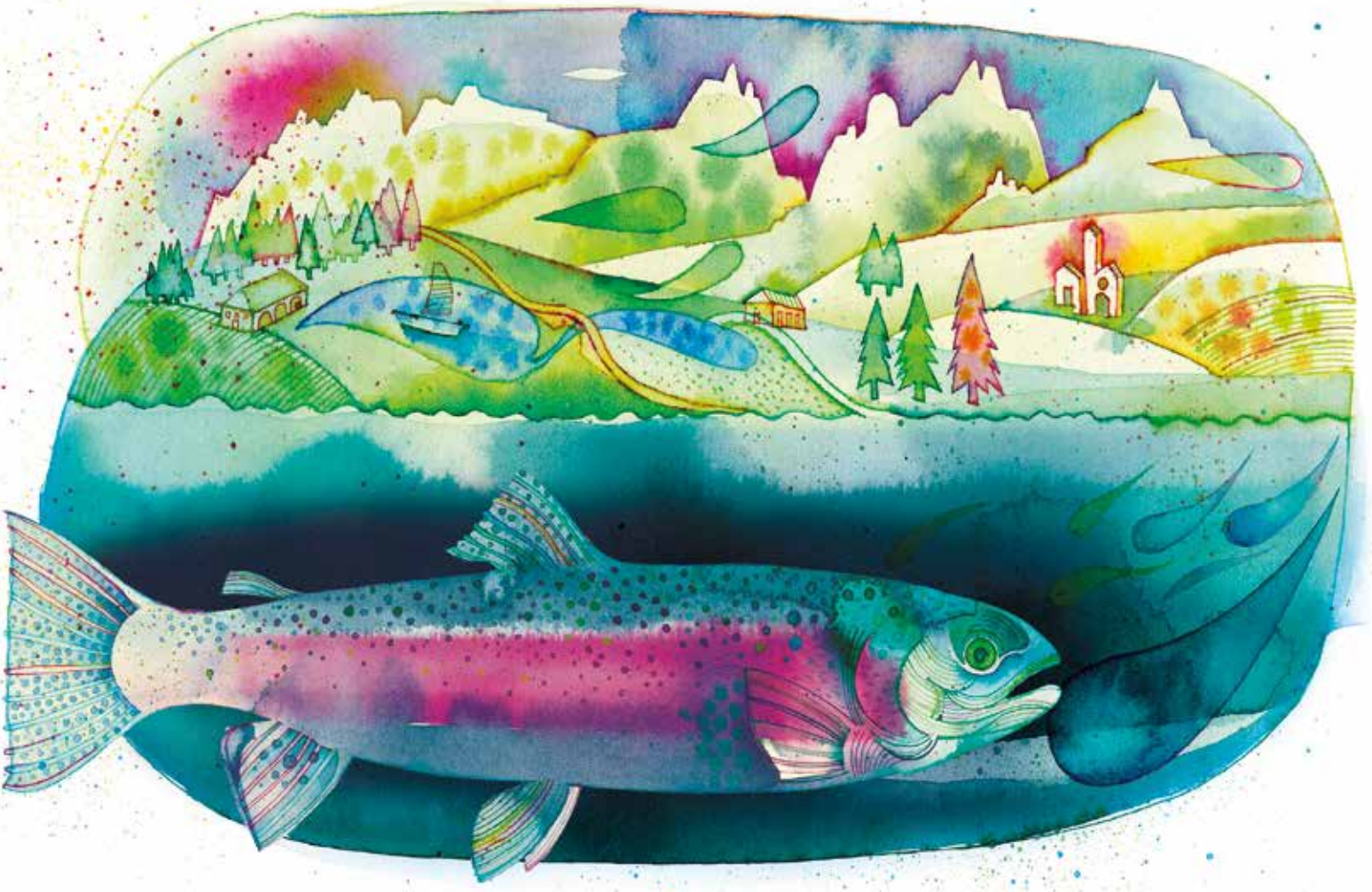
Poste Italiane S.p.a. - Sped. in A.P. – 70% NE/TN - Rivista trimestrale - dicembre 2018

ASTRO

2018

4

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 La forza dell'acqua

09 Il rito del caffè

12 Aceto amico

14 Il professore a portata di click

16 Droni spaventapasseri

18 Montagna in fermento

20 Troticoltura storica

22 Clima, cambia anche il vino

24 Artigiano in fiera

25 Qualità e sport

26 Guizzi di gusto

28 Frutto bramoso

30 Acqua indelebile

Guizzo trentino
04 | 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

Auguri
di Buone Feste

EDITORIALE
di Diego Coller

Il cibo ostentato, cibo che più di sfamare rischia di diventare indigesto. Perché oggi il food è davvero sotto i riflettori, al centro dei discorsi della gente, protagonista della comunicazione a 360 gradi, web, tv, carta stampata. Il prodotto agroalimentare gode un momento di gloria. «Pure troppo» ironizzano alcuni gourmet più accorti. Lo sottolinea Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, inaugurando a Torino la mega kermesse Terra Madre: «Non se ne può più di programmi televisivi deliranti nei quali ci sono persone che spignattano ad ogni ora del giorno e della notte. Tra l'altro, dietro ai fornelli, ci sono quasi sempre uomini. Eppure la "cultura del cibo" è donna. Sono le donne la spina dorsale della cucina e, prima ancora, dell'agricoltura, dell'allevamento, pure della pesca».

Ma non per questo è facile l'educazione al gusto, al consumo responsabile di cibo. Con una serie di prodotti agroalimentari che stentano ad imporsi su certi mercati e specialmente ottenere giuste, adeguate remunerazioni.

Ecco perché bisogna stimolare i consumatori a scegliere con oculatezza, certificando la qualità delle produzioni, con specifici 'marchi' oltre che con le consuete sigle Dop, Igp o simboli territoriali come il logo inconfondibile 'Trentino'.

Noi di ASTRO lo facciamo con entusiasmo, a difesa e tutela di tutta la nostra produzione, nel rispetto delle scelte di voi consumatori. Informando, stimolando curiosità e aneddoti legati alle nostre specialità della piscicoltura locale. Con temi, argomenti, ricette e amenità che troverete anche in questo quarto numero di ***Guizzo Trentino***.

Sempre con l'acqua come filo conduttore, energia vitale, elemento ancestrale, sicuramente un bene comune da condividere e rispettare.

Nelle pagine che state sfogliando non vedrete tante accattivanti immagini pubblicitarie dei prodotti della nostra filiera. Perché siamo convinti della sincera autenticità dei prodotti che – orgogliosi - si possono fregiare del nostro marchio.

Un logo ben identificabile, a garanzia di tradizione, di qualità e di provenienza. Brand che racchiude la filosofia produttiva dei troticoltori trentini, la loro dedizione, la naturalità stessa del 'pescato'. Che noi proponiamo con sincerità.

Buona lettura e Buone Feste.

LA FORZA DELL'ACQUA

Energia pulita, risorsa collettiva da difendere rispettando i pesci e i flussi di torrenti e fiumi

La nostra forza energetica? E' nell'acqua dei fiumi! Una frase che sintetizza una certa idea di progresso impostata ai primi del Novecento per sfruttare al meglio le risorse naturali più vicino casa. Un progetto ambizioso e che in pochi decenni ha portato il Trentino a cimentarsi in ciclopiche costruzioni di dighe, condutture forzate, bacini idrici e quindi convogliare l'acqua verso stazioni di centrali idroelettriche. Epopea di un concetto d'energia con una visione assolutamente lungimirante e altrettanto ardita. Che ha dovuto fare i conti con dinamiche legate al lavoro e superare questioni – a suo tempo poco analizzate – di sostenibilità ecologica.

Opere mastodontiche che rappresentano l'evoluzione della tecnica edilizia e l'assoluto valore della progettualità dell'ingegneria idrica. Centrali tuttora 'monumenti attivi', baluardi di cultura imprenditoriale, custodi pure di fatiche immani. Migliaia di operai al lavoro con mezzi spesso artigianali, decisamente sperimentali e da usare in ambiti dove il margine della sicurezza era sempre sul filo del rasoio.

Per capire l'importanza della scommessa trentina per l'energia dalla forza dell'acqua, basta citare la centrale di Santa Massenza, in Valle dei Laghi, a due passi dal fascinoso lago di Toblino col suo castello medievale.

La struttura è attiva a partire dal 1952 e subito venne salutata come una delle centrali più potenti di tutto il continente. Ancora oggi, del resto, questa centrale costata 30 miliardi di lire è la più importante di tutto il Trentino alto Adige. La sua costruzione non fu certo semplice e veloce: per metterla in funzione ci vollero 10 anni di lavoro, 15 diverse imprese e circa 8.000 uomini impiegati. Di certo, infatti, non fu semplice convogliare le acque delle cime dell'Adamello e del lago di Molveno in un sistema di canali – scavati nel cuore della montagna che porta alla Paganella - capace di portarle fino a Santa Massenza,

e quindi – dopo aver alimentato le turbine – far defluire l'acqua verso il Lago di Garda.
Per capire la grandiosità dell'opera, basta sapere che la spettacolare sala turbine di Santa Massenza – che conta oltre 150 mila metri cubi di spazio ed è stata costruita ad una profondità di 600 metri sotto il monte Gaza – potrebbe persino contenere il Duomo di Milano.
Una centrale simbolo, imitata, copiata (in scala minore) dai migliori studi d'ingegneria, non solo tra le Dolomiti.
Perché l'idroelettrico è un settore prioritario nella produzione energetica europea. Un settore d'alto valore. Con il Trentino all'avanguardia. A partire proprio dall'acqua che alimenta le diverse centrali idroelettriche operanti nelle valli trentine. Un valore stimato in qualche centinaio di milioni di euro. Un tesoro che viene messo a gara. Una gara aperta, naturalmente, a tutti, anche a società extraprovinciali.
L'energia da centrale idroelettrica, comunque, rimane fonte prioritaria e decisamente sostenibile, anche in chiave economica. Con una precisazione, non di poco conto.
Le fonti da sorgenti alternative le paga anzitutto il consumatore finale. Basti pensare che nella bolletta delle famiglie la componente 'energia alternativa' incide per il 20% del totale consumato e tale componente costa oltre il doppio dell'energia tradizionale, quella idroelettrica o da centrale termica.
Il costo energetico è legato all'andamento del mercato e oscilla tra i 40 e i 65 centesimi kW/h. Con questo trend: l'energia da fonti rinnovabili è pagata attorno ai 22 centesimi kW/h se deriva da impianto idroelettrico, mentre per l'eolico si superano i 40 centesimi e addirittura i 54 per l'energia fotovoltaica. E ancora.
Da considerare che l'energia da centrale idroelettrica è disponibile con costanza, 24 ore al giorno, sempre, tutto l'anno. Diversa la situazione per quanto concerne l'eolico – produce energia cinetica quando soffia il vento – e per il fotovoltaico – quando c'è il sole, vale a dire solo 1100 ore annue. Altalenante pure la soluzione legata a piccole centrali su torrenti, per l'energia idrica: se scarseggia la pioggia… che fare? Come dire: con le sole energie alternative 'Made in Trentino' di notte non avremmo corrente e d'estate difficilmente potremmo azionare i condizionatori.
Ecco perché lo Stato – per non imporre ulteriori rincari agli utenti – ha prima fermato e ora ridotto gli incentivi a quanti vogliono costruire nuovi micro-impianti per produrre energia da fonti rinnovabili. Pure la Provincia di Trento ha scelto di limitare al massimo l'approvazione di nuove concessioni per la produzione idroelettrica. Obiettivo, salvaguardare l'ambiente e il paesaggio da uno sfruttamento eccessivo e, a questo punto, anche ingiustificato dal punto di vista imprenditoriale. Almeno il 90% delle richieste ha avuto una risposta negativa da parte della Giunta negli ultimi anni. Non una chiusura totale, e questo perché – ribadiscono gli amministratori pubblici - occorre comunque perseguire l'obiettivo europeo del contenimento delle

emissioni da combustibili fossili, aumentando l'impiego di energie rinnovabili con una riduzione dei consumi.
In quest'ambito, il Trentino appare in "grande anticipo" rispetto alla scadenza fissata dall'Ue nel 2030: il 34% della produzione proviene da fonti rinnovabili, anche e soprattutto grazie all'idroelettrico.
Discutere sul futuro del settore idroelettrico è dunque l'occasione per approfondire alcune questioni specifiche, interrogarsi sulle forme alternative, contenere la spesa energetica, educare ad un risparmio, contro sprechi, ma anche definire strategie che riguardano i corsi d'acqua trentini.
Per evitare l'accumulo o l'improvviso rilascio d'acqua, assicurando il regolare deflusso, per scongiurare secche e per facilitare... il *guizzo dei pesci*.

IL RITO DEL CAFFÈ

Quando l'acqua diventa parte integrante di un piacere condiviso

Una complicata ritualità o una semplice complicità? Fare un buon caffè è un mix di tecnica, passione e manualità. Con un rituale che ripete in milioni di case, un gesto manuale ripetuto nel tempo, con procedure dettate da consuetudini familiari, da usi e modi, da come ognuno di noi percepisce aroma e gusto del caffè. Rituale con due elementi fondamentali: il caffè ovviamente, ma pure l'acqua, quella che si mette nella caffettiera prima di chiudere la moka. Pure quella nell'apposito serbatoio delle moderne 'macchine a capsula', sempre più in uso anche nelle nostre case, nonostante le questioni legate allo smaltimento ecologico delle capsule stesse…

Subito una precisazione in merito: per avere un… *guizzo aromatico* è opportuno utilizzare acqua naturale il più possibile, ovvero con la minor quantità di cloro, perché maggiore è la concentrazione di sali disciolti, minore sarà la quantità di sostanze grasse buone che verranno estratte. Sulla temperatura, i pareri sono discordi, assolutamente contrapposti: come sgorga dal rubinetto oppure usando acqua calda, quasi bollente? L'importante è metterne in giusta quantità, tenersi al livello della valvola.

Torniamo al caffè macinato, pronto per la moka. Ognuno ha la sua miscela di riferimento, in base ai suoi personalissimi gusti. Poi ci sono i trucchi e i segreti per ottenere la bevanda espressa perfetta. Maneggiando appunto la moka. Con qualche avvertenza e semplice accorgimento.

Montagnetta di caffè, sì o no? Polvere livellata o pressata? Acqua sotto o sopra la valvola? Fiamma media o bassa? E poi le guarnizioni: ogni quanto vanno cambiate? E la caffettiera, invece? C'è chi afferma, ancora oggi, che la migliore sia quella un po' sporca di caffè vecchio, ricca di sapore e aromi ormai

andati. Fare chiarezza sulla preparazione casalinga del caffè, è necessario? Sì, perché la tradizione, antica e affascinante, da preservare e rispettare con cura, non sempre è sufficiente per ottenere bevande di qualità. Emblema dello stile di vita di ogni famiglia italiana che si rispetti, la moka è stata brevettata 85 anni fa, dal famoso omino coi baffi, **Alfonso Bialetti**, che nel 1933 si ispirò proprio ai baffi del figlio Renato per creare quello che sarebbe diventato di lì a breve uno dei simboli più rappresentativi del made in Italy. Da allora, sono state tante le caffettiere casalinghe sviluppate dall'azienda e altre case di produzione, oggi disponibili in tante varianti: a induzione, colorate, di design. Uno strumento immancabile, che ci auguriamo possa continuare a essere presente in ogni casa, specialmente dopo le recenti notizie circa un eventuale rischio fallimento della Bialetti.

Decisiva è la macinatura della miscela: i chicchi vanno (andrebbero) macinati al momento. Dopo circa 15 minuti dalla macinazione, infatti, il prodotto ha già perso circa il 65% degli aromi.

La miscela più classica e in voga in Italia, che varia a seconda delle zone, è la 30/70, con un 30% robusta e un 70% arabica. Ma una buona tazzina si può preparare (ed è consigliabile provare) anche con una singola origine o una miscela 100% arabica.

Eccoci giunti, dunque, all'annoso quesito: montagnetta sì, montagnetta no? La risposta univoca è: no! Innanzitutto perché, nel momento in cui si avvita la caffetteria, la polvere va a depositarsi sui bordi e finisce sulla guarnizione: senza un'ottima tenuta tra le due parti, il caffè viene estratto male.

Un po' di pazienza e finalmente inizia a borbottare, avvisandoci che l'estrazione è completa. Già, perché nel momento in cui il gorgoglio comincia, il nostro caffè si sta già rovinando, e quell'intrigante insieme di aromi che comincia a spargersi per casa non è altro che un amalga-

ma di profumi che perderemo nella nostra tazzina. L'ideale, quindi, è interrompere l'estrazione un po' prima del gorgoglio, quando la bevanda arriva a circa tre quarti del bricco, in modo da trattenere la maggior parte degli aromi.
Non a caso per la preparazione della moka è ideale una fiamma media. Una volta spenta la fiamma prima del gorgoglio, si toglie la caffettiera dal piano cottura, per bloccare completamente l'estrazione.
Ecco allora un singolare 'escamotage' per ottenere una bevanda davvero personalizzata: quella del cosiddetto "letto bagnato", pensata per contrastare la temperatura troppo elevata che la bevanda raggiunge al momento del gorgoglio, *"circa 100 gradi, mentre quella ideale si aggira attorno ai 92/93°C"*. Il procedimento è semplice: basta rimuovere un po' di acqua dalla caldaia e, una volta inserito il caffè nel filtro, versarla sopra la polvere, *"in modo che la temperatura si abbassi di almeno 6/7°C"*. E poi procedere normalmente con l'estrazione.
Altro accorgimento indispensabile è quello legato alla pulizia. Trattare la caffettiera con cura, lavata e tenuta in ottimo stato, senza mai pulirla con detersivi.
Consiglio importante e fondamentale: il caffè espresso si dovrebbe gustare rigorosamente senza l'aggiunta di zucchero o altri 'correttivi'. Proprio per assaporare l'insito suo *guizzo aromatico*.

ACETO AMICO

Condimento in sintonia con godimento. Quando l'agro sancisce golosità

Basta solo pensarlo e subito le papille gustative subiscono uno stimolo astringente. Figurarsi all'assaggio. L'aceto è uno di quegli ingredienti che fanno la differenza. Sempre e comunque. Specialmente se la sostanza in questione è ottenuta con materie prime di sicura qualità: da uve per vini destinati rigorosamente a trasformarsi in aceti. Speciali. Una stimolazione sensoriale ingiustamente relegata tra le questioni marginali. L'aceto di vino ora vuole riappropriarsi di tutto il suo fascino. Non solo gustativo. Partendo da una considerazione piuttosto banale quanto poco (per nulla) considerata: solo i conigli brucano le verdure senza condirle. Ma noi 99 volte su cento usiamo l'aceto per condire l'insalata, ma quasi mai per contribuire ad esaltare la piacevolezza delle nostre pietanze. Negando i valori, i piaceri dell'aceto di vino.

La cucina moderna, le tendenze gastronomiche di un domani che punta all'innovazione, fortunatamente recuperano un tesoro relegato nel dimenticatoio: appunto l'aceto. In particolare quelle che viene prodotto proprio in funzione del suo compito, quello che vuole esaltare le sfumature più sincere di variegate specialità culinarie. Da questa esigenza scaturisce l'insolito... *guizzo acetico* di 5 esperti in elaborazioni enologiche o gastronomiche. Cinque istrionici quanto preparati cultori degli aceti più veritieri d'Italia, cinque personaggi che hanno dato vita ad un progetto unitario basato su gli **Amici Acidi**. Proprio così.

Produrre aceti personalizzati e renderli prioritari per l'uso gastronomico, come si usava a suo tempo in ogni cucina, da quella domestica o tra i fornelli dei cuochi più blasonati.

Uniti dal 'comun sentire', dalla voglia di promuovere l'aceto vero, per troppo tempo stravolto dai prodotti senz'anima dell'industria acetica. Aceti dozzinali, da mescolare con banali condimenti per altrettante scontate (scondite) insalatine.

I cinque Amici Acidi, cinque grandi produttori che intendono promuovere l'aceto di una volta, sepolto dai prodotti senz'anima dell'industria, e la sua versatilità, che va ben oltre il condimento

dell'insalatina.
Ma chi sono dunque i componenti di questa Brigata Acetica, i fautori di una Congrega decisamente stimolante? Sono anzitutto cinque amici, tutti vignaioli d'alto valore, con competenze variegate e operosi in territori che hanno contribuito a sedimentare i tanti saperi del gusto.
A partire da **Andrea Bezzecchi**, con la sua Acetaia San Giacomo, nel cuore del Balsamico Tradizionale di Modena, poi **Josko Sirk**, ristoratore sloveno e grande cultore dell'aceto di vino (speciale quello di Ribolla) Un duo che ha subito coinvolto un trio tutto dolomitico: **Mario Pojer**, vignaiolo di Faedo,(ne propone anche di frutta) **Andreas Widmann**, enologo e rampollo di una dinastia di cantinieri di Cortaccia, (aceti di Schiava) e un mielicoltore, **Andrea Paternoster**, esperto d'api in quel di Castel Thun, in valle di Non (con l'insolito aceto di miele da rosmarino oltre che di abete).
Amici Acidi che da un lustro stanno... dando lustro alla cultura dell'aceto. Per far riscoprire un ingrediente dimenticato, guardato quasi con ostilità o con sospetto al di fuori della coppa dove si condiscono le verdure.
Uniti dalla passione e dalla voglia di educare al consumo di aceti sani, veri, originali quanto originari. Non come quelli che vengono serviti, messi in tavola su gran parte dei ristoranti e pure in tantissime cucine casalinghe.
Un prodotto che è ancora avvolto in una cortina di usanze, credenze e leggende, che di fatto distolgono dalla vera essenza, forse perché succube di una produzione industriale, spesso irrispettosa della materia prima.
L'aceto – anche e non solo il più celebrato Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio Emilia – è un prodotto difficile da produrre e pure da commercializzare. Per valorizzarlo – ribadiscono gli **Amici Acidi** – bisogna avviare un preciso processo di educazione alimentare, educare al gusto, insegnare come usarlo a seconda del momento, della pietanza che stiamo per mettere in bocca.
Noi siamo un gruppo di amici e quindi non c'è stato bisogno di uno statuto o atto notarile per riunirci. Ci scambiamo le rispettive esperienze e tutti i dettagli sulla produzione dell'aceto di qualità – sottolinea Josko Sirk, portavoce della Congrega – per diffondere la cultura legata a questo condimento.
Per facilitarne il consumo non hanno tralasciato neppure di preparare un Manuale d'Uso, con ben 100 suggerimenti 'acetosi'. Senza dimenticare la citazione di qualche curiosità legata a leggende o suggestioni scaturite a su tempo dalla più schietta cultura popolare.
Aceto per dissetarsi, diluito con molta acqua di fonte; come corroborante, al mattino, mangiando un cucchiaio di miele con qualche goccia di aceto. Buono pure per curare il raffreddore, il mal di gola, per placare il singhiozzo, il mal di mare o d'auto. Protegge dalle zanzare e da punture d'insetti. Utile inoltre per l'igiene: un tempo si lavavano i neonati. Ma l'aceto – e questa è davvero una chicca che si può leggere nel Manuale degli **Amici Acidi** – era usato come contraccettivo in tutte le civiltà dell'antichità, per frenare i piaceri amorosi...

IL PROFESSORE A PORTATA DI CLICK

Studiare sfruttando Internet grazie alle libere lezioni di un giovane geniale docente trentino

Insegnare coniugando scienza con divertimento. E farlo mettendo tutto il sapere in rete, disponibile su YouTube, sulle più abbordabili piattaforme digitali che Internet riesce a collegare.
Un *guizzo d'ingegno* che vede un giovanissimo insegnante trentino tra i più 'cliccati' al mondo. E' **Elia Bombardelli**, laurea in Fisica all'Università di Trento, master in alcuni prestigiosi atenei esteri, ma soprattutto assoluto pioniere della comunicazione scientifica a 'portata di click'.
Ha iniziato quasi per gioco, nel 2012, appena laureato, postando sul suo canale Internet alcuni esperimenti scientifici che lui eseguiva filmandoli in proprio e spiegandoli 'in diretta'. Senza alcuna forzatura. Lezioni con nozioni di matematica e specifiche analisi scientifiche. Video coinvolgenti, educativi. In tutto. Così nel giro di qualche mese ha visto crescere un numero di fan smisurato, incredibile: quasi 200 mila utenti che con i suoi video riescono ad apprendere nozioni basilari di matematica e di altre materie complicate.
Gira, monta e fa l'upload, continuando ad insegnare materie della Fisica al liceo Galilei di Trento, dove si è diplomato senza mai ostentare doti di genialità. Usando ora il web per insegnare al meglio, sia ai suoi studenti in aula e a schiere di alunni sparsi ovunque. Solo un dato: **Elia Bombardelli** – trentino doc, figlio di genitori di Cavedine, in Valle dei Laghi – giustamente chiamato 'Professore' può contare 30 milioni di visualizzazioni delle sue lezioni online. Un record.
La sua community è una delle più seguite a tema scientifico e lui si confronta con una schiera di scienziati, astrofisici, critici della teoria matematica, opinionisti o divulgatori di ogni 'alto sapere'. Coinvolto in convegni con star del web per portare ulteriori contributi alla YouTube Pop-up Space, una piattaforma con quasi 2 miliardi di utenti attivi.
Ma come nasce questo progetto, da dove scaturisce questo vero

e proprio... *guizzo d'ingegno*'? Elia Bombardelli lo spiega via web e importanti giornali lo citano, riportando – come La Repubblica – il suo pensiero.
Non tutti si possono permettere di pagare un insegnante che faccia lezioni private. Ecco perché pubblicai quelle lezioni su YouTube. Non immaginavo proprio che sarebbero diventare così popolari. Volto pulito, voce solare e la voglia di spiegare ai suoi studenti la matematica nel miglior modo possibile. Una tradizione di famiglia, visto che sia la madre sia il padre insegnano. Quando prese servizio come supplente al liceo Galilei, avendo da sempre la passione del filmare e del montaggio, gli venne in mente di realizzare dei brevi video per aiutare a ripassare le lezioni. O per dare una mano virtuale ai tanti ragazzi che in questi mesi estivi sono alle prese con debiti formativi ed esami di riparazione a settembre. *«Avevo visto alcune videolezioni all'università»*, ricorda il professor Bombardelli. *«Mi sono però accorto che non c'era molto materiale in lingua italiana per i miei studenti del liceo. Ho cominciato poco prima di entrare in classe. Poi quei video hanno preso a diffondersi. Il canale si è allargato e ora collaboro con l'Università di Trento aggiungendo esperimenti di fisica alle lezioni di matematica»*.
I capitoli più gettonati? "Cos'è e come trovare il dominio di una funzione" (629mila visualizzazioni) e "Introduzione al concetto di limite" (592mila). Di limiti alla sua attività di prof youtuber invece Bombardelli non ne vuole sentir parlare. Anzi, si prepara a un nuovo giro di boa: entro la fine dell' anno scolastico 2019 riuscirà a completare le videolezioni fondamentali di tutto il programma del liceo e potrà dunque dedicarsi a nuovi progetti, grazie anche alla fama conquistata illustrando ellissi, equazioni differenziali e teoremi. Un lavoro titanico, con oltre duecento lezioni 'in presa diretta' brevi e chiare, aggiunte al ritmo di tre o quattro al mese. Per quanto semplici (non si tratta di fiction elaborate), ogni puntata richiede comunque sei ore di lavoro, fra preparazione, riprese e montaggio. Ed Elia Bombardelli ha fatto tutto gratis. Però YouTube, due anni fa, gli ha affiancato un consulente per aiutarlo a sfruttare al meglio la piattaforma di condivisione video. *«Il successo è stato graduale»*, spiega il professore. *«Nessuna esplosione improvvisa, come capitato ad altri. All'inizio ero timido e ora, se riguardo i primi video, noto tutta l'immaturità degli esordi»*.
Le sue videolezioni piacciono anche ai colleghi, che a volte gli danno dei suggerimenti o ne chiedono. E son piaciute fin dall'inizio alla sua professoressa di matematica del Galilei, ora sua collega, che lo ha spinto a continuare dopo aver visto i primi esperimenti.
Pronto per altri traguardi e al servizio di una Scienza libera. Alla portata di tutti con un semplice click.

DRONI SPAVENTAPASSERI

Tecnologia d'avanguardia tra simboli arcaici dell'agricoltura dolomitica

Drone, una parola che suscita curiosità a prescindere, per l'attualità di questo robot. E che spesso viene usato proprio per curiosare in ambiti tra i più disparati e per scopi altrettanto enigmatici. Drone comunque diventato marchingegno della nostra quotidianità. Aeromobile a pilotaggio remoto, la giusta definizione, sfruttato inizialmente per scopi militari, poi usato come sofisticato giocattolo, e successivamente come supporto a riprese foto o video/cinematografiche, di svago, avventura, di eventi sportivi. In azione tra colture agricole, fatto volteggiare lungo ponti stradali o viadotti alpini, pure per controllare specchi d'acquacoltura o le gole di torrenti impetuosi. Ma nessuno aveva pensato di sfruttare i droni per spaventare gli uccelli che insidiano le coltivazioni rurali. L'idea – ed è questo il *guizzo d'ingegno* – è di un gruppo di ingegneri dell'Ateneo di Trento. Che ha messo a punto un 'finto volatile elettronico' per allontanare quelli veri. Un drone spaventapasseri, una manna per gli agricoltori che devono difendere le loro coltivazioni dalle continue razzie di stormi d'uccelli.

Drone con appositi diffusori acustici capaci di far risuonare nell'aria versi di rapaci nemici della miriade di storni, gazze, cornacchie, merli, passeri e altri uccelli che razzolano i campi.

Escamotage forse poco poetico, il drone che sostituisce i caratteristici pupazzi imbastiti come spaventapasseri. Oggetti rurali dal fascino antico, presenti in numerose pubblicazioni fotografiche a dimostrazione dell'evoluzione etnografica della campagna, in particolare quella dolomitica. Impossibile non citare le fotografie del compianto **Flavio Faganello**, un Maestro della Luce. Forse l'ultimo cantore di un'epopea contadina purtroppo scomparsa.

La versatilità del drone in ogni caso è quanto mai attuale. Lo hanno usato per garantire la sicurezza a personaggi politici, **Papa Francesco** compreso. Durante i suoi oceanici appuntamenti pubblici può contare in paradiso un santo in più grazie

ad un drone. Che monitora ogni spostamento, fornendo in tempo reale dettagli agli uomini della scorta.
Utilità e privacy. Un binomio che spesso non trova consensi. L'occhio elettronico del drone è una sorta di 'grande fratello' e dunque può provocare imbarazzo o suscitare scandali. Però – indipendentemente da trasformarsi in spaventapasseri – il drone è destinato all'uso in azioni decisamente indispensabili alla qualità della vita.
Un robot volante è stato sperimentato in caso d'urgenza per trasferire da un ospedale all'altro, a velocità record, le sacche di sangue per le trasfusioni, con la drastica riduzione dei tempi della tratta. E ancora. Droni per controllare i flussi e la velocità delle automobili in transito sulle strade cittadine; per trasportare medicinali in masi o rifugi in zone impervie. Pure per sorvolare le rotte dei migranti che entrano clandestinamente nei porti del Mediterraneo.
Gli occhi volanti sono ormai fondamentali nella gestione delle catastrofi. Il Veneto ha pensato di usarli per censire i pini abbattuti dall'ondata di maltempo. Dal terremoto in Emilia nel 2012 a quello di Amatrice, fino alla tragedia di Rigopiano, i droni sono d'aiuto ai Vigili del fuoco per contare i danni, ispezionare case e chiese danneggiate.
La politica fiuta l'affare. I privati pure. Goldman Sachs nel 2016 ha predetto: entro il 2020 il mercato dei droni varrà 100 miliardi di dollari, di cui 30 miliardi dovuti all'aumento delle richieste da parte di amministrazioni pubbliche e aziende. Nel 2017, nel mondo, sono stati venduti tre milioni di droni per un valore di sei miliardi di dollari. In Italia ci sono 2.500 aziende specializzate e sempre più eventi dedicati. Tra sicurezza e uso ponderato. Senza spaventare nessuno… se non i passeri.

MONTAGNA IN FERMENTO

Sfornati per la gioia del Natale ora sono in grado di superare la storica stagionalità. Panettone tutto l'anno?

La bontà delle Feste di Natale e Capodanno si misura anche con la dolcezza legata ad una serie di golosità della pasticceria. Con un natalizio interrogativo tutto dolomitico: panettone o *zèlten*? Difficile dare una risposta definitiva. In ribasso sicuramente le quotazioni del pandoro, mentre crescono le richieste di speciali produzioni da forno, in grado di suscitare curiosità tra i consumatori più golosi e disposti a spendere alcune decine di euro per neppure un chilogrammo di dolce natalizio. Come i panettoni innovativi progettativi da alcuni studenti dell'Università di Trento. Con un successo che ha stimolato altre iniziative dolciarie. Senza tralasciare la tradizione. Che per i trentini più 'integralisti' lo *zèlten* è e rimane di rigore.

Zèlten che da forma alla bravura dolciaria maturata dalle donne contadine nelle cucine di montagna; quando con pochissimi ingredienti riuscivano ad impastare, impreziosire e sfornare una sorta di 'schiacciata' a base di farina, qualche candito, uva passa, noci e fichi secchi dell'albero curato nell'orto sotto casa.

Zèlten, nome dall'origine incerta, probabilmente da 'selten' che in tedesco significa 'raro, fatto raramente' e dunque da 'pan celteno', legami nordici con contaminazioni medioevali, indubbiamente dolce di e per il ricordo delle cose buone, atteso (dai bimbi nati negli Anni '50) quasi bramato. Dolce dei ricordi e ricordi di un dolce. Buono e indimenticabile proprio perché semplice, assolutamente casalingo.

La moderna industria dolciaria ora ne sforna versioni ricche, profumatissime, da cotture e impasti in grado di superare la stagionalità, la ricorrenza specifica del Natale. E dunque da potersi consumare in ogni altra occasione.

Zèlten che non registra però l'incredibile 'appeal' che il panettone suscita verso i consumatori più attenti, mobilitando schiere di pasticceri ancor prima di panettieri e specialmente i cuochi più blasonati. Con versioni molto personalizzate, anche senza uso

di latte e di burro, impastati vegani, l'olio extravergine d'oliva come legante.
Ma c'è di più ed è di questo che vogliamo parlare. Il panettone artigianale progettato addirittura all'Università di Trento. Scaturito dalle intuizioni di due giovani laureati nella Facoltà d'Ingegneria Ambientale.
Idea lievitata, è il caso di dire, un... *guizzo di dolcezza* e subito materializzato da **Daniele Massell**a e **Francesco Borioli**, veronesi doc, classe 1976. Che – freschi di laurea – hanno coinvolto altri due amici, **Luca Dal Corso** – dottore in Ingegneria Industriale – ed **Elisa Dallepezze**, diploma di laurea in Marketing – allestendo (impastando) un razionale stabilimento dolciario a Stallavena di Grezzana, periferia nord di Verona, verso la Valpolicella.
Dando vita a *Infermentum*, azienda ideata, progettata e creata proprio a Trento, come da manuale d'ingegneria innovativa, in quanto decisamente 'dolce'.
'Frequentare l'ateneo trentino, per noi, è stato fondamentale. Ci ha forgiato – ribadisce Daniele Massella – e fatto capire come la gestione del progetto sia decisiva, al pari della passione che mettiamo nella preparazione dei nostri panettoni'.
Partiti in sordina, dopo neppure tre anni d'attività sono riusciti a sfornare per questo Natale '18 oltre 30 mila panettoni, innovativi nella composizione, coniugando davvero tradizione con ricerca. Come? Con aggiunta di fichi, di cioccolato fondente, pure 'scomponendo' il panettone stesso, chiamato *Quattrogusti*. Perchè è diviso in quarti, ognuno con un ripieno diverso di perle di cioccolato fondente, amarene, albicocche o marroni. Tutta la frutta è candita e l'impasto è rigorosamente con 'lievito madre'.
Immediati i riscontri commerciali e i premi. Non a caso è presente – con le 4 versioni di panettone - in tutte le classifiche di questi giorni, al punto che hanno dovuto contingentare le richieste, fornendo mirate, selezionatissime rivendite.
'Ma noi vogliamo stupire anche nei mesi lontani Natale. Con le colombe, con i biscotti, con altre leccornie da pasta lievitata. Come il Panbrillo, invenzione di Infermentum, ispirato ai tanti tipi di pane, insaporiti con vino 'da meditazione', scelto a seconda della destinazione, dal Recioto alla Malvasia, Vino Santo compreso.'
Insomma, azienda dinamica decisamente in fermentazione. Con questa domanda finale: farete anche zèlten? *'Noi vogliamo rispettare le tradizioni delle singole comunità. Senza incursioni o stravolgimenti… E poi, lo zèlten, non è a pasta lievitata...'*

TROTICOLTURA STORICA

I Cappello, pionieri della piscicoltura in Valsugana per tutelare l'equilibrio tra acqua, rocce e cielo

L'acqua tra rocce e cielo, per scandire i caratteri della Valsugana. Dove tutto è volutamente contrapposto per un contributo all'amenità. Habitat di suggestioni sincere, la montagna non è barriera, anzi. Diventa un simbolo d'unione, montagna come il 'tutto'. E' il sopra, ma anche il sotto, la barriera e la cerniera, l'accoglienza e il rifiuto, la cima e il baratro, la felicità e il timore. L'accoglienza e culla di tante opportunità nella forma più sincera dove la vallata custodisce la sua indelebile caratteristica: quella liquida, legata proprio all'acqua.
Risorsa naturale, rispettata, amata, sfruttata in maniera sostenibile. Acqua come fonte termale, anzitutto. Valsugana – a dispetto del nome – nulla ha da spartire con la siccità. Tante le insenature che custodiscono sorgenti d'acqua benefica. Talmente propedeutica che già nell'800 era rinomata per i suoi caratteri di 'minerale ferruginosa', sfruttata per le terme curative di tanti esigenti viaggiatori, anzitutto i protagonisti dell'epopea nobiliare della Corte d'Asburgo, che in Valsugana giungevano tramite una linea ferroviaria (ancora attiva) appositamente da loro tracciata e arditamente concretizzata.
E' in questo contesto, nel rispetto di equilibri ancestrali, di forme di coltura ambientale che dai primi anni Cinquanta scaturisce l'idea di costruire una piscicoltura nei pressi del Maso Fontane a Roncegno. Un sogno, una sfida. Partiti con progetti preliminari risalenti al 1954.
Intuizione e tenacia. Senza badare ad ostacoli burocratici apparentemente insormontabili. Lo spiega con entusiasmo **Silvia Cappello**, la titolare di questo moderno impianto ittico nel cuore della Valsugana, struttura incastonata nel fondovalle, acque surgive dal sovrastante monte Zaccon.
'E' stato mio nonno Silvio ha dare il via a questa nostra azienda – spiega Silvia, dinamica imprenditrice, laurea in Giurisprudenza, orgogliosa di portare avanti una scelta autenticamente di fami-

glia – *realizzando poche vasche sperimentali, aspettando qualche stagione prima di rendere operativo (nel settembre 1958) l'intera piscicoltura'*.
Una partenza con una crescita costante, nel pieno rispetto di un legame con Roncegno e la Valsugana. Con l'alveo del Brenta che solca la valle, tra le pendici dorsali di Panarotta, Fravort e Gronialt, che delimitano il bacino locale con quello dell'Adige.
Trote di territorio, dunque, subito diventate una significativa quanto simbolica esternazione di reddito e di certificata qualità.
Impianto che la famiglia Cappello ha inserito in uno spazio incastonato tra il Monte Fravòrt, di fronte a Cima Dodici, il Lagorai sullo sfondo e il Monte Zaccon a protezione. Maso Fontane, il nome, scelto con perspicacia, per distinguersi tra gli altri 44 masi censiti nel comune di Roncegno, sparpagliati nelle varie frazioni comunali, masi archetipi di una vallata da sempre coinvolgente.
Ambito altamente vocato alla troticoltura. Con riscontri subito incoraggianti. Silvio Cappello coinvolge il figlio Paolo e altri componenti la famiglia, per poi gestire esclusivamente 'in proprio' tutto lo stabilimento d'itticoltura. 'Una scelta operativa maturata sul finire degli Anni '60 e successivamente radicalmente ristrutturata nel 1991 – spiega questa 'patronne delle trote'.
Anni d'impegno e di sperimentazione, per allevare anzitutto trote Fario, accudendo tutte le fasi, dalle uova alla … pronte per il consumo, sulla tavola dei più esigenti. Poi, nel 2010 entra in azienda, come titolare, Silvia Cappello. Un passaggio di testimone generazionale, per puntare a migliorare ulteriormente l'iter produttivo di Maso Fontane.
Quest'anno i Cappello festeggiano i 60 anni di produzione all'insegna del rispetto per gli animali, dell'ambiente e dei lavoratori che quotidianamente collaborano nella gestione della troticoltura.
Insistendo sull'impronta etica del loro allevamento. Hanno una fonte specifica per alimentare le vasche e stanno affrontando pratiche di allevamento secondo procedure biologiche, proprio per aumentare la garanzia del 'pescato'.
'Siamo certificati IGP, indicazione autenticamente 'valsuganota' – spiega ancora Silvia Cappello – *per distinguerci e per rendere ancora più caratteristica la nostra produzione. Quella che ogni giorno viene conferita alla cooperativa ASTRO di cui sono consigliere, seguendo gli insegnamenti di mio padre, già presidente e tra i fondatori dell'associazione'*.
Imprenditrice e pure attenta all'educazione alimentare. Perché Silvia Cappello, madre di due figli ai quali probabilmente passerà il testimone coinvolgendoli nell'impresa familiare, è anche appassionata di scrittura. Ha pubblicato un libro a scopo didattico. Per educare al giusto consumo di pesce d'acqua dolce. Protagonista del racconto – tre storie destinate a coinvolgere i bambini, i futuri gourmet - la Trota Alfonsina. Che insegna a mangiare bene, a tutelare l'ambiente, a rispettare gli insegnamenti di maestri. E di troticoltori. Proprio come quelli di Maso Fontane.

CLIMA, CAMBIA ANCHE IL VINO

La genetica in aiuto della biodiversità, anche per poter bere vini nuovi quanto naturali

Bere meno, ma bere bene, anzi: gustare la pietanza (a base di pesce s'acqua dolce, pensiamo …) che state per mettere in tavola abbinandola ad un vino non solo buono, ma sano, garantito nell'origine e nella peculiarità delle uve che lo generano. Abbinamento non solo sensoriale o gustativo. E' anche un modo per rispettare la biodiversità delle viti che danno uva da vino e nel contempo tutelare la variegata, indimenticabile quanto suggestiva identità dei territori agricoli. Biodiversità risorsa culturale, ma anche per un consumo alimentare consapevole, per contrastare futuri stravolgimenti climatici. E onorare quanti coltivano saggiamente la terra per farci bere un buon vino (mosso, bianco o rosso, pure rosè, a seconda del proprio personalissimo gusto) abbinato ad un piatto – come noi di ***Guizzo Trentino*** suggeriamo – con trote o salmerino garantiti da ASTRO.

Per tutelare la salubrità della vite e quindi il vino, da anni si mobilita la scienza vitienologica. Con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige grande protagonista. Il primo Centro di Ricerca che ha portato a termine lo studio sul genoma della vite, per risolvere – con un... *guizzo genetico* - problemi inerenti il futuro sviluppo della vite e quindi farci bere vini ancora più buoni e soprattutto sani. Creare nuove varietà, senza però stravolgere il patrimonio viticolo esistente. Che in Italia conta ben 513 tipologie di uve da vino coltivate. Un patrimonio senza confronto, che va protetto anche in vista del cambio climatico.

Esiste l'ipotesi concreta di desertificazione delle coste meridionali e tra 30 anni anche le Dolomiti saranno coinvolte nella crescita di 3°C delle temperature medie stagionali. Ecco perché gli esperti viticoli si mobilitano da tempo. Intervenendo sulla genetica delle varietà attuali, senza modificarne la qualità. Ma per fare questo dobbiamo accettare la scelta di un intervento sul Dna. Il futuro è nella genetica. Genetica, non 'opzione transgenica o tipo OGM'. Una precisazione fondamentale. Puntare sulla scienza chiamata *cisgenetica*, che prevede l'inserimento di uno o più geni ricavati da piante che apparten-

gono allo stesso genere o specie, mentre la *transgenia* prevede l'utilizzo di geni provenienti da individui geneticamente molto lontani, ad esempio batteri o funghi. È la differenza sostanziale tra individui Ogm e cisgenici.
L'obiettivo è ottenere varietà più tardive con un maggior controllo dell'acidità, ma senza che vengano modificate le caratteristiche peculiari del vino originario. Cisgenetica per accelerare la ricerca. Anche con l'incrocio tradizionale è possibile ottenere risultati interessanti ma i tempi sono più lunghi, servono almeno 15-20 anni per giungere a dei risultati tangibili. «Non c'è più tempo», ribadiscono i più autorevoli ricercatori citando pure la massima di Sant'Agostino sulla scansione temporale di passato, presente e futuro, che in frangenti come questi si annulla nella contemporaneità, per la necessità di assumere decisioni immediate.
Per portare a compimento questi progetti è necessaria innanzitutto una accettazione antropologica della genetica, vista oggi con molto sospetto dall'opinione pubblica. Va realizzata un'alleanza tra produttori, Università e consumatori per ammettere la cisgenetica – il genome editing - tra le pratiche di miglioramento genetico. Oggi a livello europeo resta equiparata alla transgenetica, e quindi ancora vietata. Nonostante autorevoli spiegazioni e risultati scientifici.
Infatti con il *genome editing* otteniamo la modifica di una sequenza di DNA nel genoma di una pianta, in maniera del tutto analoga a quello che avviene in natura. A volte la modifica è limitata ad una sola base che 'accende' o 'spegne' un gene, senza che nella pianta resti DNA estraneo. E allora ecco il paradosso. Se in passato le paure riguardavano principalmente le componenti del costrutto che veniva inserito e dove veniva inserito e generavano apprensione nelle persone che si opponevano agli OGM, il *genome editing* – ironia della sorte – genera preoccupazione nella comunità scientifica per la facilità con cui le modifiche possono essere fatte anche in piccoli laboratori e per l'impossibilità di riconoscere queste piante modificate rispetto a quelle da cui sono state ottenute. Tutto questo per garantire un futuro ecosostenibile alla vitienologia. Tradizione e cultura sono patrimonio prezioso della civiltà umana, ma a volte contrastano con le leggi della natura e della biologia.
Se abbiamo il dovere morale di conservare i monumenti e le testimonianze del passato, allora conservare le vecchie viti come se fossero dei monumenti 'biologici' può non avere senso. Difficilmente le varietà coltivate possono sperare nell'immortalità. E' la dura legge della natura (*lotta per la sopravvivenza, come dice Darwin*). Vale anche per la vite.
Le nuove tecnologie di manipolazione del DNA ci fanno intravedere la prospettiva di mantenere le varietà di vite storiche, risultato di cultura e tradizione (*cultural heritage*), rendendole resistenti con interventi molto limitati sul genoma, che non lasciano praticamente traccia dell'evento e rendendole in tal modo adatte ad una viticoltura sostenibile.

(enoika@iol.it)

ARTIGIANO IN FIERA

Milano i prodotti trentini per diffondere la cultura del buono e del bello

Una fiera nel rispetto delle produzioni alimentari dove il ruolo del produttore assume una valenza non solo artigianale, ma pure artistica. Con una variegata proposta di produzioni artigianali che sono alla base del più goloso giacimento del gusto. Milano ha appena ospitato la 23esima edizione di Artigiano in Fiera, kermesse tra le più amate dal 'grande pubblico ' – quasi 2 milioni di visitatori nelle nove giornate espositive – che hanno trasformato il fascinoso polo fieristico di Rho in uno strepitoso laboratorio, tra sapori e i saperi di aziende assolutamente originali quanto impegnate nel diffondere la cultura del buono e del bello.

Oltre 3 mila espositori giunti a Milano da quasi 100 Paesi diversi del Mondo.

Con il Trentino tra i protagonisti in questo polo fieristico tra i più importanti d'Europa. Ben 40 le aziende artigiane nello spazio segnato dal logo 'Trentino'.

Vetrina importante per veicolare immagine e qualità delle nostre produzioni agroalimentari – ha ribadito il neo Presidente della Provincia Maurizio Fugatti, visitando gli stand assieme ad alcuni consiglieri provinciali e responsabili di Trentino Marketing. Presentando alcune tra le più blasonate eccellenze agroalimentari, dalla grappa alle mele, dai formaggi ai vini, senza tralasciare le pietanze tipicamente nostrane, elaborate dai cuochi dell'Associazione Ristoratori Trentini.

Ottimi i riscontri del pubblico, per una Fiera che appaga il palato, stimola a scegliere prodotti di grande qualità e consiglia pure mète turistiche.

Appuntamento imperdibile pure per **ASTRO** che nello spazio allestito dal Trentino ha presentato le sue specialità, riscontrando unanimi consensi. Lo dimostra la ressa continua di quanti hanno pazientemente atteso il loro turno per poter gustare le sfiziose specialità dell'itticoltura trentina.

Ottimo riscontro per il rinnovato packaging delle nostre confezioni e altrettanta curiosità per ***Guizzo Trentino***, il trimestrale che divulga l'acquacoltura trentina e le sue piacevolezze.

Un guizzo sotto canestro

QUALITÀ E SPORT

La nuova campagna di comunicazione ideata per promuovere l'utilizzo dei prodotti a Marchio Qualità Trentino ha infatti il volto di sette giovani campioni, che già portano il nome del Trentino in giro per il mondo. Eccellenze dello sport trentino per altrettante eccellenze enogastronomiche espresse entrambe dallo stesso territorio.

La campagna, programmata fino a fine gennaio 2019, nasce in continuità con il lavoro svolto negli ultimi anni e in grande sintonia con i produttori dei diversi comparti.

"Si è creato un binomio tra "qualità nello sport" e "qualità nei prodotti" che, in entrambi i casi si esprime come territorio". Gli sportivi nuovi "testimonial" del Marchio QT sono Bruno Martini di Rovereto: Campione Italiano Slalom Windsurf 2016; Letizia Paternoster di Revò: (Pluri) Campionessa del Mondo di ciclismo su Pista (cat. Juniores); Yeman Crippa di Tre Ville: Campione Europeo atletica leggera su pista (Under 23), medaglia di bronzo europea assoluta 10.000 mt su pista; Giacomo Bertagnolli con Fabrizio Casal di Cavalese: Campione Paralimpico di Sci Alpino (2 ori, 1 argento, 1 bronzo);Ruggero Tita di Trento: Campione del Mondo di Vela classe Nacra 17 (anno 2018); Davide Magnini di Vermiglio: Campione del Mondo di Sci Alpinismo. Laura Pirovano di Spiazzo: Campionessa Mondiale Juniores Slalom Gigante (anno 2017).

Il Marchio fa ha contribuito ad accrescere il valore aggiunto non solo dei prodotti agricoli, lattiero-caseari ed enogastronomici, ma più in generale di tutto il sistema del turismo trentino.

Grazoe alle campagne di comunicazione avviate a partire dal 2016 il numero totale di confezioni a marchio QT vendute è cresciuto del 13,46%, da oltre 33 milioni a quasi 38 milioni.

Nel corso del 2018 ulteriori cinque prodotti sono entrati a far parte del paniere del marchio QT - Pancetta affumicata, Mortandela affumicata, Carne fresca di bovino, Asparago bianco e Birra - e contemporaneamente si è ampliato anche il panel dei produttori che hanno conseguito le certificazioni. Tra i nuovi entrati, la Federazione Allevatori del Trentino.

Salmerino affumicato al fieno con crostini e burro leggermente affumicato

Ingredienti per 4 persone
1 kg di salmerino
50 gr sale grosso
50 gr zucchero
1 cucchiaio cumino
1 cucchiaio bacche di ginepro
1/ cucchiaino pepe fine burro crostini e pane

Preparazione del piatto:
Lavare e sfilettare il salmerino. Con un mortaio pestare le bacche di ginepro e il cumino.
Mescolare sale, zucchero, ginepro e cumino e spargere il composto sul filetto di salmerino. Lasciar marinare per 12 ore.
Risciacquare il salmerino per togliere la marinatura superflua e asciugare con carta da cucina.
Prendere il fieno, metterlo in padella e poi nel forno a riscaldare finchè non inizia a fumare, posare il filetto sul fieno fumante e lasciar riposare nel forno spento, ma caldo per circa 12 minuti.
Togliere dal fieno e tagliare a fette sottili.
Servire con crostini di pane e riccioli di burro.

Stefano Ghetta

Stefano Ghetta è un maestro tra i fornelli e pure sugli sci. Perché la sua è una duplice seppur univoca professione. Quella del cuoco – e che cuoco! – e dell'istruttore di sci alpino. Abbinamento tutto sommato naturale, date le sue origini e la posizione del suo ristorante. Siamo a Tamion, nel cuore della Val di Fassa, comunità ladina.
L Chimpl è il nome in questa fascinosa lingua che significa 'uccellino'.
Coadiuvato dalla moglie Katia Weiss, patronne in sala come in cantina, in pochi anni è riuscito ad imporsi tra i più ispirati cultori del cibo di montagna. Ambiente tradizionale, cura nei dettagli e la sala del loro albergo Gran Mugon assolutamente fascinosa, con un panorama mozzafiato. Emozionante, come la cucina.
Trasforma ingredienti spesso da lui cerniti nelle aziende agricole locali e mette nel piatto stimoli sensoriali sopraffini, curiosi quanto appaganti.

GUIZZI DI GUSTO

Suprême di trota in crema Renetta

Ingredienti

1 Salmerino intero
brodo vegetale
il succo di mezza arancia
mascarpone
zafferano
burro
salvia
sale
pepe
colla di pesce

Esecuzione

preparare un brodo di verdura aggiungendo la testa del salmerino, odori e spezie, mezzo succo di arancia e qualche pistillo di zafferano, filtrare e lasciare da parte una volta bollito . Incorporare un foglio di colla di pesce precedentemente ammollato nell'acqua fredda, sfilettare il salmerino e cuocerlo con burro e salvia ricavandone dei dadini. Adagiarne la metà sul fondo di un bicchiere, frullare il resto del pesce incorporando delicatamente qualche cucchiaio di mascarpone salato e pepato. Porre il bicchiere in frigorifero per dieci minuti. Aggiungere per ultima la gelatina raffreddata e decorare con zafferano.

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.

FRUTTO BRAMOSO

Piccolissimi chicchi per un 'superfood' d'altissime potenzialità curative

Hanno un fascino che evoca la bramosia delle fragole, ma per golosità e proprietà benefiche riescono a imporsi in ogni confronto. Sono i **mirtilli**, piccolo frutto con grandissime proprietà. Al punto che vengono considerati dei veri e propri *'superfoods'*, con il merito di essere poco calorici ma con tantissimi nutrienti. Lo certifica la scienza, lo confermano anche gli esperti riuniti a Trento, in un Convegno Internazionale promosso dalla Fondazione Mach.

Tecnici che hanno affrontato ogni aspetto legato alla filiera produttiva, tra scienza e altrettanti stimoli per valorizzare ulteriormente le benefiche proprietà di queste bacche. Fonte di varie vitamine – C e K – con una capacità antiossidante che non ha rivali tra tutti i frutti e le verdure più consumate. Antiossidanti, che proteggono il nostro corpo e combattono l'invecchiamento grazie all'alta concentrazione di polifenoli e flavonoidi. Buoni per ridurre il colesterolo, la glicemia, contro l'ipertensione. Stimolano la memoria, le funzioni cerebrali e ottimi per battere lo stress da prestazione atletica. Ma soprattutto sono un... peccato di gola. Che (per noi) diventa un... *guizzo di piacere*.

Ma torniamo al congresso, ai temi della Fondazione Mach. Promosso - in collaborazione con il Consorzio Innovazione Frutta e Cooperativa Sant'Orsola - nell'ambito del progetto AppleBerry finanziato dalla Provincia autonoma di Trento e ospitato al Grand Hotel Trento.

170 operatori del settore, per una panoramica a 360 gradi su una coltura con grandi potenzialità, se si considera che i piccoli frutti nell'ultimo decennio sono stati la categoria di prodotto frutticolo di maggior valore. La produzione trentina di mirtillo, iniziata nei primi anni '90 con l'introduzione della varietà Brigitta, è aumentata notevolmente nello scorso decennio per arrivare ad oltre 700 tonnellate su circa 86 ettari.

In questo contesto la Fondazione Edmund Mach rappresenta un

interlocutore cruciale impegnato nei programmi di miglioramento genetico e in diffuse e puntuali azioni di supporto tecnico e formazione degli agricoltori, studiando breeding, qualità, agronomia, nutrizione e fitopatologia. Tra gli obiettivi principali c'è lo sviluppo di biomarcatori di selezione e analisi diretta di texture, aromi, conservabilità del prodotto e relativa genomica.
"Il mirtillo è un piccolo frutto, ma con grandi potenzialità. Il senso di questo convegno – ha spiegato il presidente FEM Andrea Segrè – *è quello di trovare un linguaggio comune tra la ricerca, la produzione e la commercializzazione: siamo orgogliosi di averlo organizzato in collaborazione con CIF e Sant'Orsola, mettendo a fattor comune le nostre conoscenze e mettendo a disposizione il lavoro fatto negli ultimi 15 anni nel settore 'berries'"*.
Aspetti scientifici legati al mirtillo con quattro sessioni dedicate alla genetica, al miglioramento, alla qualità, agli aspetti di post-raccolta e trattamenti e, più in generale, ai fattori che possono influire sulla qualità del prodotto. A fare da speaker scienziati provenienti dagli Stati Uniti, Canada, Estonia, Serbia, Olanda, Portogallo, Germania e Norvegia. *"Il congresso* – spiegano gli organizzatori **Lara Giongo** (FEM), **Luca Lovatti** (CIF) e **Gianluca Savini** (Sant'Orsola) - *intende affiancare i più recenti risultati della ricerca scientifica internazionale alle innovazioni di processo e ai trend di domanda e di mercato. La qualità sarà sempre più un nodo essenziale per fidelizzare i consumatori, ma anche per orientare il miglioramento genetico-varietale"*.
Disquisizioni e relazioni tecniche, dalla genetica alla qualità, concentrate sugli aspetti di produzione e commercializzazione, discussi in prospettiva macro europea attraverso la partecipazione di esponenti di alcune delle principali organizzazioni coinvolte nel "mondo del mirtillo". Messe in luce le dinamiche di mercato, idee su modalità di selezione e innovazione, sul fronte degli imballaggi e sugli aspetti legati al vivaismo.
Scienza e piacevolezza. Stimolando a proseguire nella ricerca di abbinamenti e uso gastronomico. Con i mirtilli ingrediente prioritario di fragranti torte, di dolci come il pancakes o i muffin. Ma anche un saporito – e intrigante cromatico colorato – risotto, per non parlare dell'abbinamento con formaggi di varie stagionature. Pure con certi vini, meglio se rossi, tendenzialmente aromatici, indimenticabile degustazione se si gustano con un moscato rosa.

ACQUA INDELEBILE

L'arte di rendere memorabile una sensazione tra leggerezza e naturalità

E' l'arte di coniugare immagine con acqua. Un legame inscindibile, assolutamente magico. Non a caso la tecnica pittorica si chiama acquerello e da secoli è una forma espressiva fondamentale nell'evoluzione dell'arte. Con pittori che solitamente amano operare a contatto della natura, nel rispetto del fondamentale ingrediente – per così dire – della loro maestrìa: l'acqua, nella quale diluiscono pigmenti di svariati colori, per altrettanti variabili cromatiche. Opere indelebili per grazia, leggerezza e altrettanta autorevolezza, storica e artistica. Un esempio su tutti. Basti pensare che la prima immagine in assoluto di Trento risale ai primi del '500 ed è proprio un acquerello del mitico Albrecht Duerer, nel suo viaggio in Italia.

Ecco allora che non potevamo tralasciare... un *guizzo d'arte*. Questo numero presenta una delle più estrose giovani artiste del Trentino: **Mirka Perseghetti**.

Diplomata all'Istituto d'Arte A.Vittoria di Trento sceglie subito l'acquerello come mezzo espressivo. Mettendo in luce situazioni dove la persona è soggetto e attore, figure che nel contempo diventano protagonisti di momenti conviviali legati al cibo.

Molto significative sono la serie d'illustrazioni – alcune le vedete - proposte nella recente edizione del Festival cinematografico TuttiNelloStessoPiatto .

Cibo per educare al consumo, per stimolare la piacevolezza, per rispettare quanti lo producono, ma soprattutto immagini per condividere valori oltre che sapori.

Mirka Perseghetti vive e lavora a Trento.

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