Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

- I sensi, stimoli e ricordi
- Ghiaccio bollente
- La forma gelata
- Un tuffo nella lettura

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

ASTRO

Marketing CCB | 05.2017

PREPAGATE

L'APP PER LA TUA PREPAGATA

1. SCARICA E ATTIVA L'APP

2. ASSOCIA UNA O PIÙ CARTE

3. ESEGUI LE PRINCIPALI OPERAZIONI DIRETTAMENTE DAL TUO SMARTPHONE

Scarica l'**APP PREPAGATE** e gestisci la tua carta ricaricabile direttamente dallo smartphone in tutta sicurezza.
Puoi visualizzare il saldo e i movimenti, ricaricare la carta e il credito telefonico, trovare tutti gli ATM per i prelievi gratuiti e molto altro.

Disponibile su App Store | Disponibile su Google play

Casse Rurali Trentine

www.casserurali.it

le Banche della comunità

SOMMARIO

05 Editoriale

06 I sensi, stimoli e ricordi

08 Mela DOP, un guizzo d'evoluzione

11 Marchio Qualità Trentino

14 Ghiaccio bollente

16 Birra a km vero

19 Il pesce quotidiano

20 La forma gelata

22 Un tuffo nella lettura

24 Eco Alps Water

26 Guizzi di gusto

28 Il record più bello del nuoto

30 Per fare il vino ci vuole l'acqua

33 Sdramelòt per tutti

Guizzo trentino
03 | 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

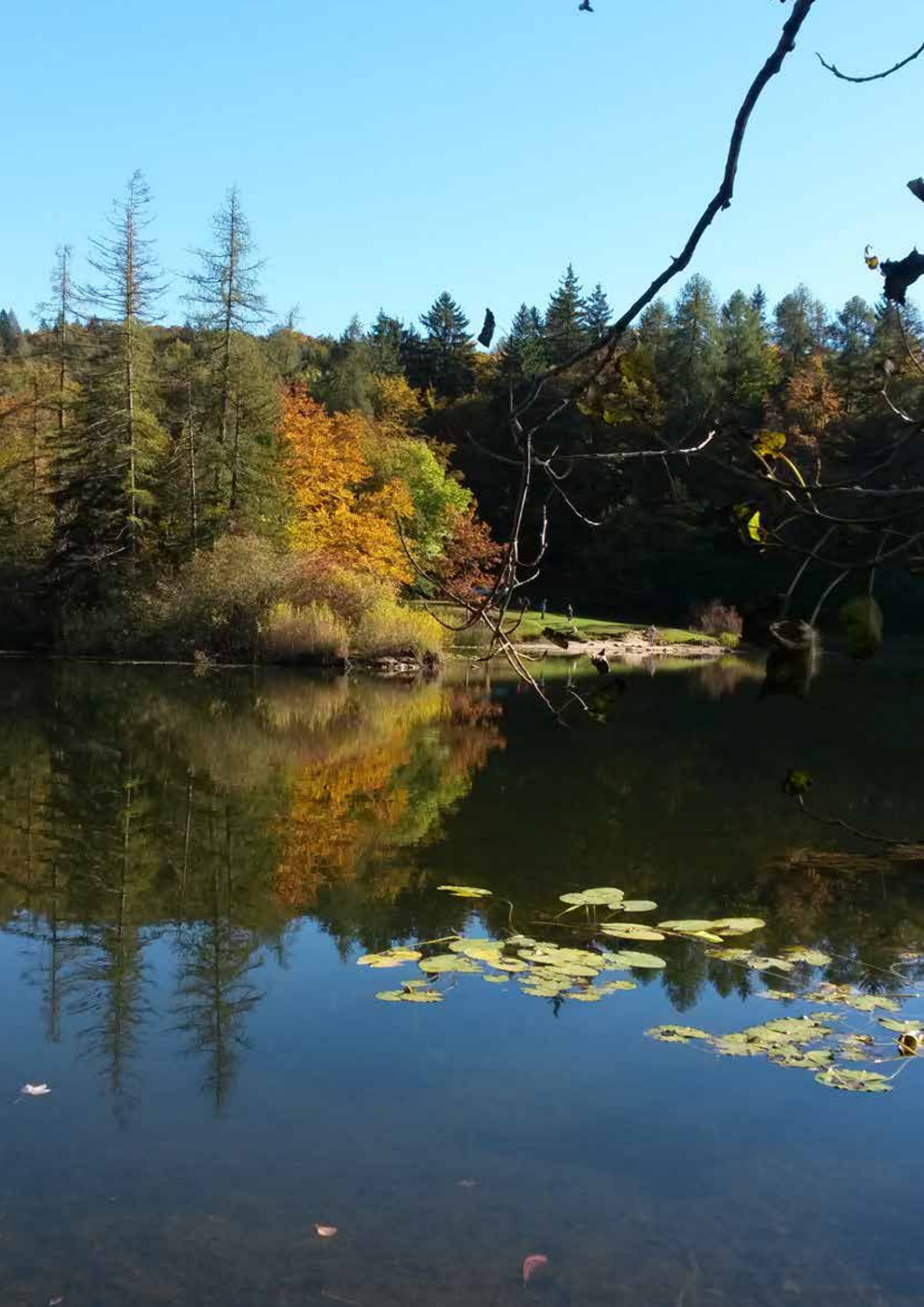
Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini
Leone Chistè

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 pagine 4,10,14,24,32:
L'Orizzonte

Guizzo trentino



EDITORIALE
di Diego Coller

La richiesta di prodotti alimentari acquatici sani e di sicura qualità è in costante aumento. Poiché la pesca tradizionale di cattura rimane stagnante e vulnerabile e dunque solo l'acquacoltura può dare risposte tangibili per soddisfare la crescente domanda di pesce. Anche quello che guizza nei nostri bacini idrici montani, impianti d'allevamento perfettamente inseriti nell'habitat dolomitico. Acquacoltura trentina per un piccolo contributo alla cosiddetta 'rivoluzione blu', impegnata a incentivare produzioni di pesci sempre più responsabili ed ecosostenibili. Nel rispetto della sensibilità sociale, col benessere dei pesci che ASTRO alleva, per una qualità tracciabile e certificata in ogni dettaglio.
Pesce d'allevamento che ancora – anche in Trentino – deve ulteriormente conquistare la già consolidata fiducia dei consumatori. Perché oggi diamo per scontato che la carne bovina provenga da bestiame allevato e raramente la si considera di banale qualità; dal macellaio di fiducia difficilmente si pretende di acquistare carne di animali selvatici cacciati tra boschi e praterie. La stessa cosa non avviene per il pesce. Quello allevato non è ancora ben visto, come se fosse di qualità inferiore. Lo ribadiscono esperti e ricercatori scientifici, esponenti come Francesco Gai, dell'Istituto di Scienze alimentari del Consiglio nazionale delle Ricerche. In realtà il pesce d'allevamento ha valori nutrizionali identici al pescato e – in acquacoltura – l'animale vive in ambiente controllato, motivo per il quale mostra maggiore salubrità, per giunta certificata.
Lo testimoniano i costanti controlli che ASTRO attua su tutta la filiera della sua produzione. Coinvolgendo tutti gli addetti alla produzione e trasformazione del 'pescato', stimolando contestualmente i consumatori a scegliere i pesci d'acqua dolce per custodire altri genuini prodotti agroalimentari della tradizione trentina.
Come potete leggere in questo nuovo numero di Guizzo Trentino, il rispetto è nei confronti di alimenti schietti, dal pane alla birra, con tante altre leccornie. Per affrontare – preparati – scenari sul cibo del futuro, stili, tendenze, consumi. Che sono in netta evoluzione. Tra qualche anno lo shopping on-line crescerà di 5 volte, rappresenterà il 20% del mercato alimentare totale. Sembrerebbe scontato il tramonto dei negozi tradizionali e invece i giganti dell'e-commerce avranno bisogno di show room e caratteristici punti vendita nelle città.
Proprio quei 'presìdi del gusto' che aiutano a diffondere una giusta cultura alimentare. Per efficaci – lo leggerete nelle pagine che state sfogliando – forme di educazione sensoriale.

I SENSI, STIMOLI E RICORDI

Educazione sensoriale nel rispetto del piacere

Stimolare i nostri sensi per recuperare profumi e sapori spesso dimenticati e quindi assaporare al meglio quanto stiamo per mangiare, bere o semplicemente annusare. Il cibo è sempre più ostentato, presentato in continuazione da canali televisivi e specialmente sui 'social'. S'impugna il telefonino scattando raffiche di foto ancor prima di assaggiare il piatto che ci viene proposto dal cameriere. Un gesto poco romantico e rende poco onore alla pietanza appena messa sul tavolo. Ecco perché da più parti si cerca di stimolare il consumatore a impegnarsi in piccole lezioni di educazione sensoriale.

Partendo anzitutto dal vino, per capire se abbiamo scelto la bottiglia idonea da abbinare alla pietanza davanti ai nostri occhi, pronta per essere annusata, assaggiata, consumata nel migliore dei modi proprio per appagare i nostri sensi.

L'abbinamento più comune per un pasto a base di pesce è legato ad un vino bianco, fresco, sia per temperatura che per tipologia organolettica. Meglio se brioso, che stuzzichi appunto le nostre papille gustative. Ma che tipo di vino, quale varietà d'uva, meglio secco o aromatico, giovane o con qualche stagione alle spalle? Senza dimenticare che per alcuni buongustai il pesce ben s'abbina anche con il vino rosso…

Ma andiamo con ordine. Sensoriale.

Negli ultimi anni la cultura enoica ha fatto breccia tra vaste schiere di consumatori. Che spesso s'improvvisano sommelier, disquisiscono su fragranze, sapori, tecniche di cantina, prospettive di longevità organolettica. Dimenticando – volutamente – che il vino è e deve essere anzitutto un piacere da condividere con il cibo e con i commensali. Senza sfoggiare termini e nozioni degustative, quasi sempre influenzate da assurda gestualità – il tourbillon del bicchiere, impugnato e ruotato in continuazione – e altrettante roboanti definizioni. Uno degli aggettivi più inflazionati per caratterizzare un vino bianco è minerale. Un termine

abusato, dalla critica enologica ancor prima che dai consumatori più o meno saccenti. Ma cosa significa 'minerale' nel vino? Nessuno, finora, è mai riuscito a chiarirne il concetto, definire il concetto.

Per tentare una definizione di 'vino minerale' bisogna elencare le tappe dell'evoluzione del gusto. Per tanti anni si bevevano vini molto morbidi, facili, di pronta beva, quasi dolciastri, stucchevoli, decisamente ammiccanti. Poi – quasi per reazione – le cantine hanno iniziato a proporre vini più snelli, freschi, meno 'palestrati', per rendere la 'beva' in sintonia con le peculiarità della pietanza, per ripulire il palato con un sorso gioviale, prepararlo al successivo boccone. Da questa rivincita – risaltare elementi giustamente acidi, amarognoli, quasi salati – entra in scena il lato minerale del vino. Dunque sentori, che al palato sono fortemente imparentati con il gusto salato, comunque 'nuanches' assolutamente vaghe, non invadenti o ancor peggio invasive, difficili pure da descrivere. Richiamando stimoli sensoriali che fanno riferimento a fragranze inerenti idrocarburi, grafite (quella della matita sgranocchiata alle elementari...), pure alga marina e specialmente pietra focaia. Semplificando al massimo: se nel bicchiere emergono note di nafta, sfumature salmastre che vi ricordano una passeggiata sul molo di un porto marino, ecco state per gustare un vino che sa di minerale.

MELA DOP, UN GUIZZO D'EVOLUZIONE

Produrre in armonia e con … piacevoli rimorsi

La mela, non a caso, è il frutto per eccellenza, quello che evoca piaceri più o meno personali, frutto passionale, pure unico vegetale che rende piacevoli pure i ...rimorsi. Perché mordicchiare una golden è sempre stimolante. Lo hanno capito a suo tempo i pionieri della frutticoltura dolomitica, incentivando le colture collinari, trasformando una vallata – quella solcata dal Noce – nell'eden delle mele. Inconfondibile quanto esempio d'imprenditorialità agricola. E con un guizzo di genialità è nata Melinda. Che non è solo il marchio dell'eccellenza frutticola rinomato in mezzo mondo. E' anche una formula imprenditoriale di equilibrio tra micro imprese familiari, cooperative e il Consorzio di Tutela, quello che per primo ha ottenuto la DOP delle mele che maturano sulle sponde solatie del Noce.

Lo hanno più volte sottolineato esperti economisti, strateghi di marketing, pure schiere di attenti consumatori. Con Melinda assurta ad esempio di giusta gestione dell'ambito territoriale dove opera. Forte di una struttura che vede aderire al Consorzio Melinda ben 16 cooperative che raccolgono 4000 famiglie di frutticultori. Nel 2016 il Consorzio gestiva 237.000 tonnellate di mele per un valore complessivo di 111 milioni di euro su una superficie coltivata di 5900 ettari. Il valore della produzione per ettaro coltivato è pari a 19.000 euro. In media ogni famiglia produce per un valore di 28.000 euro all'anno. Visitare le due valli è impressionante: non c'è appezzamento coltivabile, anche minuscolo, in cui non ci siano meli.

A cosa si deve il successo di Melinda? La questione è stata studiata da Giovanni Fattore, professore presso il Dipartimento di Scienze sociali dell'Università Bocconi di Milano.

Le mele non sono come il vino, i salumi o il formaggio in cui la fase di trasformazione è importante per dare qualità al prodotto. Per le mele non c'è una lavorazione successiva che può contribuire a migliorarne le caratteristiche estetiche e organolettiche.

Per questo motivo il processo strettamente agricolo è fondamentale e il Consorzio opera con una netta divisione del lavoro: da un lato la produzione agricola delle aziende in mano ai contadini; dall'altra l'organizzazione e gestione di tutte le attività successive alla raccolta, in capo al Consorzio. Questa organizzazione del lavoro permette di valorizzare una rete capillare di imprese agricole familiari a cui è affidata la gestione dei terreni, degli alberi e tutta la filiera strettamente produttiva, dove conoscenze, tradizione e passione si intrecciano. Sebbene secondo disciplinari precisi, le Melinda sono il frutto di un lavoro di micro-imprese a conduzione familiare in cui sono presenti logiche semi-artigianali.
D'altro canto, un prodotto di successo ha bisogno di una serie di attività a valle della produzione che difficilmente possono essere gestite da imprese familiari o anche da cooperative di piccole dimensioni. Per questo motivo al Consorzio è attribuita l'organizzazione e la gestione di tutte le fasi successive alla raccolta: lo stoccaggio, la conservazione a temperature e umidità adeguate, la selezione, il confezionamento, la spedizione e, soprattutto, le attività di commercializzazione e marketing. La concentrazione di queste attività per tutte le cooperative permette a Melinda di essere efficiente (per esempio, nello stoccaggio o nella distribuzione) e allo stesso tempo di gestire in modo univoco le relazioni con il mercato e le politiche commerciali e di marketing. Di fronte al consumatore e ai canali distributivi le 4000 famiglie di produttori diventano un soggetto unico in grado di mettere in campo competenze altamente specialistiche.
In sintesi – sottolinea il docente - possono essere individuati tre ingredienti nella ricetta vincente di questo territorio alpino che, proprio per le sue mele, ha saputo differenziarsi da molte altre realtà montane le quali in questi decenni hanno vissuto un graduale impoverimento e spopolamento.

Il primo ingrediente è la coerenza con le caratteristiche del territorio e delle scelte nel corso del tempo. I prodotti agricoli di eccellenza, come quelli enogastronomici, non sono quasi mai il frutto di iniziative estemporanee; derivano dalla lenta costruzione di competenze e più in generale di vantaggi competitivi.
Il secondo ingrediente del successo di Melinda è la formula imprenditoriale di equilibrio tra micro-imprese familiari, cooperative e Consorzio. I tre livelli di organizzazione delle attività hanno permesso di sfruttare al massimo la partecipazione diffusa alla proprietà dei terreni e alla coltivazione (il livello delle famiglie), la collaborazione nella produzione agricola per processi quali l'irrigazione, la gestione dei lavoratori stagionali e dei mezzi agricoli (il livello delle cooperative) e la centralizzazione delle fasi a valle della raccolta, in cui solo dimensioni adeguate possono giustificare investimenti rilevanti in tecnologie e professionalità specializzate. Si tratta di un modello interessante anche al di fuori del contesto della produzione di frutta perché propone una soluzione al tema dell'adeguatezza delle dimensioni delle aziende italiane.
Il terzo ingrediente riguarda il sistema delle condizioni sociali che hanno permesso questa esperienza così unica. Mettere assieme tutte le famiglie di un territorio, evitando dissociazioni dal Consorzio che rischierebbero di indebolirlo sul piano dei prezzi o della qualità, è difficile. Richiede sensibilità politica e amministrativa.
Spesso i territori isolati, come quelli montani, perpetuano situazioni di conflitti e rivalità. Tuttavia, in queste due valli è prevalsa la capacità di costruire capitale sociale, di trovare nell'omogeneità delle tradizioni e degli stili di vita l'elemento comune su cui costruire le mediazioni necessarie per mantenere l'unità indispensabile alla prosperità del Consorzio.

MARCHIO QUALITÀ TRENTINO

Garanzie d'origine, tracciabilità e sicurezza alimentare a tutela del consumatore

Michele Dallapiccola
Assessore prov. all'Agricoltura

Giunge al terzo anno il progetto finalizzato ad incentivare il consumo dei prodotti certificati "Qualità Trentino", con un paniere di prodotti a marchio QT sempre più ampio e nuovi e vecchi produttori sempre più convinti di investire e credere in questa scommessa; l'entusiasmo è oltretutto legittimo, alla luce dei risultati ottenuti dal 2016 al 2018 in termini di incremento tangibile delle vendite, al fianco delle principali catene della grande distribuzione; un dato su tutti: dal 2016 a oggi il numero di confezioni a marchio QT è già cresciuto del 13,46%, passando da oltre 33 milioni a quasi 38 milioni attuali.
Sempre più produttori credono nella validità del marchio Qualità Trentino, a garanzia dell'origine e della totale tracciabilità, sulla base di criteri oggettivi e veramente selettivi. Oggi, a tre anni dal lancio, il progetto promosso dall'Assessorato provinciale all'Agricoltura e da Trentino Marketing con l'obiettivo di rendere il marchio QT riconoscibile e familiare al pubblico dei consumatori, di residenti e ospiti, registra un bilancio positivo e decide di rilanciarsi con nuove azioni, nuove strategie, oltre a ulteriori disciplinari approvati relativi a nuovi prodotti: gli ultimi riguardano il miele e il pane, mentre è in dirittura d'arrivo anche quello relativo alle piante officinali e aromatiche. Si tratta di passaggi complessi ma indispensabili perché sono proprio i disciplinari a garantire la qualità e il carattere territoriale di queste produzioni, definendo le zone in cui sono svolte le lavorazioni, vincolandole ovviamente alla provenienza dal territorio trentino. In più, si tratta di criteri e norme più rigorosi e specifici di quelli adottati dalla legislazione comunitaria e nazionale, e grazie a questi ultimi disciplinari approvati, sono cinque i prodotti che entrano a far parte del paniere del marchio QT: Pancetta affumicata, Mortandela affumicata, Carne fresca di bovino, Asparago bianco e Birra.
L'impegno a conseguire gli obiettivi indicati prosegue attraverso

diversi livelli di azione a cominciare da una riorganizzazione che perfeziona e rafforza i ruoli affidati a Trentino Marketing e al Servizio Politiche Sviluppo Rurale della Provincia autonoma di Trento, i due soggetti ai quali è stata affidata la gestione del progetto.
L'amministrazione provinciale ha ben chiaro che l'avvio di una forte iniziativa di promozione è utile e necessaria a generare fiducia nei produttori, come del resto si è evinto dai numeri e dai risultati. In particolare, è stata creata una struttura per gestire al meglio questo processo, perfezionando e rafforzando i ruoli e le competenze in carico ai due soggetti ai quali è stata affidata la governance del progetto, il Servizio Politiche Sviluppo Rurale e Trentino Marketing. Questi aspetti, sono tra i tanti, quelli centralmente emersi nel corso dell'incontro pubblico "Marchio Qualità Trentino: tra presente e futuro", tenutosi il 9 luglio scorso al Muse di Trento per riunire i rappresentanti dei produttori certificati con i responsabili dei soggetti istituzionali ai quali è stata affidata la gestione del progetto, e con il fine comune di tracciare una linea chiara sullo stato attuale del progetto, e predisporre di conseguenza chiare strategie per il suo nuovo rilancio.
A partire dal mese di settembre ci sarà, infatti, il lancio della terza campagna di comunicazione, in affiancamento ad una serie di azioni mirate al consumatore con un coinvolgimento ancora più importante delle principali catene di distribuzione presenti sul territorio provinciale. Come per le precedenti campagne gli obiettivi saranno: aumentare la notorietà del Marchio Qualità Trentino; motivare e incentivare all'acquisto i trentini in particolare, i turisti e tutti i possibili interessati; coinvolgere il consumatore in una dinamica virtuosa di appartenenza e di sostegno tangibile al settore agroalimentare trentino e alle sue numerose eccellenze che nascono in piccole realtà produttive.
Gli strumenti individuati tengono conto di un panel molto ampio e diversificato di pubblico, sono stati previsti, pertanto, spot radiofonici e spot tv, una campagna ADV sui quotidiani locali, e affissioni sul territorio. Il marchio QT è stato presente ad alcuni significativi eventi come Latte in Festa, Festa di primavera, Riva Expo Hotel, Mostra dell'agricoltura - La Casolara, Gestor Expo e prossimamente anche a Pomaria, Garda con Gusto e Artigiano in Fiera a Milano Rho; l'insieme di queste azioni prevede un numero stimato di 15 milioni di contatti.
Nel corso dello stesso appuntamento al Muse, Mario Chemolli, direttore dell'Ufficio Tutela produzioni agricole della Provincia autonoma di Trento, ha spiegato come i produttori percepiscono il marchio come un valore aggiunto, mentre dall'altra sponda gli hanno risposto Loris Largher, titolare del Salumificio di Casa Largher, tra i primi a ricevere la certificazione per la sua carne salada e Loris Cimonetti, che ha avviato l'iter di definizione del disciplinare relativo alle erbe officinali. "Questo marchio - ha

ricordato Largher - non è una medaglia, ma un riconoscimento che permette al consumatore di individuare un prodotto qualitativamente adeguato alle proprie esigenze. Per la mia azienda potersi fregiare del Marchio QT è stata un'opportunità e un valore aggiunto che il mercato e i consumatori hanno apprezzato". "Nel settore delle erbe officinali - ha invece detto Loris Cimonetti - c'è sicuramente uno spazio economico e di sviluppo piuttosto importante e ritengo che il marchio possa rappresentare una risposta valida per un settore che oggi conta 60 - 70 realtà."

Fondamentale sarà, ancora una volta, il ruolo di alleanza giocato insieme alla Grande Distribuzione Organizzata. Le principali catene operanti in Trentino – Dao-Conad, Gruppo Poli e Co-op-Sait – hanno da tempo sposato il progetto investendo energie e risorse proprie al fine di dare visibilità ai prodotti a marchio grazie ad una rete che può contare su 700 punti vendita, aiutando quindi il consumatore nella scelta di acquisto con specifiche attività di promozione.

Toccherà, invece, sempre a Trentino Marketing affiancare i produttori nella creazione di appositi strumenti informativi e di comunicazione, a partire dal continuo aggiornamento e potenziamento del portale dedicato TRENTINOQUALITA.IT, in una logica di miglioramento dell'integrazione del Marchio Qualità Trentino con le pagine dei siti di tutti i produttori che ne hanno finora ottenuto il riconoscimento, oltre a proporre tra le pagine del sito anche spunti nuovi e stimolanti per il consumatore, come le sezioni "Ricette" e "Curiosità".

GHIACCIO BOLLENTE

Neve 'sparata' in estate per la gioia dello sci e sollievo per il ghiacciaio dello Stelvio

È un sogno che si concretizza: far nevicare a comando, indipendentemente dalla stagione. Unico requisito: la temperatura dell'aria non deve superare i 18 gradi. Incredibile, ma vero. Neve anche con temperature relativamente miti. Che in alta montagna diventano – con un massimo di 18° - a portata di cannone. Perché per 'sparare' neve artificiale bisogna abbinare alta tecnologia e una dose di genialità.

Quel guizzo d'ingegno messo a punto da NeveXN. Progetto scaturito da un pool di tecnici impegnati a cercare soluzioni innovative negli spazi di ricerca del Polo Meccatronica dell'Università di Trento, in funzione nell'area dell'ex Manifattura Tabacchi a Borgo Sacco di Rovereto. Tecnica e intuizione sviluppata in sinergia con Demaclenko, azienda produttrice d'impianti per l'innevamento artificiale che fa capo a Leitner, gruppo leader del settore.

Così sullo Stelvio, in piena estate, è entrato in funzione il primo, impianto d'avanguardia, lo Snow4ever. Neve d'estate, consentire specifici allenamenti sciistici di atleti azzurri, campioni come Sofia Goggia, Peter Fill e Cristof Innerhofer.

Neve artificiale pure per mitigare – almeno alla vista – la continua erosione del ghiacciaio, insidiato dal cambiamento climatico.

Tecnologia tutta Made in Italy che sullo Stelvio sì è dimostrata vincente. Orgogliosi i responsabili degli impianti di risalita, soddisfatti gli azzurri impegnati nei test preparatori alla stagione delle competizioni invernali.

L'impianto è decisamente innovativo, per certi versi rivoluzionario. Stravolge il concetto stesso di neve, ma non è assolutamente inquinante. Sfrutta prevalentemente i principi della termodinamica. Impatto ambientale il più contenuto possibile, per non suscitare perplessità tra quanti giungono in quota per godere di un paesaggio spettacolare, sgombro anche da macchinari – seppur

sperimentali – per produrre neve. Ecco perché gli impiantisti dello Stelvio sottolineano come tutto si svolga all'insegna delle energie rinnovabili. La 'neve sparata', quando si scioglie, ritorna in circolo come acqua e dunque si evitano sprechi idrici o danni ambientali. Non solo: la neve artificiale contribuisce a incentivare l'arrivo nei rifugi di alpinisti, escursionisti o curiosi. Facilitando scuole di sci, per altre attività inerenti il manto bianco. Dando lavoro a molte persone, con ricadute socio economiche in diversi comparti.

Neve d'estate, il brevetto di una start-up sviluppata nell'ambito dell'incubatore hi-tech di Trentino Sviluppo, che permette di produrre cristalli di neve di elevata qualità anche in condizioni estreme, come i 18 gradi recentemente registrati attorno i 3000 metri. Dove le nevicate scarseggiano, nonostante l'altitudine.

In questo modo, con la neve 'creativa', sullo Stelvio s'è potuto sciare anche d'agosto.

Snow4ever permette l'innevamento del collegamento tra l'arrivo della funivia della stazione sciistica e l'inizio dello skilift che porta in quota.

Neve d'estate, neve sicura. L'impianto è attentamente sorvegliato, situato accanto ai tracciati tradizionali, le piste gestite dalla Società Impianti Funivie. 'Sparando' quasi 300 metri cubi di nuova neve a settimana, per contribuire al meglio l'area sciistica.

Una tecnologia in grado di far coesistere l'acqua nelle sue tre fasi - liquida, solida e gassosa – per creare i fiocchi di neve, indipendentemente dalle temperature esterne e senza additivi chimici. Nella massima trasparenza operativa. Basta una semplice "app" installata sullo smartphone e subito si può monitorare la situazione in tempo reale.

Lo Stelvio come prima tappa, per altre iniziative, con NeveXN pronta a entrare in funzione in altre zone sciistiche, dalla Nuova Zelanda – dove già ha messo base – alla vicina Austria, ma anche nella calda Spagna.

L'impresa NeveXN nasce per iniziativa e intuizione di Francesco Besana, Fabiano Maturi e Anna Vanzo, una tecnologia poi lanciata dal Premio D2T di Trentino Sviluppo. Successivamente ha superato la selezione ed è stata quindi sostenuta attraverso il Bando Seed Money-FESR e, in seguito, nel programma di finanziamento Horizon 2020 della Comunità europea.

BIRRA A KM VERO

Birre nuove e stimolanti. Sfruttando pure l'apporto dell'uva

Spuntano – o meglio: spillano – in continuazione. Già a quota 757 birrifici certificati, senza contare il centinaio di pub che 'rispillano bionde'. Al punto che stanno diventando una moda e il modo per dare risposte concrete anche tra le Dolomiti ad una richiesta sempre più esigente. Sono le birre artigianali, quelle elaborate sfruttando anzitutto le peculiarità delle acque di montagna. In Trentino se ne contano una quarantina. Tutte rigorosamente ' a km zero' proprio per il legame che i 'mastri birrai' hanno con le sorgenti d'acqua dei rispettivi, specifici territori. Proprio così. Perché l'acqua, pur essendo l'ingrediente ritenuto meno nobile della birra, ne costituisce la matrice principale, risultando in proporzioni dall'80 fino al 90% della miscela di produzione. Anche se ad un consumatore poco esperto l'influenza dell'acqua rispetto alle caratteristiche del prodotto finito può apparire poco rilevante, dal punto di vista produttivo la scelta ed il trattamento della stessa risultano elementi di primaria importanza nella definizione delle caratteristiche organolettiche. Infatti, la composizione chimica dell'acqua non influenza solo in modo diretto il gusto della bevanda, ma agisce in modo rilevante anche sulla serie di reazioni biochimiche che avvengono durante il processo di fabbricazione, coinvolgendo l'insieme degli altri ingredienti impiegati.

L'influenza diretta delle caratteristiche dell'acqua sul gusto finale è imputabile principalmente ai sali minerali in essa disciolti, che possono sviluppare delle reazioni di interazione con altre componenti della birra. Alte concentrazioni di cationi Magnesio ed anioni Cloruro e Solfato esaltano la percezione delle sensazioni amare apportate dal luppolo.

La composizione delle acque sorgive varia in funzione delle caratteristiche pedologiche del sottosuolo da cui provengono e questo spiega l'influenza dell'origine territoriale nella definizione dei diversi stili birrari.

L'arte brassicola dunque ben s'abbina al ...guizzo dell'acqua cristallina.
La birra è sempre più bevanda di degustazione con richiami al territorio. Interpretando nuove tendenze, singolari ingredienti, uva compresa. Per rendere la birra ulteriormente identitaria legata a varietà autoctone decisamente dolomitiche. Birre 'contaminate' dal mondo dell'uva per rilanciare l'innovativo vero Made in Italy. Con una birra strabuona e nuova. In tutto. L'Italian Grape Ale.
Una tecnica di produzione di tradizione che nasce lontano, nel tempo. Fino ai primi del Novecento registrava birrifici in svariate vallate dolomitiche. Con aziende via via sempre più di stampo industriale, che comunque non hanno sminuito la ricerca, la voglia di produrre birra con modalità artigianali.
In Trentino, tra i primi a proporre birra 'della casa' è stato Stefano Gilmozzi, a Daiano, in Valle di Fiemme, nel 1999. Un birraio della variegata famiglia Gilmozzzi, con il fratello Alessandro tra i cuochi – e gastro botanici – decisamente a livello internazionale. Birra nostrana, birra di successo. Copiata, imitata subito da altri artigiani delle 'bionde'. Impossibile sintetizzare le tante etichette che appunto 'spillano' a getto continuo. Citazione doverosa per la Bio Noc del Primiero e per l'ultima nata, la Rethia della Valle dei Laghi. Due micro birrifici che stanno conquistando successi di critica e di mercato. Con birre esportate addirittura in Giappone.
Del resto la birra sta registrando un record storico sulle tavole degli italiani con un balzo del 3% nel primo semestre 2018 con oltre 238 milioni di litri bevuti e con un'ulteriore progressione rispetto al +8% registrato nel 2017. E' quanto emerge da un'analisi su dati Ismea/Nielsen in occasione dell'International Beer Day, la giornata internazionale della birra, alla fine di questa estate 2018.
La birra piace a quasi la metà degli italiani adulti con un consumo pro capite medio di 31,8 litri all'anno, il più alto sempre di sempre, con una spesa totale delle famiglie che nel 2018 si stima raggiungerà per la prima volta il miliardo di euro se sarà mantenuto il trend di crescita del primo semestre. L'estate è il periodo in cui si concentra il 40% dei brindisi a base di bionde, rosse e scure.
Il consumo è diventato negli anni sempre più raffinato e consapevole con la ricerca di varietà particolari e una produzione artigianale Made in Italy che si è molto diversificata con numerosi esempi di innovazione, dalla birra aromatizzata alla canapa a quella pugliese al carciofo di colore giallo paglierino ma c'è anche quella alle visciole, al radicchio rosso tardivo Igp o al riso. Il 77% degli italiani bevitori di birra è favorevole a sperimentare nuovi ingredienti e sapori secondo una ricerca Doxa. Una voglia di gusto che è andata di pari passo con il boom dei birrifici artigianali, quadruplicati negli ultimi dieci anni, passando da poco più di 200 a oltre 860 fra brew pub, dove è anche possibile consumare sul posto la birra prodotta e micro birrifici di cui 1 su 4 agricolo con 55 milioni di litri prodotti. Numerose infatti sono le iniziative pro-

gettuali agricole che si basano sull'impiego dell'orzo aziendale in un contesto produttivo a ciclo chiuso garantito dallo stesso agricoltore. Fra birre artigianali e industriali la filiera della birra in Italia vale complessivamente circa 6 miliardi di euro e offre, fra diretti e indiretti, 140mila posti di lavoro.

Oltre a contribuire all'economia, la birra artigianale rappresenta anche una forte spinta all'occupazione soprattutto tra gli under 35 che sono i più attivi nel settore con profonde innovazioni che vanno dalla certificazione dell'origine a chilometri zero al legame diretto con le aziende agricole ma anche la produzione di specialità altamente distintive o forme distributive innovative.

Giovani che vogliono non solo bere birra, ma anche capirla. Stimolati da 'sommelier brassicoli', che conoscono i fondamentali storici dei vari stili di birre, capaci di interpretarne, tramite opportune tecniche di osservazione e degustazione, i caratteri principali di stile, gusto, composizione, colore, corpo, sentori a naso e palato e individuarne gli eventuali difetti, oltre a suggerire gli abbinamenti ideali delle diverse tipologie di birra con primi piatti, carne o pesce e anche con i dolci.

Ricette diverse, sapori nuovi dalla classica ricetta che unisce acqua, lievito, malto d'orzo e luppolo: la birra diventa così una bevanda nobile, attira un pubblico curioso di sperimentare, e il business si diffonde.

(L.C.)

La produzione mondiale di pesci, crostacei e molluschi ha superato, nel 2017, le 180 tonnellate, secondo i dati diffusi dalla Fao. Di questa cifra complessiva, 90,9 milioni di tonnellate provenivano dalla pesca e quasi altrettanti dagli allevamenti. Mentre il pescato è diminuito di quasi il 2%, l'allevamento di prodotti ittici è cresciuto di oltre il 5%.

IL PESCE QUOTIDIANO

I consumi tra pesce pescato e quello allevato. Garanzie e certezze alimentari

Il consumo per ogni persona è in continuo aumento e avrebbe appena superato i 20 chilogrammi all'anno. Secondo la Fao nei consumi finali si sarebbe già verificato il sorpasso del pesce che arriva dagli allevamenti, 10,8 chili, rispetto a quello che arriva dalla pesca, 9,6 chili.

Secondo l'Indagine Istat sui consumi delle famiglie italiane del 2016 il consumo di pesce è quello che ha fatto registrare l'incremento più alto all'interno del comparto dei beni alimentari: in un anno è aumentato del 9,5%.

Una indagine condotta sempre nel 2016 per Greenpeace dall'Istituto di ricerca Ixé indica che tutti gli italiani intervistati dichiarano di aver mangiato pesce almeno una volta nell'anno e che l'80% consuma pesce pescato, il 73% quello allevato e il 53% entrambi. Secondo la stessa indagine il consumo sia in casa sia, soprattutto, al ristorante aumenta nettamente durante i mesi estivi.

Il pesce di allevamento viene da molti considerato di qualità pressochè identica a quello pescato, sia dal punto di vista nutrizionale sia per ciò che riguarda il gusto.

Secondo Francesco Gai, dell'Istituto di scienze per le produzioni alimentari (Ispa) del Cnr i valori nutrizionali risultano simili.

Il pesce allevato è più controllato "anche per quanto riguarda l'esposizione a eventuali contaminati chimici come Pcb (Policlorobifenili), diossine e metalli pesanti, problema che interessa soprattutto i pesci di grossa taglia come tonno e pesce spada, che tendono ad accumulare queste sostanze tossiche", dice Gai.

Roxanne Karimi, ricercatrice della School of Marine and Atmospheric Sciences della Stony Brook University di New York ha rilevato livelli più alti di mercurio nei pesci catturati rispetto a quelli allevati esaminando animali venduti sul mercato degli Stati Uniti. I livelli di mercurio risultano comunque molto variabili. Nel pescato il mercurio sarebbe da 2 a 12 volte più alto rispetto ai prodotti di allevamento.

Il pesce di allevamento, spiega Gai, risulta però leggermente meno ricco di acidi grassi Omega 3, anche perchè volutamente nutrito in gran parte con farine di origine vegetale per evitare di aumentare l'impatto ambientale usando prodotti di origine animale.

Gli Omega 3 sono considerati utili soprattutto per la salute del sistema cardiovascolare.

LA FORMA GELATA

Scegliere i gelati per la loro qualità, nell'equilibrio tra acqua, latte e sani ingredienti

La sua stagione è l'estate, ma s'adatta alle più svariate occasioni di gola. In quanto…gelato. E' un mix di appagante provocazione, talmente coinvolgente da sembrare addirittura caldo. Il freddo è il suo regno, ambiente idoneo a conservare il più a lungo possibile la piacevolezza di certi sapori, legati ad altrettanti nostri intimi ricordi.

Il gelato deriva dal sorbetto. Condensare l'acqua nella maniera più semplice possibile, specialmente quando la stagione è calda, senza dunque sfruttare perturbazioni meteo che danno neve. Del resto la parola stessa (sorbetto) deriva dall'arabo 'sharbet': sfruttando la drastica escursione termica notturna del deserto, le popolazioni sahariane riuscivano a far condensare in piccoli otri – recipienti per liquidi ottenuti cucendo tranci di pelle di capra opportunamente conciata – un pugno di rugiada, aromatizzandola con erbe recuperate nelle oasi. Un sollievo quasi irrisorio, nella calura del deserto. Che ha spronato, nei secoli, a sperimentare il 'sharbet', sostituendo l'acqua al latte, aggiungendo uova e zuccheri, fino a giungere al gelato come noi lo conosciamo.

Ne consumiamo una dozzina di chili pero capite ogni anno, con percentuali di consumi in netta crescita. Merito di una schiera di gelatieri, autentici sperimentatori e altrettanto cultori del gelato 'fatto a mano', senza ricorrere a procedure industriali. In Italia operano quasi 40 mila gelaterie e la definizione 'gelato' diventa sempre più sinonimo di Made in Italy. Con la parola 'gelato' che non ammette neppure traduzioni in altre lingue.

Gelato artigianale da difendere. Spesso il valore dei gelatieri – da distinguere dai semplici gelatai... - non è però rispettato. Per scegliere un ristorante si consultano guide gastronomiche, s'intraprendono viaggi; altrettanto mirata la scelta in merito ad una pizza di qualità cotta nel modo più opportuno, ma per il gelato ci si accontenta di quello sotto casa. Senza sforzarsi di capire – e quindi gustare – la qualità.

Tra le Dolomiti il gelato è in piena sintonia con le materie prime della montagna. Dal latte, in primis, poi gli ingredienti che danno il gusto, il colore, la consistenza, senza tralasciare – per quelli a base di frutta - l'acqua. Componente, questa, che sfiora il 60% nella struttura sia del gelato che del sorbetto.

Per soddisfare la bramosia dei consumatori – non solo dei bambini – la proposta è quanto mai eterogenea. Ci sono coni da riempire con ogni tipo di gusto e per tutte le esigenze del gusto dei consumatori. Siccome le preferenze personali sono tutte rispettabili e quindi non si discutono – anche se è possibile discutere sul gusto – cerchiamo di capire che cosa contraddistingue un gelato 'fatto con criterio', con metodi mirati alla qualità, alla genuinità d'ingredienti garantito dall'artigiano gelatiere.

Partiamo dall'aspetto visivo. Se viene proposto ostentando in vetrina 'montagne gelatose', oltre la capienza delle vaschette, significa che non rispetta i criteri della giusta refrigerazione. Inoltre non deve essere smaccatamente colorato. Le forzature non giovano alla genuinità e i coloranti sono talvolta pericolosi per la salute. E ancora: diffidate dalle proposte decisamente gelate. Sembra un paradosso, ma il vero gelato non deve essere ghiacciato.

Fondamentale è poi la consistenza, da soppesare sulla lingua, da gustare con calma. Se l'approccio gustativo è ghiacciato, significa che state mangiando più acqua che una composta gelata. Specialmente quando avvertite la presenza di minuscoli cristalli. Che devono essere finissimi, quasi impercettibili, per una struttura morbida, spalmabile, avvolgente. La presenza di cristalli grossolani è indice di scarsa freschezza, conservato a lungo, dando il via a ri-cristallizzazione dell'acqua che lo compone. Poi, non solo per ultimo, bisogna valutare la componente gustativa, pure aromatica. Come solitamente si giudica un vino, assaggiandolo da un bicchiere.

Il gelato a base di cioccolato deve 'sapere' di cacao o quello con nocciola deve richiamare tangibilmente la nocciola stessa. Idem per quelli basati sulla frutta: la fragola non deve essere legata solo al colore, ma bisogna avvertirla anche sulle papille gustative. Ogni gusto deve avere le sue peculiarità. Senza compromessi. Ancora un'avvertenza.

Il gelato artigianale non stimola a bere, a compensare con un sorso d'acqua la sensazione 'gelata' appena recepita. La voglia di bere è dettata dall'uso di grassi vegetali, più difficili da sciogliere in bocca e dunque ecco che scatta la voglia di bere.

UN TUFFO NELLA LETTURA

La salute vien leggendo e un libro aiuta a star bene

Tuffarsi in un libro per elevare il nostro benessere. Perché un tuffo letterario disseta la mente e alimenta la nostra curiosità. Un luogo ideale per soddisfare una certa bramosia di buone letture è il lago di Caldonazzo, da una decina d'anni sede di Trentino Book Festival, rassegna che davvero consente un tuffo nella letteratura. Per il nostro bene.

Perché la salute viene anche leggendo, in quanto l'attività intellettiva connessa alla lettura di un libro aiuta a star bene: previene la lenta degenerazione cerebrale. Non solo. Come è emerso alla recente edizione della kermesse in riva al lago della Valsugana, leggere aiuta a tutelare la memoria e la lettura è un semplice antidoto contro il sentimento paralizzante della paura.

Ma in Italia si legge ancora poco. Troppo poco. Neppure il 41% della popolazione italiana ha letto, nell'ultimo anno, almeno un libro. E di questa irrisoria percentuale solo il 33% sono uomini. Le donne, sfogliano libri con più criterio. Altro dato, preoccupante: solo quattordici lettori su cento si sono dedicati alla lettura di un libro di media al mese.

Libro su carta stampata decisamente soppiantato da pagine digitali, da scorrere su tablet, telefonini, per sommarie informazioni, solo per essere connessi con un mondo interattivo, virtuale, forse privo di quella magia che aleggia attorno ad ogni cartacea pubblicazione letteraria.

Che fare per difendere i principi culturali della lettura? Come tentare di frenare l'espansione virulenta di Facebook o altri canali social? Quella di editare libri con storie e testi mirati a dei lettori tosti: saggi o romanzi capaci di sfidare la mente e sostenere delle idee, non solamente d'imbastire trame avvincenti basate su personaggi aleatori seppur svagati e divertenti.

Ne hanno discusso a Caldonazzo tredici personaggi scelti tra i più rappresentativi del panorama letterario italiano. Giornalisti, scrittori, critici, filosofi e musicisti. Da Tiziana Ferrario, condut-

trice Rai, con il suo libro al femminile "Orgoglio e pregiudizi", poi Ezio Mauro, di Repubblica, con "1917 e 1978: gli anni del fuoco, del ferro e del piombo, e a seguire un reading sui 40 anni dalla morte di Aldo Moro: "Il condannato. Cronache di un sequestro". Dopodichè Franco Di Mare, che presenterà "Barnaba il mago: abbiamo tutti bisogno di un pizzico di magia". Fino a Darwin Pastorin con "Lettera a un giovane calciatore". Tre i filosofi giunti sul lago: Massimo Cacciari con i suoi ultimi libri, "Generare Dio" e "Re Lear", Michela Marzano con il suo "L'amore che mi resta", fino al terzo grande filosofo: Umberto Galimberti con "La parola ai giovani. Dialogo con la generazione del nichilismo attivo". Poi altri protagonisti della cultura, dal musicista Massimo Bubola, la figlia dello statista Degasperi, Maria Romana. Testimonianze di guerra – Claudio Locatelli, reduce dal fronte anti Isis – spettacoli teatrali – con Moni Ovadia – alpinisti (Manolo) e autori decisamente trentini: Wolftraud de Concini, Renzo Francescotti, Massimiliano Unterrichter, Lorenzo Baratter, Alfons Gruber, Marco Boato.

Se Caldonazzo è il lago per un tuffo nella lettura, certo non mancano altre occasioni. Gli editori trentini stanno proponendo le loro scelte editoriali più impegnative. Come Ezio Amistadi. Storico dell'agricoltura e antropologo, che ha dato alle stampe "Una storia dei trentini - Montanari si diventa". Possono i Trentini esser definiti un popolo autonomo, con caratteristiche proprie? Il territorio che li ha costretti ad insediarsi in valli limitate e circondate dalle montagne ne ha certamente preservato alcune peculiarità, ma ha impedito lo scambio con quanti abitavano nelle zone vicine. Assistiamo in Trentino al mantenimento di molte lingue minori (si pensi al mocheno, al cimbro o al ladino) che non avrebbero potuto esser salvate in altri luoghi d'Italia ed anche all'esistenza di un numero molto ristretto di cognomi in proporzione al numero di abitanti. Il libro nasce, nell'intenzione dell'autore, come risposta alla lacunosa e confusa conoscenza che i più hanno della storia trentina (e lo fa attraverso la forma del saggio divulgativo, affatto da iniziati).

In libreria, anche in vista del Natale, stanno per uscire le nuove strenne di Alberto Folgheraiter, di Mauro Neri, pure di Carlo Martinelli, tre autori tra i più amati dai lettori trentini. Senza tralasciare collane di libri più leggeri: dai consigli su come scegliere itinerari per escursioni a piedi (Gigi Zoppello) alla Guida ai sentieri d'acqua (Ennio Poletti). L'elenco potrebbe essere lungo. A prova di... tuffo.

ECO ALPS WATER

Monitoraggio delle acque per tutelare la biodiversità di laghi, torrenti e fiumi alpini

Monitorare la qualità delle acque lacustri e fluviali della regione alpina con nuovi sistemi di analisi all'avanguardia, basati sull'utilizzo di tecniche di metagenomica ambientale. E' l'obiettivo del progetto europeo Eco Alps Water coordinato dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, appena partito, che consentirà di effettuare uno dei più estesi censimenti della biodiversità lacustre e fluviale della regione alpina. Saranno studiati oltre 50 laghi e fiumi. In Trentino l'analisi sarà svolta con la collaborazione dell'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente, il Servizio Foreste e Fauna, la Comunità Alto Garda e Ledro e l'Autorità di bacino distrettuale delle Alpi Orientali. Le indagini saranno focalizzate sui principali corpi d'acqua, tra cui spiccano il Garda e l'Adige.

Eco-AlpsWater è co-finanziato dall'European Regional Development Fund attraverso il programma Interreg Spazio Alpino. Il progetto durerà tre anni e coinvolge 12 partner appartenenti ad Austria, Francia, Germania, Italia, Slovenia e Svizzera. Oltre alla FEM, che funge da coordinatore, per l'Italia sono presenti ARPA Veneto e ISPRA di Roma.

"Il progetto Eco Alps Water - spiega Nico Salmaso, responsabile dell'Unità Idrobiologia del Centro Ricerca e Innovazione FEM - anticipa la rotta nella messa a punto dei sistemi di monitoraggio delle acque di nuova generazione in ambito europeo. Laghi e fiumi stanno affrontando gravi minacce sotto la pressione di impatti antropici, cambiamenti climatici, perdita di biodiversità e invasione di specie esotiche. Questi cambiamenti sono valutati con criteri tradizionali, che includono approcci dispendiosi in termini di tempo e costosi (per esempio basati esclusivamente sull'identificazione classica delle specie acquatiche con tecniche di microscopia ottica). Il progetto Eco-AlpsWater integrerà i tradizionali approcci di monitoraggio definiti nella direttiva EU Water Framework Directive con tecnologie avanzate e innovati-

ve, fornendo conoscenze solide per un qualificato e ulteriore supporto ai piani di gestione delle risorse idriche.
Nuove tecniche di monitoraggio. Si utilizzeranno tecniche di Next Generation Sequencing (NGS) per analizzare il DNA ambientale estratto da campioni di acqua raccolti in laghi e fiumi. Queste nuove tecniche, basate sull'amplificazione e analisi di milioni di sequenze di DNA e sull'utilizzo di tecnologie smart (automazione nell'elaborazione e archiviazione dei dati e recupero delle informazioni), consentono un'identificazione rapida e a basso costo degli organismi acquatici, dai batteri fino ai pesci.
Censimento della biodiversità lacustre. L'implementazione delle nuove tecnologie di monitoraggio consentirà di effettuare uno dei più estesi censimenti della biodiversità lacustre e fluviale della regione alpina basato sull'analisi di centinaia di campioni raccolti in oltre 50 corpi d'acqua. I dati permetteranno di identificare le zone maggiormente a rischio per la presenza di cianobatteri tossici, batteri patogeni, e organismi invasivi o potenzialmente invasivi. L'approccio adottato sarà implementato in stretto coordinamento con l'agenda EUSALP che, per il settore acque (Action Group 6), sta attivamente promuovendo politiche finalizzate alla soluzione di problematiche relative alla qualità dei laghi e dei fiumi in ambito alpino.

Silvia Ceschini

Tagliolini al filetto di trota ASTRO leggermente affumicato

Affumicatura del filetto di trota:

pulire un filetto di trota Astro di circa 150 gr. e tagliarlo in 5/6 pezzi.
In una vecchia padella piuttosto capiente (deve poter contenere un padellino con i pezzi di trota) porre dei trucioli di legno assieme a delle erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo e alloro).
Dare fuoco con un cannello e, molto rapidamente, mettere accanto un padellino con i pezzi di trota coprendo bene il tutto con della carta stagnola.
Lasciare affumicare per un paio d'ore.

Preparazione del piatto:

rosolare leggermente pochissimo aglio tritato con un cucchiaio di olio extravergine del Garda aggiungendo poi due dei pezzi di filetto di trota affumicati.
Bagnare con un mestolino di acqua e unire un cucchiaio di cubetti di pomodoro fresco.
Schiacciare il tutto con una forchetta in modo creare una salsina e tenerla in caldo.
A parte rosolare velocemente (1 minuto per lato) i restanti filetti di trota salati e pepati.
Cuocere 100 gr. di tagliolini all'uovo in acqua salata e farli saltare nella salsa.
Impiattare guarnendo la pasta con i pezzi di trota leggermente affumicati e dei piccoli cubetti di pane saltati in padella con olio, aglio e prezzemolo.

Mario Di Nuzzo

Cuoco di radicata formazione trentina, riesce a coniugare la passione per la cucina di tradizione – il suo ristorante, Nerina di Malgolo, gestione totalmente familiare, con mamma, fratello e sorelle – con la musica, che lo coinvolge come valente batterista. Interprete di un cibo autenticamente di territorio – è tra i Cuochi dell'Alleanza di Slow Food e il Nerina è l'unico locale delle Dolomiti ad essere sempre stato inserito con la chiocciola d'oro sulla guida Osterie d'Italia – non tralascia sagaci interpretazioni innovative, rispettando origine e filosofia produttiva di quanti forniscono gli ingredienti dei suoi piatti. Cucina identitaria, cucina decisamente 'nonesa', che conquista ulteriori riconoscimenti. Mario Di Nuzzo sarà l'unico cuoco delle Dolomiti a rappresentare le Alpi al 7° Congresso Mondiale di Cucina Regionale Italiana che si terrà a fine ottobre a San Paolo, in Brasile.

Foto di Bruno Battocletti

GUIZZI DI GUSTO

Suprême di trota in crema Renetta

Ingredienti
trota del Trentino IGP
mela Renetta
patata
carota
cipolla
sedano
latte
fiori di camomilla e di lavanda
erbe aromatiche
sale
pepe
olio evo

Esecuzione
lessare dolcemente la trota in un infuso di fiori di camomilla e lavanda. Preparare a parte un brodo vegetale con odori dell'orto aggiungendo una patata e una mela renetta. Frullare il tutto mantecando con il latte e aggiustando con sale e pepe. Adagiare i filetti di trota sulla crema irrorando con poche gocce di olio extra vergine di oliva.

Curiosità: il nome camomilla deriva dal greco e significa "mela di terra" per l'odore che somiglia alla mela renetta

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.

IL RECORD PIÙ BELLO DEL NUOTO

Superare la disabilità con uno strepitoso guizzo

Il cuore oltre l'ostacolo, per un traguardo che ha davvero dell'incredibile. Una ragazza trentina è riuscita non solo a superare la sua disabilità, ma ha conquistato una serie di vittorie come raramente capita di annoverare nel palmares di sportivi ben più rinomati o tra atleti di blasone che ostentano record in funzione di sponsorizzazioni e incentivi mediatici. Lei, Marina Pettinella, nella kermesse mondiale riservata ad atleti con disabilità relazionale ha battuto ogni record: ben sei podi, medagliere da primatista assoluta. E riconoscimenti unanimi.
Tutto questo – è il caso di sottolineare – con un guizzo d'incredibile caparbietà.
Perché la giovane trentina residente a Romagnano di Trento non solo ha nuotato con stile e potenza. Ma ha dimostrato come si possa decisamente portare il cuore oltre il traguardo.
La sua storia è l'esempio di come amore e solidarietà possano compiere dei piccoli, importantissimi miracoli. Umani ancor prima che sportivi.
Nata in un paese dell'Est nel maggio 1995, Marina è stata costretta a vivere in un orfanotrofio per quasi 3 anni, fino a quando è stata adottata - assieme alla sorella gemella Anna – dalla famiglia di Angela Postiglione e Paolo Pettinella. Genitori encomiabili, che ora vedono premiati anche i loro sforzi, la loro amorevole dedizione. Ricordano che Marina, appena adottata, quasi non riusciva a stare in piedi, evidenziando gravi lacune visive, evidenti difficoltà relazionali. Ma con una caparbietà d'apprendimento subito manifestata nell'iter scolastico, nell'abilitazione professionale – ha conseguito un diploma di sarta seguendo un percorso formativo in totale autonomia – ma specialmente nel dinamismo sportivo. Una vera, la sua, incredibile rinascita.
Inizialmente cimentandosi col pallone – ha militato nella squadra di calcio femminile della Ravinense – poi nella corsa in montagna, pure nella corsa su pista, con l'Atletica Trento, sotto la

guida dell'ex-campione del mondo Antonio Molinari. Impegnandosi in diverse competizioni, conquistando pure il titolo tricolore nelle lunghe distanze. Poi … la piscina.
In vasca con la società Csi Trento Nuoto, Dino Coppola ad allenarla, spronarla, sostenerla e il gioco, con il tempo, si è fatto sempre più duro. Dimostrando immediatamente doti da campionessa. Vera.
Ore di allenamenti alle piscine Fogazzaro ''Manazzon'' per arrivare nel giro della nazionale e a conquistare titoli di livello italiano (nove ori e tre record italiani nei 50 farfalla, 100 farfalla e 1.500 stile libero).
Poi, lo scorso mese di luglio, le competizioni natatorie più importanti: a Parigi.
Dove Marina Pettinella è diventata una delle atlete più titolate della storia del nuoto trentino perché sei medaglie di bronzo agli Europei non sono una cosa per tutti.
La ragazza di Romagnano, alla sua prima apparizione nel massimo torneo continentale degli Inas Championship Games, a Parigi, è salita sul podio per ben sei volte in competizioni a squadre ed è anche riuscita a centrare pure un record italiano piazzandosi quarta, dietro tre imprendibili russe, nei 1.500 stile libero.
I bronzi sono arrivati nelle staffette (formazione: Marina Pettinella, Giorgia Marchi, Kathrin Oberhauser e Rosanna Stufano) e nella staffetta 4×100 stile mista (due maschi e due femmine). Per Marina era la prima volta agli Inas Games, una sorta di Olimpiade continentale nella quale si confrontano negli sport di atletica, tennistavolo, pallacanestro, canottaggio, ciclismo, nuoto, hockey su prato, tennis e bowling, atleti con disabilità intellettivo-relazionale provenienti da 20 Paesi europei. La Fisdir (Federazione italiana sport paralimpici) ha portato a Parigi 60 atleti. Fra questi ragazzi vi erano anche due atlete trentine: Beatrice Pedrotti che si è difesa nel tennis e appunto Marina Pettinella. In evidenza pure altri sei atleti trentini, in varie discipline. Tutti impegnati seriamente, per una bella esperienza di sport vero. Hanno tenuto alto il tricolore in terra di Francia. E anche noi non possiamo che fare i complimenti agli azzurri e alla trentina Marina, orgoglio provinciale.

PER FARE IL VINO CI VUOLE L'ACQUA

...per lavare l'uva e puntare a vini per nuovi consumi. Buoni da bere e stimolare il futuro

"Faceva freddo e tra i filari portavamo un braciere. Per riscaldarci, tra un cestone di uva e qualche tino sistemato su carri trainati da buoi. Adesso, nei vigneti, ci vorrebbe un ventilatore…altro che carboni ardenti". **Nello Letrari**, il patriarca dei vignaioli trentini, commentava così l'inizio della vendemmia 2017. La sua settantesima, ma purtroppo ultima, tradito da suo cuore proprio nei giorni che iniziavano a 'ribollir i tini'.

Una considerazione che dimostra come tutto è cambiato. Clima, ma anche metodi e sistemi di raccolta. Senza tralasciare l'assoluta innovazione: lavare l'uva con l'acqua. Pratica da vero... *guizzo enoacquatico*. Come dire: per fare il vino ci vuole l'acqua. I grappoli sono ovviamente prioritari, ma un getto d'acqua con l'aggiunta di una soluzione a base di acido citrico serve per togliere ai chicchi ogni sorta d'impurità. Anche e specialmente da quei filari dove la coltura è bio e dunque viti spesso 'bombardate' con zolfo e rame. Una tecnica ancora sperimentale, escogitata tra i primi in Italia da **Mario Pojer** e **Fiorentino Sandri**, in quel di Faedo. In una sorta di mastodontica lavatrice lavano piccole partite d'uva preventivamente poste in cella frigo (attorno ai 10°), per poi 'sanificarle' con uno spruzzo d'acqua e acido citrico. Pochi minuti, un ultimo risciacquo e immediata asciugatura, per togliere praticamente ogni traccia umida. Dopo questo 'maquillage' l'uva vendemmiata entra nella pressa. Per diventare un mosto. Ma perchè tutto questo? Per pulire l'uva da elementi compromettenti la fermentazione, contro i residui di rame e zolfo o qualche intruso che rimane tra graspo e acini.

Vendemmia futuribile e ricordi del passato. I cantinieri più anziani, ma anche gli storici del vino trentino, spiegano ai giovani che studiano per diventare enologi o che si cimentano con le prime pigiature, tempi e modi di vendemmie d'*antan*.

Rievocando vendemmie mirate alla produzione, l'evoluzione delle colture, l'impegno per la qualità. Le copiose raccolte di

Schiava, certi Lambruschi a foglia frastagliata, qualche Cabernet, tanto Marzemino e il 'principe' Teroldego. Poca l'uva a bacca chiara. Le più esclusive riservate alla spumantistica, poi – negli Anni '60 – il via dell'epopea del Pinot Grigio.
Il grosso del raccolto veniva sistemato in grandi cassoni di legno, per poi essere caricati su vagoni ferroviari, destinazione Piemonte. Dove le uve Pinot Grigio ancora acide, spesso insidiate da marciume, servivano per la produzione del vermouth. Pinot grigio vanto della zona attorno a Roveré della Luna, varietà solitamente chiamata *Rulaender*. Vitigno per secoli tralasciato, recuperato solo nei primi del 1700 da Johan Seger Ruland, venditore di vino, pure acuto farmacista, esperto in botanica. Che pianta viti di Pinot Grigio vicino casa sua, a Spira, città della Renania-Palatinato, nel bacino del Reno.
Attorno al 1720 vendemmia queste uve e inizia a vinificare un vino che – da allora – i germanici, e anche tra le Dolomiti, chiamano con il suo nome: Rulaender.
Torniamo al 2018. Adesso si vendemmia in funzione dello spumante classico, quel Trento che ha la DOC nel marchio. Così già la vigilia di Ferragosto ha mobilitato le cantine delle 'bollicine', Ferrari in primis. Vendemmia precoce, anche se nel 2002, qualcuno ha iniziato a fine luglio. Raccolto, comunque, di uve 'base spumante'. Per i rossi, come impone la tradizione, bisogna aspettare almeno la fine di settembre, meglio la prima settimana d'ottobre.
Dunque, vendemmia 2018 tra speranze e problemi. Come di consueto. Scarsi o 'non pervenuti' i commenti negativi. Intanto, da subito, si stimano le varietà già vinificate. In primis quelle che stanno 'far nascere' lo spumante classico, il Trentodoc.
Ruben Larentis è l'enologo direttore delle Cantine Lunelli. Un tecnico che può vantare negli anni esperienza legata all'elaborazione di oltre 100 milioni di bottiglie di spumante classico. Un record. "*Le previsioni sono*

buone, i viticoltori hanno lavorato bene, non hanno subito gelate, anche se le bizze del tempo hanno messo a dura prova lo stress idrico delle viti. La qualità è tangibile, più che buona in quantità, ma uve pronte per svolgere al meglio la loro funzione".

Stessa analisi per **Goffredo Pasolli**, presidente degli enologi del Trentino.

"*Avremo come al solito poco più di un milione di quintali d'uva, in provincia. Con circa un 20% in più rispetto il 2017. I riscontri sono più che incoraggianti, con punte di vera eccellenza.*"

I 10.270 ettari coltivati a vite sono stati praticamente tutti vendemmiati. Anche il migliaio di ettari a 'bio'. Presto per dare un giudizio sui vini. Anche e specialmente per quelli ottenuti... lavando l'uva con l'acqua...

Intanto i centri di ricerca stanno intensificando gli studi per il miglioramento genetico della vite. Si mobilitano anche i genetisti. Biotecnologi che cercano di ottenere viti resistenti al caldo, alla siccità, per far tornare la vendemmia nei periodi consoni, ovvero verso l'autunno. Ricerche '*cisgeniche*', vale a dire senza nessuna manipolazione OGM, studi portati avanti con impegno (finanziario) e tanta dedizione, finalizzati ad avere un vino più sano e rispettoso della tradizione contadina più schietta e conviviale. Per affrontare nuovi approcci sensoriali al vino, per uno stile di consumo che sarà pure suggerito da scelte agronomiche dettate dai satelliti.

Ne è convinto il professor **Attilio Scienza**, dell'Università di Milano, un trentino ritenuto forse il più esperto di storia viticola al mondo. "*Superare assurdi concetti di avere vini perfetti, standard, ma non in grado di stimolare nuovi approcci sensoriali. Il vino del futuro, anche in Trentino, dovrà essere un mix di tradizione e la sperimentazione più avanzata, direi 'spaziale'* ". Proprio così: un monitoraggio informatico e satellitare per prevedere temperature e dunque precise date dell'andamento vendemmiale.

Senza rimpiangere il passato. Quando – lo sottolineava ancora **Nello Letrari** – "*In Vallagarina, il Lambrusco a foglia frastagliata, si raccoglieva solo dopo il 2 novembre* – ricordava ancora il compianto Patriarca del vino trentino – *il giorno dei morti*". Forse per sperare nella resurrezione. La rinascita. Del vino.

(enoika@iol.it)

SDRAMELÒT PER TUTTI

Il pane è bene agricolo e giusto miscuglio per il futuro

Se abbinato all'acqua evoca carestie e dure pene carcerarie. Se invece è inzuppato nel vino assume significati simbolici, per certi versi mistici. Ma se viene spezzato, condiviso, diventa companatico d'assoluto valore. Il pane torna ad essere sinonimo di bontà. Da valorizzare al meglio, contro assurde – è proprio il caso di dire – manipolazioni.

Perché un tocco di pane racchiude i saperi delle singole comunità e impasta il territorio con la gioia della quotidianità. Tutti i giorni uguale, ma sempre diverso, ribadiva Francesco Guccini. Pane per il piacere, per dar forma alle farine macinate con i cereali coltivati sotto casa. Pani diversi, per tipologia, dimensione, pure per fragranze e gusto. Diverso da quello che l'industria continua ad omologare. Ma qualcosa sta cambiando. Cambia il mondo del pane e – a sua volta – il pane può cambiare il mondo. I panettieri recuperano la sagacia dei loro antichi maestri, alzano il livello qualitativo, legano il pane alla storia delle rispettive comunità, per forme di cultura materiale. Il pane come bene alimentare, agricolo, simbolo rappresentativo dell'identità territoriale. Con una scelta delle farine ottenute anche recuperando, selezionando, pure da un miscuglio di semi diversi. Per guardare – sfornare – il futuro. Partendo dalla terra. Spronando semine a miscuglio evolutivo, ovvero mettere a dimora nello stesso terreno tanti semi diversi e lasciare che crescano senza alcun intervento dell'uomo. La selezione sarà prettamente nelle mani della natura e nelle peculiarità della specifica zona di coltura. Appunto l'habitat. Tra le tante varietà 'resisteranno' solo quelle più adatte al singolo campo, in un naturale processo di adattamento. Le varietà di cereali più resistenti in quelle specifiche condizioni saranno quelle che si radicheranno al territorio stesso. Il processo, poi, sarà ripetuto di stagione in stagione. Se terreni diversi daranno vita a grani espressione di uno specifico *terroir*, allora anche il pane lo sarà.

Progetto in divenire, bisognerà attendere almeno un paio di lustri. Alcuni agricoltori lo stanno già sperimentando anche in Trentino, in Valle dei Laghi. Aspettiamo. Ma si darà lustro a un pane naturale che racconta la filiera stretta tra contadino e trasformatore. Un pane autenticamente 'di territorio'. Lo ha ribadito Matteo Piffer, panificatore d'Isera, tra i protagonisti della recente edizione di Terra Madre a Torino.

Panificatori moderni sempre più preparati, in sinergia con mugnai e ancor prima con agricoltori che accudiscono grani antichi e antiche usanze di panificazione.

Trento, sotto questo aspetto, ha alle spalle incredibili usanze. Era la città dove il pane si vendeva a pezzo e non a peso. Come dire: le dimensioni del tocco di pane aumentavano in rapporto al prezzo della farina. I mugnai non potevano essere proprietari dei forni. E viceversa.

Pane identitario, che a Trento veniva prevalentemente sfornato in poche forme. Con la '*Ciòpa o Ciopeta*' come emblema, seguita dalla '*Bina*', poi il gramolato '*Montasù*' e l'inconfondibile '*Sdramèl o Sdramelòt*', quello che assomiglia al famoso filone francese chiamato '*Baguette*'.

A proposito. Il presidente francese Emmanuel Macron ha chiesto espressamente all'Unesco d'iscrivere la 'Baguette' nel Patrimonio immateriale dell'Umanità. Ma se la Baguette dovesse ottenere la tutela Unesco, perché non avanzare pure l'altrettanta legittima richiesta nei confronti di un pane che ha soddisfatto le sedute del Concilio di Trento e sfamato per secoli schiere di trentini? Il pane in questione è appunto lo Sdramèl, dimensioni praticamente identiche alla Baguette, con una seconda versione leggermente più contenuta, vale a dire lo 'Sdramelòt'.

Tipologie queste, Sdramèl o il più pratico Sdramelòt praticamente scomparse da quasi tutti i panifici locali. Per questioni di mercato, per una certa carenza di 'memoria del gusto'.

Dunque: Baguette e Sdramèl, l'Unesco come traguardo? Intanto accontentiamoci di non relegare nel dimenticatoio un pane trentino che merita onore e rispetto. Al pari della tanto osannata 'Bacchetta di Francia'.

Torniamo alla 'nuova era del pane'. Che si può paragonare alle moderne rivalutazioni del vino. Quando il bere vino da corroborante alimento s'è trasformato in meditato piacere alcolico, per un consumo edonistico, culturale, con un valore aggiunto.

Un pane agricolo e identitario, ottenuto da una farina con un parametro tecnologico plastico meno forte di quelle consigliate per panificazioni e grandi lievitati, ma un pane che risponde alla sostenibilità agricola, economica, sociale e nutrizionale.

Panificatori innovativi che propongono una sorta di Manifesto di Grani Futuri. Con precisi capisaldi. Primo: il pane artigianale non si può vendere a meno di 6,50 euro al chilo. Il pane deve essere legato al mondo agricolo e il grano deve essere sano ed ecosostenibile. Pane protagonista della tavola, con forme da progettare, ma soprattutto nel futuro il pane è consapevolezza, qualità, remunerazione, pensiero e progetto. In un guizzo di vera bontà.

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