Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

- Alleato d'eccezione
- Giulia Zanotelli incontra ASTRO
- Il potere del profumo
- Brividi musicali in alta quota

ASTRO

Poste Italiane S.p.a. - Sped. in A.P. – 70% NE/TN - Rivista trimestrale - marzo 2019

CONDIFESA TRENTO
fondo mutualistico
GESTIONE DEL RISCHIO

CONDIFESA TRENTO
CODIPrA
CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI

Agriduemila s.r.l.
società del gruppo Co.Di.Pr.A.

Tutti i giorni.
Al tuo fianco con passione,
competenza e innovazione.
Il tuo successo è il nostro impegno.

Co.Di.Pr.A. – Consorzio Difesa Produttori Agricoli - Via Kufstein, 2 - Loc. Spini di Gardolo, 38121 Trento
Tel. 0461/915908 - Fax 0461/915893 – www.codipratn.it - info@codipratn.it - agriduemila@agriduemilasrl.it

SOMMARIO

05 Editoriale

06 Alleato d'eccezione

08 Giulia Zanotelli incontra ASTRO

10 Il potere del profumo

13 Agrone

15 Tripudio floreale

17 La purezza in un cubetto

19 Mele sotto le radici

22 Irrigare senza spreco

24 Brividi musicali in alta quota

26 Omega3 ancora più utili

28 Aquafarm 2019

29 Guizzi di gusto

30 Acquerello d'autore

Guizzo trentino
01 | 2019

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

www.troteastro.it

Seguici troteastro

Collaborazione tecnica
Fondazione Edmund Mach
Unità Acquacoltura e Idrobiologia
Centro Trasferimento Tecnologico
Dipartimento Ambiente e Agricoltura di Montagna
dr. Fernando Lunelli

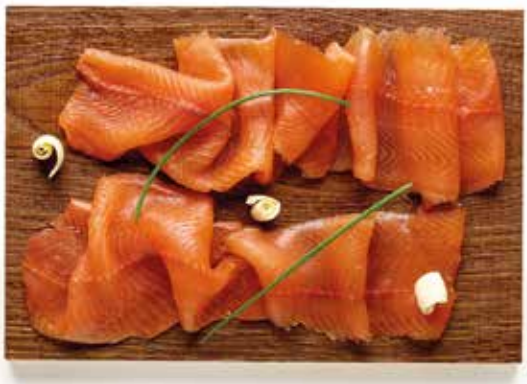
Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini
Leone Chistè

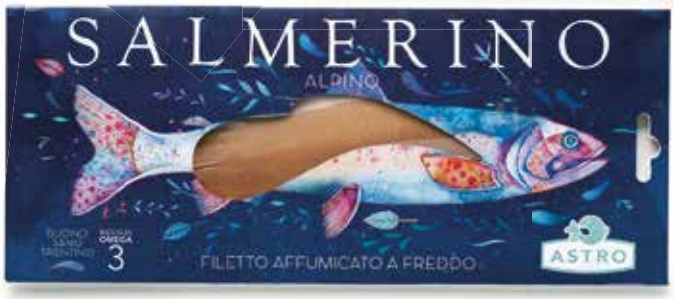
Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

Foto di copertina - L'Orizzonte
Foto pag. 5 - Foto Tonina
Foto pag. 6, 7, 27 - Foto Baroni

Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino





QUALITÀ TRENTINO

FRESCA BONTÀ

CUOCI E GUSTA

PRONTI DA GUSTARE

GOLOSI AFFUMICATI

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

EDITORIALE
di Diego Coller

Se vogliamo rispettare l'ambiente, l'equilibrio acquatico tra monti e laghi, ma nel contempo vogliamo mangiare pesce – non solo d'acqua dolce – senza sentirci 'corresponsabili' di squilibri socio ecologici, dobbiamo scegliere di mangiare con criteri qualitativi. Meno, ma meglio. Per rispettare l'equilibrio della fauna ittica – il pescato del mare ha creato situazioni allarmanti – bisogna incentivare il consumo di un pesce decisamente sostenibile. Sceglierlo è una questione per certi versi etica. Seguendo un criterio solo apparentemente semplice. Perché gran parte dei mercati sono invasi da offerte di prodotti ittici importati, provenienti da pesca industriale o di allevamenti mastodontici. Ecco perché il ruolo di ASTRO, dei suoi Soci Troticoltori, diventa stimolo ad un consumo più idoneo e contemporaneamente più giusto. Perché si privilegia il pesce accudito con metodi artigianali, nel rispetto degli equilibri alpini, le Dolomiti testimoni di naturalità.
Pesce di qualità e di sicura provenienza. Con la Certificazione, il marchio IGP e una filiera produttiva assolutamente trasparente: come le acque dove guizzano i nostri pesci.
Comprare il pesce 'del posto', praticamente a km zero. Buono e sano per antonomasia, in quanto legato alla storia stessa della comunità alpina dove viene allevato responsabilmente.
L'impegno di ASTRO è mirato a puntare ulteriormente sulla sostenibilità non solo ambientale, ma pure socio economica. Coinvolgendo il consumatore, spronandolo a curiosare con attenzione nel mondo dell'acquacoltura trentina. Con argomenti variegati, come quelli che state per leggere in questo nuovo numero di Guizzo Trentino.
Per ribadire che mangiare un pesce autenticamente 'local' non solo è possibile, ma doveroso.

ALLEATO D'ECCEZIONE

Salubrità e consumi per il detto... sano come un pesce

Il pesce in tavola, per un consumo consapevole e utile alla nostra salute. Il consumatore più attento – il cosiddetto 'consum-attore' – ha notevolmente incentivato l'uso di prodotti ittici nella sua dieta alimentare. Lo confermano precise indagini di mercato, elaborate dalla FAO. Intanto Assoittica Italia ha predisposto una "campagna d'informazione" rivolta al consumatore finale, per ribadire la salubrità del pesce, l'importanza di un consono consumo. Coinvolgendo varie fasce sociali, pure e specialmente della scuola.

Pesce, compagno di classe. Con questo slogan viene promossa una campagna tra gli studenti. Mangiare pesce accelera la velocità di elaborazione cognitiva, l'apprendimento, la memoria e l'attenzione nei bambini. Detti studi evidenziano che gli Omega-3, tra l'atro, regolano la produzione endogena della melatonina che agisce sul ritmo circadiano regolando il ritmo sonno-veglia, incidendo sulla memoria e la plasticità cerebrale e, quindi, sul quoziente intellettivo e il rendimento scolastico. Le "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute suggeriscono, per una corretta alimentazione, un consumo di prodotto ittici 1-2 volte a settimana.

Benefici variegati. Dalle mamme in attesa del bebè fino alla qualità della vita dei più anziani. Per frenare le malattie neurodegenerative che si accompagnano con l'avanzare dell'età. Altri studi, invece, hanno evidenziato una stretta correlazione tra basso consumo di prodotti ittici ed elevata incidenza di malattia cerebrovascolare.

Indispensabili anche per la dieta degli sportivi, atleti compresi, con le proteine del pesce indispensabili per una pratica motoria agonistica.

Pesce che al pari del cioccolato – e questa è una constatazione decisamente sfiziosa – regola la serotonina per l'umore, che viene normalmente sintetizzata dal sistema nervoso centrale e

dall'apparato gastroenterico. Che regola l'alternanza sonno/veglia, il senso di fame/sazietà, agisce sulla memoria e, soprattutto, influisce sull'umore.
Salubrità e modi di omaggiare il pesce. Non a caso è popolare il detto 'sano come un pesce'. Questo perché un consumo di questa tipologia di carne previene l'osteoporosi. Prevenzione che si attua generalmente mediante la correzione dei fattori di rischio modificabili e intervenendo con una dieta sana ed equilibrata. Studi hanno evidenziato un'associazione positiva tra l'assunzione totale di pesce, in particolare di pesce magro, e densità ossea nelle donne in età avanzata. Gli studi evidenziano, inoltre, l'esistenza di una soglia di assunzione di pesce al di sotto del quale il rischio di frattura dell'anca sembra aumentare negli uomini di età avanzata.
Tutto questo per incentivare ad un maggior consumo di prodotti ittici. In quanto solo la metà di noi consuma la quantità di pesce raccomandata dai nutrizionisti. Su 30 mila intervistati in 21 diversi mercati europei, solo il 51% delle persone mangia pesce due o più volte alla settimana. Ancora troppo poco, mentre importanti centri di ricerca medica suggeriscono di ridurre drasticamente il consumo di carne rossa – anche fino al 90% - e aumentare a 200 grammi la settimana pietanze ittiche.
Consumi e informazione. Con l'acquacoltura che giocherà un ruolo sempre più importante nella difesa dell'equilibrio ittico, con benefici sia per la salute umana che per la salvaguardia dell'ambiente. Come da tempo sono mobilitati – per un ***guizzo salutare*** - tutti i pescicoltori di ASTRO.

GIULIA ZANOTELLI INCONTRA ASTRO

L'assessore provinciale e i temi dell'acquacoltura, con un marchio di qualità da potenziare per un consumo condiviso

Gentile quanto determinata, pronta al dialogo e convinta della necessità di coinvolgere ogni comparto del settore agroalimentare trentino, troticoltura compresa. La neo assessore provinciale all'agricoltura, foreste, caccia e pesca Giulia Zanotelli ha voluto incontrare tutto il Consiglio d'amministrazione di ASTRO visitando la sede operativa di Lavis. Incontro cordiale, per entrare nel merito di una serie di questioni legate all'acquacoltura. Tra bilanci e prospettive.

Barbara Pellegri, la Presidente del Consorzio, ha fatto gli onori di casa, illustrando l'attività del Consorzio, che con 25 aziende produce e commercializza pesce autenticamente trentino in variegate regioni italiane. Con riscontri più che positivi. Settore, però che necessita di alcuni incentivi. 'A lei non chiediamo l'impossibile – ha subito sottolineato Pellegri – ma una serie d'interventi mirati al potenziamento delle nostre aziende.' Come il recupero di alcuni impianti dismessi – dovuti al cambio generazionale – e maggior promozione delle trote che possono fregiarsi del marchio IGP, per una qualità certificata.

Diego Coller, direttore di Astro ha illustrato tutta una serie d'iniziative, legate alla produzione ma anche alla tutela dei corsi d'acqua, al ripopolamento del pesce, con il contributo di fondi europei (5 milioni di Euro) ancora completamente da spendere in Trentino e quindi che rischiano di ritornare al mittente. Insistendo sulla particolarità della pescicoltura trentina. Quella che garantisce qualità e sostenibilità ambientale.

Temi che l'Assessore Zanotelli ha ascoltato con molta attenzione, stimolata dalle osservazioni che i vari componenti del CdA hanno espresso.

Il rapporto con i pescatori, la ricerca scientifica con la Fondazione Mach, il progetto legato al carpione, poi quelli per il recupero dell'Omega3, coinvolgendo in questo la ricerca farmaceutica.
Si è parlato pure di siccità, dei danni che il maltempo ha provocato in alcuni impianti. Ma soprattutto dell'importanza di promuovere una capillare educazione alimentare.
'Ho piacere di frequentare direttamente un luogo di produzione come il vostro – ha ribadito Giulia Zanotelli – perché è subitaneo il confronto e lo stimolo al dialogo. Dobbiamo fare una programmazione a 360 gradi e di grande respiro.' Ecco perché più volte, nell'incontro, è stata sottolineata l'importanza della scuola. Per educare sia al consumo, ma anche per formare i giovani che vogliono occuparsi di coltivare la terra o allevare trote. In un rapporto sinergico con il turismo, con quanti propongono i prodotti ai consumatori più attenti, ai cittadini residenti come ai vacanzieri. 'Ecco perché il marchio di qualità deve essere maggiormente valorizzato – ha insistito l'assessore – per qualificare il prodotto, per renderlo maggiormente attraente'. Pertanto vanno fatte delle precise scelte strategiche 'senza vagare nel limbo delle indecisioni'. Per costruire una cultura del cibo di qualità. Valorizzando autentiche specialità del Made in Trentino.

L'assessore provinciale Giulia Zanotelli con il direttore ASTRO Diego Coller

IL POTERE DEL PROFUMO

Unicum multisensoriale da difendere e valorizzare

Ha la forza nella sua diversità aromatica, al punto di sfidare banali definizioni e rendere - con sagace ironia - la…puzza in una specialità. Tutta da scoprire, per essere travolti da una scarica di profumo. Inesorabilmente fascinoso, che rende il formaggio per certi versi incantevole, avvolgente e indimenticabile. Proprio come il suo nome e il luogo d'origine: Puzzone di Moena. Un formaggio che non teme rivali.
Un figlio del fieno che spunta sui prati dolomitici, la Marmolada sullo sfondo, le vette della Val di Fassa a corollario di un habitat dove gli animali pascolano liberi, felici di rendere unico lo stesso panorama. Come unico è il formaggio che 'prende forma' dall'arte casearia vanto della tradizione fassana. Dove la lingua è contemporaneamente diversa e speciale, per fonetica e storicità. Ecco perché il formaggio locale ha pure un doppio nome: Puzzone di Moena e Spetz Tsaorì, nella lingua del posto, il Ladino, antica grammatica etnica orgogliosamente custodita dalla popolazione che abita il mitico regno di Re Laurino.
Gustarlo vuol dire compiere una delle esperienze gustative più intriganti in un guizzo aromatico. Riscoprendo sentori ancestrali sedimentati nella nostra mente, fragranze solo apparentemente contradditorie e forse proprio per questo coinvolgenti. Ha un bouquet complesso quanto penetrante, inizialmente- quanto si taglia una fetta dalla forma – decisamente pungente quanto fermentativo. Appunto una puzza. Quella che lo distingue e lo pone sul podio dei formaggi ' a crosta lavata' forse più potenti d'Europa. Fragranze che immediatamente s'amalgano tra loro, trasformando il bouquet in una esplosione di sentori di fieno appena falciato tra i pascoli dolomitici; al palato è altrettanto potente, intrigante, con sapori che rievocano il mallo della noce, nocciole tostate, pure il miele di rododendro. Con una persistenza gustativa incredibile.
Caratteri dovuti a precise pratiche casearie. Formaggio che rispetta un rigido disciplinare di produzione e una serie di dettami formulati da Slow Food, associazione che annovera il Puzzone di Moena tra le for-

me tutelate dai Presìdi del Gusto. In quanto formaggio (specialmente quello prodotto in malga, da latte di vacche libere all'alpeggio) rispettoso dell'habitat, caserato solo con latte crudo, nell'osservanza delle consuetudini contadine e in sintonia con bontà e qualità certificata.
Un 'crosta lavata', dunque, con anche l'acqua che contribuisce decisamente ad esaltarne il gusto e dunque la sua identità. Proprio perchè le forme, nelle 'fascere' sistemate su assi di legno naturale, vengono lavate un paio di volte la settimana con acqua tiepida e sale. Il segreto del Puzzone è praticamente tutto qui. In una stagionatura certosina e un lavoro di fatica e oculatezza. Ogni forma deve essere girata e rigirata settimanalmente, lavandone la crosta (che assumerà un caratteristico colore rosso mattone) con un telo di cotone imbevuto d'acqua salata e tiepida. Senza fretta, per un minimo di 120 giorni a sei, sette mesi. In questo modo la crosta impedisce l'ossigenazione dell'impasto consentendo una fermentazione anaerobica. Quella che preserva il formaggio nella sua integrità organolettica e che lascia liberi gli aromi solo al momento del taglio. Una persistenza affascinante, persistente anche dopo settimane dal taglio.
Riservate ai cultori del Puzzone, ai gourmet più esigenti, disposti a subire una sorta di 'dittatura del profumo'.
Tutela e promozione. Per diffondere la cultura di questa specialità casearia che può fregiarsi del marchio DOP – denominazione d'origine protetta - opera il Consorzio di Tutela. Recentemente allargato ai tre Comprensori, quello di Fiemme, Fassa e il confinante Primiero. Franco Morandini Panet è il presidente di un sodalizio che coinvolge una dozzina di soci conferenti. Allevatori sparpagliati nei paesi dei tre comprensori dove gestiscono stalle di piccole dimensioni, mungendo latte d'alta qualità destinato prevalentemente al Caseificio sociale di Predazzo e Moena, a Predazzo, dove si produce il 90% di Puzzone di Moena, vale a dire quasi 25 mila delle oltre 30 mila forme annuali. Particolarmente ricercate, inoltre, le forme dell'alpeggio, quelle marchiate con la classica 'M', destinate ad un mercato ulteriormente esclusivo, da intenditori che vogliono assolute chicche di qualità straordinaria.
'Il nostro formaggio ha estimatori in tutto il mondo. E' conosciuto per il suo nome, per il legame che ha con le Dolomiti, anche se non è facile farlo arrivare nei negozi più lontani. Il nostro obiettivo – spiega il presidente – è quello di consolidare il mercato di vicinanza puntando però a fornire punti vendita più lontani, assolutamente selezionati, sia in Italia che all'estero.
Il tutto sotto l'attenta regìa del Consorzio Caseifici Cooperativi del Trentino, tra produzione, mercato e promozione. Che vigila su tutta la filiera lattiero-casearia, sul Protocollo d'Intesa con i produttori. Per la salvaguardia ambientale, col divieto d'usare diserbanti, rispettando pure ogni aspetto del benessere animale.
Puzzone di Moena o Spetz Tsaorì per un unicum multisensoriale. Fatto dalla miriade di fiori d'alpeggio, una biodiversità che stordisce per bellezza. Che stimola ad assaggiare quanto tra Fiemme, Fassa e Primiero 'prende forma'. Quello che ha pure un colore giallo dovuto alla composizione del fieno tagliato in quota. Per una specialità che si mangia prima di tutto... con il naso.

Temperature Adapted Feeds™

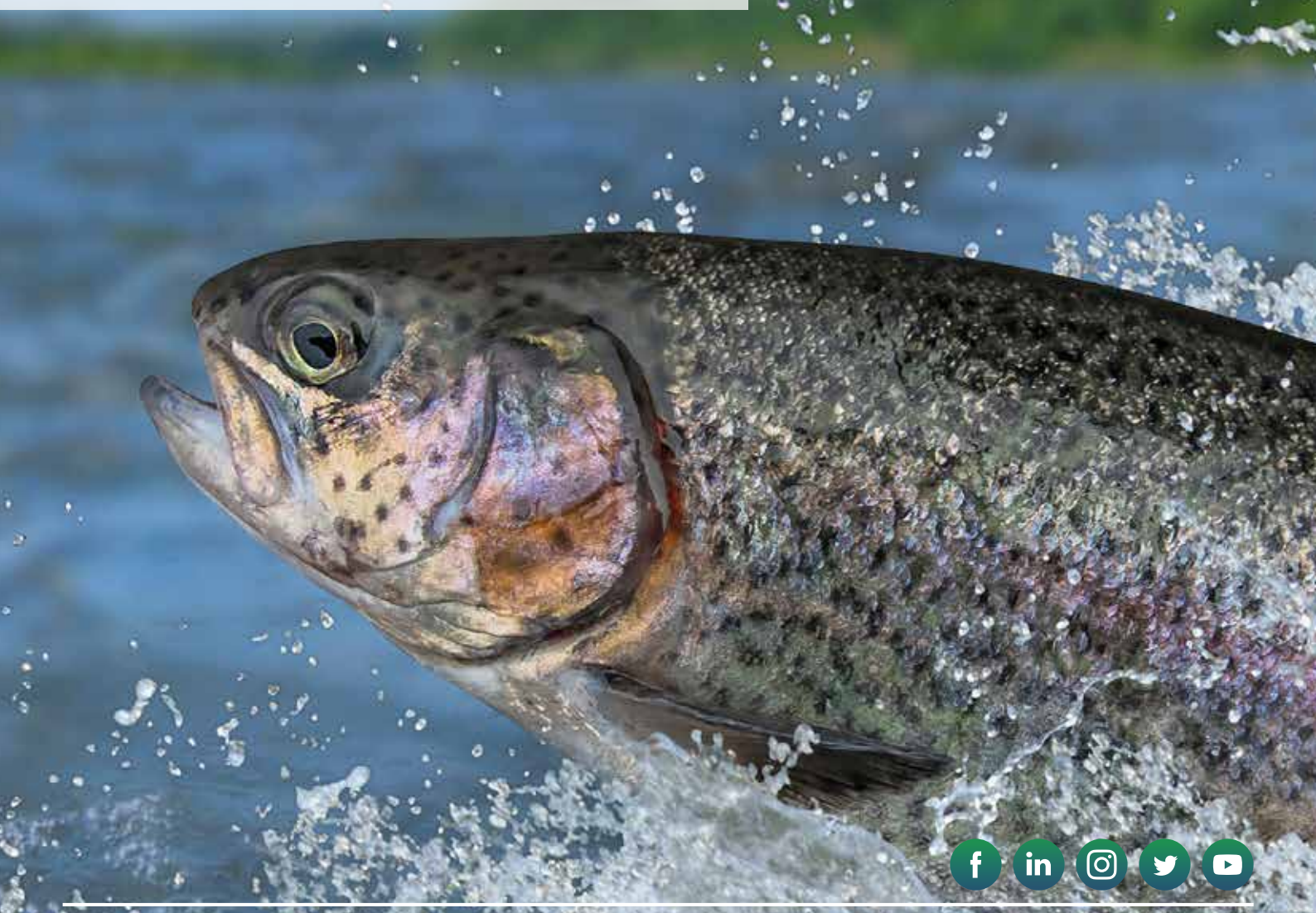
ALLER AQUA

EDIZIONE PRIMAVERILE

Spring Edition contiene una dose supplementare di Vit. C per rafforzare il pesce durante il delicato periodo di transizione.

VITAMINA C

- Contribuisce alla produzione di globuli rossi nel sangue facilitando l'assunzione di ossigeno da parte del pesce.
- Favorisce i processi di cicatrizzazione cutanea e di guarigione delle lesioni.



ALLER AQUA · Sede secondaria in Italia · Via Valvasone 8 · 33072 Casarsa della Delizia (PN)
Stefano de Dominis · M. sdd@aller-aqua.com · T. +39 348 388 3988 · Armando Marcon · M. marcon.a@libero.it · T. +39 335 701 2671
WWW.ALLER-AQUA.IT

AGRONE

Allevare per coltivare l'habitat. L'esperienza della Troticoltura Sorgenti Feido

Agrone, un borgo che a differenza del nome suscita fluidità. Quella dell'acqua che scorre, un flusso che movimenta buoni pensieri, insegna a rispettare lo scorrere del tempo, ma soprattutto è forza vitale per il pesce che guizza negli appositi bacini. Minuscoli specchi d'acqua incastonati tra le alte montagne delle Giudicarie. Tra sorgenti e il domato impeto fluviale, il torrente che scorre, ritmando non solo il paesaggio, pure la tenacia degli abitanti di questa comunità alpina.
Acque benefiche, in tutto, che la famiglia Facchini interpreta da generazioni. Prima come mugnai, adesso come pescicoltori di montagna. Sempre con le sorgenti del Feido a 'movimentare' la loro caparbia volontà di valorizzare Agrone e il territorio di questo lembo di Trentino.
I Facchini d'Agrone non hanno mai voluto per questo ostentare la loro autorevolezza scaturita dalla giusta interpretazione della risorsa idrica, puntando – da sempre, fin dai primi Anni '60, quando hanno riconvertito il loro molino in un impianto per la troticoltura – principalmente più a fare bene che a far sapere a tutti che le cose, loro, sono bravi a farle. Senza forzature, nel rispetto della stessa fluidità del fiume, forte e lento quanto instancabile. Come l'impegno di questi veraci troticoltori.
Impianti via via potenziati, ampliando quelli iniziali, ristrutturando parzialmente negli anni '80 per poi eseguire una radicale sistemazione verso il 2000. Quando in azienda entrano (timidamente, all'inizio solo nel loro tempo libero) i giovani Mariano e Vittorio. S'appassionano così all'attività di famiglia, recuperano i saperi del nonno, apprendono insegnamenti paterni e costituiscono, nel 2009, la dinamica Troticoltura Sorgenti Feido. Puntando a ulteriori traguardi, non solo produttivi.
Ogni fase dell'allevamento rispetta l'andamento stagionale, nel massimo rispetto dell'habitat.
Troticoltura Sorgenti Feido, toponimo con cui si identifica la zona da cui sgorgano le sorgenti. Di fatto l'allevamento ne è alimentato con una buona portata regolare pressoché tutto l'anno, coadiuvata nei periodi più critici da una concessione di soccorso dal fiume. La temperatura fresca, di poco superiore ai 9 gradi, favorisce un accrescimento lento, a beneficio della qualità del pesce. Sempre l'acqua,

La nostra rivista
è anche online!
Leggila su
troteastro.it/guizzotrentino

particolarmente ossigenata, grazie anche ai numerosi dislivelli presenti, ha consentito da una ventina d'anni a questa parte di introdurre in maniera ormai consolidata anche l'allevamento del salmerino, particolarmente amante delle acque fresche e ben ossigenate. Dato il suo accrescimento a parità di condizioni ancor più lento, si affianca alla trota iridea come un 'must' di fragranza e delicatezza delle carni.

L'affiliazione all'associazione Astro, consente peraltro un controllo attento e puntuale sulla filiera del mangime, tassello fondamentale per il buon accrescimento del pesce. Con formule specifiche d'alimentazione (Formula Astro), si vincolano le case mangimistiche all'uso di determinati ingredienti, con regolari controlli a campione.

La conformazione dell'allevamento, posto su più livelli, ha consentito finora una meccanizzazione ancora parziale.

È un mestiere quindi talvolta faticoso, ma ripagato dalla consapevolezza di fare qualcosa di buono e fatto bene. Lo ribadisce Vittorio Facchini, mentre illustra l'attività di famiglia. *La consapevolezza, di non allevare semplicemente trote e salmerini, ma di allevarli, in un certo modo, secondo certi criteri, che tendano all'essenza di un equilibrio tra uomo e ambiente.*

Un percorso, per quanto esistano scelte che disattendono questi principi, che punta ad un futuro sostenibile in un coerente contesto ambientale, senza mai rinunciare a fare ogni giorno un poco meglio.

Una valle come questa che 'guarda' Pieve di Bono, senz'acqua, sembra uno spazio vuoto. Solo lo scorrere dei torrenti gli conferisce pienezza. La rende rigogliosa, mentre orgogliosi sono gli artefici, quelli che curano le acque per coltivare anche il paesaggio: i troticoltori, come i Facchini tra le sorgenti Feido.

TRIPUDIO FLOREALE

Fiori per la bellezza, per elevare la qualità della nostra vita

E' l'effimero che concretizza i sogni e rende la vita migliore. Talmente simbolico da essere paragonato alla bellezza. Il fiore, quello ornamentale, è l'emblema della vita. Appaga la vista, rende gentili anche le persone più scontrose e consente ai coltivatori di rilanciare nel tempo la piacevolezza. Coinvolgendo le aziende florovivaistiche in percorsi dove bellezza estetica e qualità del prodotto s'intrecciano – è il caso di dire – formando variopinte iniziative commerciali.
Ma i fiori devono essere non solo coltivati, ma valorizzati.
Lo hanno ribadito a Torino i rappresentanti del comparto florovivaistico italiano. Un settore che ha un valore attorno ai 3 miliardi di Euro e rappresenta uno dei settori di punta dell'economia agricola italiana. Alimenta gentilezza, si potrebbe dire, ma è decisivo in processi di sviluppo della 'filiera fiori', che movimenta macchinai, pubblicità, manutenzione del verde pubblico e tante altre attività pronte a... sbocciare.
Dare maggiore visibilità all'attività svolta dalle imprese, per accrescere e legittimare il consenso a livello sociale, allargando la strategia del loro business.
Imprese supportate da precisi disciplinari, per buone pratiche ambientali, tra rinnovamento, sostenibilità e mirata redditività.
Progetti che hanno coinvolto anche **Mario Calliari**, florovivaista di Volano, autorevole dirigente dell'AFLOVIT. Associazione da anni impegnata a difendere le coltivazioni autoctone, quelle che le aziende dolomitiche portano avanti con tanta dedizione.
Decise a valorizzare il marchio territoriale 'i fiori del Trentino', per avere ulteriori opportunità di mercato, potenziando la filiera corta e elevando ulteriormente la qualità dei prodotti. Impegno che però attende precise risposte.

Il marchio di tutela – ribadiscono i dirigenti AFLOVIT, è in via di 'restyling', come quello che certifica la qualità del prodotto floreale, ancora al vaglio dei competenti uffici della Provincia Autonoma di Trento.
A Torino s'è discusso dell'urgenza di lanciare la campagna 'Comuni Fioriti', tra marchi di tutela e incentivi alla qualità.
Ecco allora che anche il Trentino può recuperare il progetto di qualche tempo fa: quello legato alle 'Strade dei fiori del Trentino', con il parere favorevole dato dalla Commissione legislativa nel 2016.
La richiesta di un marchio è il prossimo obiettivo delle 130 aziende florovivaistiche trentine, che danno lavoro a quasi un migliaio di addetti.
Intanto prosegue l'attività aziendale, per dare risposte a quanti amano i fiori, ma anche per abbellire gli spazi condivisi, nonché fornire piante suggestive a coloro che si cimentano nel giardinaggio domestico, nella cura di orti o giardini di casa.
Passione per i fiori in netta crescita. Con l'arrivo della primavera sono oltre 20 milioni gli italiani che 'mettono le mani nella terra', per curare balconi, spazi verdi condominiali, ma soprattutto orti 'fai da te', con una schiera di giovani decisi a salvaguardare certe usanze contadine a rischio d'estinzione. Davvero un... ***guizzo di bellezza***.
Fiori legati all'evoluzione del costume della stessa umanità. Garantiscono la sopravvivenza materiale e spirituale degli uomini; con i loro semi permettono ancora oggi la produzione di cibo e forniscono vegetali per variegati usi, dal vestiario al farmaceutico. Fiori e uomini dipendono gli uni dagli altri e – come ribadisce l'antropologo Stephen Buchmann – solo insieme possono assicurarsi la sopravvivenza.

LA PUREZZA IN UN CUBETTO

Perfezione cristallina per esaltare ogni gelida bevanda

L'inverno alle spalle, il ghiaccio per esaltarlo o semplicemente rendere – in ogni stagione - una bevanda decisamente coinvolgente per carattere, tra temperatura e amalgama di sapori. Perché una giusta dose di ghiaccio può cambiare qualsiasi beveraggio. Ghiaccio dunque da valorizzare per la piacevolezza di un *cocktail* o qualsiasi *drink*.

Brivido freddo, tra memoria e stimoli tutti da riscoprire. Valorizzando il cristallo d'acqua, il suo ruolo sensoriale, l'apporto alla golosità o a particolari momenti di vita. Memorabile l'incipit di Cent'anni di solitudine, di Gabriel Garcia Màrquez. *"Molti anni dopo, di fronte al plotone di esecuzione, il colonnello Aureliano Buendía si sarebbe ricordato di quel remoto pomeriggio in cui suo padre lo aveva condotto a conoscere il ghiaccio"*. Un ricordo, nel romanzo, di meraviglia e che lascia spazio alla fantasia. Quella che possiamo però ritrovare gustando un 'beverone' elaborato da specialisti in mixologia, barman e creativi dei più variegati *drinks*.

Ma perché e come si deve scegliere un ghiaccio idoneo?

Troppe volte ci è capitato di trovarci nel bicchiere cubetti opachi che si sciolgono in un battibaleno? Questo accade perché il ghiaccio autoprodotto in congelatore viene realizzato troppo velocemente (incorporando quindi bolle d'aria) e con l'acqua sbagliata. Se il ghiaccio è molto trasparente vuol dire che è stato prodotto con un'acqua pura, che si è compattata correttamente in fase di congelamento. Il cubetto, di conseguenza, durerà molto di più nel bicchiere, mantenendo più a lungo la temperatura e annacquando di meno il drink.

Le soluzioni variano a seconda dell'utilizzo e del cocktail che abbiamo in mente: *long drink, frozen, on the rocks, shake & strain* hanno bisogno di tipologie di ghiaccio differenti.

Cubetti pieni e compatti di piccola e media dimensione sono ideali per i *cocktail long drink, on the rocks* e per i distillati, dal

momento che devono sciogliersi molto lentamente, mentre il ghiaccio in scaglie, detto *crushed*, è utile per i *cocktail frozen* o i pestati.
Ultimamente si vedono in giro i grandi pezzi di ghiaccio, di forma cubica, sferica o irregolare, chiamati *chunk*: scenografici, sì, ma adatti solo ai cocktail che siano già stati raffreddati durante la preparazione.
Se i *chunk* vengono usati per raffreddare un cocktail come il *gin tonic*, per esempio, sarà necessario aspettare un po' di tempo prima di assaggiarlo. Questo perché la superficie di contatto tra ghiaccio e liquido è inferiore a quella di tanti cubetti e più lenti saranno il raffreddamento e la diluizione.
Che fare quindi per selezionare il 'ghiaccio ideale' e quindi un giusto... ***guizzo di gelo***?
Una prima risposta viene anche dal Trentino. Da una *start-up* scaturita dall'intuizione dei manager di Levicoacque e l'innovativa azienda **Ghiacciopuro** di Rovereto. Che produce l' *Ice Top*, ghiaccio autenticamente trentino, puro e significativo.
Il valore distintivo di questo ghiaccio è la materia prima (acqua trentina, elemento simbolo della purezza del territorio) e la tecnologia (sostenibile) utilizzata nel centro di produzione di Rovereto. "Ice Top, ghiaccio puro dal Trentino" utilizza esclusivamente acqua minerale Levico che 'prende forma' in ghiaccio puro a Rovereto, in uno stabilimento per la produzione e lo stoccaggio del ghiaccio di circa 1.000 metri quadrati, di cui circa 300 destinati a cella.
L'impianto di Rovereto, primo in Italia, utilizza tecnologia giapponese che, oltre ad ottenere una qualità superiore del ghiaccio, ha un basso consumo energetico. Grazie all'utilizzo di materia prima di alta qualità - acqua purissima e leggera che sgorga dalla fonte alpina di Levico - il ghiaccio prodotto a Rovereto e destinato a ristoranti, hotel e locali, presenta caratteristiche uniche: l'assoluta purezza, data dalla minima mineralizzazione dell'acqua minerale naturale; cubetti a spigolo vivo, senza cavità interne e con la minima superficie di scambio termico, a parità di volume, rispetto ai normali cubetti tronco-conici; ghiaccio ad alta densità, grazie alla tecnologia "a cella chiusa", che conferisce ai cubetti il più basso coefficiente di scioglimento del settore. Inoltre, i cubetti sottoraffreddati sono più resistenti durante tutte le fasi di stoccaggio e trasporto, e conferiscono al prodotto la particolare caratteristica "marmorizzazione" Hoshizaki.
Levicoacque e Ice Top, il ghiaccio puro dal Trentino, sono iniziative industriali che sono nate e si svilupperanno in Trentino ed hanno visto il ruolo attivo della Provincia autonoma di Trento per lo sviluppo di imprese a forte valenza innovativa e aperte ai mercati.

MELE SOTTO LE RADICI

Un caveau naturale custode di autentica bontà

Agricoltura sostenibile, sia nelle pratiche colturali che per quelle conservative del raccolto. Una sfida che Melinda porta a 300 metri sotto terra, in un dedalo di cunicoli di una miniera Rio Maggiore di Taio, proprio sotto i suggestivi meleti, dove – in speciali celle ipogee – si conservano le pregiatissime mele nonese. Frigo conservazione, innovativa, in tutto e nella massima semplicità. Rispettando la naturale temperatura rilevata nella miniera e operando con tecniche di 'economia circolare'.

Praticamente – con l'intuizione decisamente geniale – non c'è luogo in cui le mele stiano bene come al di sotto delle radici degli alberi dai quali sono state raccolte, sui quali sono cresciute, maturate e selezionate da Melinda. La stessa energia che ha nutrito i meli, ora diventa energia protettiva. Un 'caveau' tutto sommato solo più spazioso rispetto alle tradizionali 'caneve', dove un tempo si ponevano i pomi adagiandoli – una per una – su graticci di paglia, al buio e ad una temperatura costante in tutte le stagioni.

Una miniera hi-tech, contro lo spreco di superficie esterna, meno capannoni di stoccaggio e più celle ipogee, scavate tra strati di roccia e argilla – che isola perfettamente - falde acquifere sul fondo, che garantiscono giusta umidità e materia prima per la geotermia senza dover ricorrere a compressori elettrici o di trasformazione energetica. Un guizzo d'ingegno nel rispetto del prodotto, per evitare spreco ambientale ed energetico.

Celle di Melinda diventate attrazione, archetipi di moderne tecniche agronomiche, un sistema ritenuto innovativo a tutti i livelli. Non ultimo il Parlamento Europeo, che ha elogiato il sistema di stoccaggio della frutta nelle gallerie scavate nel cuore delle Dolomiti. Celle uniche ed eccellenti, straordinario esempio di Sostenibilità, proprio con la 'esse' maiuscola.

Primo e finora unico esempio al mondo per la frigo conservazio-

ne in ambiente ipogeo e in condizione di atmosfera controllata, oggi composto da ben tre lotti per un totale di 34 celle che consentono di stivare comodamente 30 mila tonnellate di mele, con un risparmio energetico di quasi 2 GW/h rispetto alla normale conservazione 'sopra terra', corrispondente all'energia utilizzata da oltre 2 mila persone in un anno.
Il progetto di Melinda ha subito ricevuto enormi da autorevoli esponenti del Parlamento Europeo. A Bruxelles lo stesso Paolo De Castro, Vice Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale, ha subito elogiato come la prima DOP delle mele italiane abbia trasformato la tradizione in sana innovazione. 'Un modello d'eccellenza che racchiude i valori fondamentali che vogliamo far primeggiare nella futura PAC: reddito equo per i produttori, risparmio del suolo e dell'energia, nel rispetto dell'habitat, per una politica agricola competitiva e sostenibile'.
Altrettanti elogi dall'europarlamentare sudtirolese Herbert Dorfmann. 'Vorrei sottolineare che quando si parla di prodotto di qualità ci si riferisce anche all'impatto sul territorio. Che Melinda rispetta al meglio'.
Per spiegare nel dettaglio il progetto ipogeo, a Bruxelles erano presenti anche alcuni dirigenti di Melinda, tra i quali il direttore generale Paolo Gerevini. Con lui il presidente Michele Odorizzi, che ha ribadito come Melinda da sempre ha nel suo DNA l'attenzione all'ambiente, perché è proprio la Natura l'elemento che rende le sue mele di qualità superiore.

SEGUICI SU MELINDA.IT

IL RISPETTO PER LA NATURA È UN'OCCASIONE DA COGLIERE.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

NELLA VAL DI NON, LA PRIMA MELA D.O.P. ITALIANA CRESCE IN MODO SOSTENIBILE.

Ogni mela Melinda nasce dall'amore per il territorio. Un amore sconfinato, che si esprime dentro confini precisi: quelli della sostenibilità ambientale. Il Consorzio Melinda irriga con tecniche all'avanguardia, e risparmia il 50% di acqua. Utilizza energia da fonti rinnovabili per rispettare l'ambiente.
Conserva le proprie mele in grotte sotterranee come dentro a un frigo naturale per preservare e tutelare il territorio. La bontà vera nasce dall'amore per la natura.

Golden Del. - ***Red Delicious*** - ***Renetta C.*** sono le D.O.P. MELA VAL DI NON

Melinda®

MI PIACI DI PIÙ

IRRIGARE SENZA SPRECO

L'agri-tech più innovativo Made in Trentino. Alta tecnologia al servizio delle colture, rispettando l'acqua

Irrigare la terra senza spreco, sfruttando il giusto apporto dell'acqua. Un sistema che diventa scienza. Lo hanno elaborato un team di ricercatori scientifici, ingegneri esperti nei settori più avanzati dei sistemi di irrigazione agricola, basati su assolute innovazioni tecnologiche, tra connessioni Internet, rilevamenti satellitari e una serie di software informatici decisamente d'avanguardia. Al punto che la loro '**Buententacles**' - *start-up* elaborata in quell'incubatoio d'idee avveniristiche che è Progetto Manifattura di Rovereto – è stata selezionata tra le Top a rappresentare l'Italia al prestigioso Forum mondiale di Las Vegas. Il Ces 2019 è infatti l'esposizione più grande e influente al mondo per tecnologie, dove si riuniscono i più autorevoli esponenti dell'ecosistema tecnologico per condurre affari, lanciare prodotti, costruire marchi e partner per risolvere alcune delle sfide sociali più pressanti.
L'idea è frutto di una ricerca scientifica di un team trentino composto da **Marco Bezzi, Carlo Pellegrini e Silvano Pisoni**.
Una realtà assolutamente innovativa con sede operativa a Povo di Trento, nell'area co-working di Hit (Hub Innovazione Trentino) di cui ha vinto anche il primo programma Bootstrap, quello che ha portato il progetto del team al Forum di Las Vegas. Altro riconoscimento: Premio Euregio – Adventure X Business Model di Innsbruck, un primo posto che aprirà le porte ad uno 'stage' nella Silicon Valley.
Tutto questo perché hanno messo a punto una soluzione avanzata di controllo dell'irrigazione che permette il monitoraggio e il controllo da remoto di ogni operazione agronomica, permettendo così di irrigare quando serve davvero, con un notevole risparmio non solo d'acqua – bene sempre più prezioso- ma pure d'energia.
Sfruttano sensori apparentemente fantascientifici, sistemati opportunamente tra i filari dei frutteti, tra i campi di melo, sensori sintonizzati con appositi rilevatori satellitari, per una rete capil-

lare d'indagini ambientali. La sperimentazione 'in campo' si svolge sul colle di Tenna, tra i laghi di Caldonazzo e Levico.

Irrigazione di precisone, perché? Marco Bezzi è uno dei tre ideatori del sistema. Risponde subito con un dato: il risparmio d'acqua è superiore al 30%. E spiega come funziona il nuovo sistema irriguo. *'Installiamo nel terreno, vicino le piante da bagnare, speciali sensori in grado di rilevare costantemente l'andamento meteo tramite dati satellitari e in stretto contatto con l'agricoltore che cura l'impianto agricolo. In questo modo confrontiamo tassi d'umidità dei terreni rilevata da speciali satelliti con quanto segnalano i sensori piantati nel frutteto. Fermando l'impianto irriguo quanto si segnala eccesso d'acqua, potenziando solo le zone dove scarseggia l'apporto idrico. E' una questione d'equilibrio, per migliorare lo sviluppo vegetativo'.*

Occhio elettronico minuzioso e determinante. Con analisi altrettanto precise. Basti pensare che il monitoraggio interagisce ed è in grado di definire l'andamento ogni 10 metri quadrati di terreno. Analizzando praticamente lo stato di salute idrica di ogni singola pianta.

Tecnologia d'avanguardia che comunque lascia spazio all'esperienza del frutticoltore. A lui, in base alla sua sagacia, il compito di 'correggere' certe procedure che neppure il computer (ancora?) non riesce a svolgere.

Costi e benefici. Assicurano siano bassissimi, con ripercussioni altrettanto positive sulla gestione agricola. Vale a dire: l'impianto può ripagarsi nel giro di qualche stagione, tra un raccolto e l'altro, se la gestione è affidata ad un consorzio o ad un gruppo di contadini che gestiscono in sinergia tra loro almeno un centinaio di ettari.

In quanto sono in grado di controllare tutti i tipi di attuatori (elettrovalvole delle valvole AC / DC, pompe, dispositivi elettrici, ecc.) e raccogliere dati da tutti i tipi di sensori (On / Off, Contatori, Analogici). Ma soprattutto – e questo è davvero importante - i loro sistemi possono essere integrati in metodi di irrigazione già operativi mantenendo l'hardware esistente, il tutto con interventi e costi appunto decisamente limitati.

BRIVIDI MUSICALI IN ALTA QUOTA

8 mila spettatori a 2600 metri in un igloo per il fascino di un suono puro, trasparente e definito

Suoni da brivido, che arrivano fino all'anima, timbri talmente intensi da pelle d'oca. Solitamente succede quando si stabilisce una connessione emotiva decisamente intensa con quanto giunge alle nostre orecchie, suoni che riportano alla mente ricordi ed emozioni sopite, sensazioni profonde. Ma anche – e questa è l'altra considerazione – quando la musica s'ascolta un uno speciale auditorium: fatto di ghiaccio. Non solo. Anche gli strumenti musicali sono fatti di cristalli d'acqua.

Esperienza unica, memorabile, messa in scena sul Ghiacciaio della Presena, verso i 3 mila metri. Dove è stato costruito – sfruttando il freddo invernale – un vero e proprio 'Tempio' edificato con oltre 5 mila metri cubi di neve, uno spazio in grado di accogliere quasi 200 persone. E un'orchestra davvero speciale, con musicisti che suonano strumenti di ghiaccio.

Igloo musicale decisamente... da pelle d'oca. Sfruttando l'acustica che il ghiaccio riesce a sperimentare, scoprendo nuovi timbri e vibrazioni tutt'altro che freddolose.

Il calore del freddo, una contrapposizione per lasciarsi coinvolgere in sensazioni tutte da esplorare. In un mix di coinvolgimento. I musicisti alle prese con l'insolita pesantezza dei loro strumenti di ghiaccio, realizzati da l'inconfondibile genio di questa arte, Tim Linhart, il più istrionico creatore di oggetti musicali in grado di coniugare temperature glaciali con sensazioni calorose.

Strumenti unici, in tutto. Che durano poco, s'adattano alle esigenze della perfomance musicale. Hanno una sorta d'anima, condizionati dal tepore che il musicista trasmette semplicemente impugnandoli, riscaldandoli con le mani che 'pizzicano' le corde o più semplicemente impugnandoli.

Concerti nell'Auditorium glaciale per rispettare completamente l'habitat della Presena. Ghiacciaio continuamente insidiato dai repentini cambiamenti climatici. Secondo i glaciologi del Muse di Trento, in meno di 60 anni, lo spessore del ghiacciaio è calato di almeno 30 metri. Salvarlo è urgente e prioritario. Attirando l'attenzione anche

Foto Tim Linhart

con concerti come il teatro igloo dell'Ice festival andato in scena per tutto il fine inverno sulle nevi dell'Alta Val di Sole.
Teatro scenografico con 200 posti a sedere. Un 'progetto di confine' come ha sottolineato il direttore dell'Apt Fabio Sacco, che ha trasformato il ghiaccio in arte, musica e poesia. Stimoli per riportare in primo piano l'attenzione sul tema dell'acqua, contro lo spreco, per un riuso delle fonti, cristallizzando l'acqua per strumenti unici, indimenticabili. Come i suoni che riescono a trasmettere.
"La struttura dell'igloo è un edificio che concilia i bisogni del pubblico, dei musicisti e degli strumenti di ghiaccio - commenta Tim Linhart. Questi ultimi sono influenzati dalle condizioni che li circondano. Il design permette la ventilazione naturale del caldo emanato dal respiro degli spettatori, conducendolo verso l'alto e fuori dalla struttura, mentre gli strumenti rimangono nell'aria fredda all'altezza del palcoscenico. L'igloo mantiene uno 'spazio sicuro' per gli strumenti nel quale le condizioni rimangono ideali per produrre ottima musica".
Una proposta assolutamente sostenibile, per nulla dedicata alle elitè del turismo. L'igloo è raggiungibile comodamente con la cabinovia che parte dal Tonale e i concerti non hanno minimamente creato confusione o l'arrivo di oceaniche folle indisciplinate.
Impegno organizzativo e altrettanto coinvolgimento degli artisti. Chiamati ad accordare gli strumenti senza attingere ai tradizionali timbri, ma improvvisando, cambiando accordi 'in tempo reale', calcolando pure una certa dose di 'scongelamento' dello strumento impugnato. Strumenti come opere d'arte, che mutano in base alla temperatura del ghiaccio e quella che si 'respira' nell'igloo, producendo suoni unici quanto indefinibili, sicuramente coinvolgenti.
Sul palcoscenico si sono esibiti musicisti di varie scuole, con esecuzioni di musica classica, leggera, jazz e pure rock. Non a caso il concerto d'apertura è stato quello dei Bastard Sons of Dioniso, la band trentina che riesce a coinvolgere più generazioni. Poi è stato un susseguirsi di concerti. Da Loris Vescovo e Mirko Pedrotti, Albiorada String Quartet e Cristina Donà. E ancora pasquale Mirra e Magnetic String, Patrizia Laquidara, Emanuela Lapiana e tanti altri ancora. Citazione per la speciale Ice Orchestra composta da Priyanca Ravanelli – ice-violin, Luca Martini – ice viola, Nicola Segatta – ice-violoncello, Nicola Ziliani – ice double bass, Camilla Finardi – ice mandolin e Olmo Chittà – ice percissions. Senza dimenticare la guest, del concerto finale, Giovanni Sollima, violoncellista di fama mondiale, da sempre partecipe a "I Suoni delle Dolomit".
Ghiaccio e bellezza, in un panorama che spazia sull'Adamello, le Dolomiti di Brenta e il gruppo Ortles-Cevedale. Dove è andata in scena la bellezza stessa. Che – per dirla con l'archistar Renzo Piano – bellezza non è una cosa da intellettuali sfaticati, ma è qualcosa che appartiene a tutti. Una bella idea, una bella persona, pure una bella istituzione.
Montagne tra ghiaccio e naturalità. Da dove sgorgano acqua purissime che consentono anche ai pesci di guizzare nel fondovalle, completando un ciclo naturare assolutamente coinvolgente. Come la musica da pelle d'oca udita tra i ghiacci della Presena.

OMEGA3 ANCORA PIÙ UTILI

L'utilità nella prevenzione primaria dell'infarto del miocardio e di gravi eventi cardiovascolari nei soggetti a rischio

Proteggono cervello, sistema immunitario e cardiovascolare. Basta mangiare pesce tre volte a settimana. Per chi non ce la fa ci sono gli integratori. Su consiglio medico e senza esagerare fanno bene a cuore, cervello, occhi, sistema immunitario. E chissà quante altre cose ancora. Ma mentre è auspicabile mangiare pesce almeno due volte a settimana, ricorrere a integratori autoprescritti di omega- 3 non va bene. E infatti le autorità mediche internazionali si stanno chiedendo anche quale sia la dose massima giornaliera consigliabile. In realtà non esiste una regola, anche perché il fabbisogno è legato a sesso, età e vari fattori di salute. In ogni caso non ci sono carenze segnalate. Inoltre gli omega- 3 non sono tutti uguali: «I principali sono l'acido alfa- linolenico (Ala), che deve essere obbligatoriamente introdotto con l'alimentazione, e i suoi derivati Epa e Dha», spiega Alessandra Bordoni, specialista in Scienza dell'Alimentazione all'università di Bologna.

Per riuscire a formare Epa e Dha nel nostro organismo abbiamo bisogno di quantità sufficienti di Ala. Per far scorta di omega-3 basta mangiare 2-3 volte a settimana pesce azzurro, ma pure pesce d'acqua dolce, trote in particolare.

Proprio per questo ASTRO ha avviato il Progetto Omega3, recuperando i sottoprodotti della lavorazione di ASTRO in collaborazione con l'Università di Trento.

I risultati - dopo l'avvio della Ricerca partita nel 2010 - non si sono fatti attendere. I riscontri sono stati pubblicati su autorevoli riviste scientifiche internazionali. Recuperando la parte proteica delle carni lavorate e pure l'olio di trota grezzo, quello dal quale si ricavano gli Omega3 ad alto valore biologico. E quindi produrre integratori specifici.

Ma in attesa di avere a disposizione quelli garantiti da ASTRO,

come assumere questi integratori?
«*Attenzione, però* - continua Bordoni - *vanno sempre presi su prescrizione del medico, per cicli di 3- 4 mesi e guardando bene l'etichetta. È fondamentale conoscere la quantità di principio attivo, la composizione e anche la qualità dell'olio utilizzato*».
A raccomandare la giusta quantità giornaliera sono gli organismi scientifici dei diversi paesi. « In Italia i Larn (i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia) raccomandano per gli adulti sani un'assunzione pari allo 0,5-2% delle kcal, circa 1,5-6 g al giorno. In particolare, per Epa e Dha, gli omega- 3 dimostratisi più protettivi, è adeguata un'assunzione di 250 mg al giorno » , prosegue l'esperta.
Il fabbisogno aumenta in gravidanza e allattamento perché il Dha contribuisce a formare le membrane delle cellule nervose: «*Quando cervello e strutture nervose del feto prima e del neonato poi sono in pieno sviluppo è importante che la mamma assuma, oltre ai normali 250 mg di Epa e Dha, ulteriori 100-200 mg di Dha, che arriveranno al bambino attraverso placenta o latte*» , prosegue Bordoni. Quantità simili fino ai 2 anni di età.
La popolarità maggiore di questi acidi grassi negli ultimi anni è legata soprattutto ai potenziali benefici per il cuore. Con studi dai risultati però contrastanti. Le prime ricerche raccomandavano 1 grammo al giorno di Epa e Dha per chi ha malattie cardiovascolari. Poi una revisione su Jama Cardiology ha preso in considerazione quasi 80mila persone che hanno preso omega- 3 per almeno un anno concludendo che non ci sono prove di un effetto protettivo significativo. All'ultimo congresso dell'American Heart Association, l'associazione americana per il cuore, altro studio e rispunta l'effetto benefico. «*Lo studio Reduce IT* - chiarisce Ciro Indolfi, presidente della Società italiana di cardiologia - *ci ha molto sorpreso perché per la prima volta ha dimostrato l'utilità degli omega- 3 nella prevenzione primaria dell'infarto del miocardio e di gravi eventi cardiovascolari nei soggetti a rischio*».
Lo studio, condotto su oltre 8mila soggetti con livelli di trigliceridi tra 150 e 500 mg/dl in terapia con statine, ha evidenziato come nei pazienti che hanno ricevuto 2 grammi di Epa due volte al giorno, la riduzione degli infarti è stata del 30% rispetto al gruppo di controllo, mentre il rischio di ictus è diminuito del 28%. Da qui a consigliare integratori per tutti però ne corre.
«*Non ci sono dati conclusivi certi* - prosegue il cardiologo - *anche se è innegabile che riducono l'infiammazione, proteggono la placca coronarica stabilizzandola ed hanno anche un effetto anti-aritmico*». Dal cuore al cervello: una recente revisione condotta su oltre 370 ricerche ha dimostrato che la supplementazione con Dha può avere effetti benefici nella prevenzione e nelle fasi iniziali dell'Alzheimer, quando il danno cerebrale è lieve.

Il salone che pone il pesce al centro, non solo degli scambi tecnico/commerciali: lo considera per il suo valore etico, nel rispetto dell'acqua, contro falsità o assurde strumentazioni. Alla Fiera di Pordenone è andata in scena la terza edizione di Aquafarm, con la partecipazione delle più significative aziende del settore. Decisamente mirato il tema di questa edizione: pesci che nuotano in un mare di fake news. Argomento prioritario, con l'acquacoltura e l'allevamento di pesci che nonostante fornisca cibo sano, garantito e altrettanto

AQUAFARM 2019

Anche ASTRO e Guizzo a Pordenone per la fiera dell'Acquacoltura

Da sinistra, il responsabile commerciale Mattia Boschini, la dott.ssa Paola Elpidi di Friends of Sea, il presidente ASTRO Marco Leonardi

amato dai consumatori, contemporaneamente alimenta falsi miti e leggende devianti. Ecco allora l'apporto di studiosi per smascherare certe illazioni – sul grado d'inquinamento delle acque, sui mangimi, sul sistema di trasporto – e quindi consigliare al meglio il consumo di pesce, quello d'acqua dolce in primis.
Indicando strumenti per indirizzare il consumatore verso una scelta decisamente consapevole. Per smascherare l'inganno dei prezzi di vendita e rinsaldare la 'fiducia' nel punto vendita prescelto.
Consumatore che stenta a 'decifrare' le indicazioni riportate sulle etichette, fidandosi prevalentemente a quanto i venditori dichiarano verbalmente, districandosi tra il concetto di 'bontà' e la fiducia del commerciante.
Educare ad un consumo consapevole, valutando le differenze di prezzo e di qualità dovute alla provenienza, al sistema d'allevamento, all'esperienza dei pescicoltori.
Tra gli stand di Aquafarm 2019 e nelle sale dei tanti convegni è stato un susseguirsi di preziose informazioni, coinvolgendo operatori attenti, preparati, decisi a valorizzare al meglio il loro… pescato.
Tra gli espositori ha attirato l'attenzione anche lo spazio di ASTRO, presente per la seconda volta alla fiera pordenonese.
Tecnici, consumatori, buyers che hanno voluto discutere (assaggiando) alcune specialità di ASTRO. A partire dalle Trote del Trentino IGP, un vanto tutto trentino. Così operatori della GDO e specialmente i curatori di blasonati catering hanno voluto provare il pesce con il Marchio di qualità Trentino, per futuri scambi commerciali.
ASTRO – in collaborazione con Friend of the Sea – ha pienamente risposto alle istanze qualitative che Aquafarm poneva.
Buono pure il riscontro del nostro trimestrale Guizzo Trentino, al suo esordio in una fiera dove il pesce di qualità è protagonista non solo perché di qualità garantita, buono da mangiare, ma pure buono per alimentare buoni pensieri. In un guizzo di saperi.

GUIZZI DI GUSTO

Pizza dolomitica

Ingredienti
Base crema formaggio Casolet
Taràssaco
Salmerino affumicato a freddo ASTRO
Spuma di patate
Vinaigrette di olio e limone
Miele di Sulla

Alberto Pagliani

È un giovane pizzaiolo trentino istrionico quanto innovativo.
Nonostante l'età è riuscito ad entrare nel 'gotha' dei Mastri Pizzaioli italiani, con una serie di pizze sfornate nel suo moderno locale di Trento. Dove mette in tavola creazioni decisamente 'territoriali'. Seleziona gran parte delle materie prime tra artigiani trentini del gusto, puntando all'eccellenza. Poi elabora le sue pizze con farine di pregio fatte lievitare (con il 'madre') per decine di ore. Guarnendo con maestria, accostando leccornie assolutamente dolomitiche. Formaggi nostrani, anzitutto, ma anche verdure spontanee, abbinamenti con mieli particolari e - la novità della primavera 2019 - anche con alcune specialità ASTRO. Il tutto 'made in Trentino' e accostato alla gamma di Trento DOC di una blasonata azienda spumantistica italiana. Pizza, affumicato ASTRO e spumante Trento DOC, una trilogia di piacere, un guizzo di sapore nostrano.

Trotella primaverile

Ingredienti
2 peperoni
2 filetti di Trote del Trentino IGP
piselli freschi da sgranare
misticanza
sale
pepe
olio evo
limone

Esecuzione
Accendere il forno e arrostire due peperoni carnosi, spelarli e tagliarli a listarelle. Procurarsi due filetti di trota e una volta levata la pelle tagliarli a pezzettini. Adagiare strati di peperoni alternati a strati di trota dentro ad un vasetto di vetro stile Bormioli, aggiungere i piselli sgranati dal baccello, condire con poco sale, pepe, limone ed olio Evo. Adagiare il vasetto chiuso ermeticamente dentro una casseruola contenente acqua tiepida e lasciar sobbollire dolcemente per otto minuti. Una volta aperto il coperchio adagiare il composto tiepido su di un letto di misticanza primaverile. È un piatto veloce, colorato e soprattutto sano.

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.

ACQUERELLO D'AUTORE

Luigi Meregalli nativo di Carate Brianza (MI). Dipinge da oltre quarant'anni. Fin da giovane manifesta l'interesse e la passione per l'arte. Frequenta i corsi del maestro Mariano Missaglia di Venezia, dove acquisisce le basi del disegno e della pittura.
Successivamente rivolge la sua attenzione verso lo studio della disciplina dell'acquerello, affascinato da questa tecnica, che gli consente di esprimere al meglio la sua ricerca fatta di poesia, di trasparenze e di velature. Con l'acquerello riesce ad ottenere, come scrive Paolo Levi sul volume "Immagine e Struttura", edito da Giorgio Mondatori, "opere di splendida comunicazione e impalpabili atmosfere".
Da allora l'acquarello è rimasto la sua tecnica pittorica preferita poiché più affine alla sua sensibilità artistica.
Negli anni Novanta il suo itinerario artistico si allarga, alternando mostre personali e collettive d'importanza sempre maggiore, in città italiane ed estere, tra le quali Vicenza, Udine, Firenze, Roma, Venezia, Bologna, Milano, Ferrara, Napoli, Genova, Bensheim (D), Burghausen (D). Dal 2004 fa parte dell'Associazione Italiana Acquarellisti, partecipa attivamente a quasi tutte le manifestazioni espositive del sodalizio nazionale, prestando tuttora la sua collaborazione anche con apprezzati workshop personali.
Oltre prestare attenzione alla sua crescita personale nel mondo dell'arte, segue costantemente con impegno il Gruppo Amici dell'Arte di Riva del Garda, fin ad assumere nel 2012 nel 2014 e rieletto nel 2016 la presidenza dell'Associazione, contribuendo con la sua esperienza organizzativa per migliorare la gestione del Gruppo.
Da diversi anni è docente dei numerosi corsi di pittura ad acquerello.
Recensito su giornali, riviste e cataloghi d'arte, le sue opere figurano in collezioni private in Italia e all'estero. E' presente in importanti annuari e cataloghi d'arte moderna e contemporanea.

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