

# Il Carpione del Garda

---

*Una ricchezza ritrovata*

---

con due ricette dello chef Alessandro Gilmozzi



CONSORZIO TARENTINO PISCICULTURA

# Il Carpione del Garda

**FERNANDO LUNELLI**

*[...Da quel giorno nuotano ancora tra le sponde del Benàco e le vene dell'oro mangiano nell'imo fondo, ancor oggi conservando il nome dell'antico Carpo.]*

La Leggenda del Carpione di Gerolamo Fracastoro, 1535

**FERNANDO LUNELLI** È RESPONSABILE DELL'UNITÀ DI ACQUACOLTURA E IDROBIOLOGIA DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH DI S. MICHELE ALL'ADIGE, NONCHÈ DIRETTORE TECNICO-SCIENTIFICO DEL CONSORZIO TRENINO DI PISCICOLTURA.

Sino a pochissimi anni fa, il Carpione del Lago di Garda sopravviveva solo nei ricordi delle persone anziane e nei libri di cucina antichi: la specie, dopo un periodo in cui venne considerata in grave pericolo d'estinzione, era data ormai per scomparsa dalle acque benacensi.

Va dunque alla ricerca promossa dall'Unità di Acquacoltura e Idrobiologia della

Fondazione Edmund Mach di S. Michele all'Adige assieme al sostegno della Provincia Autonoma di Trento, il merito di aver reso possibile, a partire dal 2015, la reintroduzione di uno dei

*Un'innovativa ricerca della Fondazione Mach di S. Michele all'Adige, ha permesso il recupero di uno dei prodotti ittici più pregiati del Garda.*



## Perché il carpione

**ALESSANDRO GILMOZZI**

prodotti ittici più pregiati del territorio del Lago di Garda.

I risultati ottenuti dal prezioso lavoro scientifico e la costituzione con ASTRO del Consorzio Trentino di Piscicoltura ci consentono infatti oggi di offrire al pubblico un nobile alimento la

cui carne chiara e delicata, citata nei libri di arte culinaria già a partire dal lontano Cinquecento, risulta ricca di acidi grassi polinsaturi ed Omega 3.

*Il Consorzio Trentino di Piscicoltura  
assieme alla rete commerciale di ASTRO  
si impegnano a garantire  
un prodotto sino ad ora introvabile*

Perseguendo la strada dell'allevamento e parallelamente contribuendo alla reintroduzione in natura del Carpione del Garda, il Consorzio Trentino di Piscicoltura si impegna a garantire un prodotto sinora introvabile, nella certezza di contribuire, anche in questo modo, ad uno sviluppo sostenibile della nostra terra.

La ricerca incessante alla base della cucina che propongo mi ha portato, sei anni fa, a scoprire questo meraviglioso pesce.

Le sperimentazioni condotte cercando nuove consistenze per le marinature, mi hanno piacevolmente sorpreso svelando le carni bianche e delicate di questo salmonide che ricorda lo storione. Da quel momento ne ho fatto un elemento insostituibile della mia cucina di montagna: dalle affumicature alle salamoie sino alla cottura al vapore lo trovo un ingrediente che, accompagnato ai nostri TrentoDOC, crea abbinamenti nuovi e raffinati.

**ALESSANDRO GILMOZZI** AL RISTORANTE EL MOLIN DI CAVALESE, SPERIMENTA DA PIÙ DI VENT'ANNI UNA SUA IDEA DI CUCINA DI MONTAGNA, ESPRESSIVA E RICERCATA, FATTA DI INGREDIENTI INUSUALI E TECNICHE DI COTTURA ALL'AVANGUARDIA, CONFERMANDOSI UNO DEGLI CHEF PIÙ INTERESSANTI D'ITALIA.

*Un elemento insostituibile della mia cucina di montagna: dalle affumicature alle salamoie sino alla cottura al vapore*



# Carpione marinato, borragine, cenere vegetale, birra e nasturzio

## PREPARAZIONE

Marinate i filetti di carpione con il sale alla borragine e la cenere per 6 ore.

Successivamente sciacquateli, e lasciateli in infusione per almeno 2 giorni in 150cl di birra Sixtus, quindi lavateli e asciugateli per tagliarli a lingotti al momento di servirli.

Realizzate la crema di birra mescolando energicamente 150cl di birra e la xantana.

Con la birra rimanente, acqua in pari quantità e 50g di semola cuocete una piccola polenta. Stendetela su una placca sino ad ottenere una cialda ed essiccatela nel forno a bassa temperatura.

---

*Adagiate il lingotto di carpione sul lato del piatto, aggiungete i punti di crema di birra, i fiori e i nasturzi, le cialdine di birra e semola; all'occorrenza una punta di pesto di nasturzio.*

---

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### PER LA MARINATURA:

n.6 FILETTI PULITI DI CARPIONE  
SALE ALLA BORRAGINE (30g ogni 250g di prodotto)  
CENERE VEGETALE (5g ogni 250 g di prodotto)

### PER LA CREMA DI BIRRA:

450cl BIRRA SIXTUS  
1g XANTANA

### PER LA CIALDA DI POLENTA:

50g SEMOLA DI GRANO DURO  
ACQUA DI FONTE

### PER IL PIATTO:

n.20 FOGLIE DI NASTURZIO  
n.10 GEMME DI ABETE  
n.20 FIORI DI BORRAGINE



# Spaghettone *Il Valentino*, olio di nocciola, caffè verde, cavolo, carpione al gin e aringa

## PREPARAZIONE

Marinate il carpione con il sale di maldon e lo zucchero di canna per circa 6 ore, poi sciacquatelo e mettetelo in sottovuoto con del gin per almeno 2 giorni.

Preparate una crema cuocendo il broccolo con le sue foglie, la patata, l'aglio, l'olio ed ammorbidendo con l'acqua.

Cuocete gli spaghetti in acqua salata e scolateli 3 minuti prima del tempo di cottura. Finirete la cottura in un *sauté* con pochissimo fondo bianco procedendo come per un risotto e successivamente mantecando.

---

*Adagiate un cucchiaino di crema di cavolo sul fondo del piatto, proseguite con lo spaghettone a nido arrotolandolo in un mestolo con delle pinze, l'olio di nocciola, il caffè in polvere ed il caviale di aringa; infine completate con il carpione tagliato finemente mettendolo sulla cima del nido con una foglia di crescione.*

---

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

600g SPAGHETTONE IL VALENTINO FELICETTI  
10g CAFFÈ VERDE IN POLVERE  
50g OLIO DI NOCCIOLA  
CAVIALE DI ARINGA  
n.10 FOGLIE DI CRESCIONE

## PER LA MARINATURA:

n.4 FILETTI PULITI DI CARPIONE  
SALE MALDON (30g ogni 330g di prodotto)  
ZUCCHERO DI CANNA (30g ogni 330 g di prodotto)  
10cl GIN

## PER LA CREMA DI BROCCOLO:

1Kg BROCCOLO CON FOGLIE  
1g AGLIO  
100g OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
n.1 PATATA FRULLATA  
ACQUA



# Contatti

## PRODUZIONE

Consorzio Trentino Piscicoltura

Loc. Puele n°5  
Ospedaletto, TN  
38050  
Italia

## DISTRIBUZIONE

Astro  
Associazione Triticoltori Trentini

Via G. Galilei n°43  
Lavis, 38015, TN  
Italia  
t. 0461 242525

www.troteastro.it  
info@troteastro.it

*Il Consorzio Trentino Piscicoltura è un progetto di ASTRO  
– Associazione triticoltori trentini – e della Fondazione Edmund Mach  
di San Michele all'Adige.*

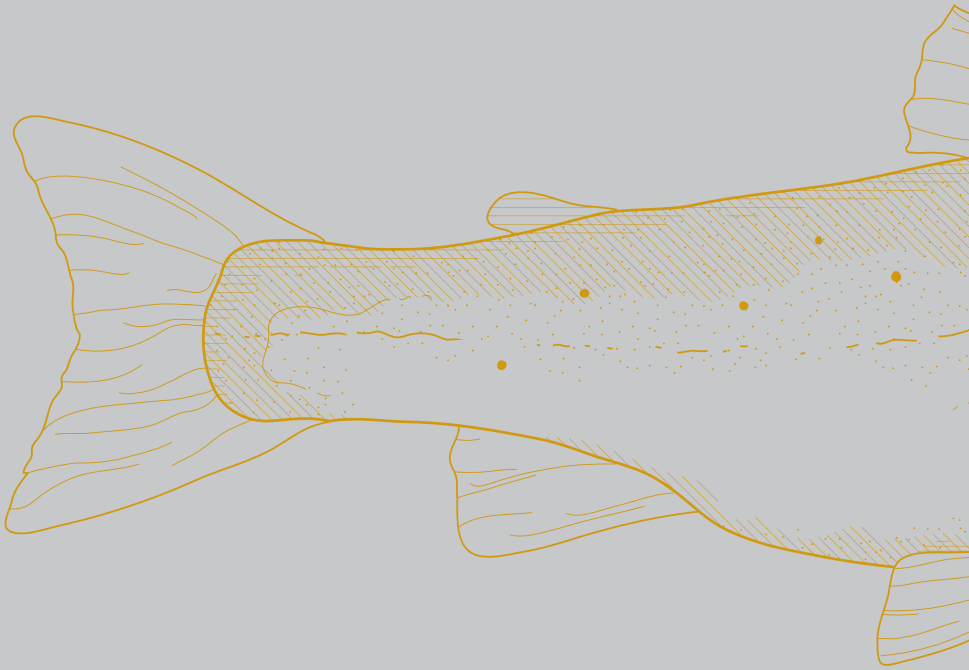


PROGETTO GRAFICO: CAMPOMARZIO  
FOTOGRAFIE: JACOPO SALVI

© 2017 tutti i diritti riservati

*Consorzio Trentino Piscicoltura*





CONSORZIO  
TRENTINO  
PISCICOLTURA