

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



- Non la vedi ma serve per produrre
 - Guizzo di Gusto
 - Ghiacciai bollenti
- Slow Fish, il pesce e il piacere



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



SOMMARIO

Guizzo trentino

02 | 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

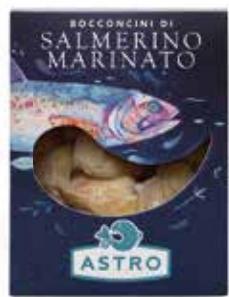
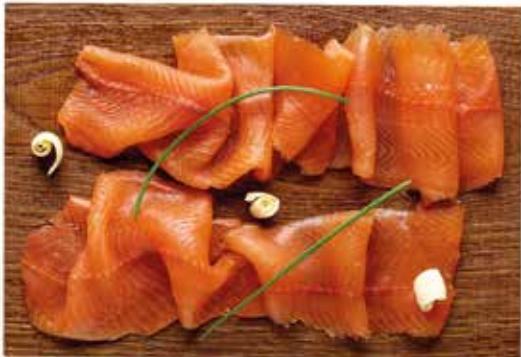
Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino

- 05 Editoriale
- 06 Non la vedi ma serve per produrre
- 08 Guizzo di Gusto
- 10 Ghiacciai bollenti
- 13 Lucciole, lanterne naturali
- 16 Pizza & Bollicine
- 18 Danzare sull'acqua, vincendo
- 20 Cibo a portata di click
- 22 Simbolo, d'arte e di relax
- 24 La cucina giovane
- 26 Slow Fish, il pesce e il piacere
- 28 Guizzi di gusto
- 30 Renata di Palma, acquarellista

Guizzo trentino



Stelle d'acqua dolce.



Troticoltura e sostenibilità ambientale, un legame che in Trentino diventa ancora più stretto, con il coinvolgimento diretto di tutti i nostri soci ASTRO. Tutto il nostro pesce guizza nelle acque cristalline di fonti o origine assolutamente dolomitica. Impianti a ‘misura d’uomo’, dove nulla è eccessivo. La difesa degli equilibri ambientali è tangibile e ogni intervento è in sintonia con gli effetti della pesca sugli habitat circostanti gli impianti, per consentire un giusto flusso di torrenti o fiumi, tutelando e valorizzando la complessiva biodiversità.

I controlli di ogni fase d’allevamento consentono di evitare il ricorso massiccio di sostanze chimiche, antibiotici vari. Pesce sano, a tutela della salute dei consumatori. Chiamati, però, a cambiare ceri assurdi comportamenti, anzitutto d’acquisto. D’altronde è la domanda che regola l’offerta, e ciò ci consente l’opportunità di agire. Ecco perché in questo numero di Guizzo, destinato alla bella stagione, all’arrivo dell'estate, troverete tutta una serie di tematiche relative ai concetti di acquacoltura ecocompatibile.

Articoli su tendenze alimentari, sulla virtualità dell’acqua, ma anche sul rapporto tra il cambiamento climatico – i ghiacciai si sciolgono, inesorabilmente – e l’educazione sensoriale, i concetti di Slow Food, le tendenze di una cucina che vuole essere sempre più attenta alla convivialità. Con alcune curiosità, come il fascino luminoso delle microscopiche luciole, indicatori ambientali di sana gestione ambientale. Sempre con l’acquacoltura trentina pronta a dare risposte tempestive e capillari. Per soddisfare esigenze gustative, per educare i nostri affezionati clienti, a scegliere ASTRO, sinonimo di qualità garantita.



NON LA VEDI MA SERVE PER PRODURRE

*Acqua virtuale,
quantità enorme,
per una bilancia idrica
che segna rosso*

Acqua, parola che evoca vitalità, davvero guizzo di concretezza, elemento decisivo per una miriade di produzioni (acquacoltura su tutte) oltre fondamentale per il benessere umano. Acqua naturale e – per una questione legata ai consumi agricoli – pure risorsa virtuale. Che si può non solo immaginare, ma quantificare. Con un dato eclatante: l'Italia è il terzo importatore d'acqua virtuale al mondo, dopo Giappone e Messico. Questo significa che in un anno nel nostro paese si riversa un flusso d'acqua virtuale pari a 2 laghi di Garda (90 km cubi, dato del 2012), che è il volume d'acqua che è stata utilizzata per produrre i prodotti agricoli che importiamo dall'estero. C'è anche un flusso di acqua virtuale in uscita, contenuta nei prodotti che a nostra volta esportiamo, ma inferiore. Ecco che la nostra bilancia idrica è in rosso. In meno di trenta anni il flusso è aumentato dell'82%.

Ma come si calcola la virtualità acquifera? Perché abbiamo bisogno di risorse idriche provenienti da ogni parte del globo? Per dare risposte e spiegare la questione si sono mobilitati Centri di ricerca universitari, quello del Politecnico di Torino come capofila. I calcoli sull'acqua virtuale vengono fatti sui flussi riportati dalla Fao di 340 prodotti agricoli scambiati nel commercio internazionale da 200 nazioni. Poiché conosciamo quanta acqua serve per ciascun prodotto, riusciamo a calcolare i movimenti di acqua virtuale da e per ciascuna nazione. I dati sul consumo di acqua virtuale in Italia descrivono un comparto agricolo in contrazione e il progressivo abbandono di terre coltivate, un trend che continua a decrescere dall'inizio del secolo scorso. Assistiamo in Italia – spiega in un lungo dossier il professor Francesco Laio - come in tutti i paesi europei, al disaccoppiamento tra le zone di produzione agricole e quelle di consumo, con la progressiva perdita di percezione del danno eventuale che la produzione di determina-



ti beni ha sull'ambiente. Danni che siamo tentati di ignorare. I rischi sono quelli che affronta un sistema economico che si affida alla produzione di beni al di fuori del territorio nazionale. Quindi, rischi di natura economica e di maggiore suscettibilità alle crisi politiche e ambientali di altri paesi. Per quanto riguarda i rischi ambientali, noi importiamo acqua virtuale anche da paesi che hanno sistemi di controllo o standard di qualità meno stringenti che in Europa, quindi ci esponiamo al rischio che i prodotti siano maggiormente esposti a fitofarmaci. La virtualità almeno riesce a risparmiare le nostre risorse idriche? Se guardiamo in maniera miope possiamo dire che stiamo risparmiando, ma quello che succede nella realtà è lo spostamento della pressione idrica su zone che non sono necessariamente dotate di acqua. Combinando il dato dell'acqua virtuale – che è solo volumetrico – con altri dati riusciamo a

capire quanti dei nostri consumi gravano su paesi che già soffrono di stress idrico. Importare acqua virtuale da un paese come il Canada, ricco di acqua, o dal Pakistan, che sta affrontando una severa crisi idrica, è molto diverso.

Ecco allora qualche suggerimento per ridurre i consumi idrici legati anzitutto alla massiccia produzione agricola. Con la dieta alimentare che può avere un grande impatto sui consumi di acqua. Sappiamo che la produzione di carne richiede quantità molto maggiori di acqua rispetto ad altri alimenti a parità di calorie. Certo, una mucca allevata al pascolo ha un'impronta idrica inferiore rispetto a una mucca di un allevamento convenzionale alimentata con mangimi. Ma quante sono le mucche allevate al pascolo? Quindi, sicuramente diminuire i consumi di carne può alleviare la pressione sulle risorse idriche, e questo è noto. Ma si può fare altro: per la produzione di pasta, l'indu-

stria sta investendo nella ricerca di varietà di grano che hanno bisogno di minori quantità di acqua. Naturalmente bisogna evitare le perdite, ma anche tornare al recupero delle acque piovane, come si faceva nelle culture tradizionali, può essere utile. Inoltre, in agricoltura, a fare la differenza sarà la tipologia e il modo legato al rilascio delle acque.

Questione di equilibri idrici che – in una zona alpina come il Trentino, provincia tra le più ricche d'acqua – dovrà essere discussa con le varie comunità del cibo. Tropicoltori compresi, i veri cultori di equilibri acquatici, contro sprechi idrici e ‘custodi’ dell'integrità. Che operano usando acqua per nulla virtuale, ma autentico guizzo di vitalità.

GUIZZO DI GUSTO

Scoprire i piaceri delle carni d'acqua dolce con un guizzo di curiosità. Nasce anche da questi stimoli l'iniziativa di ASTRO – associazione trotecoltori trentini – che nella fascinosa Sala Conti di Luna di Palazzo Roccabruna a Trento ha presentato alla stampa una serie d'iniziative per valorizzare al meglio i prodotti che quotidianamente 'pescano' le oltre 50 aziende che fanno riferimento all'associazione.

Produzioni d'alta qualità, trote e salmerini destinati ad un consumo sempre più in sintonia con l'equilibrio ambientale, la sostenibilità ai massimi livelli. Con una serie di golose novità. Come la presentazione del carpione, un pesce storico, vanto della cucina medioevale, presente nei banchetti del Concilio di Trento, ma pesce di lago – del Garda anzitutto – davvero a rischio d'estinzione. Lo ha salvato la ricerca e l'impegno dei trotecoltori trentini. Carpione ora allevato in Valsugana sotto la regia della Fondazione Mach. Che da qualche mese riesce a mettere mensilmente sul mercato qualche decina di quintali di carpione, pesce destinato alle tavole più esigenti.

Qualità e tutela. Lo hanno ribadito tutti i presenti a Palazzo Roccabruna. Dal direttore di Astro, Diego Coller, ai responsabili della ricerca ittica della Fondazione Mach. Puntare alla qualità, a legare il prodotto al territorio, per garantire sviluppo e rispondere alle esigenze dei consumatori. E' su questo che ha insistito pure l'Assessore Provinciale al comparto agricolo Giulia Zanotelli. ' Pesce autenticamente trentino, che deve essere ulteriormente valorizzato in tutti i sensi. Per mantenere l'integrità dei territori montani, le imprese di montagna. Ma anche per le sue proprietà benefiche, pure per l'esclusivo Omega 3, che presto – grazie ad ASTRO e i centri di ricerca dell'Università di Trento –





sarà disponibile nelle farmacie'. Un tema, questo dei benefici Omega 3, sottolineato da tutti. Ribadendo come dopo trote e salmerino sarà il carpione ad elevare l'offerta di prodotti decisamente salubri.

Nel corso dell'incontro è stata inoltre presentata la pubblicazione trimestrale 'Guizzo Trentino', giunta al suo quinto numero. Rivista che premia ogni guizzo: d'ingegno, culturale, scientifico oltre che ittico.

Per facilitare l'approccio alle produzioni ASTRO ecco allora la kermesse enogastronomica 'Guizzo di Gusto', con 5 ristoranti di Trento coinvolti in menù rigorosamente a base di pesce d'acqua dolce, abbinato a Altemasi Trento DOC.

L'incontro s'è concluso con una simpatica 'performances conviviale' nel vicino mercato mattutino di Pizza Vittoria, dove al chiosco del pesce, sono state proposte alcune sfizioserie di ASTRO abbinate a dei calici di

Altemasi Trento DOC.

Si è proseguito con Guizzo di Gusto nei ristoranti Villa Madruzzo, Il Libertino, Hotel Everest e nelle trattorie Al Tino e

Vecchia Sorni oltre alla Pescheria da Enzo, mentre la rivista è disponibile in diversi supermercati e negozi di gastronomia. Per stimolare ulteriori... golosità.

Il brindisi finale in Piazza Vittoria





GHIACCIAI BOLLENTI

*Tra qualche lustro
il ghiaccio rischia
di essere un ricordo
anche tra le Dolomiti*

E' la foto simbolo del drastico cambio climatico. Con la Groenlandia stravolta dallo scioglimento dei suoi ghiacciai ad un ritmo a dir poco drammatico: si calcola che quasi 2 miliardi di tonnellate si siano sciolte in un solo giorno. Ghiaccio bollente, si potrebbe dire. Perché è naturale che in questa gelida zona danese il ghiaccio invernale torni ad essere acqua con l'arrivo della bella stagione, ma mai finora s'era registrato una simile accelerazione. Anomalia inquietante, che richiama anche il ridimensionamento dei ghiacciai dolomitici, sottoposti ad un costante 'bombardamento climatico'.

La foto del ricercatore Steffen Olsen, che lavora per l'istituto meteorologico danese, sta letteralmente facendo il giro del mondo. E' stata scattata il 13 giugno 2019: la Groenlandia "si sta sciogliendo", e non è una buona notizia. Le temperature di giugno stanno segnando livelli molto elevati. Olsen stava portando a termine la spedizione per recuperare tutte le attrezzature e gli strumenti di una stazione di rilevamento meteo nel Nord-Ovest della Groenlandia. Il ghiaccio marino risulta essere "allagato" in quel punto, un'insenatura che prende il nome di Inglefield Bredning.

Secondo i dati dell'istituto meteorologico danese la stagione di fusione del ghiaccio è iniziata con un mese in anticipo in Groenlandia rispetto a quanto auspicabile: di fatto il 40 per cento della superficie è andata in fusione, e 2 miliardi di tonnellate di ghiaccio si sono sciolte in un solo giorno. Lo scrivono i siti di Washington Post e Cnn, citando i dati del National Snow and Ice Data Center. Lo scioglimento dei ghiacci è un fenomeno naturale in Groenlandia nella bella stagione. Di norma però il picco si ha fra giugno e agosto, mentre quest'anno lo scioglimento è cominciato già ad aprile.



L'improvviso picco "è insolito, ma non senza precedenti", riferisce alla Cnn Thomas Mote, ricercatore dell'Università della Georgia che studia il clima della Groenlandia. "È paragonabile ad alcuni picchi che abbiamo visto nel giugno del 2012", quando per la prima volta nella storia si sciolse quasi l'intera calotta. I dati di un satellite della Nasa e quelli raccolti dalle stazioni GPS sparse lungo la costa della Groenlandia hanno documentato che tra il 2002 e il 2016 questo territorio ha perduto circa 280 miliardi di tonnellate di ghiaccio l'anno.

Il problema non riguarda la sola Groenlandia, ovviamente.

Anche sulle Dolomiti s'avverte l'agonia dei ghiacciai. Con previsioni per nulla confortanti. Stando ai glaciologi c'è il rischio che tra 20 anni i ghiacciai trentini saranno solo un ricordo, magari solo qualche placca nevosa, 'difesa' con teli coprenti per mitigare la calura estiva. Perché anche attorno ai 3mila metri di quota, il caldo si prende un paio di gradi in più della media stagionale. A studiare da diversi anni quello che sta accadendo è il Muse con uno dei suoi ricercatori, il glaciologo Christian Casarotto.

I ghiacciai presenti sul nostro territorio sono poco più di 130. Stiamo però parlando di un numero che negli anni cambia. Questo avviene non perché nascono nuovi ghiacciai, cosa che non avviene da mezzo secolo, ma

perché il ritiro di quelli presenti porta ad una loro frammentazione a più unità.

Per capirla possiamo iniziare con i numeri che ne descrivono la superficie che ad oggi è di circa 32 chilometri quadrati. In Trentino nel 1850 i chilometri quadrati coperti da ghiacciai erano 110. Nel corso degli anni abbiamo quindi avuto una riduzione del 70 – 75%.

La riduzione dei ghiacciai è accompagnata da una loro frammentazione, ci sono delle "isole" rocciose che emergono e a sua volta la roccia che è sorgente di calore contribuisce ad aumentarne ulteriormente la fusione. Oltre a questo abbiamo anche la comparsa di piccoli nuovi laghi. Sono molti in Trentino quelli nati in questo modo e di piccole dimensioni. Circa 50 anni fa, per fare un esempio, è nato il lago Nuovo. Il ritiro dei ghiacciai lascia delle conche nelle quali poi nascono questi laghi. Un altro effetto molto particolare che si sta verificando in Trentino è la formazione dei ghiacciai neri. E' un fenomeno che avviene quando i ghiacciai si "appoggiano" alle pareti rocciose dalle quali cadono detriti che vanno a coprire il ghiaccio.

Tra i ghiacciai a noi vicini e a rischio, ecco alcuni riscontri. A partire da quello della Fradusta sulle Pale di San Martino, dove la lingua di ghiaccio si è ridotta ai minimi termini e in seguito al suo scioglimento è nato un lago color smeraldo. Poi il Careser (gruppo Ortles-Cevedale), indicato dagli esperti come il ghiacciaio



in maggior sofferenza.

Ma basta guardare anche al Mandrone, in alta Val Genova sul gruppo dell'Adamello, per scoprire che nelle giornate più calde si formano delle cascate con una portata di 25 metri cubi d'acqua al secondo. Basterebbero per riempire una piscina olimpionica nel giro di un minuto e mezzo - calcola il direttore di MeteoTrentino Alberto Trenti.

Nelle zone più basse i ghiacciai possono perdere in alcuni casi addirittura 6 metri, e nelle settimane più torride lo spessore diminuisce anche di 30-40 centimetri - spiega Trenti. In un anno normale le perdite sono generalmente di circa un metro e mezzo e solo raramente il bilancio di massa risulta positivo. Una di queste eccezioni si era avuta nel 2014.

Gli effetti più pesanti di sempre dell'innalzamento delle temperature furono registrati nel 2003, ma i ghiacciai si erano abbassati in maniera molto consistente anche nel 2007, nel 2017 e specialmente lo scorso anno.

Qualora le previsioni degli esperti venissero confermate, i ghiacciai trentini nel 2018 subirebbero dunque una seconda «mazzata» nel giro di appena 12 mesi.

Le lingue di ghiaccio sulle vette si siano ritirate del 60-70% circa a partire dall'ultimo massimo, raggiunto nella seconda metà del 1800, durante la piccola età glaciale. All'epoca i 146 ghiacciai trentini si estendevano su una superficie totale di 110 chilometri quadrati, scesi a 60 negli anni Cinquanta e 40 negli anni Novanta, fino agli attuali 32 chilometri quadrati.

Il Careser sembra sia il ghiacciaio in maggior sofferenza

a causa della sua conformazione: pendenze non particolarmente elevate ed orientato a sud-ovest.

«Il principale effetto negativo legato al ritiro dei ghiacciai è certamente sul piano paesaggistico, ed influenza anche l'approccio degli escursionisti verso la montagna. In alta quota erano stati creati dei sentieri che oggi non sono più fruibili, anche perché in alcuni casi interrotti da pareti di roccia riemerse.

In montagna – sottolinea ancora il glaciologo del Muse - bisogna sempre stare molto attenti, i pericoli sono spesso difficili da prevedere. Sicuramente i passaggi usati oggi dalle persone, in futuro non esisteranno più. Con lo scioglimento ci troviamo davanti anche ad un altro aspetto negativo: la fusione basale. Si tratta di una fusione che riguarda la parte sotto del ghiacciaio. Ad oggi molti dei nostri ghiacciai sono una sorta di groviera, sono pieni di buchi e in alcune zone si stanno sfondando. Si creano in questo modo una sorta di doline carsiche che possono essere pericolose.

Ghiaccio polare ed equilibrio ambientale mondiale. I legami sono stretti, anche se apparentemente irrisori. La perdita di ghiaccio marino sta distruggendo l'equilibrio nell'emisfero settentrionale, e si ripercuote su tutti gli ecosistemi. Tra le Alpi e dunque sulla miriade di rigagnoli, torrenti e fiumi che garantiscono acque pure alle comunità locali.



LUCCIOLE, LANTERNE NATURALI

*Vederle è quasi
un miracolo
ma esistono da oltre
100 milioni d'anni
come sinonimo
di natura*

Vederle è già uno spettacolo della natura. Che rischia di essere non solo straordinario, ma quasi – purtroppo – irripetibile. Le lucciole, insetti che s'illuminano nella notte prima della riproduzione, indicatori preziosi della qualità ambientale, sono oramai una specie rara. A rischio d'estinzione. Incontrarle, in città, è impossibile. Miraggio urbano, che ancora s'intravvede tra orti e giardini.

Colpa della cementificazione, dei pesticidi, dei trattamenti ‘antizanzara’, ma pure delle bizze del clima. La colpa, comunque, è sempre dell'uomo. Le lucciole vanno difese. Tutelate, per salvaguardare la biodiversità. Lo ribadiscono schiere di ambientalisti, importanti ricercatori come Mauro Gobbi del Muse di Trento: ci stanno mandando segnali d'allarme. Insetti luminosi di grande valore simbolico, ma scarsamente studiati dal mondo scientifico. Confusi con le coccinelle, entrambi appartenenti all'ordine dei Coleotteri e alla famiglia dei Lampiridi. Soltanmente con i segnali della loro repentina scomparsa si sono attivati entomologi e associazioni ambientaliste. E pensare che l'allarme sui rischi della loro estinzione erano stati lanciati pure da Pier Paolo Pasolini, poeta ancor prima di regista. Che nei suoi scritti sul ‘Vuoto di potere’ nel 1975 descrive le lucciole che ‘per colpa dell'inquinamento delle acque sono cominciate a scomparire le lucciole. Il fenomeno è stato fulmineo e folgorante. Sono un ricordo abbastanza straziante, del passato: e un uomo anziano che abbia un tale ricordo, non può riconoscere nei nuovi giovani se stesso giovane, e dunque non può più avere dei bei rimpianti di una volta.’

Allarme giustificato. In pochi decenni è stato stravolto il percorso evolutivo degli insetti, iniziato da 300 milioni di anni. Le lucciole si ‘vedono’ da oltre 100 milioni di anni. In loro difesa è stata creata puree una sorta di rete di ‘lucciologi’, per segnalare zone critiche o difendere quelle aree ancora incontaminate.

Sono circa 2000 le specie presenti sul pianeta; una ventina in Italia,

con due assolute protagoniste: la Lucciola italica e la Lampyris nocticula. Subito una precisazione: sono i maschi ad emettere luce intermittente, mentre la femmina può rimanere ‘accesa’ anche per oltre 2 ore consecutive. E ogni notte si ripete questo rituale amoroso fino all’accoppiamento. L’oscurità è il loro ‘nido d’amore’. Hanno bisogno del buio, per comunicare tra loro, per formare nuove famiglie. Il segnale luminoso emanato dalla femmina viene percepito dal maschio anche ad una distanza di 20 metri! Solo quando entrambi hanno manifestato la loro disponibilità all’incontro, il corteggiamento si conclude. E sì... spengono le luci, dedicando l’attimo all’amore.

Dopo l’accoppiamento, il maschio cessa quasi subito di vivere, mentre la femmina vive solo per un paio di giorni, fino alla deposizione delle uova (un centinaio). Le larve che si formano rimangono per 2 anni nel terreno, si nutrono di lumache e chiocciole, subiscono 4-5 mutazioni, fino a trasformarsi in insetto adulto. E ricomincia il ciclo vitale.

In Trentino non ci sono dati aggiornati sulla loro presenza. Non siamo davanti ad una specie protetta da qualche direttiva europea che ne suggerisce un monitoraggio a livello regionale. Gli studi portati avanti a livello internazionale hanno però confermato che la presenza di questo insetto, dell’ordine dei coleotteri, è drasticamente calata e questa diminuzione, se pur limitata, viene condivisa anche dagli esperti a livello locale. Le ragioni principali si possono trovare ancora una volta nell’uso massiccio degli insetticidi e dei pesticidi, a causa della cementificazione, del disboscamento ma anche per l’aumento dell’inquinamento luminoso. Tutti

questi fattori stanno facendo gradualmente scomparire le lucciole nelle aree fortemente urbanizzate e nelle zone agricole.

“Noi negli ultimi decenni - ha spiegato ecologo ed entomologo, ricercatore nella sezione Zoologia degli invertebrati e Idrobiologia del Muse, Mauro Gobbi - stiamo assistendo ad una perdita di biodiversità di insetti preoccupante. La lucciola, come altre specie, è un ottimo bio-indicatore di qualità ambientale e ci fornisce informazioni importantissime sulla salute degli ecosistemi”.

Il calo della presenza delle lucciole non è solo una percezione ma è sostenuta dal mondo della ricerca anche a livello internazionale. Una situazione che, seppur non ancora sostenuta da dati quantitativi, riguarda senz’altro anche il Trentino.

“Stiamo assistendo – ha spiegato Gobbi - in un arco temporale molto breve a dei cambiamenti sulla biodiversità molto importanti. La nostra stessa memoria storica ce li fa evidenziare e questo è preoccupante”.

L’opera antropica messa in atto in sempre maggiori rie è uno dei principali fattori sotto accusa. La cementificazione senza freni contribuisce alla perdita di lucciole. Da adulte infatti, si nutrono di polline e di nettare ed è quindi ovvio che la diminuzione di prati e aree verdi si traduce in una distruzione dell’habitat di questi coleotteri.

“Se noi andiamo a tagliare boschi – chiarisce l’esperto del Muse - per fare campi di mais, vigneti, meleti e quindi monocolture, tutto questo ha un influsso negativo su questi insetti. Le lucciole hanno bisogno di zone boscate, ambienti ombrosi e anche abbastanza umidi”. Lo stesso vale per la perdita di prati senza i quali le lucciole non sanno dove nascondersi di giorno. Mortale è poi l’uso dei pesticidi in agricoltura intensiva che hanno fatto sì che le risorse alimentari per le lucciole diminuiscono sensibilmente.

“Quello che sta accadendo – conclude Mauro Gobbi – è un messaggio importante che ci stanno dando gli insetti. Pur non essendo graditi spesso alle persone, tanti svolgono un ruolo importante per la nostra sopravvivenza. Da ormai diversi anni ci stanno dicendo che qualcosa non sta andando come dovrebbe e la continua perdita di biodiversità, se non tenuta in considerazione, diventerà devastante anche per l’uomo”.





Temperature Adapted Feeds™



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.





Pizza e la briosità leggiadra del vino. Dello spumante classico Trento in particolare. Potrebbe sembrare una questione di lieviti, ma in realtà questo è uno degli abbinamenti più ricercati del momento. ‘Lo spumante, del resto, è un vino eclettico nella sua versatilità – sottolinea anche Enrico Zanoni, presidente del Trentodoc, consorzio di tutela che riunisce ben 56 aziende spumantistiche del Trentino – quindi perfettamente abbinabile a pietanze variegate, cibi di varia consistenza e composizione, certamente anche con la pizza, piatto e simbolo del Made in Italy.’

E così succede che, durante i convivi più informali o nelle occasioni che mettono a tavola un pubblico sempre più esigente, le pizze sfornate da giovani interpreti dell’arte bianca vengano abbinate a qualche calice di Trentodoc. Una constatazione che ben

PIZZA & BOLLICINE

*Vino gastronomico
per eccellenza,
ideale per un bere
a tutto pasto
tra sfizi e singolarità.*

interpreta l’evoluzione del gusto. In quanto la pizza è sempre più elaborata, studiata nella composizione, sia a livello estetico che di farcitura. Spingendo ad esplorare nuove frontiere, per il piacere del palato. Superando i classico rapporto suscitato dai ricettori sensoriali presenti nella nostra bocca, quelli che permettevano di percepire i 4 gusti primordiali: il dolce, il salato, l’aspro, l’amaro, per esplorare il cosiddetto umami, cioè il sapore forte presente in cibi ricchi di proteine come la carne e il formaggio. Ma non finisce qui. Recentemente, i ricercatori dell’Università dell’Oregon, negli Stati Uniti, hanno scoperto la capacità di percepire un altro gusto fondamentale: il sesto. È la sensibilità al sapore dei carboidrati, cioè quello che ci fa amare la pizza, il pane e tutti gli impasti a base di grano.

Ecco allora che in alcune pizzerie del Trentino è scattata la corsa all’innovazione sensoriale. Potenziando la cernita delle farine, la maniacale lenta fermentazione della pasta con ‘lievito madre’ senza mai dimenticare gli ingredienti più classici, pomodoro e formaggio fresco su tutti. Pizze gourmet, dove anche il pesce d’acqua dolce compare come ingrediente caratterizzante, per esaltare la sapidità dell’impasto, per stimolare le papille gustative. Pizze insolite, pizze che tentano pure di rendere il Trentodoc più accessibile, per certi versi ‘pop’, decisamente alla portata di tutti. A patto che sia abbinato ad una precisa qualità.

Pane, pizza e spumante. Una triangolazione di gusto, in quanto tutto parte dal rispetto dell’ambiente, dalla terra che nutre, che permette lo sviluppo del frumento, la coltura delle sementi come l’andamento vendemmiale per uve destinate ad un vino che rinascce.

Trentodoc leader nella classifica italiana delle ‘bollicine d’autore’. Vino gastronomico per eccellenza, ideale per un bere a tutto pasto come per gli abbinamenti più sfiziosi. Versioni di spumante dove sapidità, freschezza e fragranza hanno pure valenza dissetante e quindi vino di suggestiva beva proprio con la pizza. Magari con una guarnita con una leccornia di ASTRO.



NORTH LAKE
GARDA
TRENTINO ITALY

GARDA CON
GUSTÓ
GOURMET EXPERIENCE

TRENTINO



1 | 2 | 3

novembre 2019

5^a edizione

Riva del Garda

Un Weekend Tutto da Gustare

1. | 2. | 3. November | 5. Edition
Ein Wochenende für Genießer

1 | 2 | 3 November | 5th edition
A Weekend to Savour

gardacongusto.it
#GardaconGusto



Venerdì 1 novembre
ore 12.00

Imperdibile show cooking d'apertura
con il carpione Astro tra i protagonisti d'eccezione!





DANZARE SULL'ACQUA, VINCENDO

*Campione trentino
di sci nautico
tra simpatia
e determinazione*

L'acqua come pista competitiva. Per danzare con gli sci ai piedi. Conquistando primati internazionali memorabili. Thomas Degasperi, atleta trentino classe 1981 è davvero entrato nella leggenda dello sci nautico mondiale: ha dominato per la terza volta i Moomba Master, la più competitiva gara di sci nautico, sulle acque australiane di Yarra Rive, vicino Melbourne. Entrando nel mito di questo sport.

Thomas Degasperi, già due volte campione del mondo, ha superato sul podio il temibile Nate Smith e Joel Howley.

Una vittoria con solide radici – nonostante l'acqua ... - autenticamente trentine. Perché Thomas ha imparato a volteggiare sullo specchio lacustre di Caldronazzo ancor prima di sedersi al banco di scuola. Calzando speciali tavole, disciplina sportiva suggerita da suo padre Marco, un pioniere di questo guizzo nautico.

‘Ho subito amato volteggiare sull'acqua – spiega il campione nelle varie interviste che lo consacrano tra i leader indiscutibili – proprio per sentirmi speciale. Non avevo neppure 5 anni che già scivolavo a pelo d'acqua. Dimostrando subito il mio cipiglio.’ Un gioco subito diventato sprone agonistico, la sua stessa vita. Con immediati risultati.

‘A 15 anni ho vinto le prime gare di stampo europeo. Poi le competizioni con i migliori al mondo. Conquistando subito importanti medaglie. Senza più fermarmi...’

Allenamenti, grande determinazione, voglia di primeggiare. Per farlo ha dovuto trasferirsi lontano, scegliere di vivere negli Stati Uniti, per cimentarsi con gli specialisti di questo sport decisamente emozionante. Lo ha fatto senza dimenticare Caldronazzo, le ‘sue acque’, intese come culla protettiva e nel contempo ulteriore stimolo alla competizione più selettiva.



Nostalgia del Trentino e della sua famiglia, compensata da risultati a dir poco entusiasmanti. Una sequenza di vittorie impressionanti. Due titoli mondiali nella specialità slalom (2007 e 2011) e ben 5 volte sul podio più alto ai campionati d'Europa. Dominatore in tantissime altre competizioni internazionali, atleta che suscita simpatia. Spingendolo addirittura a scendere in pista – questa volta non sull'acqua – danzando come ballerino. Proprio così.

Umile e spensierato, pure sexy, s'è cimentato con il 'corpo di ballo' della fortunata trasmissione Rai1 Ballando sotto le stelle, nell'edizione 2012. Sfiorando la vittoria, conquistando il Premio Paolo Rossi, per l'esibizione più emozionante. Promuovendo lo sci nautico tra i milioni di spettatori della Tv. Senza mai tralasciare allenamenti e una ferrea dedizione al 'suo sport'.

Il recente successo australiano lo pone nella leggenda dello sci

nautico. Una tripletta nella competizione vestendo la maglia azzurra, battendo portacolori americani e sciatori 'padroni di casa', appunto sulle acque di Melbourne. Titolo e cash prize dopo uno spareggio finale proprio con Nate Smith che ha visto i due atleti raggiungere la seconda boa con la corda a 10,25, ma Degasperi brillare (con 1,50/58/10,75).

"Sono molto contento. E' stata dura, ma ero determinato a dare il mio meglio"- è stato il commento rilasciato a caldo dall'atleta ai microfoni di World Water Skiers. Ancora: "Oggi è stato il mio giorno".

Una soddisfazione per Degasperi e il Trentino e uno spettacolo fantastico per gli oltre 20.000 spettatori che si sono radunati in riva allo Yarra River per assistere alla famosa competizione. Una vittoria che l'atleta trentino ha dedicato a Maurizio Ruga, l'amico e fisioterapista della Nazionale italiana scom-

parso prematuramente qualche settimana fa.

Il podio nello slalom femminile era invece composto da Whitney Mcclintock Rini (Canada) al primo posto, Manon Costard (Francia) al secondo e Siani Oliver (Australia) sul terzo gradino.

Un parterre di campioni che potrebbero ora accettare magari di scendere in acqua anche tra le Dolomiti. Rispondendo all'invito di Thomas, diventato un mito.



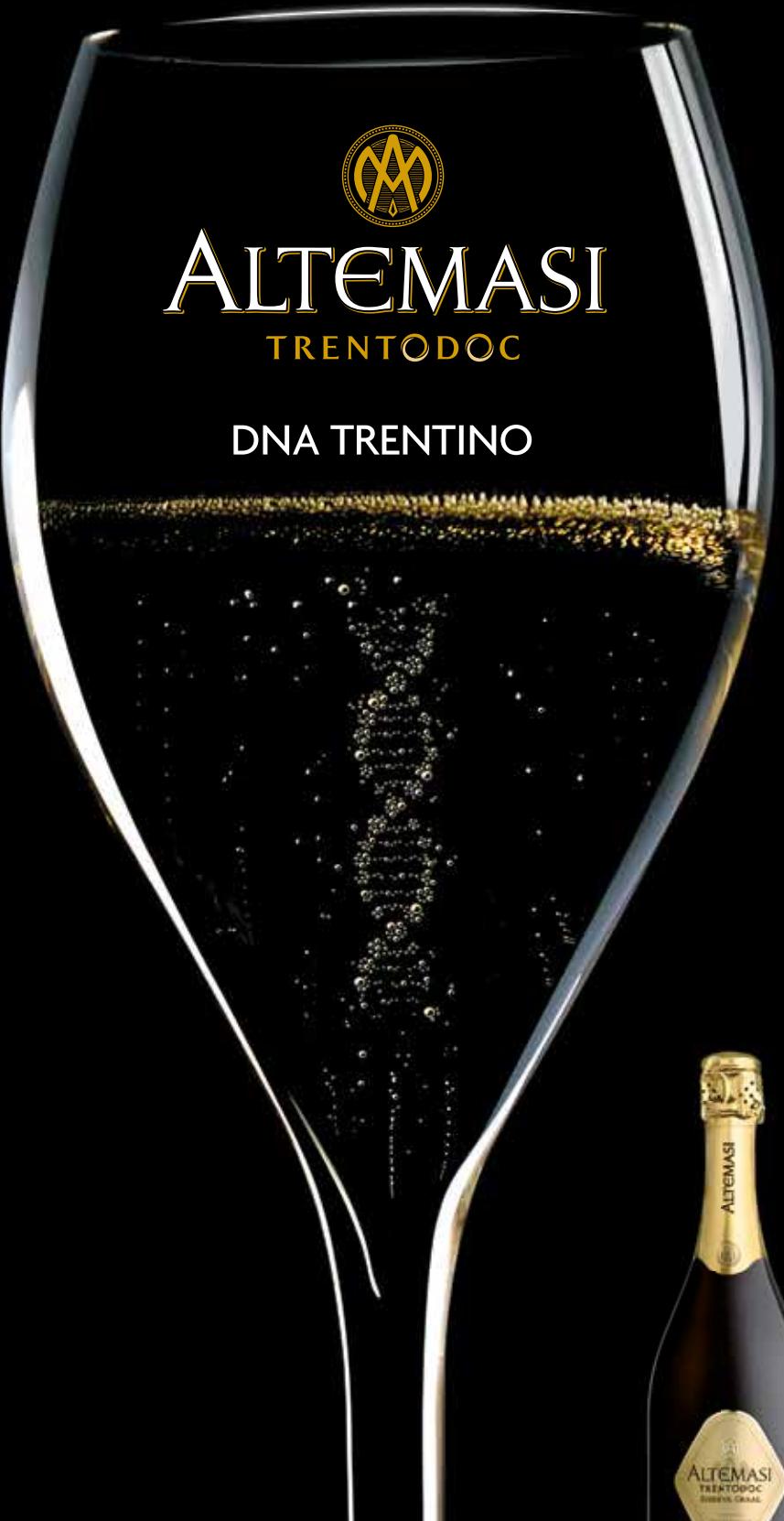
Accendi il computer o più semplicemente uno smartphone, vedi, selezioni e con un click puoi farti recapitare qualsiasi tipo di alimento senza dover fare la fila nel supermercato o raggiungere un negozio specializzato o recarci presso un lontano produttore conosciuto durante un'escursione gastronomica; e, sempre con un clic, possiamo ordinare un pranzo che ci viene recapitato a casa già pronto. È nell'alimentare che il commercio elettronico (o e-commerce) sta avendo forse il successo più grande, con una continua e inarrestabile crescita nei segmenti: prodotti da supermercato, enogastronomia (prodotti gastronomici e alcolici) e ristorazione (cibi pronti). L'Italia è ancora indietro rispetto a Gran Bretagna, Francia e Germania, dove l'acquisto on-line degli alimenti è molto più sviluppato; si prevede tuttavia che, nel

CIBO A PORTATA DI CLICK

*Più controlli,
tracciabilità,
per sapere
cosa si mangia*

giro di poco, pochissimo, anche da noi questo tipo di commercio vedrà un'ulteriore espansione.

Tutto questo – anche a livello dolomitico – impone una questione di sicurezza alimentare. Controllo degli alimenti, la tracciabilità del prodotto e di tutta la filiera, partendo dal produttore, attraverso i luoghi di trasformazione e il venditore finale (mercato, negozio, supermercato), arriva al consumatore o ai luoghi di consumo (trattoria, pizzeria, ristorante, ecc...) dove il cibo è presente “in forma fisica”, dopo avere spesso “saltato”, a diversi livelli, alcuni importanti passaggi “fisici”. Consultando le vendite on-line di qualsiasi alimento, riceviamo un’infinità di offerte da parte di imprese produttrici grandi e piccole. Allo stesso tempo, però, si fanno avanti aziende e società d’intermediazione dai nomi fantasiosi che propongono alimenti di ogni tipo, anche di chiara origine estera, comunitaria o extracomunitaria, che non sembrano avere seguito i dovuti controlli sanitari. Questi controlli sono necessari per la sicurezza dei consumatori e, al tempo stesso, per un corretto sviluppo del commercio elettronico. Per garantire la sicurezza di un alimento non è sufficiente il pur necessario sistema di ispezioni, controlli e analisi, ma occorre anche stabilire e tenere conto dei valori limite di contaminanti e additivi, considerando i rischi emergenti. In entrambi i casi, le misure analitiche hanno un ruolo fondamentale e occorre avere dati ottenuti con misure affidabili, comparabili e condivisi internazionalmente secondo quanto stabilisce la scienza della misurazione o metrologia. Per questo un indubbio elemento di sicurezza degli alimenti sta nella loro analisi con sistemi scientifici sempre più specifici e sensibili. Nel corso degli ultimi trent’anni, per ogni sostanza indesiderata si è passati dalle parti per milione (p.p.m. o milligrammi per chilogrammo) alle parti per bilione o miliardo (p.p.b.) e alle parti per trilione (p.p.t.) stabilendo precisi limiti oltre i quali un cibo non può essere messo in commercio bensì deve essere sequestrato e distrutto.



ALTEMASI
TRENTODOC

DNA TRENTINO

Scegli Altemasi, bevi responsabilmente.



ALTEMASI, SPUMANTI TRENTODOC.

Tradizione, competenza enologica e territorio vocato: ecco il segreto di una gamma completa e di pregio.
Altemasi Riserva Graal, Millesimato, Rosé, Pas Dosé: quattro piaceri diversi, uniti da una firma che significa Trentino.



SIMBOLO, D'ARTE E DI RELAX

L'acqua, calma e rasserenante, grande protagonista della raffigurazione pittorica.

L'acqua è "liquido costituente fondamentale degli organismi viventi, indispensabile a molti processi chimici nel mondo organico e minerale.

Acqua, con Aria, Terra e Fuoco, secondo la tradizione ellenica, rappresentano i quattro elementi primordiali, ovvero gli elementi che costituiscono l'Universo.

In particolare, all'Acqua viene attribuita una funzione vitale poiché essa determina la formazione di ogni essere vivente.

A partire dalle Sacre Scritture, una lunga tradizione che è stata tramandata attraverso i secoli e le varie epoche: la Bibbia, dove l'acqua è un elemento che viene citato ripetutamente fin dai racconti della Creazione.

Secondo Isaia 44,3ss, l'acqua è definita come «il Simbolo dello Spirito di Dio, capace di trasformare un deserto in fiorente frutteto e un popolo infedele in vero Israele».

Nella Bibbia si legge, inoltre, che Dio rappresenta la fonte della vita per l'uomo, gli dà quella forza necessaria che gli permette di fiorire nell'amore e nella fedeltà e che qualora l'uomo si allontani da Dio, venga destinato ad una misera fine, e che diventi così terra arida e senz'acqua, votata alla morte.

E' possibile tuttavia riscontrare e attribuire all'Acqua un ulteriore valore simbolico che rappresenta il cardine su cui si fonda la stessa religione Cristiana: il Battesimo.

Concepito nella Bibbia come un «Bagno di rigenerazione e di rinnovamento nello Spirito Santo», un bagno che "lava" e purifica l'uomo dai peccati ma è anche principio di vita nuova, che si raggiunge attraverso la Virtù redentrice del Sangue di Cristo. Acqua ancora protagonista di tante opere di letteratura occiden-



tale. Ad esempio John Keats, poeta romantico ispirato dal mare, che facilita la contemplazione ed il raccoglimento.

Il valore attribuito all'Acqua dall'autore José Saramago nella sua opera intitolata "Il racconto dell'isola sconosciuta", è quello di simboleggiare l'inconscio e narra il viaggio interiore di un uomo, costui prova desiderio di conoscere se stesso, come se fosse un'autentica vocazione, ed inizia così il suo viaggio attraverso un mare tenebroso e misterioso. La metafora dell'Acqua è stata adoperata anche da uno dei maggiori poeti italiani del Novecento, Giuseppe Ungaretti, nella poesia I Fiumi.

Quattro i fiumi dai quali egli sente di aver tratto linfa vitale: il Serchio dei suoi antenati, il Nilo che lo ha visto bambino e adolescente, il Senna che ha completato la sua formazione e, infine, l'Isonzo, il fiume in cui ora si bagna in un momento di "pausa" della guerra. Numerosi sono stati gli artisti che hanno subito il fascino dell'acqua e nel citarne alcuni a titolo d'esempio annoveriamo Claude Monet, Gaugin, Joseph Mallord William e Caspar David Friedrich.

Il pittore francese Claude Monet, esponente dell'Impressionismo, nelle sue rappresentazioni artistiche rende l'elemento Acqua un tema ricorrente in quanto costituisce vera fonte ispiratrice. Uno dei cicli più famosi di Monet raffigura le ninfee quale tema centrale del giardino della casa di Giverny che l'ar-

tista dipinse a partire dalla fine dell' 800 fino alla sua morte, avvenuta nel 1926. L'acqua, calma e rasserenante, è la grande protagonista della raffigurazione pittorica, essa viene suggerita soprattutto attraverso il riflesso capovolto del cielo e delle fronde. Egli stesso scrisse: «Ho dipinto tante di queste ninfee, cambiando sempre punto d'osservazione... l'elemento base è lo specchio d'acqua il cui aspetto muta ogni istante per come brandelli di cielo vi si riflettono conferendogli vita e movimento. Cogliere l'attimo fuggente, o almeno la sensazione che lascia è già sufficientemente difficile quando il gioco di luce e colore si concentra su un punto fisso, ma l'acqua, essendo un soggetto così mobile e in continuo mutamento è un vero problema... un uomo può dedicare l'intera vita a un'opera simile».

Nell'ambito della psicoanalisi alcuni tentativi in merito alla questione sono stati avanzati dagli psicoanalisti Sigmund Freud e Carl Gustav Jung, i quali osservarono che il primo contatto con la vita è rappresentato dall'acqua, è proprio questo il *primum movens*, è da qui che inizia il profondo legame tra l'uomo e la preziosa linfa vitale racchiusa nel grembo materno.

L'acqua grazie alla capacità di mutare continuamente aspetto e forma potrebbe essere rappresentata in ogni istante e quindi nessuna opera potrebbe essere identica alla precedente.



LA CUCINA GIOVANE

Complesse, ma non complicate. Sempre con la genuinità e la creatività tipica di un ventenne.



Cibo per il semplice piacere della gola. Senza troppa importanza a roboanti accostamenti gastronomici. No, solo far risaltare la spontaneità delle pietanze elaborate. Fatte con gioia, pure con una certa dose di frivolezza. Ecco quest'ultima è l'ingrediente che contraddistingue Davide Zambelli, un ventenne della Val di Sole, che in poco tempo è diventato – quasi per scherzo – una vera e propria star del food. Come? Superando una selezione tra 8 mila aspiranti ‘spadellatori’ che volevano partecipare alla Prova del Cuoco, trasmissione televisiva di Rai Uno. Partecipazione vittoriosa, visto che l'ha pure vinta. Liberando la sua giovanissima estrosità.

Così Davide è tornato a casa, a Castello di Pellizzano, nel maso della sua famiglia, 1400 metri di quota, dove vive con papà Mario, mamma Sabrina e i fratelli Gabriele, Andrea, Nicola e Lucia. Una ‘brigata di cucina’, si potrebbe dire, anche se nessuno dei suoi cari si diletta ai fornelli. Lui, però, ha deciso di puntare sulla creatività gastronomica. Frequentando la scuola alberghiera di Ossana, studiano e informandosi in continuazione. Senza però strafare: solo per divertimento. Con risultati a dir poco strabilianti.

Ha ideato – è proprio il caso di dire – un modo tutto giovanile di fare cucina. Con ricette immediatamente messe in rete, sfruttando il web, il canale di youtube e i social che oramai tutti ‘cliccano’. Proponendo ricette alla portata di tutti. Anche se qualcuna ha bisogno di maggior attenzione. Complesse, ma non complicate. Sempre con la genuinità e la creatività tipica di un ventenne.

La ‘location’ culinaria è stata ricavata nel garage di casa, trasformato in uno studio televisivo di sicura affidabilità. Dove Davide si cimenta in manicaretti assolutamente curiosi. Facili, che stimolano la fanta-



sia, che coinvolgono anche grazie alla forza delle sue intuizioni. Senza ostentare alcuna supponenza. Forse è anche per questo motivo che Davide viene premiato da schiere di fans. Perché in un panorama televisivo o multimediale dove il food è l'osessione – ci sono quasi 30 canali televisivi che continuano a ‘bombardare’ sequenze cibarie, in una sorta di ‘pornografia del gusto’ – la gentilezza di Davide Zambelli è riuscita a ‘bucare’ lo schermo. Cucina subito on-line. Per il piacere di tutti. Un vero e proprio guizzo di gusto, tutto da scoprire, tutto da esplorare.

Aria nuova, in un settore dove nonostante i molti progressi la cucina attraversa un periodo di un certo stallo, con scarse riflessioni, pochissime novità, la creatività che si accanisce su sè stessa, modelli più da ‘copia incolla’ che di vera e propria genialità. Procedimenti del recente passato spacciati per attualità, con cuochi che spesso ‘si parlano addosso’, senza nemmeno più rischiare. Ecco perché Davide Zambelli ha fatto centro. Ha saputo mescolare curiosità giovanile con una dose di creatività, in un cipiglio più da ‘cuoco allievo della nonna’ che di seguace delle varie tendenze di ‘nouvelle cuisine’. Anche se lui la scuola non l’ha abbandonata, anzi. Studia per proseguire, per curare la sua passione, per cercare nuove sensazioni. Senza mai dimenticare l’identità della sua valle, i legami familiari, i saperi della comunità agricola che – con orgoglio montanaro – lo

ospita. E lo sprona a fare ancora meglio.

Sincerità e piacevolezza. Consegnando a tutta una serie di hastag# le sue ricette, tra ingredienti di stagione, fragranze alpine. Ricordi d’infanzia, piacevolezze da rivivere.

Una cucina 2.0, virtuale quanto veritiera. Per far scorta di ricette facili, veloci, assolutamente al passo con i tempi. Per sperimentare la nostra bravura ai fornelli, mettendo in tavola piatti da condividere, partendo dall’allegria che rimane uno degli ingredienti fondamentali delle ricette ‘by Zambelli’. Un solandro ‘nativo digitale’ che riesce a portare la cucina ovunque, a portata appunto di click, tra food-blog e altre ‘piattaforme’ che girano in Internet. Show-cooking casalinghi, davvero ‘fatti in proprio ed esclusivamente in casa’. Coadiuvato da alcuni suoi coetanei esperti ‘smanettoni informatici’, ha imbastito un palinsesto gastronomico di tutto rispetto. Grazie al supporto fondamentale di Ilary Bontempelli, copywriter e web designer, che ha dato forma e colore al brand e a tutto quanto ruota attorno a www.davidezambelli.com

Dove il virtuale può – e dovrebbe almeno tentare di farlo – stimolare a gustare un cibo non solo per la sua bontà, ma anche cibo per la mente, per i nostri buoni pensieri.

Un Salone del Pesce, il mare come scenario, ma con tutte le forme dell'acquacoltura sostenibile. Promuovendo il ‘pescato’, ma soprattutto educare il consumatore nelle scelte, nei consumi, pure e specialmente nel rispetto dell’habitat dove nuotano i pesci. Genova, nel suo coinvolgente porto antico ha ospitato Slow Fish, kermesse di Slow Food in netta crescita. Analizzando tendenze, costumi e consumi alimentari legati al pesce. Con importanti riscontri, anche impensabili. Come quello fornito da Ismea sulle scelte più diffuse tra i consumatori. Ecco allora la tendenza generale di mettere nel carrello della spesa anzitutto pesce congelato. Scegliendo salmone come se fosse il pesce più consono. Una scelta per nulla in sintonia con i dettami di Slow Fish dove il pesce fresco, le stazioni di acquacoltura e tutta la

SLOW FISH, IL PESCE E IL PIACERE

*È buono, fa bene
ma nella dieta trova
poco spazio.
L'allarme a Genova*



filiera ad essa connessa, rappresentano una valida ‘scuola di e per il gusto’, per capire i valori nutrizionali del pesce fresco. Proprio come i pesci che nascono, crescono nelle acque fredde delle Dolomiti. ASTRO non poteva mancare all’appuntamento di Genova. Lo ha fatto con uno stand che ha subito attirato l’attenzione dei visitatori. Per chiedere informazioni sul salmerino, sui metodi d’allevamento, sul rispetto degli equilibri ambientali. Con il Trentino ritenuto ‘culla d’acquacoltura’.

Piena sinergia con i temi del recente Slow Fish.

Più consapevolezza nella scelta: affinché il pesce sia buono per la salute e l’acqua dove guizza deve essere a ciclo vitale breve, fresco e di stagione

È una di quelle certezze consolidate rispetto al rapporto tra alimenti e salute: il pesce ci fa bene, è fonte di grassi polinsaturi, i medici consigliano di inserirlo più volte nella nostra dieta settimanale e le sue proteine nobili vanno bene per donne in gravidanza, bambini e persone anziane.

Tutto vero, ma affinché faccia davvero bene alla nostra salute e a quella del mare, ci sono alcuni piccoli accorgimenti da tenere in considerazione: che sia a ciclo vitale breve, perché contiene pochi contaminanti e metalli pesanti; fresco e di stagione, perché ci permette di variare la nostra dieta rispettando i tempi delle acque e dei pesci. Sono questi i consigli che ricercatori, nutrizionisti, produttori e chef hanno dato ai visitatori presenti alla nona edizione di Slow Fish, a Genova fino a domenica 12 maggio, dedicato al mare come bene comune da tutelare e promuovere.

Eppure i dati diffusi da Ismea proprio in occasione di Slow Fish dicono altro.

Il pesce è tra i prodotti alimentari che maggiormente risentono delle oscillazioni del potere d’acquisto delle famiglie. Secondo le elaborazioni dell’Ismea, dopo la crescita registrata nel 2017, gli acquisti di prodotti ittici in Italia hanno subito un calo di quasi il 2% nel 2018.

**DA SEMPRE VICINI
ALLE PERSONE, ALLE IMPRESE,
AL TERRITORIO.**

**OGGI
ANCORA PIÙ FORTI.**



gruppo.cassacentrale.it

Ravioli fatti in casa con ripieno di trota Astro affumicata, su vellutata di zucchine con cipolle caramellate e burro alle nocciole

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta:

500 g di farina 00, 400g tuorlo d'uovo, sale q.b.

Per il ripieno:

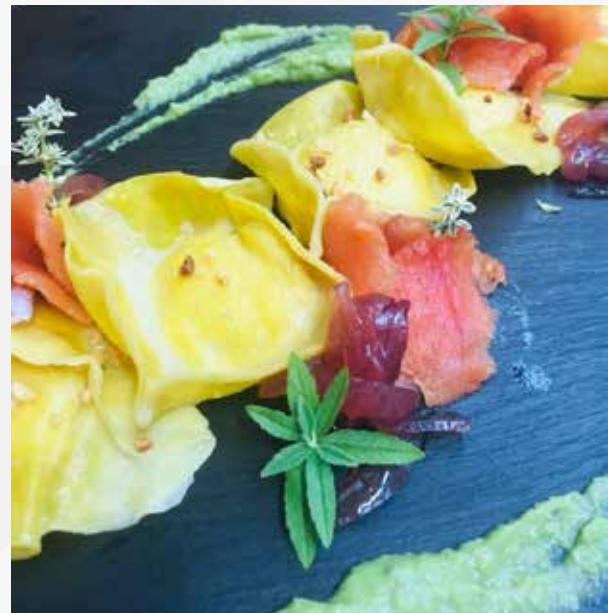
200 gr di trota affumicata Astro tagliata a coltello fine, maggiorana, 50 gr di mascarpone

Per la vellutata:

2 zucchine, 1 scalogno, menta, brodo vegetale q.b.

Per guarnire:

granella di nocciole con burro di montagna e cipolla rossa caramellata



Procedimento:

Lavorare l'impasto della pasta fino ad ottenere una palla liscia e omogenea che farete riposare coperta da una pellicola in frigorifero ½ ora.

Nel frattempo scaldate dell'olio, rosolate leggermente lo scalogno e aggiungete la zucchina tagliata a dadini, sfumate con del brodo e cuocete pochi minuti aggiustando di sale e pepe se necessario. Passate il composto al mixer con delle foglie fresche di menta.

Lavorate il ripieno in una terrina.

Stendete la pasta fresca sottile, aggiungete il ripieno e create un raviolo rotondo che pizzicherete ai lati.

Cuocete i ravioli in acqua salata per 4 minuti, scolateli, saltateli in padella con il burro fatto rosolare con la granella di nocciole e componete quindi il piatto con la vellutata di zucchine, i ravioli, qualche dadino di trota affumicata di guarnizione e se gradite della cipolla rossa caramellata.



Giorgia Piffer

Giovane, determinata, caparbiamente decisa a dare massima visibilità alle consuetudini gastronomiche della valle che si apre dal suggestivo maso. Una 'mission' che Giorgia Piffer, cembrana doc, porta avanti coadiuvata da uno staff di giovani quanto entusiasti collaboratori. Che in pochi anni hanno trasformato Maso Franch in un baluardo di tradizione enogastronomici, riservando grande attenzione a tutta una serie di produzioni agricole davvero a Km zero.

Il menu, semplice e veloce, varia continuamente e le proposte alternano e mescolano con garbo soprattutto i prodotti locali sia di terra che d'acqua dolce. Il servizio è simpatico, efficiente e professionale.

GUIZZI DI GUSTO

Pesce Carpione... in Carpione

Ingredienti

1 carpione intero
olio evo
sale
pepe
1 cipolla
aglio
salvia
alloro
aceto di vino rosso



Esecuzione

Il Carpione viene pulito, spinato, sfilettato e fritto con olio extravergine d'oliva in padella, asciugato con carta assorbente, salato, pepato e messo in una terrina di cocci. Una volta raffreddato sarà coperto con marinatura detta 'in carpione'. Quest'ultima si fa così: in una casseruola si pone una bella cipolla affettata unita ad alcuni spicchi di aglio, foglie di salvia, di alloro. Appena la cipolla inizia a dorare là si sala, si alza il fuoco e si versa un bicchiere di aceto di vino rosso ed alcuni cucchiai di acqua per favorire l'evaporazione. Si cuoce il tutto per tre minuti e una volta raffreddato viene versato sul pesce Carpione. Piatto Estivo di origine contadina nato nel Cinquecento per esser conservato parecchi giorni, pure per essere trasportato dal lago di Garda alle mense capitoline. Piatto semplice, fresco, decisamente gustoso e stuzzicante.



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, mettendo ci il cuore più che la tecnica, anche se ogni sua proposta culinaria – rigidamente 'alla portata di tutti' – è studiata, elaborata e davvero da assaggiare.



RENATA DI PALMA, ACQUARELLISTA

Milanese di nascita, vive a Trento dal 1994. Da tempo si dedica alla pittura ad acquarello, al disegno e all'affresco, avendo perfezionato quella che è sempre stata la sua passione con validissimi maestri, a cui è grata per l'incoraggiamento: Umberto Sancarlo, Toti Buratti e lo Studio Andromeda di Trento, Sergio Tamassia della Scuola d'arte Pandora a Sorano (Gr), Silvia De Bastiani.

Ha esposto a collettive nella città di Trento, Rovereto e altre città italiane.

È stata socia dal 2012 al 2017 del Gruppo Acquarellisti Trentini GAT, partecipando ad annuali mostre collettive organizzate dal gruppo in Trentino. È presidente dal 2013 dell'Associazione ARRT, Artisti Riuniti Rovereto Trento, che si occupa di arti performative e visuali.

Nel 2014 partecipa alla mostra collettiva a Merano Facè Arts organizzata dalla curatrice Mary Sperti.

Nell'estate del 2016, 2017, 2018 partecipa all'esposizione di arte contro l'abuso minorile "Anime senza voce", a Ravenna, Cervia, San Marino, con installazioni e opere sul tema.

Ad aprile 2017 partecipa alla collettiva "Vis a vis" presso l'associazione Don't panic a Treviso.

Partecipa al movimento di Mail Art - Arte Postale a livello internazionale; nel 2013 ha bandito il progetto di Mail Art "Musica ai popoli", esponendo in seguito a Trento e in provincia di Vicenza le opere pervenute. Nel 2015 propone il progetto "Montagne", esponendo in Trentino a Castelbeseno e presso la SAT (Società Alpinisti Tridentini) a Trento. Nei progetti di Arte Postale utilizza tecniche miste e collage. Ama fotografare e illustrare con schizzi e piccoli acquarelli le sue esperienze di viaggio.

La sua è pittura figurativa, i soggetti prediletti sono particolari di antichi edifici, porte, finestre, passaggi e anfratti, ma anche aspetti della natura, alberi, tronchi, rami contorti, foglie e sassi, tutto quello che evoca una storia.





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 zootechnica 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



da allevatore ad allevatore



nuterra™

Il nostro programma di Sostenibilità

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