

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



- Una storia di terra
- Battere lo spreco, vincere in salubrità
 - La sfida dell'innovazione
- Al Mart con un guizzo di gusto



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



Guizzo trentino

03 | 2019

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Collier

Consorzio di Tutela
delle Trote del Trentino IGP
Lavis - Via Galilei, 43
Tel. 0461/242525
Fax 0461/242535

www.troteastro.it

Seguici    [troteastro](https://www.troteastro.it)

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)

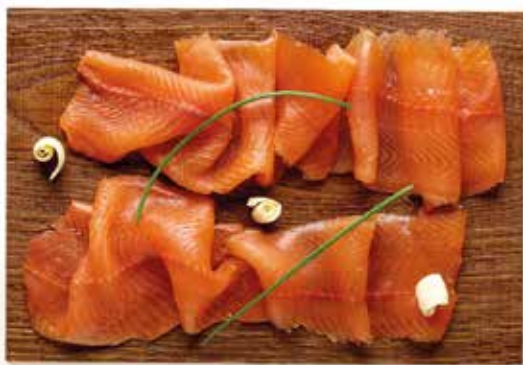
Grafica, impaginazione
e realizzazione:
L'ORIZZONTE
Agenzia di pubblicità
Aldeno (Trento)
Tel. e Fax 0461/843167
info@lorizzonte.it

Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino

SOMMARIO

- 05 Editoriale
- 06 Storie di trociculture: gli Armanini
- 08 La forma del vino
- 10 Una storia di terra
- 12 Battere lo spreco, vincere in salubrità
- 16 La forma del latte
- 18 La sfida dell'innovazione
- 21 Mangiare meno, mangiando meglio
- 22 Acquacoltura in aiuto del Mare Nostrum
- 25 Al Mart con un guizzo di gusto
- 28 L'età delle acque
- 30 Guizzi di gusto

Guizzo trentino



Stelle d'acqua dolce.



Il pesce? Meglio d'allevamento. «Oggi diamo per scontato che la carne sia allevata e nessuno la considera di bassa qualità o pretende, quando va in macelleria, di acquistare un animale selvatico cacciato. La stessa cosa non avviene per il pesce. Quello allevato non è ancora ben visto, come se fosse di qualità inferiore». A dirlo è Francesco Gai dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa) del Consiglio nazionale delle ricerche. Il pesce d'allevamento ha valori nutrizionali simili al pescato e in più «in acquacoltura l'animale vive in un ambiente controllato, mostrando una maggiore salubrità certificata», spiega il ricercatore. Considerazione pienamente in sintonia con la filosofia produttiva di tutti i tricoltori di ASTRO, costantemente impegnati nel coniugare produzione di pesce con il rispetto degli equilibri ambientali. Promuovendo contemporaneamente variegate occasioni d'informazione alimentare, per educare ad un consumo idoneo di quanto noi di ASTRO 'peschiamo' nelle vasche delle nostre dinamiche aziende.

Insegnare più che consigliare i consumatori. E farlo ribadendo come il pesce sia alimento con ottime proprietà nutrizionali: apporta proteine ad alto valore biologico (rappresentano il 15-20% della sua composizione e sono più digeribili rispetto alle proteine della carne) con il prezioso apporto di acidi grassi polinsaturi Omega-3, poi vitamine (soprattutto D, B e A) nonché sali minerali calcio e ferro compresi. Proprio per queste sue caratteristiche è alimento tra i più consigliato dai nutrizionisti. Che ne stimolano il consumo almeno un paio di volte la settimana. E che pesci pigliare? La risposta potete trovarla sfogliando anche questo numero autunnale di GUIZZO. Tra stimoli culturali, ricerca gastronomica del patrimonio alimentare delle Dolomiti e l'evoluzione dei sistemi d'allevamento dell'acquacoltura. Acqua, per noi, bene prioritario, pure fonte culturale.



STORIE DI TROTICOLTURE: GLI ARMANINI

*I solidi valori
della consuetudine
montanara per una
storica azienda
cresciuta tra il
gorgoglio di naturali
rivoli alpini
e vasche attrezzate*

Impresa liquida, in tutti i sensi. Partendo dalle recenti considerazioni sociologiche – tutti noi viviamo in una ‘società liquida’ secondo l’illustre Zygmunt Bauman – ma soprattutto dalla natura stessa di una trotticoltura che nella forza dell’acqua ha trovato tutta la sua prestantza. Partendo da Storo, dalle acque del bacino del Chiese, puntando tutto sul rispetto dell’habitat, ecosostenibilità imprenditoriale e altrettanta tradizione operativa.

Fondata come Azienda Agricola nel 1963 da Santa e Olivo Armanini, che acquistano a Storo mezzo ettaro di terreno, decisi a concretizzare un loro sogno: allevare trote in vasche alimentate da acqua pura di sorgente. Intuizione più che convincente, tra impegno e ulteriori migliorie operative. In pochi anni è diventata subito una delle più rappresentative aziende del settore, innovando impianti, espandendosi in altri territori, sempre nel più rigoroso cipiglio imprenditoriale. Migliorando i sistemi di allevamento, valutando il comportamento del loro pesce, lo stato di benessere in sintonia con l’ambiente in cui crescono, per una garanzia completa in merito alla sicurezza del consumatore finale. Sempre con l’acqua come elemento essenziale, portante, per certi versi identitario. Perché l’acqua diventa segno distintivo aziendale, in sinergia con i legami indiscutibili del paesaggio.

Gorgoglio di rivoli alpini, torrenti tra sorgenti e suggestive risorgive che consentono di mantenere in perfetto equilibrio idrico le vasche attrezzate per l’itticoltura dolomitica. Acqua che riflette i raggi del sole, per plasmare l’ordinata ruralità che le circonda, basata su tanti saperi, valori solidi della consuetudine montanara. Acqua, liquido di creatività e stimolo all’innovazione.

La famiglia Armanini ha pienamente rispettato la forza dell’acqua, trovando in essa incessante sprone al miglioramento aziendale.

Adesso gli Armanini - i fratelli Andrea, Miriam e Francesco - possono



contare su quattro variegati centri operativi, tutti in zone turistiche di pregio, bacini d'acqua naturali, da sempre zone di pesca, per coniugare territorio con prodotto tipico trentino. A quello originario di Storo si sono aggiunti gli allevamenti di Biacesa, in Valle di Ledro e quelli più vicini al livello del lago di Garda, l'impianto di Linfano, sponda verso la riviera, e di Deva, nella zona che porta al lago di Tenno.

Impianti d'alta tecnologia, per rispettare la naturalità della 'materia prima' dove guizzano trote e salmerini. Dove l'acqua scorre con grazia e rigenerante energia. Fonte vitale, fonte di economia scaturita da un patrimonio ambientale dal valore inestimabile.

Solo la fredda, incontaminata acqua di sorgente è ottimale per la vitalità dei salmonidi in allevamento. Un ciclo di vita attentamente seguito in ogni fase di sviluppo, dalle uova agli avannotti, fino agli esemplari destinati al mercato alimentare. Due i tipi di trota: dalla tipica Iridea alla rustica (e particolarmente prelibata) Fario, senza tralasciare il Salmerino, il salmonide più raffinato. Ricercato dai gourmet e dai consumatori più attenti alla qualità esclusiva del pesce di montagna.

La qualità e la stessa genuinità della loro produzione è garantita da un regime d'allevamento che varia dai 18 mesi per la trota fino a quasi 2 anni per il salmerino. Tempi di crescita decisamente 'slow', in acque che scorrono ad una temperatura che varia tra 8 e 13 gradi, ottimali per la vita dei salmonidi. Condizioni che assicurano ai

pesci caratteristiche organolettiche uniche: fragranza inconfondibile della polpa, compatta quanto delicata, carne unica per magrezza e decisamente ricca di benefici grassi polinsaturi, i singolari Omega3.

Il controllo è preciso, scientificamente accertato. Dall'ossigenazione dell'acqua alla salubrità dell'ambiente dove crescono i pesci. Ogni fase è sottoposta a periodici test qualitativi, per valutarne ogni aspetto organolettico e salutistico. Azienda variegata (compreso un reparto di trasformazione e confezionamento) e con tante iniziative verso l'educazione sensoriale, per diffondere una giusta cultura del consumo di pesce d'acquacoltura.

Ecco allora i giorni delle 'porte aperte', con visite guidate riservate alle scolaresche. Spazi attrezzati per gustose lezioni didattiche, per vedere 'in diretta' i meccanismi che regolano il ciclo produttivo di un alimento prezioso come il pesce d'acqua dolce, partendo dall'incubazione per giungere al prodotto finale. E ancora.

Oltre la particolare attenzione ai giovanissimi 'gourmet del domani', l'azienda ha predisposto a Storo, anche una singolare 'pesca sportiva' che si può praticare sul bordo di specifiche vasche dove guizzano esemplari di trota iridea e salmerino, messi a disposizione in un apposito specchio d'acqua all'interno dello stabilimento.

Oltre mezzo secolo d'esperienza artigianale 'a tutta vasca', puntando sempre e comunque alla qualità, nel rispetto di naturali equilibri. Un sapere di famiglia che diventa tradizione.



Anfore d'argilla per recuperare ancestrali tecniche rilanciando il futuro del buon bere

LA FORMA DEL VINO

L'idea che prende forma e che stravolge concetti moderni legati alla produzione di vino. 'Sforando' anfore d'argilla, simili a quelle in voga da oltre 8 mila anni nelle cantine (chiamate marani) caucasiche, Georgia ancor prima dell'attuale Armenia. Un guizzo d'ingegno che coniuga imprenditoria e nuove tecniche vinarie.

L'idea è di Francesco Tava, under 40, che in poco tempo ha portato la sua azienda ai vertici internazionali di questa singolare produzione. Nello stabilimento di Arco le richieste di anfore vinarie sono in costante aumento. Da tutto il mondo. Un successo, una conferma della giusta intuizione di questo giovane imprenditore di Mori, studi in filosofia alle spalle. E tanta genialità.

"Mai avrei pensato di proseguire la tradizione di famiglia stravolgendola e creando un prodotto che prima non c'era".

Produttrice di stufe tradizionali in ceramica – le cosiddette 'olle' - da tre generazioni, l'azienda viene trasformata in una fabbrica di anfore per il vino. All'inizio, timidamente, negli spazi riservati alla cottura delle stufe, poi – con i primi incoraggianti riscontri di mercato – trasferendo l'attività in una moderna struttura ad Arco. Ma come nasce l'idea di 'sforare' enormi vasi vinari? Dall'incontro con alcuni studiosi di storia del vino e da certi 'sperimentatori' di tecniche ancestrali, quelle da sempre in uso in Georgia. Nozioni storiche e suggerimenti scientifici. Come i consigli del professor Attilio Scienza, docente universitario, un trentino ritenuto il più autorevole storico della vite e del vino.

Suggerimenti e stimoli giunti anche dal Marzemino. Perché Francesco Tava s'era incuriosito sulle tecniche enologiche georgiane vedendo il docufilm 'Archèvitis', un cortometraggio di Nereo Pedersolli, realizzato sulle tracce del viaggio della vite – Marzemino in primis – dall'est verso Venezia e quindi la Vallagarina.

Nel video si può vedere come le anfore d'argilla vengono usate per la vinificazione. Contenitori interrati dove il mosto fermenta dopo



che l'uva viene pigiata con i piedi. Pratica millenaria, tuttora in voga, per ottenere vini che coniugano passato con futuro.

In Italia c'è un vignaiolo sloveno/friulano che ha 'sdoganato' per primo l'uso delle anfore. E' Josko Gravner. A lui il merito principale di aver usato l'anfora, nella quale lo scambio micro ossidativo tra contenuto e ambiente avviene, al contrario del legno, senza cessioni da un punto di vista organolettico al vino, rispettando così del tutto le caratteristiche dell'uva e donandole una maturazione ottimale. Inoltre, sono note le proprietà della ceramica di proteggere dagli sbalzi termici, questione fondamentale nel settore enologico. L'argilla, inoltre, è materia naturale, in piena sintonia con quanti applicano in cantina tecniche biologiche o biodinamiche.

Inoltre la naturale porosità dell'argilla consente di ossigenare il contenuto dell'anfora in maniera simile ai processi di scambio caratteristici del legno senza però apportare alcuna cessione organolettica. Tale capacità di ossigenare può essere variata a seconda delle necessità del vinificatore agendo sulle temperature di cottura dell'anfora. E le capacità termiche dell'argilla permettono di ovviare ad alcune problematiche tipiche dei contenitori in acciaio, in questo caso possiamo paragonare a livello termico l'anfora ai contenitori in cemento.

Francesco Tava ha inoltre puntato sulla modernizzazione dei suoi contenitori, a partire dai sistemi di chiusura. Una difficoltà da sempre legata alla vinificazione in anfora, quella della chiusura che garan-

tisse la tenuta stagna del recipiente. E' stata quindi sviluppata una chiusura che oltre a garantire la tenuta, non utilizzando elementi metallici, consente di mantenere le caratteristiche termiche dell'anfora.

Cambia anche la disposizione dei vasi vinari, che vengono realizzati per essere usati 'fuori terra', sistemati in cantina tra botti o vasche in acciaio.

Tradizionalmente le anfore venivano interrate per accentuare le caratteristiche termiche. Attraverso l'analisi dei vari metodi di pulizia e sanificazione è stato dimostrato che la pratica dell'interramento per una questione logistica non garantisce che i processi di sanificazione possano essere condotti in maniera corretta. La soluzione a questa problematica è stata quella di aumentare gli spessori dell'anfora per garantirne la tenuta termica senza la necessità dell'interramento. Le anfore di Tava sono realizzate da abili artigiani con un impasto fornito in pani sfogliati manualmente, attraverso passaggi molto delicati come la giunzione delle piastre all'interno dello stampo.

La cottura, frutto della lunga esperienza di mastri ceramisti, non avviene mai sotto i 1200°C. L'ambiente di lavoro è stato studiato con cura per fare in modo che temperatura e umidità siano sempre sotto perfetto controllo, così, oltre ai normali sistemi di climatizzazione, si sta realizzando una parete vegetale con piante idonee al microclima della zona produttiva per consentire un'essiccazione della ceramica lenta e uniforme, riducendo in modo drastico le eventuali difettosità.

Grazie all'utilizzo di questo vaso vinario vigneto e territorio sono rispettati al massimo, senza alterazioni.



LA STORIA DI UNA TERRA

*Nelle carte d'archivio
della famiglia Conti
Bossi Fedrigotti
l'evoluzione della
cultura agronomica
trentina*



Conservare la memoria agricola di un territorio attraverso le carte meticolosamente archiviate in tre secoli di viti. Proprio così: la cura del territorio, la campagna, la vitivinicoltura, pure forme primarie d'acquacoltura che scandiscono lo scorrere del tempo e ne condiziona non solo l'evoluzione di una dinastia nobiliare, ma pure le vicissitudini di una comunità. Quella che i Conti Bossi Fedrigotti hanno coinvolto in Vallagarina, tra il flusso del fiume Adige, il commercio fluviale di Rovereto, sperimentazioni culturali, ma soprattutto nelle vendemmie sulle colline basaltiche d'Isera, dove il vino si eleva a simbolo di rinascita. Documenti preziosi, in tutti i sensi. Tramandano saperi e rilanciano sfide culturali. Tutte da scoprire. Archivate minuziosamente per oltre tre secoli dalla famiglia dei Conti Bossi Fedrigotti e ora razionalmente archiviate dalla Biblioteca Civica di Rovereto.

Un patrimonio culturale a disposizione di storici e studiosi dell'evoluzione agronomica della Vallagarina e del Trentino. Archivio dinamico, la tecnologia computerizzata messa al servizio di quanti potranno attingere non solo dati, ma stile di vita, aneddoti, pure certi odori legati alla catalogazione. Frangenze di ricordi vinosi che neppure la computerizzazione riuscirà a disperdere nel tempo. Lo hanno ribadito i tanti relatori nella serie di convegni, appuntamenti letterari, degustazioni conviviali, proiezione di filmati d'antan che hanno animato la presentazione del poderoso archivio. Orgogliosamente ritenuto uno dei più singolari e corposi 'quaderni di campagna' finora custoditi e tramandati.

Elenca l'evoluzione agraria di un Trentino deciso a sfidare il tempo. Registrando non tanto le spese, i bilanci agronomici aziendali, ma tutta una serie di progetti di valorizzazione anzitutto del vino 'della casa'. Consumi domestici, tra botti e damigiane e i primi

22:	Giovanni Rovatta Affitt. di S. Seta	Emeri 11 ^{te} = 8 ^{te}
686ro	Uva nera da Fogliani che	11 = 1 = 1
	detta Bianca	6 = 2 =
	detta nera da Cornale	10 = =
72:	detta dalle Fosse, cond. a Fran. Fogolari di Cacco	11 = 1 =
	detta detta mescolata	11 = 2 =
82:	detta cond. a Fran. Fogolari di Cacco	11 = = 1
	detta in mia Cantina	7 = 2 =
92:	detta detta	11 = =
	Trattenuta a proprio uso	17 = 1 =
	in mia Cantina Emiri 58.	57 = 2 =
23:	Bernardo Zambelli Affitt. di Marano	Emeri 11 ^{te} = 8 ^{te}
786ro	Uva nera dallo Giaro	12 = = 1

casi d'esportazione. Spedito lontano, verso le tavole dell'allora vasto impero asburgico. Tra le carte ecco spuntare una serie di riscontri curiosi e che confermano certe leggende. Mozart compreso. Perché il mitico Maestro potrebbe davvero aver degustato un calice di Marzemino 'inviato in una botticella a Salisburgo, al signor Tomaselli, il nostro referente commerciale' – come si legge in una nota d'archivio di metà Settecento. Importatore di vino che forniva i circoli culturali e gestiva uno dei caffè più rinomati, frequentato pure da Mozart e dunque è probabile che la celeberrima citazione nell'ultimo atto del Don Giovanni 'Leporello, mesci il vino, l'eccellente Marzemino' si riferisca al nettare vinificato tra i primi proprio da Casa Bossi Fedrigotti.

Impossibile sintetizzare in poche righe la miriade di dati, cifre, aneddoti censiti dall'archivio. Ricordi e stimoli familiari splendidamente raccolti (rilanciati) da Isabella Bossi Fedrigotti, scrittrice che ha trovato ispirazione per i suoi libri best sellers proprio nelle lettere dei suoi antenati. Lettere dei bisnonni, citazioni di conflitti, tensioni belliche, operazioni commerciali, visioni politiche che troviamo in Amore mio uccidi Garibaldi.

Gestione aziendale e ritmi agricoli. Sempre con citazioni d'archivio che fanno luce su tante procedure agricole, pure legate a sperimentali 'vasche per allevare trote' come si legge in una nota di metà Ottocento. Sempre con i Bossi Fedrigotti impegnati in

progetti innovativi, appunto lungimiranti.

La vigna è il fulcro dell'archivio ora custodito dalla Biblioteca di Rovereto, nei saloni fianco al Mart. Elenchi sull'andamento vendemmiale, su certe micidiali grandinate, pure su spregiudicati 'bombardamenti' con cannoni bellici modificati che sparavano rudimentali razzi esplosivi verso il cielo carico di chicchi ghiacciati. Timori e tante amenità. Sul grado zuccherino delle uve, la maturazione dei grappoli, suggerimenti, consigli generazionali da tramandare, da custodire.

Altrettanto fondamentali sono alcuni riscontri sull'evoluzione vitivinicola. Dall'uso della forbice per potare la vigna, per vendemmiare e gestire la vigoria delle piante - sperimentata a metà Ottocento, per primo in Italia, dal nobile Filippo – fino alla tecnica di vinificare in piccole botti di rovere – le barriques – il vino rosso simbolo del casato: il Fojaneghe. Vino di stampo bordolese, vinificato in piccoli carati e messo in bottiglia – primo esempio italiano – già nel 1961, anticipando tendenze e modalità enologiche indiscutibili. E ancora, sempre 'spulciando' tra le carte dell'archivio, ecco la citazione di vendemmiare 'uve bianche per fare champagne', come si legge nitidamente in una nota del 1838, ben prima dell'avvio moderno della spumantistica italiana, quella che ora recupera il metodo classico della rifermentazione del vino in bottiglia.

Insomma tante storie da scoprire, davvero da recuperare. Storie che ci liberano dal passato e ci fanno capire il presente.



Veduta interna di impianto RAS

BATTERE LO SPRECO, VINCERE IN SALUBRITÀ

di Fernando Lunelli

*Risorsa idrica da
tutelare ai massimi
livelli, per garantire
la qualità di tutti i
prodotti ittici
nostrani*

Allevare senza sprechi a partire dal consumo d'acqua. Un fattore prioritario che la trotticoltura trentina applica da tempo, con lungimiranza e altrettanta innovazione. Garantire la qualità del pesce usando una quantità d'acqua di sorgente, di fiume o di falda senza sprecarla, anche in termini di impatto ambientale dell'acqua reflua. L'equilibrio tra qualità ambientale e produzione è stato raggiunto in Trentino nell'applicazione di protocolli (IGP - Indicazione Geografica Protetta, "Friend of the sea" e "Qualità Trentino") per cui il metodo di lavoro soddisfa le attenzioni nei riguardi dell'ambiente e va nella direzione della sostenibilità ambientale.

In futuro potrebbe diminuire la risorsa idrica disponibile a causa degli usi multipli e di fattori climatici o ambientali, con gravi ricadute sul settore.

Migliorare l'efficienza degli impianti con tecnologie innovative emergenti può determinare una drastica riduzione delle quantità d'acqua utilizzata pur garantendo la qualità del prodotto, passando dagli impianti a ricambio continuo attuali, detti anche sistemi semichiusi, ad impianti di tipo a ricircolo d'acqua integrati con sistemi di abbattimento depurazione dell'acqua oppure mediante i cosiddetti impianti RAS (Recirculation Aquaculture Systems).

Al contrario di quello che accade nell'allevamento di pesci in mare aperto (dove vengono utilizzate le gabbie galleggianti), per le trotticole che utilizzano acqua corrente 'dolomitica', esiste sempre una relazione di dipendenza per l'accrescimento dei pesci dall'acqua disponibile e la qualità del prodotto ottenuto.



Filtro a tamburo per solidi sospesi

L'importanza della quantità di acqua richiesta per l'allevamento spesso viene sottovalutata in termini quantitativi ai fini produttivi soprattutto da parte dell'amministrazione pubblica concedente l'autorizzazione per l'uso della risorsa idrica, mentre l'impatto ambientale dell'acqua reflua dagli impianti ittici spesso viene sottovaluto dall'allevatore. D'altronde l'amministratore concedente deve tutelare la quantità e qualità del bene pubblico poiché esso non è disponibile all'infinito e la qualità ambientale deve essere preservata. Il trotilcoltore da parte sua sa benissimo che l'acqua non è un bene inesauribile e che bisogna fare anche i conti anche con gli usi multipli della risorsa tra cui anche quelli primari come l'uso potabile ed inoltre non può essere trascurato l'impatto ambientale, sebbene contenuto, dei reflui di allevamento.

In Trentino non si può assolutamente dire che non vengano osservati tutti gli accorgimenti necessari per ottenere l'eccellenza del prodotto finale e garantire l'integrità ambientale. Questo equilibrio e sinergia tra qualità ambientale e produzione è stato raggiunto nell'applicazione di protocolli di autodisciplina da parte degli allevatori al fine dell'ottenimento di brand di qualità come l'IGP (Indicazione Geografica Protetta) da parte di ASTRO e Consorzio di tutela delle trote del Trentino IGP (unica IGP

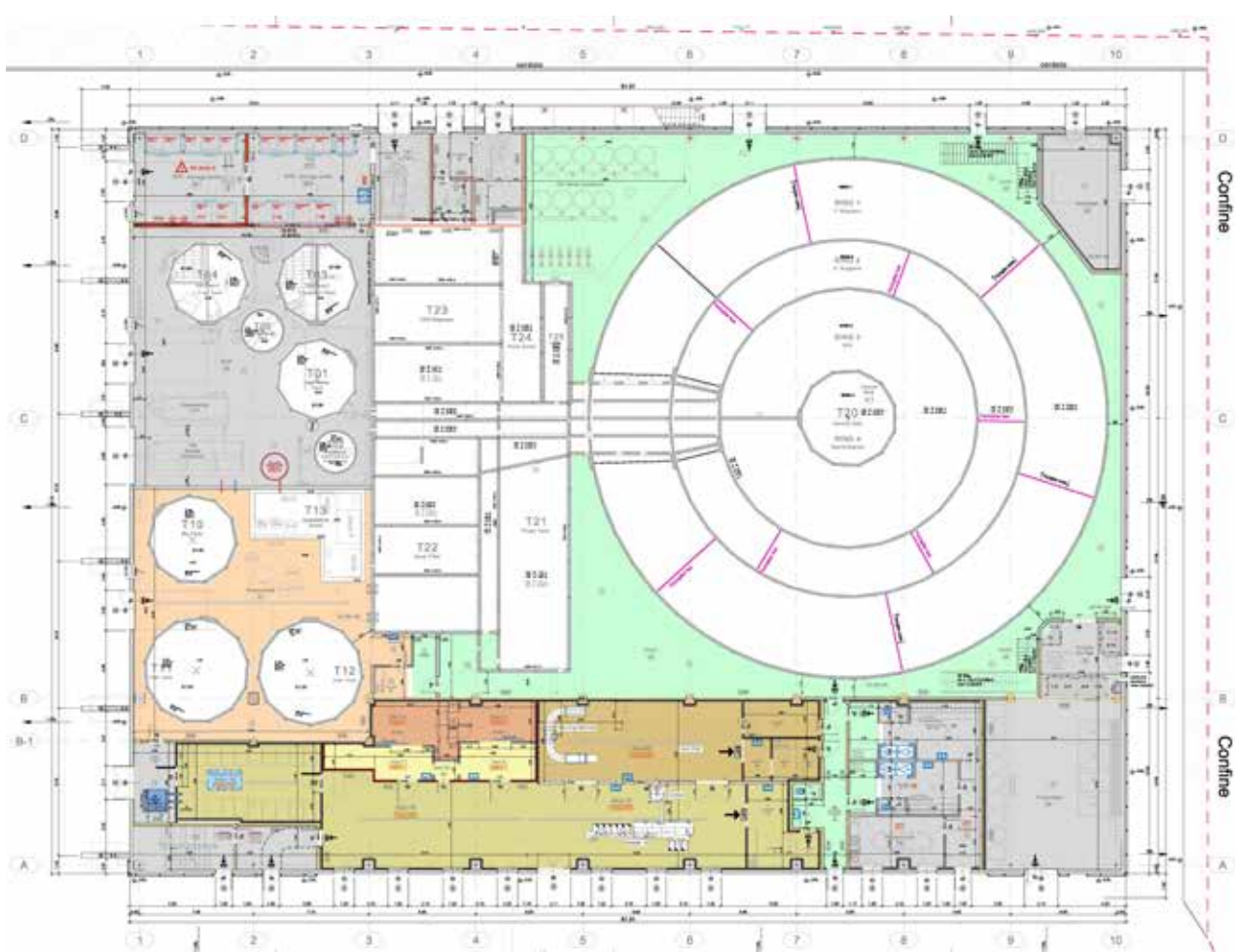
per la trota in Italia e seconda in Europa), "Friend of the sea" e "Qualità Trentino". Questo metodo di lavoro va quindi nella direzione della sostenibilità ambientale.

La qualità e quantità dell'acqua disponibile in acquacoltura è fondamentale per garantire la qualità del prodotto finale poiché la buona produzione si basa su un fattore forse unico, semplice ma fondamentale: il benessere animale. Che viene garantito principalmente con l'apporto qualitativo-quantitativo ottimale dell'acqua, un'alimentazione di qualità, e l'osservanza della buona pratica allevativa.

L'acqua garantisce l'ossigeno per soddisfare il consumo fisiologico e metabolico dei pesci, il ricambio delle vasche di allevamento con lo smaltimento di eventuali residui contenuti nel mangime. L'apporto giusto dell'acqua permette l'igiene nelle vasche di allevamento evitando la sedimentazione di particelle organiche che potrebbero favorire la formazione da parte di batteri, alghe e lieviti, di sostanze indesiderate che possono caratterizzare il prodotto con odori e sapori sgradevoli.

La buona pratica allevativa del trotilcoltore completa le esigenze per ottenere una produzione di qualità e riduzione dell'impatto ambientale.

Oltre alle tecnologie disponibili per migliorare la qualità di produzione e ridurre l'impatto ambien-



Planimetria da progetto AF TOSCANO (Lugano) di impianto RAS moderno realizzato a Lostallo (CH) per allevamento di salmoni.

tale, la Fondazione E. Mach, da parte sua in collaborazione con 27 partner nazionali e internazionali (istituti di ricerca e università), sta effettuando delle ricerche e sperimentazioni per individuare diete di maggior qualità nutrizionale a basso impatto ambientale ed in linea con l'economia circolare. Ciò si traduce nel sostituire in parte o del tutto la farina di pesce contenuta nei mangimi, non sostenibile dal punto di vista ambientale, con altre farine proteiche di alto valore nutrizionale come la farina proteica ottenuta dai sottoprodotti della macellazione avicola, farine di pool di alghe, insetti e crostacei pur garantendo il benessere dei pesci allevati ed ottenere ricadute positive nella produzione in termini qualitativi, economici e ambientali. In futuro potrebbe capitare che

la risorsa idrica disponibile diminuisca notevolmente non solo a causa degli usi multipli ma anche per fattori climatici o ambientali con gravi ricadute sul settore. In questo caso dismettere parzialmente il numero delle trotticoltura e ridurre la produzione ittica per garantire il deflusso d'acqua nei torrenti e fiumi sarebbe un errore. Ridurre la produzione ittica per carenza d'acqua non risolverebbe il problema. L'acquacoltura in futuro sarà uno dei settori produttivi più importanti o di punta per l'alimentazione del genere umano quindi, le soluzioni da seguire per far fronte alla carenza di risorsa idrica probabilmente sarà il miglioramento delle tecnologie allevative. L'impatto ambientale potrebbe essere maggiormente ridotto con la costruzione di un sistema

di lagunaggio prima dell'immissione delle acque reflue nel retettore finale.

Ma le nuove tecnologie applicate alla trotticoltura sono particolarmente costose quindi, per rendere l'acquacoltura sostenibile in uno scenario futuro dove l'acqua potrebbe scarseggiare, anche l'Amministrazione pubblica dovrà ovviamente fare la sua parte.



LET'S GROW TOGETHER



IL MANGIME GIUSTO PER LA STAGIONE

Aller Aqua propone il concept di Temperature Adapted Feeds™ (mangimi adattati alle diverse temperature), i quali assicurano un maggiore assorbimento del mangime e una migliore digeribilità delle sostanze nutritive in tutte le stagioni.





LA FORMA DEL LATTE

Il 'Made in malga' per trasformare in caci speciali le mungiture tra i pascoli d'alta quota: un primato tutto trentino

Latte di malga che prende forma, per scatenare una serrata competizione casearia e mettere infine all'asta le migliori produzioni di formaggio. Quello 'Made in malga' è assolutamente 'fatto in Trentino'. Un modo concreto di tutelare l'alpeggio, di consentire ai contadini di montagna di proseguire nella loro attività, ma anche un sistema per rilanciare il prestigio dell'arte casearia trentina. Con speciali forme di formaggio nostrano destinati a veri intenditori e a quanti poi s'impegnano a diffondere una giusta cultura gastronomica.

Asta del Cheese FestiVal di Sole, quinta edizione appena alle spalle, e tutta una serie d'iniziative che proseguiranno in blasonati ristoranti italiani e sulle tavole di bongustai più attenti. Disposti a pagare caro forme di formaggio assolutamente pregiate, inconfondibili quanto altrimenti introvabili.

Formaggi 'a latte crudo', per tutelare l'originalità del latte, la tecnica del casaro, il lavoro dei malgari e pure il benessere degli animali all'alpeggio.

Castel Caldes è la sede di questa insolita asta, che coinvolge una selezionata schiera d'esperti, stimolando poi il pubblico a scoprire – assaggiare – queste speciali caserazioni.

Asta scenografica, il battitore con il martelletto, le immancabili palette, alzate per rilanciare offerte, 'lotte' a colpi d'aumenti per aggiudicarsi i 22 formaggi stagionati tra 1 e 13 anni, prodotti da altrettante malghe da latte delle Valli di Sole e Rabbi e altre vallate trentine, portati a stagionatura dall'affinatore: la speciale figura professionale cioè competente a portare il prodotto, dopo la fase di produzione, ad una qualità superiore e ad un gusto esclusivo attraverso la maturazione, un'autentica arte che richiede una profonda conoscenza del formaggio, dei suoi sapori peculiari, delle sue caratteristiche organolettiche, dei suoi comportamenti nelle diverse condizioni di temperatura e di umidità.

Le varie forme di formaggio, assolute protagoniste del singolare



evento, sono state acquistate da un minimo di 200 euro sino ad un massimo di 430 euro, per un ‘magro’ a latte crudo, semicotto, di 8 kg e 250 grammi del 2017, prodotto dalla malga Strino, posta a quota 1937 metri in alta valle di Sole, ai piedi del monte Redival e della catena dell’Albiolo, strada per il Passo Tonale.

Entusiasta la partecipazione di due nomi assolutamente d’eccellenza della cucina italiana e particolarmente noti a livello televisivo: Ernst Knam, campione italiano di pasticceria 2009 e celebre volto dei cooking show televisivi, nonché l’emergente chef stellata leccese Isabella Potì, pasticciera e chef del ristorante ‘Bros’ di Lecce, vincitrice del The Best Chef Awards ed inserita dalla rivista Forbes tra i 30 giovani personaggi da tenere d’occhio.

L’eclettico Knam, tedesco di origine ma da anni operativo a Milano, si è aggiudicato la forma più ambita e più costosa, dimostrando quindi di essere un particolare intenditore non solo di dolci, ma anche di formaggi.

Tra i partecipanti anche Paolo Marchi, giornalista e figlio dell’indimenticabile Rolly Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose, il primo congresso italiano di cucina e pasticceria d’autore, nonché l’esperto Silvio Barbero, Vice Presidente dell’Università della Scienze Gastronomiche di Pollenzo, già segretario nazionale e tra i fondatori di Slow Food Italia. Barbero, nel sottolineare l’importanza dell’evento di Caldes, “che lega in maniera basilare l’uomo, il prodotto ed il territorio creando un valore finale di assoluta qualità e trasparenza”, ha sottolineato inoltre “l’importanza di tutelare il formaggio di malga, simbolo di un passato glorioso, al fine di farci riflettere non solo su un nuovo tipo di eco-

nomia più sostenibile e più attenta alla tutela ambientale, ma anche come investimento per il futuro, nell’ottica cioè di sviluppare nuove professioni”.

Dello stesso avviso l’assessore provinciale trentino Giulia Zanotelli che, nel ringraziare vivamente gli allevatori, ha evidenziato “la basilare importanza di puntare sulla valorizzazione della qualità: un obiettivo prioritario per il quale il connubio agricoltura-turismo-cultura è decisamente essenziale, nell’intento di distinguere ancora di più il meraviglioso territorio trentino in maniera chiaramente sostenibile”.

Formaggi all’asta infine come corollario gustoso alla mostra d’arte ospitata a Castel Caldes.

Quella della Collezione Cavallini Sgarbi (80 opere della celebre esposizione in un’inedita selezione “Da Niccolò dell’Arca a Francesco Hayez”), aperta fino novembre, esposizione in sinergia con i formaggi, per valorizzare nel migliore dei modi i prodotti dell’alpeggio.

Forme di latte, forme d’arte per richiamare l’attenzione sul formaggio solandro per eccellenza, il Casolèt, quello che al Caseificio Turnario di Pejo è simbolo estremo di solidarietà contadina e un prodotto assolutamente identitario della comunità locale. Come dire: quando l’arte casearia ben s’abbina a quella colta della pittura.

Formaggi d’alta quota, formaggi da premiare. Lo ha fatto Slow Food, al recente Cheese, assegnando un premio speciale a Daniele Caserotti, appena diciottenne, casaro del Turnario di Pejo e pure impegnato come allevatore nella stalla di famiglia. Un ‘casaro resistente’ che onora la cultura lattiero casearia della Dolomiti, della Val di Sole in particolare.



LA SFIDA DELL'INNOVAZIONE

La tecnica al servizio della sostenibilità ambientale. Un progetto futuribile sperimentato a Roverè della Luna e premiato a Roma

E' il futuro e una sfida che entusiasma. Coinvolge gli agricoltori più caparbi, decisamente innovativi. Quelli che recuperano i tanti saperi del recente passato per rilanciare progetti assolutamente futuribili quanto perfettamente applicabili a specifiche colture. Tra i protagonisti italiani di questo 'nouvelle vague' agronomica c'è anche un trentino: è Giuliano Preghenella, imprenditore agricolo, socio di Confagricoltura e della Cantina sociale di Roverè della Luna. Lui, assieme ad altri 12 operatori è stato premiato a Roma, nel corso di un convegno nazionale a Palazzo della Valle, promosso da Confagricoltura, nel corso del quale sono intervenuti autorevoli esponenti delle imprese impegnate in radicali quanto importanti processi d'evoluzione agronomica.

Premio innovativo, premio decisamente mirato all'innovazione. Per mettere in risalto quanti utilizzano le soluzioni più avanzate in tecnologia e digitalizzazione, con l'obiettivo di coltivare meglio, coniugando sostenibilità ambientale ed economia, riservando grande attenzione al territorio, nel fare cultura e arte.

Nuove frontiere, innovazioni tecnologiche relative a processi, prodotti e servizi, applicati a livello d'impresa. E tra questi 'emergenti' ecco Giuliano Preghenella, per lo studio sulla 'Risorsa idrica' da applicare in viticoltura, imprenditore da anni impegnato in mirati progetti d'innovazione, per un'agricoltura davvero 4.0, il futuro a portata di mouse, il computer e la ricerca scientifica più avanzata messa al servizio di quanti accudiscono la campagna con attenzione e smisurata dedizione.

Premio Innovazione che inorgoglisce Confagricoltura del Trentino e tutto il comparto dolomitico.

Un premio che è frutto di una certissima collaborazione con i più importanti centri di ricerca trentini. In primis con Raffaele Giafreda, direttore di AGRIOT LAB, centro di ricerca della FBK – Fon-



dazione Bruno Kessler - struttura creata proprio per mettere le competenze su soggetti e sensori connessi (Internet of Things - IoT l'acronimo inglese) a servizio degli operatori nell'ambito dell'agricoltura di precisione.

Ricerca per superare stereotipi, per sfidare la consuetudine. Lo ribadisce Raffaele Giaffreda, spiegando il progetto vincitore.

"S'è sempre fatto così", in queste poche parole la risposta ai molti perché sul come fare agricoltura. Le tradizioni radicate nei secoli sono state raffinate ed irrobustite nel tempo e tramandate di padre in figlio sulla base dell'esperienza fatta direttamente nei campi.

Le cose tuttavia stanno cambiando in fretta: riscaldamento globale, fabbisogni crescenti di una popolazione mondiale sempre più esigente, sistema produttivo agricolo sotto pressione anche a causa della riduzione di terreni agricoli, nuovi agenti patogeni, requisiti da soddisfare per le coltivazioni biologiche, competizione internazionale a causa della globalizzazione e chi più ne ha più ne metta.

Il mondo del fare agricoltura si sta evolvendo e gli operatori del settore non possono più nascondere la testa nella sabbia del "si è sempre fatto così", pena la perdita di competitività nei confronti di aziende più aperte ad adottare nuove tecnologie.

Ed è proprio in questo contesto che si calano le attività di AGRIOT LAB.

Progetto scaturito dalla collaborazione, nata su

Twitter, con la quale si è avviata una sperimentazione orientata a testare l'uso oculato di risorse irrigue nella produzione di uva e vino presso le Cantine Sociali di Roverè della Luna.

La sperimentazione include sensori di umidità e stazioni meteo i cui dati vengono raccolti tramite una rete a basso consumo energetico e ad ampia copertura ed immagazzinati su una piattaforma IoT attraverso la quale questi dati vengono processati e preparati alla visualizzazione tramite pagina web sul cellulare.

Tra i primi obiettivi ci sono quelli della validazione sul campo delle tecnologie di monitoraggio impiegate e la possibilità di ottenere visualizzazione dati in modo automatico ed informatizzato piuttosto che attraverso l'uso di bacheche e materiale cartaceo.

Le peculiarità del conoide di Roverè della Luna permettono anche di fare una validazione facilmente estendibile poi ad altri contesti applicativi caratterizzati da terreni di natura simile.

Essendo partita con l'obiettivo di dimostrare come la tecnologia IoT sia in grado di portare valore concreto agli operatori del settore, questa collaborazione coinvolge un agronomo a rappresentare le esigenze della cantina sociale, un viticoltore a rappresentare gli interessi dei privati e si pregia anche del contributo del consorzio irriguo che ha interesse ad assicurare che la gestione delle risorse idriche possa essere orientata a massimizzare la produzione minimizzando i costi legati sia al consumo di acqua ma



anche di elettricità necessaria all'irrigazione.

Aspetti da testare nella sperimentazione prevedono rilevazioni che possano aiutare a capire fino a che punto si possa diminuire l'irrigazione senza di fatto creare conseguenze negative per il raccolto, capire l'influenza (positiva o negativa) data ad esempio dall'inerbimento e della sua incidenza sul consumo di acqua prima e dopo il taglio, per capire appunto se è in concorrenza con il vigneto e fino a che punto influenzi la penetrazione dell'umidità nel terreno.

In AGRIOT LAB si punta sul fatto che la raccolta di poche informazioni a basso costo, ma effettuata in modo continuo e con dati storici facilmente reperibili, permetta ai viticoltori ed agli agronomi che li assistono di capire meglio le caratteristiche dei loro terreni e di come le coltivazioni reagiscano all'irrigazione di precisione. Nel fare ciò si raccoglieranno anche dati utili a certificare viticoltori che fanno uso oculato di risorse idriche ma

anche di trattamenti vari (previa estensione sensoristica di monitoraggio da connettere alle reti installate).

Sono elementi questi indispensabili per iniziare a muovere il settore agricolo in una direzione che continui a garantire competitività del settore e prodotti di una certa qualità al fronte di minacce di produzioni internazionali che puntano ad attaccare una larga parte del mercato tradizionalmente appannaggio della rinomata produzione vinicola italiana.

È il tempo di passare dal “si è sempre fatto così” al “adesso proviamo a fare diversamente”. Per ulteriori informazioni o espressioni di interesse consultare il sito www.agriotlab.com e/o contattare tramite email info@agriotlab.com.

Soddisfatto il vincitore, Giuliano Preghenella. Che sottolinea come questo progetto nasca dalla collaborazione diretta tra Centro di Ricerca e l'agricoltore in prima persona.

‘Perché è importante superare la soglia di sbarramento che si

forma tra ricercatori scientifici e operatori agricoli. Bisogna rendere la ricerca alla nostra portata, per poi poterla applicare direttamente ‘in campo’ e non lasciare nozioni e tesi innovative solo su specifiche illustrazioni, su documenti talvolta relegati in qualche cassetto...’- spiega Preghenella. Che ribadisce: è importante avere un contatto diretto, uno scambio proficuo tra ricercatore e agricoltore. Proprio come quanto registrato a Roverè della Luna.

Trentino dunque in gran spolvero, come ha tenuto a precisare nel corso della premiazione nazionale anche il presidente Massimiliano Giansanti. “Si parla tanto di agricoltura 4.0, di rivoluzione digitale, di economia circolare, di sostenibilità di reti e filiere, di ‘agri-cultura’, con l’iniziativa del nostro Premio abbiamo voluto – ha detto il presidente di Confagricoltura – presentare esperienze concrete, attività lungimiranti, coraggio imprenditoriale. C’è un volto nuovo dell’agricoltura, c’è un entusiasmo tangibile e contagioso”.

Il pesce fa bene. I dottori ci esortano a consumarne di più. Pensate agli acidi grassi omega-3 e alla loro importanza per la nostra salute contenuti nelle trote e in altri pesci di mare facilmente reperibili, il cui costo, tra l'altro, è decisamente ridotto rispetto a quello di altre specie. Più che consumare di più bisogna consumare meglio. Scegliendo con attenzione e lungimiranza. Informandosi ancor prima di scegliere, senza cedere alla nostra pigrizia, che ci porta a preferire pesci ostentati come rarità. Quindi, come in molti altri ambiti, il consumatore deve essere consapevole del proprio ruolo, del potere e della responsabilità che ha nel momento della scelta di un prodotto da portare in tavola sull'economia, sull'ambiente e sulla propria salute. Per evitare pure di essere frodati. Ad esempio la vendita di pesce congelato per fresco e quello allevato per

MANGIARE MENO, MANGIANDO MEGLIO

*Scegliere il pesce
con più attenzione,
informandosi
sull'origine e mirando
ad acquisti
consapevoli*



pescato; il pesce da mangiare crudo non sottoposto ai dovuti trattamenti per evitare la presenza di vermi e parassiti (aniskis); l'alterazione delle caratteristiche organolettiche (odore, colore, consistenza) attraverso l'uso di sostanze chimiche o processi illegali. Alcune di queste truffe incidono solo sul portafoglio del consumatore, altre anche sulla sua salute. Allora come possiamo muoverci?

Dedicare più tempo e attenzione nella scelta del pesce. Poi, per un acquisto consapevole, è importante sapere cosa deve essere scritto in etichetta. Sì anche il pesce ha la sua etichetta che deve obbligatoriamente riportare: denominazione commerciale del pesce e il nome scientifico (questo nel commercio al dettaglio lo si può trovare anche su un poster complessivo ben esposto); metodo di produzione: pescato (per quello di mare), pescato in acque dolci o allevato; stato fisico: se è congelato o scongelato e l'indicazione che il prodotto deve essere consumato nelle successive 24 ore; la provenienza: deve essere indicato il mare di cattura e, se allevato, la nazione di provenienza; la presenza di additivi.

Ma alcuni commercianti, come sappiamo dal rincorrersi di notizie su denunce e sequestri, vanno oltre l'etichetta e allora troviamo filetti di pangasio venduto come nasello e platessa al posto della sogliola. Pesce palla smerciato come rana pescatrice, diverse specie di squaliformi spacciati per pesce spada, filetti di persico africano invece del persico nostrano o della cernia. Moscardini in un attimo diventano polpi o le orate di allevamento trasformate in orate di mare aperto o cappe asiatiche in ottime vongole nostrane, l'alaccia in sardine. Oltre la bontà e il minor costo del pesce che ci viene venduto (spesso le differenze sono notevoli), la cosa più preoccupante è l'origine e il valore nutrizionale.

Ultima sincera constatazione: nessun problema se la scelta del pesce è garantita da ASTRO.



ACQUACOLTURA IN AIUTO DEL MARE NOSTRUM

*Non basta più essere
ecosostenibili: bisogna
spingere al restauro
ecologico di tutto il
‘sistema acqua’*

Il Mediterraneo è in preda a sostanziali cambiamenti climatici e da una costante crescita d'inquinamento da plastica. L'allarme è stato lanciato anche al recente Slow Fish di Genova.

Mare nostrum, il più ricco di biodiversità (rappresenta solo lo 0,82% della superficie dei mari, ma contiene l'8% delle specie marine), ma anche il più sensibile ai cambiamenti climatici perché è un mare meno profondo rispetto agli oceani e quindi si riscalda più velocemente. È un mare chiuso, che evapora più acqua di quanta ne possa ricevere dallo Stretto di Gibilterra e dal Canale di Suez. Ed è di conseguenza un mare ad elevata salinità, anche per il ridotto apporto di acqua dolce dai fiumi in tempi di prolungata siccità.

Altra conseguenza dei cambiamenti climatici sui mari è la progressiva acidificazione, il cambio del PH dell'acqua causato dall'eccesso di assorbimento dell'anidride carbonica (CO₂) che rende difficile, se non impossibile, la vita agli organismi costituiti da carbonato di calcio come i molluschi, i coralli e il plancton calcareo, mentre favorisce quelli gelatinosi come le meduse.

«Gli effetti dei cambiamenti climatici sono già molto evidenti, basta pensare a cos'era il mare quando eravamo ragazzi – dice Roberto Danovaro, docente di biologia marina all'Università Politecnica delle Marche, presidente della stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli – con l'aumento delle temperature il mare si impoverisce, le correnti più ricche di nutrienti non riescono a risalire, non si verifica il corretto rimescolamento delle acque, dunque diminuiscono le risorse alimentari e aumenta la vulnerabilità di un sistema complesso nel quale quando alteri un singolo anello in realtà stai alterando tutta la catena».



Ecco perché i tonni stanno cambiando rotta, evidentemente in cerca di cibo e di condizioni di vita migliori. «A chi mette in dubbio gli effetti dei cambiamenti climatici vorrei ricordare che anche modifiche di pochi centesimi di grado impediscono la riproduzione di alcune specie – spiega il presidente del consiglio scientifico di Slow Fish, Silvio Greco – i pesci hanno finestre riproduttive molto precise e quindi l'aumento di temperatura che si è verificato nel Mediterraneo sta causando danni enormi. La comunità scientifica non ha ancora gli strumenti per capire esattamente quello che sta accadendo, ma i segnali che registriamo sono innegabili».

Senza dimenticare che il fitoplancton, cioè la biomassa vegetale del mare, ci fornisce il 50% dell'ossigeno di cui abbiamo bisogno per vivere, ed è quindi essenziale alla nostra sopravvivenza, mentre i mari vengono sistematicamente usati come discarica di ogni tipo di inquinanti, in primis la plastica, e le risorse ittiche sovra sfruttate oltre ogni ragionevole limite. «L'opinione pubblica associa l'ossigeno ai polmoni verdi della terra, alla foresta Amazzonica, e troppo spesso si dimentica del ruolo del mare, così essenziale, eppure *res nullius*, mentre la comunità scientifica che se ne occupa viene ignorata», è lo sfogo di Greco. Come conferma un think tank indipendente con base a Londra, New Economics Foundation (NEF),

molto attento alle risorse del mare: nel suo ultimo report *Landing the Blame*, ha calcolato che nel periodo 2001-2018 le quote di pesca UE sono state fissate per i due terzi al di sopra dei limiti indicati dagli esperti. NEF denuncia anche che le quote vengono negoziate a porte chiuse nel Consiglio Europeo dei ministri della pesca, senza trasparenza e senza una visione a lungo termine sulla sostenibilità delle risorse ittiche.

Un mare già fiaccato dai cambiamenti climatici non può essere continuamente sovra-sfruttato. «Ma è quello che accade per un errore culturale e politico di questa Europa – spiega Greco – nel Mediterraneo sono presenti molte specie, circa 500, con un numero relativamente basso di individui, mentre nel Mare del Nord sono presenti poche specie con un alto numero di individui. Il sistema delle quote potrebbe funzionare al Nord, ma non nel Mediterraneo. A questo aggiungo che dei 22 paesi rivieraschi, solo 7 sono comunitari e condividono un certo numero di regole, mentre gli altri non hanno nessun tipo di vincolo». Nelle acque internazionali vige la legge della giungla. «Il grande problema è che i mari vengono sfruttati con una logica di rapina – spiega Danovaro – chi ha la tecnologia, cioè le grandi flotte della pesca industriale, prende tutto, soprattutto nei paesi in via di sviluppo, determinando una grande spere-



quazione delle risorse. Il 90% delle risorse ittiche si trovano nel mare profondo, sotto i 200 metri, e le grandi flotte vanno a cercare il pesce sempre a maggiori profondità perché in superficie scarseggia. Questo non fa che aggravare la situazione: ricordiamoci che la parte superficiale del mare non può vivere senza le risorse che provengono dagli abissi, al mare bisogna guardare con una logica tridimensionale».

«E' evidente quello che dobbiamo fare: smettere di sversare nel mare ogni tipo di inquinanti, a cominciare dalla plastica, che è un problema vero, considerando che solo il 3% galleggia e il resto si depo-

sita sui fondali. Già troviamo frammenti di plastica nei fegati del pesce sciabola» dice Greco.

La buona notizia è che il mare si può «restaurare» e che possiamo accelerare i processi naturali di ripristino. «L'industria del futuro deve essere quella del recupero del capitale naturale che abbiamo danneggiato – dice Danovaro – invece di cemento, costruiamo habitat che ci rendono notevoli servizi ecosistemici.»

Essere sostenibili non basta più: bisogna dedicarsi al restauro ecologico, con professionalità e investimenti, tra mare, laghi, fiumi e montagne. Come avviene negli impianti dolomitici dell'acquacoltura.

Guizzotrentino

Guizzo... di curiosità

da "Il Pesce" n. 2/2019

Quali sono le nuove scoperte rispetto ai benefici del pesce?

Un gruppo di ricerca dell'Università di Göteborg ha scoperto che una forma della proteina pervalbumina contenuta solo nella carne di pesce ha effetti di prevenzione sullo sviluppo di placche cerebrali legate ad Alzheimer e Parkinson, agendo di fatto da antagonista al progredire delle malattie. Un ulteriore beneficio del consumo di pesce oltre a quelli già noti.



AL MART CON UN GUIZZO DI GUSTO

*Alfio Ghezzi, chef
trentino tra i più
blasonati, trasforma il
museo di Rovereto in
una cucina golosa alla
portata di tutti*

Un guizzo d'artista. In tutti i sensi. Cucinare al Mart per concretizzare sapori stimolati dalla visita alle mostre permanenti o – viceversa – l'arte moderna che stuzzica nuove esperienze gastronomiche. Alfio Ghezzi è un cuoco nel vero senso della parola. Supera la tecnica e spinge all'immaginazione. Lo fa con intelligenza e altrettanta modestia. Quella che rende speciale solo quanti hanno il rispetto della materia prima e attenzione sincera ai fornitori, agli artigiani del gusto. Per poi mettere nel piatto esperienze sensoriali etiche ancor prima che golose.

Al Mart, Alfio Ghezzi, s'appresta a mettere in tavola questa simbiosi gastronomica. Per focalizzare l'iter di un suo personalissimo percorso, il traguardo – tra qualche tempo – di una “sua scuola di cucina” nel panoramico edificio che troneggia a Sarnano, sopra Trento, la funivia come sostenibile collegamento.

Alfio Ghezzi, ha studiato e predisposto ogni dettaglio. Nelle grandi, razionali cucine del Mart saranno ai fornelli alcuni dei migliori ‘suoi allievi’, quelli dell'Alta Formazione di Tione, la scuola di cucina tra le più blasonate d'Italia. Giovani in tutto, dal modo di cucinare allo stile del vestiario, niente ‘ingessati’, scarpe da ginnastica, camicie informali, grande attenzione alla sobrietà. Stesso discorso per il menù.

Apertura dal mattino, per una golosa caffetteria, poi pausa pranzo informale, con precisa attenzione al ‘tipico’ e la sera – in uno spazio ancora più curato – alcuni piatti della cucina italiana, in piena sintonia con le trasformazioni di ricette autenticamente dolomitiche. Cucina d'autore, non d'élite.

Qualche anticipazione. Una decina di succhi di frutta (nettare al calice), diverse tipologie di bibite, una speciale selezione di caffè



curata proprio dallo chef, poi tisane e altre sfiziose-
rie: torte di stampo casalingo (dalla credenza) ela-
borate con tecnica d'alta pasticceria, pane sfornato
assolutamente 'in casa', pure – verso la pausa pranzo
- una proposta di pizza.

Al Bistrò non mancherà neppure un piatto a base di
trota ASTRO, i canederli 'smalzadi', l'immane polenta
e coniglio. Con qualche piatto classico della
cucina italiana, dal vitello tonnato agli spaghetti ca-
cio e pepe, anche baccalà con polenta.

Più intrigante il menù serale, in uno spazio denomina-
to 'Senso'. Pietanze come Omaggio al territorio, a par-
tire con assaggi abbinati al Trentodoc, gli ortaggi della
Val di Gresta, le olive della riviera gardesana, un pia-
tto in sintonia con la mostra in corso al Mart, poi pesci
d'acqua dolce delle trosculture trentine, salmerino e
carpione. E la pasticceria più tipica quanto golosa.

Vini rappresentativi, un centinaio di etichette, gran-
de attenzione ai vignaioli nostrani, con qualche chic-
ca per i più esigenti.

Il Mart ora, grazie alla gestione del cuoco giudicario,
bistellato (ma lui non ostenta stelle. Alla Scuola alber-
ghiera di Tione, ai giovani che vogliono "fare cucina"
trasmette nozioni di cultura generale oltre che tecni-
che di cottura) entra nel "giro" dei musei gourmet.

In Italia se ne contano una dozzina, allestiti da cura-
tori museali di vaste vedute.

I più famosi? Andiamo per ordine di tempo. Impos-
sibile non citare quelli di stampo internazionale, i
più rinomati al mondo, aperti da musei altrettanto
mitici. Subito il Modern all'interno del MoMa di New
York, un tre stelle che impiatta al pari delle sugge-
stioni estetiche delle opere esposte.

Decisamente artistico è il Frank dell'Ago – Art Gal-
lery of Ontario – di Toronto, nome in onore del pro-
gettista Frank Gehry, una star nel campo della crea-
zione di spazi espositivi, Bilbao compreso.

La Francia tiene banco con il lusso fastoso del Musée
d'Orsay di Parigi, alta cucina sotto lo "sguardo" delle
collezioni di impressionisti immortali. E ancora. Tokyo
e altri "tavoli d'autore" nei presidi dell'arte newyorke-
se. Su questa scia, sicuramente, la Spagna, cuochi tra i
primi a scommettere sul connubio arte/cibo.

Spettacolare il Nerua, ristorante ospitato all'interno
del Guggenheim di Bilbao, dove un giovane e blaso-
natissimo chef, Josean Alia dirige tre spazi distinti,
caffetteria e bistrò. Con grande attenzione ai "gour-
met di domani", i bambini, ingolositi ancor prima
dei loro genitori.

E l'Italia? Pioniere di una ristorazione d'altissimo li-
vello proposta in un museo d'arte è stato sicuramen-
te Davide Scabin, al Contemporaneo di Rivoli, vicino
Torino, con il suo ristorante Combal.Zero, innovati-
vo in tutto, a partire dalle tecniche di cottura della
pasta per chiudere con la presentazione dei piatti,
l'uso delle posate (bisturi compresi) e tutta una serie
di golose provocazioni.

Importanti iniziative si sono registrate a Roma (al
Palazzo delle Esposizioni), pure a Lucca e alla Reggia
di Venaria, anche se tutta l'attenzione, ultimamente,
è rivolta a Enrico Bartolini, quarantenne, origini to-
scane, due stelle nel locale che porta il suo nome in
cima al Museo delle Culture di Milano.

Sempre nella città meneghina cucina d'autore anche
alla Fondazione Prada. Il bar Luce, al pianterreno, è
un vero "cult", progettato dal regista americano Wes

Anderson, arredo modernista, colori verde pastello, simmetrie di stampo cinematografico.

Ai piani alti di Prada, la Torre ospita una terrazza concepita come spazio flessibile per accogliere lo spazio gourmet: cucina della brigata guidata dallo chef Fabio Cucchelli, da anni tra i cuochi che aderiscono al progetto etico-gastronomico di Care's e di Cook The Mountain ideato da Norbert Niederkofler, il cuoco sudtirolese che è ai vertici del "cibo responsabile e di montagna". Che da qualche mese opera non solo al Rosa Alpina di San Cassiano, ma anche all'AlpiNN. Realizzato nella vecchia stazione della funivia di Plan de Corones che accoglie pure il nuovo museo della fotografia di montagna, Lumen, attiguo al Messner Mountain Museum.

Norbert e Alfio sono grandissimi amici. Rinnovano (rilanciano) le peculiarità culinarie delle comunità montane e trasformano piatti in stilemi. Piatti basati anzitutto su materie prime "vicine", senza ricorrere a roboanti contaminazioni internazionali. Rispettando la tradizione più ancestrale, senza tralasciare il "gusto del domani".

Alfio Ghezzi, a metà ottobre, sarà dunque sotto la cupola del Mart. Una sfida che si preannuncia assolutamente stimolante. Tra conferme e il recupero di certe 'visioni' gastronomiche.

Come Josean Aluja del Nerua di Bilbao reinventa i pintxo – lo stuzzichino della cultura più golosa dei Baschi, leggermente diversi dalle tapas, simili comunque ai cicheti della Laguna – Alfio interpreterà al meglio polenta, patate e "formai de mont", privilegiando l'estetica e l'etica.

Peccati di gola, per rilanciare l'autorevolezza del Mart.



Noi siamo fatti d'acqua. Dove questo 'noi' allude al Pianeta. E all'uomo. Dalla cosmologia alla biologia. L'acqua come risorsa prioritaria, fondamentale, specialmente in agricoltura. Talmente importante che già il filosofo Tertulliano nel II secolo definiva l'acqua 'uno dei quegli elementi che, prima di ogni ordinamento cosmico, riposavano in Dio'. Ecco perché bisogna rispettare l'età delle acque, in quanto sostanze antiche'. Concetto filosofico e moderne interpretazioni che la Fondazione Edmund Mach ha recentemente approfondito l'importanza della risorsa idrica, sviluppando un dossier su 'Terra di Mach', il periodico di cultura tecnico-scientifica FEM, online sul portale www.fmach.it. Nel notiziario, che contiene una sintesi delle innumerevoli attività svolte in ambito ricerca, formazione e trasferimento tecnologico in tema di "risorsa blu", è presente l'editoriale del Presidente Andrea Segrè focalizzato sul tema della biodiversità, ma anche una serie di articoli sui grandi eventi,

L'ETÀ DELLE ACQUE

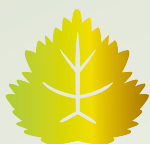
*La Fondazione
Edmund Mach
dedica grande
attenzione alla
'risorsa blu',
nel rispetto della
biodiversità*

L'inserto dedicato all'acqua è un viaggio nelle attività di formazione, ricerca e trasferimento tecnologico. Nell'articolo di apertura Sergio Menapace, spiega che la Fondazione Edmund Mach negli ambiti di competenza "continua, a partire dalla formazione dei giovani per infondere la consapevolezza di strategicità e attenzione nell'utilizzo dell'acqua, ad implementare ricerca e sperimentazioni per migliorare gli aspetti gestionali (es. sensori e tecnologie IoT - agricoltura di precisione), per introdurre novità nei sistemi e tecniche irrigue (es. progetto PEI C&A per testare sistemi a basso consumo per irrigatori antibrina o sperimentazione per utilizzo di irrigatori soprachioma per l'esecuzione di trattamenti antiparassitari), per rafforzare studi attinenti il profilo della biodiversità e l'evoluzione ecologica degli ambienti acquatici nonché a potenziare la rete di acquisizione dei dati agrometeorologici (90 stazioni che coprono il territorio trentino).

E ancora, sempre in tema d'acqua come risorsa. In ambito formativo post secondario universitario è previsto un nuovo percorso di laurea specialistica in "agrometeorologia" attraverso il C3A centro universitario congiunto tra UniTN e FEM.

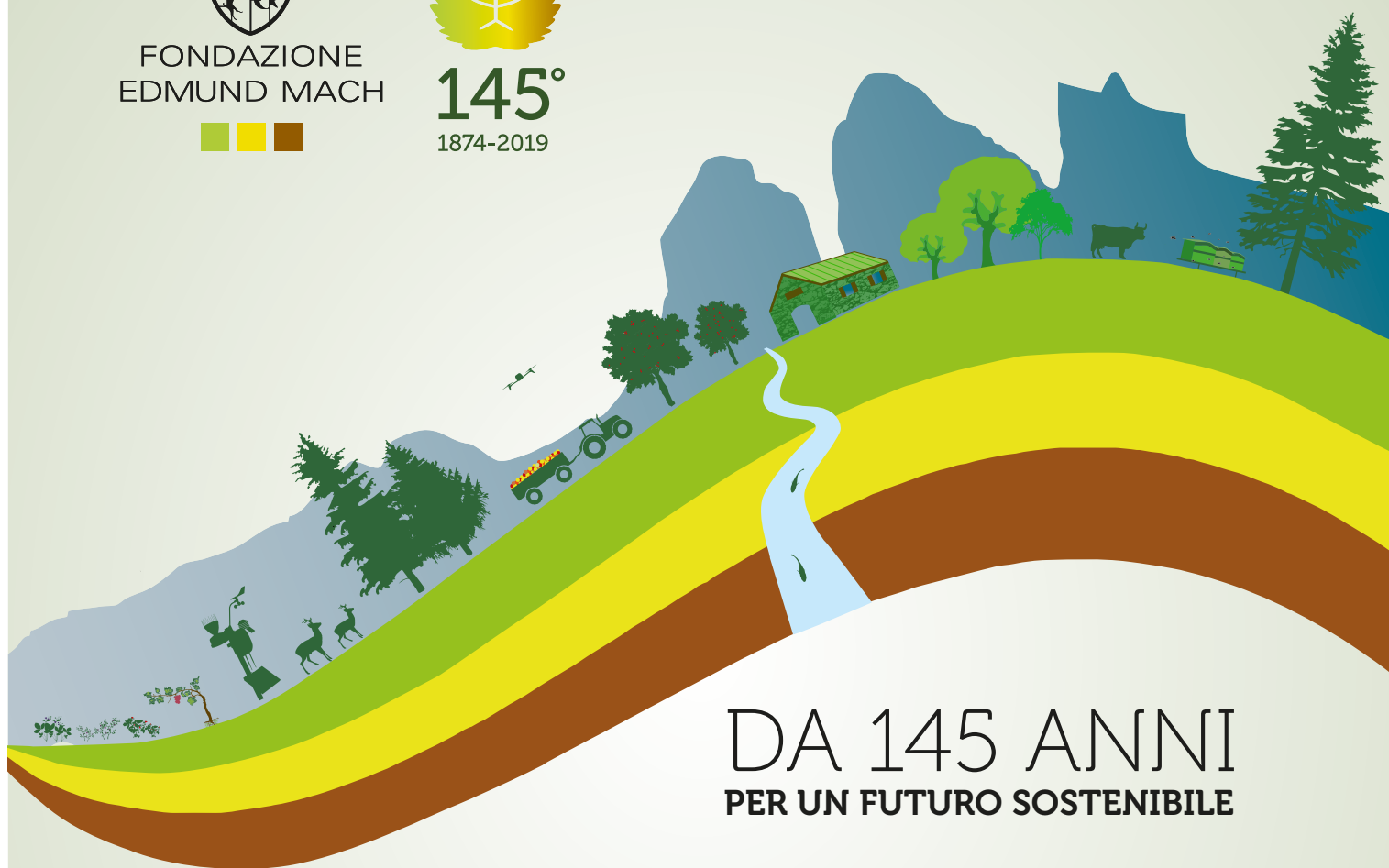


FONDAZIONE
EDMUND MACH



145°
1874-2019

TRENTINO



**DA 145 ANNI
PER UN FUTURO SOSTENIBILE**

**CELEBRAZIONI
145° ANNIVERSARIO
FONDAZIONE EDMUND MACH**



DOMENICA 10 NOVEMBRE 2019

PORTE APERTE
INGRESSO LIBERO

dalle 10 alle 17

il campus FEM apre le porte
con visite guidate, stand, laboratori,
attività dimostrative, mostre, spazio bambini,
area animali, punto smart farming,
ristorazione con specialità trentine.

Maggiori info su www.fmach.it/145

Con il patrocinio di



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



Media Partner



Rai **Trentino**



L'INFORMATORE
AGRIARIO

terra e vita



terra **trentino**
SOLIZIO TRENTINO 03/2019 29

GUIZZI DI GUSTO

Salmerino alla griglia

Ingredienti

1 salmerino Astro
fagiolini Grisotti
fichi maturi
olio evo
limone
odori dell'orto



Esecuzione

Eviscerate il salmerino sotto l'acqua corrente, facendolo una volta asciugato con un trito di foglioline tenere di basilico salate e pepate e alcune fettine di limone; ponetelo, dopo averlo massaggiato con olio di qualità, sul grill caldo per circa 7 minuti, girandolo un paio di volte.

Nel frattempo avrete lessato i fagiolini Grisotti che con qualche goccia di balsamico e olio evo saranno perfetti. Infine mettete i fichi tagliati a metà sul grill e quando li vedrete caramellarsi adagiateli accanto al salmerino e servite.



Silvia Agagliati Fozzer

Piemontese di nascita, trentina "da sempre" senza comunque dimenticare le sue radici. Non a caso è l'animatrice del Circolo Austrosabaudino Trentino, un convivio 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.



**DIVENTARE
GRANDI,
INSIEME.**

Crescere è mettere insieme quello che eravamo e quello che siamo ora: giorno dopo giorno ci siamo impegnati al tuo fianco per raggiungere traguardi ambiziosi. Qualità dei mangimi, esperienza maturata sul campo e competenza dei nostri tecnici sono le risorse che offriamo oggi alle nuove generazioni di allevatori. Diventiamo grandi insieme, perché i progetti più importanti sono quelli condivisi, nella professione così come nella vita. www.fishfeed.eu





nuterraTM

Il nostro programma di Sostenibilità

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