Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

- ASTRO, l'affidabilità
- Pesce, antico simbolo di sana vitalità
- Depurare acqua con scarti della plastica
- Artigiano in fiera

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

ASTRO

2019

4

CONDIFESA TRENTO
fondo mutualistico
GESTIONE DEL RISCHIO

CONDIFESA TRENTO
CODIPrA
CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI

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

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

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

SOMMARIO

05 Editoriale

06 ASTRO, l'affidabilità

08 Pesce, antico simbolo di sana vitalità

12 La polenta dalla forza dell'acqua

15 Depurare acqua con scarti della plastica

18 Neve garantita e pura sopra lo zero termico

21 Artigiano in fiera

22 Il cibo, le scelte e la formazione del gusto

25 Il ritorno di Peter Brunel

27 Nuotatori trentini…esplosivi

30 Guizzi di gusto

Guizzo trentino
04 | 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

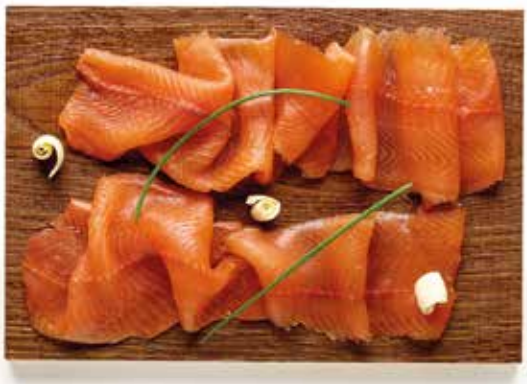
Collaborazione tecnica
Fondazione Edmund Mach
Unità Acquacoltura e Idrobiologia
Centro Trasferimento Tecnologico
Dipartimento Ambiente e Agricoltura di Montagna
dr. Fernando Lunelli

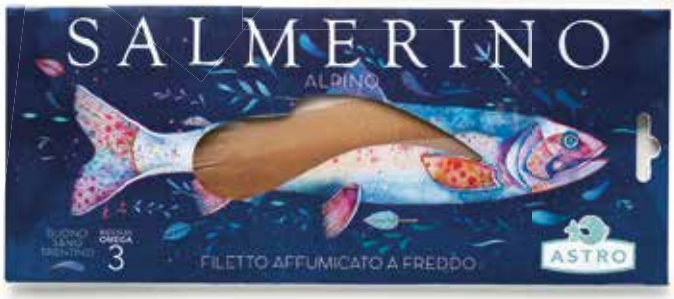
Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini
Leone Chistè

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





QUALITÀ TRENTINO

FRESCA BONTÀ

CUOCI E GUSTA

PRONTI DA GUSTARE

GOLOSI AFFUMICATI

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

EDITORIALE
di Diego Coller

Natale e le sue feste, con il cibo che assume significati di condivisione, di sincera familiarità. Cene della vigilia o pranzi di circostanza dove il pesce non deve mancare. Per una questione di onestà gastronomica, non solo per concetti di consumi tradizionali. Del resto il pesce d'acqua dolce riesce a soddisfare al meglio ogni succulento banchetto di fine o d'inizio anno.
Pesce d'identità montanara, per educare ad un consumo più responsabile delle pietanze. Non serve ostentare arredi di tavole imbandite con sfarzo cercando banalmente di scimmiottare certe spettacolarizzazioni televisive o il 'bombardamento' mediatico dei vari social. Ostentazione che non rende giusto onore al concetto di saper mangiare gustando la semplicità.
Ecco perché anche in questo numero natalizio di Guizzo cerchiamo di stimolare i nostri lettori superare certi stereotipi alimentari, diventare consumatori attenti, curiosi. Per non dimenticare usi e costumi della gente trentina, la sapienza con la quale si sceglie un prodotto gastronomico, come una determinata specialità di pesce nostrano.
Con l'augurio di un 2020 sereno. E gustoso. Come noi di ASTRO cerchiamo di garantire con le nostre produzioni. Sincere, tutto l'anno.

ASTRO, L'AFFIDABILITÀ

I prodotti ittici costituiscono una valida alternativa ad altri alimenti proteici di origine animale.

Tradizionale è la definizione che meglio esprime il concetto di 'facilmente riconoscibile, affidabile, di sicura origine'. Ecco perchè ASTRO non è solo un marchio che identifica l'Associazione Troticoltori del Trentino, ma anche la certificazione della tracciabilità della sua produzione. Una organizzazione che raggruppa una settantina d'aziende, tutte impegnate nella coltura del pesce d'acqua dolce. Allevamenti rispettosi di ogni equilibrio ambientale, a tutela del prodotto. Troticolture baluardi di una tradizione decisamente radicata nelle valli del Trentino. Basata sull'esperienza di generazioni di caparbi operatori che grazie alla purezza delle acque fluviali, al gorgoglio di freschissime fonti riescono a proporre pesce sano, fresco per antonomasia.

Trote e salmerini che davvero guizzano negli specchi d'acqua, pronti ad essere pescati, opportunamente lavorati prima di giungere sulle tavole dei consumatori più accorti. Quelli – ed è questo uno dei cardini della filosofia produttiva di ASTRO – che scelgono con oculatezza, per un consumo responsabile, contro sprechi che possono danneggiare l'habitat.

Ecco perché ogni centro d'allevamento di ASTRO è certificato 'Friend of the Sea', vale a dire il rispetto delle acque che confluiscono al mare e quindi pesce che può vantare il Marchio qualità Trentino nonché l'esclusivo, prioritario quanto importante, marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta. Ma la sicura qualità dei pesci di ASTRO si riscontra in tutte le 'trasformazioni' della materia prima, ovvero proposto per elaborare con gusto gastronomico i piatti della consuetudine alimentare, ma anche trote, salmerini, pure il carpione appositamente 'sfilettati' o marinati, da mettere in tavola per semplici, immediati, sfiziosi manicaretti.

La particolarità del 'pescato' di ASTRO non si ferma solo al con-

sumo. Gli scarti della trasformazione del pesce sono parte integrante di un progetto di ricerca di grande importanza e innovazione portato avanti in sinergia con l'Università degli Studi di Trento: estrarre il benefico Omega3 con scopi farmaceutici. Perché i prodotti ittici – fonte di proteine, sali minerali, vitamine – costituiscono una valida alternativa ad altri alimenti proteici di origine animale, razze che vivono fuori dall'acqua, solitamente animali di carne rossa. Una diversità fondamentale. Come dire: pillole proteiche, ricche di grassi polinsaturi, ricchi di Omega3, quelli che ci proteggono dalla formazione di trombi ed emboli, riducendo i trigliceridi circolanti nel sangue e l'aggregazione delle piastrine. Inoltre il pesce d'acqua dolce ha un basso contenuto di colesterolo.

ASTRO è inoltre attenta a tutto quanto è legato alla tutela dell'acqua. Nasce da questo 'Guizzo Trentino', la rivista trimestrale che stimola i nostri affezionati clienti a scegliere con oculatezza le produzioni ittiche, pubblicazione che però rilancia tuta una serie di 'guizzo', quelli legati all'ingegno, all'arte del saper fare, tra creatività e informazioni mirate all'educazione sensoriale, per consumare con criteri responsabile, capire la qualità, gustare i prodotti ASTRO con assoluta fiducia.

ASTRO SALUTA PAOLO E MATTIA

Una foto, per una ricorrenza speciale. Quella che ASTRO ha voluto dedicare a due suoi storici dipendenti, che in queste ultime settimane hanno meritato il giusto pensionamento. Due collaboratori ritenuti vere 'colonne' della nostra associazione. Perché hanno davvero contribuito allo sviluppo di tutto il nostro comparto, operando sia nel reparto produzione come in quello della commercializzazione.

ASTRO ha detto grazie a Paolo Pedot, dal 1 gennaio 1990 impegnato nel comparto della produzione, diventando il responsabile di settore. Con lui è andato in pensione pure Mattia Boschini, in azienda dall'ottobre 1989, da anni responsabile commerciale. Un grazie e un augurio… per un meritato, guizzante riposo.

PESCE, ANTICO SIMBOLO DI SANA VITALITÀ

L'acquacoltura consente la diffusione di una cultura alimentare decisamente capillare

Il pesce, di ogni tipo, è da sempre sinonimo di vitalità e altrettanta genuinità.
Lo è dai tempi remoti, fin dai primordi dell'umanità. A partire dalla preistoria.
Con il pesce come componente decisiva per il sostentamento delle popolazioni che vivevano vicino le coste dei mari come lungo le rive di laghi e torrenti.
Ad ogni latitudine, specialmente in zone montuose, dove la simbiosi con l'acqua di prioritaria importanza.
Tutte le 'comunità del cibo' danno al pesce un valore non solo nutrizionale, pure simbolico.
Così in affreschi tombali egizi e nei mosaici romani è simbolo di sessualità: il delfino, considerato pesce, era il simbolo di Afrodite e le sirene di Omero incantavano i marinai.
Il Cristianesimo attribuisce al pesce un significato mistico e Gesù cerca i discepoli tra i pescatori e compie il miracolo dei pani e dei pesci. Oggi miliardi di persone ne consumano e concorrono all'impoverimento o all'estinzione di molte specie. Il Giappone è il Paese che consuma più pesce soprattutto crudo (sushi e sashimi) ma è stato ed è un'importante fonte di cibo anche per le civiltà del bacino mediterraneo.
Da alcuni decenni l'acquacoltura è una valida alternativa alla pesca per consentire la disponibilità di alimenti pregiati. E' bene sottolineare che l'acquacoltura offre una ampia scelta per l'alimentazione dell'uomo: oltre alle specie carnivore molto ricercate (salmone, trota, branzino, orata, rombo, storione, anguilla), vi sono anche specie vegetariane ed omnivore (tilapia, cefalo, tinca, carpa erbivora, carpa comune, carpa argentata e diversi tipi di cefalo), nonché molluschi (cozze, vongole, ostriche), crostacei (soprattutto mazzancolle, gamberoni, capesante) e per usi farmacologici anche filtratori (spugne, ascidie, anfiossi),

piante (alghe), perle.
Tutte le specie ittiche, selvatiche o di allevamento, hanno ottime qualità nutrizionali e sono adatte a tutte le età perché più digeribili della carne in quanto l'assenza di tessuti connettivi rende più facile il lavoro dei succhi gastrici. Le sue proteine sono di alto valore biologico e grazie al basso contenuto in purine e pirimidine determinano una bassa produzione di acido urico. I grassi sono presenti nel pesce in misura variabile per età, sesso, stadio fisiologico, stagione, ambiente e soprattutto secondo la specie da quelli più magri (merluzzo, sogliola, trota, orata, storione, dentice, branzino) a quelli più grassi (soprattutto pesce azzurro: alici, sarde, anguilla, tonno, aringhe, salmone, sgombro); sono ricchi però di acidi polinsaturi, e di acido linoleico coniugato (utili per la prevenzione delle malattie cardiovascolari e la riduzione del colesterolo cattivo nel sangue), nonché di acido a–lipoico (che ritarda l'invecchiamento ed è utile contro il diabete), che l'uomo non sintetizza e devono essere introdotti con l'alimentazione. Nel pesce sono presenti inoltre in buona quantità anche fosfolipidi, importanti per la funzionalità nervosa, ma, a differenza dei crostacei (scampi, astice e gamberi) è basso di norma il contenuto in colesterolo. Sono importanti anche i sali minerali (selenio, iodio, sodio, fosforo, zinco e ferro) e le vitamine A, E, gruppo B ma la variabilità tra le specie ittiche è notevole.
Naturalmente, tenendo a mente queste notizie può essere utile conoscere quali siano i pesci da evitare e quelli consigliati. Lo ribadisce con grande cognizione di causa Dario Cianci, storico dell'Accademia Georgofili, autorevole studioso sull'evoluzione del cibo.
Le specie più consigliate sono le carpe (comune, erbivora, testa grossa, argentata), la spigola (o branzino), l'orata, il cefalo, il merluzzo, il rombo, la trota, lo storione e le sogliole tutti a

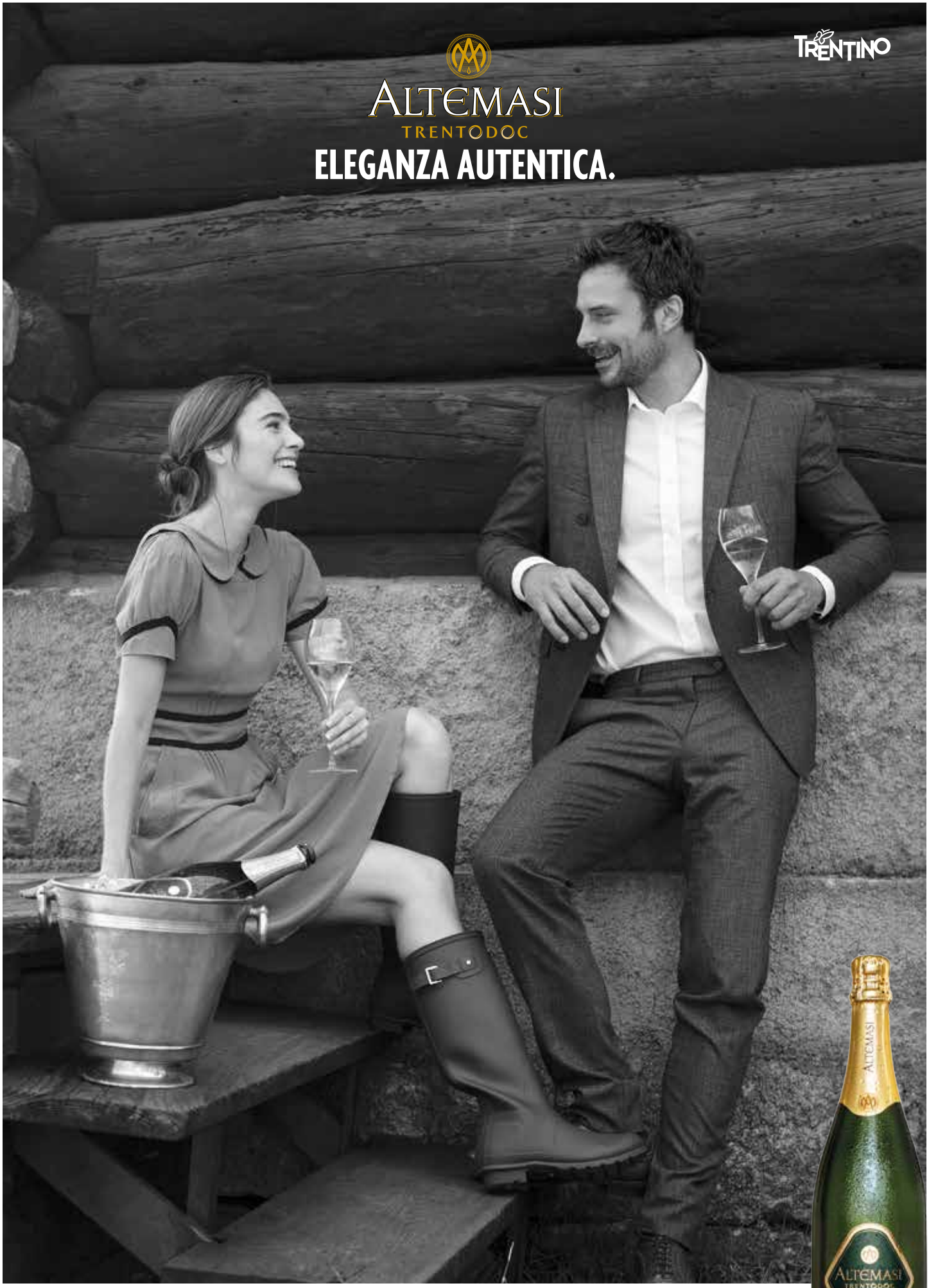
carne bianca, magra e facilmente digeribile. La triglia e la spigola compensano il leggero eccesso di grassi con la ricchezza di fosforo e potassio. L'orata è il pesce con un ridotto numero di lische più indicato per tutte le età (dal bambino all'anziano). Qualche dubbio è sollevato sul salmone perché concentra nelle carni le sostanze nocive prese dalle acque e per le scorie che rilascia nell'ambiente. Sconsigliati sono i gamberi tropicali che arrivano dall'Asia e dall'America Latina e, con il sistema intensivo sono la causa principale della distruzione delle foreste di mangrovie.

E' sconsigliato anche il pangasio, allevato in Vietnam in acque ad alto inquinamento e importato surgelato e trattato con tripolifosfato di sodio, dannoso per la salute del consumatore; poco interessante per qualità organolettiche e nutrizionali, il suo consumo aumenta nelle mense aziendali e scolastiche per il basso costo e per la polpa priva di lische.

I molluschi come filtratori possono portare infezioni (tifo, paratifo ed epatite virale); la cottura attenua il rischio mentre il limone non ha ruolo protettivo.

La domanda che ci facciamo di solito di fronte a questa offerta di prodotti ittici è se il pesce allevato è buono come quello pescato; non sono possibili risposte valide per tutti i prodotti perché le qualità bionutrizionali ed organolettiche dei prodotti di allevamento variano in relazione alla specie ed alle tecnologie adottate.

Per di più il pesce di allevamento ha una minore concentrazione di sali minerali e il rischio da possibili sofisticazioni dei mangimi con i quali viene alimentato, ma quello selvatico è esposto al rischio di scorie tossiche (metalli pesanti - mercurio - ma anche diossina e policlorobifenili). Dubbi ci sono anche sulla possibilità di riconoscere il pescato dall'allevato; perché l'offerta di soggetti di taglie omogenee non significa che la scelta sia avvenuta in un impianto di acquacoltura. Può essere di aiuto l'etichetta sulla quale per legge UE devono essere precisati: la specie, se si tratta di pesce pescato o allevato, lo Stato membro o il Paese terzo in cui si è svolta la fase finale di allevamento, l'eventuale zona di cattura dei giovani.



Dai vigneti di montagna del Trentino nasce lo spumante metodo classico Altemasi Trentodoc.
Le caratteristiche del clima e del territorio gli donano freschezza e personalità. Con Altemasi l'eleganza ha uno stile unico.

LA POLENTA DALLA FORZA DELL'ACQUA

I mulini testimoni dell'evoluzione agroalimentare di tante comunità alpine

La forza dell'acqua per battere la fame. Trasformando le granaglie in farine e dunque consentire di sfornare pane. Per secoli i mugnai sono stati decisivi nella lotta per la sopravvivenza d'intere comunità, specialmente quelle tra le Dolomiti. Una professione basata proprio sull'arguzia, sul modo migliore per contenere l'impeto di rogge e torrenti volutamente 'deviati', incanalati verso le grandi ruote che muovevano la macina. Arte rurale, maestria costruttiva, altrettanta dedizione. Sempre con l'impegno quotidiano. Proprio per consentire alle famiglie di procurarsi farine e dunque mettere in tavola un pezzo di pane.

I mulini ad acqua oramai sono semplici archetipi di un'economia alpina in via di completa estinzione. Una fine decretata non solo e soltanto dall'introduzione della meccanica moderna, l'energia garantita dall'elettricità, ma anche la chiusura di un ciclo dovuto al cambiamento dei consumi alimentari.

Molino per macinare il mais, per farine da polenta, ma anche per 'sfarinare' il frumento. Pure segale e orzo. Anche se l'attenzione prioritaria era verso 'l'oro giallo', la farina di granturco.

La polenta è stata per secoli il cibo quotidiano per schiere di dinastie contadine. Ogni famiglia, a mezzogiorno, metteva in tavola la fumante cupola dorata. Cupola, perché in Trentino la polenta ha consistenza maggiore rispetto alle abitudini tra i casali della pianura veneta, pure tra i caseggiati padani. Dura, in Trentino, molle verso il Po. Memorabile la sequenza cinematografica di Novecento, il film capolavoro di Bernardo Bertolucci. Quando sulla tavola della famiglia di Olmo – il figlio del fattore – viene versata una succulenta colata di polenta molle, insaporita solo dal profumo di una sola aringa ('peclin', nel dialetto trentino)

appesa al soffitto, sopra il tavolo… Sintesi perfetta tra il desiderio alimentare e la realtà di schiere di famiglie contadine alle prese con la trasformazione di quanto coltivavano.
Mulini e mugnai, un rapporto stretto, inscindibile. Che ha decisamente scandito pure l'evoluzione del gusto e contribuito a rendere tipica non solo la preparazione di polenta o particolari 'tocchi di pane', ma anche diffuso il concetto di prodotto tipico.
Fino al 19° secolo praticamente non c'era comune trentino che non avesse il suo mulino. Era il vanto del paese e il mulino – in base a leggi d'inizio del 1200 – aveva il privilegio dell'inviolabilità. Ossia un 'diritto d'asilo'. Proprio come quello riservato al luogo sacro della chiesa. Proprio perché 'sacri' erano ritenuti i molini stessi.
Stando alle catalogazioni del Museo degli Usi e costumi della gente trentina, di mulini se ne contavano quasi mille. Accuditi con orgoglio, difesi dalle rispettive comunità in quanto ritenuti baluardi di cultura oltre che strutture di fondamentale importanza per la sopravvivenza.
Documenti dimostrano che la figura del mugnaio operava pure con pratici quanto sostanziali azioni solidali. Il molino era una sorta di 'banco alimentare': alle famiglie più bisognose si anticipava la farina in acconto sul mais (o sul frumento) ancora da seminare. Senza tanti preamboli. Si sperava semplicemente nella Provvidenza.
Il mugnaio era pure una persona istrionica, talvolta enigmatica, anche se di fatto pratico 'artista della bontà'. Solo lui riusciva a destreggiarsi tra corde, pale, cinghie, macine, soffietti polverosi e altrettanti scroscianti rigagnoli d'acqua zampillante, gestendo (domando) il tutto con assoluta precisione. Per garantire appunto il massimo del buono dalla trasformazione dei cereali.
Dei tanti mulini ad acqua sparpagliati nelle vallate dolomitiche ora 'resistono' solo alcuni caparbi artigiani. In un numero che si conta sulle dita di una mano. E anche tra questi la modernità certo garantisce l'ottima qualità del prodotto, ma toglie il fascino retrò, quello appunto del mulino azionato solo con la forza dell'acqua.
Tra gli ultimi 'molinèri' che hanno deviato oltre la macina l'impeto dell'acqua citazione doverosa per Paolo Pisoni. Una dinastia, la sua, che per quasi due scoli ha gestito il fascinoso molino sulla roggia che a Calavino scende da Lagolo, sgorga sotto i bastioni dello storico Castel Madruzzo. Acqua preziosa, una forza che ha alimentato leggende, tra misteri e suggestioni, in quanto è l'unico rio impetuoso di una vallata certamente parca di fonti zampillanti.
Attorno all'opificio dei Pisoni è sorto pure il rione, chiamato Mas, in un intreccio di case in pietra tra il gorgoglio della roggia che scende nell'ameno

lago di Toblino. Rione dinamico, per secoli decisamente di assoluta vivacità. Dove operavano fabbri, falegnami con tanto di segherie, oltre che mugnai. Almeno una quindicina di strutture, officine tutte azionate dalla roggia che scende dal Bondone, mulini citati in documenti che risalgono al 1235. Mulini decisivi per le popolazioni della Valle dei Laghi, in particolare per quella che si snoda da Calavino verso Cavedine, da sempre zona di coltivazione di frumento e – dai primi dell'Ottocento - di 'mais da polenta' oltre che di grano saraceno, il 'formenton' riservato a polente scure, dopo una lunga, paziente cottura nel paiolo in rame.
I Pisoni da qualche stagione hanno chiuso. A malincuore. Troppa burocrazia nella gestione, struttura in parte obsoleta, ma anche e soprattutto un mancato ricambio generazionale. E la fine di un ciclo di civiltà rurale.
A livello artigianale in Trentino ora funzionano praticamente solo due aziende molitorie, gli Agostini di Caldonazzo – quelli del mais spìn coltivato in Valsugana, struttura che vanta pure la macina più antica del Trentino, datata 1788 – e le macine dei Pellegrini di Varone, vicino il lago di Garda.
Così i mulini diventano speciali spazi museali. Archetipi di un passato che con forza dell'acqua garantivano il sostentamento di tante comunità.
Per capire il vero valore dei mulini azionati dall'acqua basta dirigersi in Valle del Chiese, al molino di Cimego, oppure a Fondo, in valle di Non, pure a Cimone e Brentonico, senza tralasciare l'antico molino custodito in Valle dei Mocheni, vera attrazione della Comunità del Fersina. Vallata, quella mochena, rinomata anche per la fornitura delle pietre da mola, che dopo essere state scolpite venivano trasportate in tanti molini di fondovalle.
Per conservare nel tempo la memoria dei molini azionati solo dalla forza dell'acqua, è stato magistralmente recuperato quello della Val di Rabbi, nella frazione di Pracorno. Un museo d'assoluta attualità.
Risale agli ultimi anni del 1700, come dimostra l'incisione sulla pietra inferiore della macina, siglata 1813, mentre l'affresco in facciata, con l'immagine della Madonna di Caravaggio e Santa Caterina d'Alessandria, protettrice dei mugnai, riporta la scritta 1830.
Nulla è lasciato al caso, ogni dettaglio è stato recuperato e fornito di spiegazioni didattiche. Proprio per consentire alle giovani generazioni – ma anche a schiere di turisti che frequentano il vicino centro termale di Rabbi – di tramandare nel tempo il fascino dell'arte molitoria. Animata solo dalla forza dell'acqua.

DEPURARE ACQUA CON SCARTI DELLA PLASTICA

Tappi usati di bottiglie sintetiche che diventano agenti pratici per bonificare micro impianti industriali

La plastica e l'acqua, un rapporto ambientale dai risvolti devastanti. Con il mare sotto attacco proprio da gigantesche quanto scriteriate discariche di materie plastiche. Acqua marina 'contaminata' da micro particelle d'origine sintetica, che insidiano ecosistemi e minano pure lo sviluppo ittico.
Mentre i più autorevoli centri di ricerca a livello mondiale si mobilitano per trovare soluzioni di bonifica – al largo nell'oceano Pacifico galleggia un'isola di plastica grande 3 volte la Francia! – un gruppo di giovani ricercatori ha realizzato un sistema che sfrutta (in piccolo) proprio la plastica per depurare acque reflue. Innovazione di grande ingegno, per aiutare l'ambiente senza ricorrere a mastodontici investimenti.
Agire 'in piccolo, pensando alla grande'. E' l'idea scaturita da una start-up messa a punto a Rovereto all'interno di Progetto Manifattura, l'innovativa hub green del Trentino, in sinergia con l'Università di Pavia.
Un sistema originale e super ecologico per depurare le acque di scarico di piccoli impianti industriali utilizzando dei comuni tappi di plastica riciclati, quelli delle bottigliette delle più diffuse bevande. Tappi sintetici al servizio dell'ambiente, per un vero riciclo.
La sperimentazione è partita nel 2016 e i risultati sono più che incoraggianti.
Composta da quattro soci, due biologi, un chimico e un impiantista, la giovane azienda propone un sistema innovativo ed ecologico per la depurazione delle acque reflue: la Rcbr (Rotating cell biofilm reactor) utilizza esclusivamente i tappi di plastica

riciclati come base per la creazione di colonie di batteri in grado di degradare le sostanze inquinanti a base di azoto e carbonio.
Ma come funziona? Si tratta di un contenitore in metallo rotante, nel quale vengono inseriti migliia di tappi di plastica, provenienti da bottiglie, tetrapack e bevande varie. A contatto con l'acqua sporca viene a formarsi una sottilissima pellicola formata da colonie di batteri che si trovano a vivere e proliferare sulle pareti stesse dei tappi. Infilandosi tra i tappi 'mangiano' letteralmente gli inquinanti, depurando l'acqua reflua.
Idea semplice quanto assolutamente ecosostenibile. Per tanti motivi.
"Con 5 chilogrammi di tappi riusciamo a depurare 1 metro cubo di acqua e ridurre le emissioni di CO2 di 17 chilogrammi", spiega Dario Savini, uno dei creatori del sistema. "Invece di carissimi elementi plastici prestampati, abbiamo impiegato banali tappi riciclati che, per forma e materiale, sono perfetti come abitazioni – carrier in termini tecnici – per i batteri". I tappi concorrono ad aumentare il volume dove possono proliferare i batteri pulitori, un po' come accade nel filtro biologico degli acquari. Il sistema inoltre è energeticamente economico, perché pensato per consumare pochissima energia: i dati che emergono dalla prima applicazione a scala industriale, dimostrano un consumo massimo di energia pari a 1,7 kWh per depurare 1 metro cubo di refluo. Secondo la start-up trentina "l'impianto Rcbr presenta un consumo di energia pari a 0,4 kWh, quindi un costo 7,5 volte inferiore per depurare un metro cubo di reflui". Il sistema si basa sul concetto di up-cycling, ovvero il rifiuto diventa risorsa e viene riutilizzato come materia prima. "La nostra macchina depura i reflui, con una serie di effetti positivi sull'ambiente. Oltre ad avere costi bassissimi legati ai consumi di elettricità, offre un esempio reale di circular economy", ribadiscono i quattro giovani ricercatori.
Anche l'impatto sul territorio è limitato: il sistema è lungo infatti 3,30 m e largo 1,30 in larghezza, mentre i depuratori tradizionali possono misurare anche 20-25 mq. «Molte imprese alimentari e zootecniche producono quantità di reflui importanti, che richiedono impianti in larga scala, spesso difficili da installare per le grandi dimensioni e che hanno un impatto rilevante» sottolineano ancora questi 'inventori'. «Con questo tipo di impianto birrifici, ma anche allevamenti, aziende del comparto alimentare e piccoli aggregati urbani (gruppi di qualche decina di famiglie) possono avere un impianto ecologico, a basso consumo e a basso ingombro».
I tappi impiegati nel depuratore inoltre sono anche socialmente utili in quanto provengono dalle campagne di raccolta e riciclo organizzati da associazioni come Trentinosolidale Onlus, che ha un magazzino raccolta tappi a Rovereto, e altre Onlus che operano in Lombardia. Per 'caricare' il sistema di depurazione servono circa 4 quintali di tappi. I costi di questi sono devoluti in opere benefiche.

Temperature Adapted Feeds™

LET'S GROW TOGETHER

IL MANGIME ADATTO PER LA STAGIONE INVERNALE

L'edizione invernale favorisce l'utilizzo da parte del pesce di energia e proteine in acque con temperature basse.

ALLER AQUA

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

NEVE GARANTITA E PURA SOPRA LO ZERO TERMICO

Recuperare il calore della centrale termica di Cavalese alimentata con gli scarti del legname per 'sparare' candidi fiocchi

L'inverno 2019 promette bene. Neve in quota, l'apertura della stagione dello sci anticipata su tutte le Dolomiti. Manto nevoso anche a quote relativamente basse, fiocchi ghiacciati per il naturale innevamento. Coltre bianca che ha subito smorzato polemiche ambientaliste legate al 'bombardamento' dei cannoni per la produzione di neve artificiale. Stimolando i centri di ricerca a prevedere futuri sviluppi dei tempi e modi per 'sparare neve' nel rispetto dell'habitat. Non solo: recuperare recenti devastazioni boschive come energia pulita – e a costi irrisori – per alimentare impianti sciistici bisognosi di neve.

Una sfida tra ambientalismo e alta tecnologia energetica. Con la Val di Fiemme decisamente all'avanguardia. Ai massimi livelli.

Perché sono riusciti a produrre neve artificiale utilizzando prevalentemente gli scarti del legno degli alberi devastati dall'impeto della tempesta Vaia dell'anno scorso. Un modo anzitutto pratico quanto ecologico di liberare il bosco dagli schianti e usare pure il legno di scarto come preziosa, pulita fonte energetica. Legno per neve, si potrebbe dire.

I tecnici di Fiemme Energia – azienda da anni impegnata nel teleriscaldamento di Cavalese - sono riusciti a perfezionare una procedura che consente – grazie al potere energetico del legno – l'alimentazione di 'cannoni' pronti a 'sparare' neve artificiale anche quando la temperatura dell'aria è ben sopra lo zero termico, addirittura fino ad oltre 15 gradi!

Progetto scaturito dall'intuizione di un giovane ricercatore, Francesco Besagna, che è riuscito a coinvolgere Trentino Sviluppo, il Polo Meccatronica di Rovereto, ottenendo oltre 2 milioni di euro in finanziamenti europei e di aziende private (Leitner, azienda primaria nell'innevamento programmato, su tutte) compresa la Marcialonga di Fiemme e Fassa. Progetto NeveXN ovvero 'neve perenne', che dopo un paio d'an-

ni di sperimentazione ora vede il supporto decisivo del cippato (trasformazione ecologica del legno, ridotto in piccole scaglie) di BioFiemme Energia, materia energetica per processi naturali recuperata dalle foreste distrutte da Vaia. Materia prima disponibile, purtroppo, in grande quantità. Come dire: non tutto il male vien per nuocere. Il tutto con un cuore green, proprio perché è l'energia termica che produce i candidi gelati fiocchi.
In pratica si recuperano i fumi termici della centrale a biomassa, fumi trasformati in vapore a 140 gradi con 3,5 bar di pressione. Il vapore viene poi 'intubato' in un 'vapordotto', collegandolo all'impianto per produrre freddo e dunque neve. Una trentina di quintali di neve al giorno, anche a temperature sopra lo zero. Tecnologia ancora applicata in pochi esemplari, macchinari destinati a risolvere carenza di neve in occasioni sportive speciali, anche in vista delle Olimpiadi del 2026. L'importante è essere pronti.
Neve dunque che riduce al massimo lo spreco energetico e tecnica produttiva in grado di superare certe crescenti critiche ambientaliste allo sci alpino ai tempi di Greta, la ragazza leader della 'nouvelle vague' della lotta per la difesa del clima. Due, le principali soluzioni.
Con i 'cannoni a vapore', in questo contesto, che possono magari sostituirsi al nuovo sistema di conservazione chiamato 'snow farming', vale a dire un manto nevoso che è stato conservato dalla scorsa stagione fredda, 'impacchettato' dentro enormi lenzuola con uno strato isolante di trucioli di legno. Una soluzione comunque onerosa quanto impegnativa, applicata su piste di Coppa del Mondo, come sul tracciato austriaco di Soelden, già a fine dell'ottobre scorso. E ancora: 'lenzuolate di neve conservata' anche a Livigno e su certi tracciati nel cuore di ghiacciai alle prese con il riscaldamento globale.
Tutto questo per rispondere alla necessità di neve. In quanto

nessuna stazione turistica può resistere senza neve artificiale e quelle che non hanno soldi per gli impianti – costosi, tanto più se in grado di funzionare con energia tradizionale – soccombono.
Lo sdegno degli ambientalisti non trova d'accordo i dirigenti delle società che gestiscono i 'caroselli' dello sci. Che ribadiscono la correttezza del loro operato. In quanto sostengono che in ogni caso (sia con neve 'impacchettata' o quella dai 'cannoni') non si tratta d'innevamento artificiale, ma semplicemente di acqua. I moderni impianti usano solo ed esclusivamente quella e non c'è alcuna differenza con i sistemi irrigui in uso nelle campagne di fondovalle. Anzi, quella per lo sci è ancora più sicura. L'acqua dei campi si mescola quasi sempre ad ogni genere di pesticida, mentre quella per lo sci, quando fonde, quando si scioglie a fine stagione, torna pulita nei rigagnoli alpini. Senza ripercussioni su flora e fauna ittica. E nel caso dello 'snow farming' ci si limita a conservare quello che è caduto dal cielo…
Su questo concetto è d'accordo pure Giogio Daidola, docente di Economia del turismo dell'Università di Trento, da sempre in prima fila nelle battaglie per la tutela della montagna e degli equilibri ambientali legati allo sci alpino. ' E' vero, oggi, senza impianti per la produzione di neve, una stazione non sta in piedi. Ma è tutta la filosofia dello sci che andrebbe ridiscussa. Per fare i conti sui costi di produzione (attorno ai 5 euro a metro cubo) fino a quando potremo andare avanti?'
Alla domanda, gli impiantisti rispondono con una constatazione: le stazioni sciistiche sono la prima industria che permette di far rimanere la gente in montagna, anziché spopolarla.
Dunque, produrre neve in caso di necessità agonistica o per il turismo invernale, diventa (purtroppo?) fondamentale. La soluzione ora individuata da BioEnergia Fiemme è però altrettanto incoraggiante. Recupera i danni causati da Vaia per rendere lo sci maggiormente ecosostenibile.

Un boom di presenze che ha dell'incredibile: oltre un milione di visitatori! Milano ha ospitato una rassegna dell'artigianato che non ha eguali al mondo.
Edizione numero 24 per un 'Artigiano in Fiera' assolutamente memorabile. Archiviata con un nuovo progetto: renderla davvero internazionale il prossimo anno, con l'edizione che coinciderà pure con il secolo d'attività di Fiera Milano.
Arti e mestieri in mostra, con una straordinaria risposta del pubblico. Una folla curiosa e attenta, che ha potuto incontrare anche più volte, nelle diverse giornate di fiera, gli oltre 3 mila artigiani giunti a Milano da tutto il mondo.
Artigianato e golosità. Quella legata allo slogan più indicato della rassegna: piacere di conoscerti.

ARTIGIANO IN FIERA

È proprio in quest'ottica che ASTRO ha partecipato alla kermesse, nel Padiglione 1, con lo stand nello spazio dedicato al Trentino. Un successo, sotto tutti i punti di vista… e del palato. Centinaia di degustazioni, una miriade di richieste informative sul comparto trentino dell'acquacoltura, in un clima di assoluta positività, che hanno messo al centro sia la persona che le materie prime trasformate dai veri 'artigiani del gusto'. Come i troticoltori di ASTRO.
Visitatori accorti, stimolati a partecipare anche grazie alla nuova formula per l'accesso, con il pass gratuito da scaricare esclusivamente via Internet, tramite l'apposita 'App' che – introdotta per la prima volta al mondo nell'ambito di un evento fieristico, ha dato la possibilità di cercare e ritrovare tutti gli artigiani, fino ad essere guidati all'interno dei padiglioni.
Qualità, autenticità, novità e altrettanta innovazione. A garanzia del consumatore. Alla Fiera di Milano-Rho è andata in scena una kermesse d'assoluta autorevolezza. Con lo spazio del food in netta evidenza. Lo confermano anche gli operatori di ASTRO presenti a Milano. E già si preparano le novità per il prossimo anno, per la Fiera del Centenario.

IL CIBO, LE SCELTE E LA FORMAZIONE DEL GUSTO

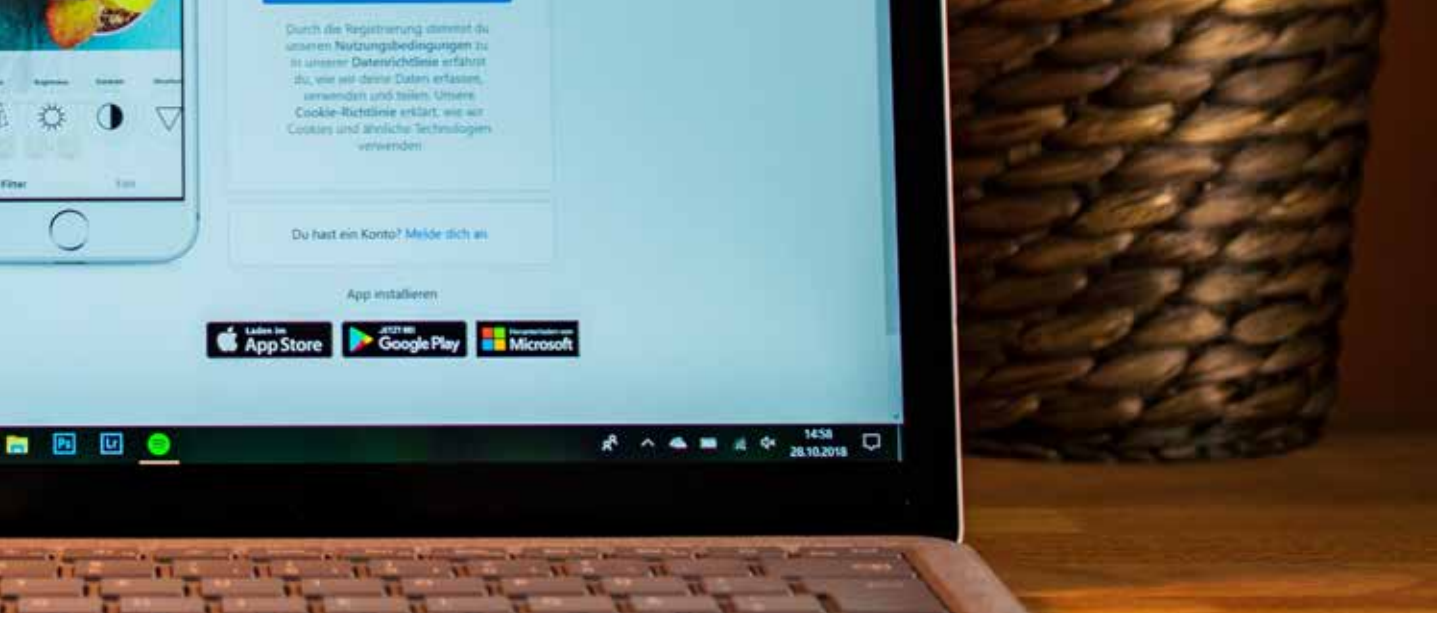
Consigli o influencer? Nel tempo di Internet e dei social più diffusi come orientarsi nella spesa quotidiana

L'uomo è ciò che mangia. Ma in tempi dove tutto è veloce, fugace, ostentato più che capito, che cosa è l'alimentazione? Una domanda alla quale le risposte non sono assolutamente scontate. Se la pongono – e cercano risposte – tanti sociologi, opinionisti, medici ed esperti nella comunicazione mediatica. Partendo da alcune considerazioni.

Nel passato l'alimentazione degli italiani era regolata dalla tradizione che stabiliva cosa, come e quando mangiare durante il giorno (colazione, pranzo e cena), nel corso della settimana (giovedì gnocchi, sabato trippa ecc.), nel susseguirsi delle feste (Natale e Capodanno, ecc.) e nel volvere delle stagioni (tempo delle mele, delle castagne, del vino nuovo ecc.). Tutto questo è scomparso e allora sono spuntati prima i fisiologi, poi i nutrizionisti e i dietologi che con il loro camice bianco e anche le loro piramidi hanno tentato e continuano a cercare di regolare l'alimentazione della popolazione, ma con scarsi risultati.

Sull'alimentazione oggi, usando terminologie anglofone, imperversano i blog (o siti) dove gli influencer (influenzatori) hanno migliaia e anche milioni di followers (seguaci più o meno fanatici). Inoltre i mezzi d'informazione, iniziando dai giornali, ogni giorno annunciano i cibi che non dobbiamo mangiare o i cibi che proteggono il cuore, fanno evitare il cancro o sviluppano l'intelligenza, in una ridda di notizie mutevoli e non di rado contrastanti, per cui quello che ieri era veleno oggi è salvifico o viceversa e questo va a incrementare l'attuale cucina di Babele, nella quale la gente, senza più le sicurezze della tradizione, diviene ansiosa se non timorosa di quello che deve mangiare.

Di particolare attenzione per la sua diffusione è il fenomeno de-



gli influencer, blog, blogger e followers che comprendono anche certi ciarlatani in rete.
Influencer è chi influenza qualcuno attraverso un blog, un sito di internet particolarmente predisposto per accogliere discussioni e scambi di opinioni. Proposto un tema si avvia una discussione alla quale via via si uniscono altri navigatori che con i loro più disparati pareri, e non di rado divagazioni, s'ingrossa il flusso dei messaggi, delle risposte, controrisposte e via dicendo, quando non si arriva ad insulti più o meno velati. Alcuni blogger con il tempo acquisiscono notorietà e hanno un elevato numero di utenti o seguaci (followers) più o meno abituali del sito che giunge anche a destare l'interesse di chi opera sul mercato. Sul sito compaiono allora messaggi pubblicitari che portano un utile economico per i blogger proprietari del sito e il blog da ludico diviene un lavoro remunerativo. Come in tutte le attività vi sono blogger trasparenti ma non mancano altri che non lo sono, divenendo influencer poco seri, superficiali, incompetenti e ignoranti degli argomenti che trattano e che, quel che è più grave, danno avvio a discussioni nelle quali i partecipanti non sono in grado di distinguere tra verità e falsità, i competenti dagli imbroglioni.
Ampio è oggi il fenomeno dell'influencer marketing: influencer scelti in base alla propria sfera di influenza che mostrano sostegno o approvazione (endorsement) per determinate marche o prodotti generando un effetto pubblicitario, ma senza palesare la finalità commerciale della comunicazione. Agli occhi dei consumatori, pertanto, gli influencer presentano una maggiore credibilità rispetto alle figure professionali impiegate dall'impresa per promuovere la propria marca e prodotti per esempio agenti, promoter, brand ambassador, testimonial ecc. L'azione degli influencer facilmente può sconfinare in una pubblicità occulta e divenire ingannevole per il consumatore che è indotto ad interpretare la comunicazione come un consiglio derivante dall'esperienza personale dell'influencer e considerarla attendibile. Per evitare ogni tipo di ambiguità, il Codice di Autodisciplina della comunicazione commerciale all'art. 7 impone che la comunicazione commerciale debba essere sempre riconoscibile come tale.
L'influencer non è una figura nuova, anzi antichissima, se si pensa a quanto avveniva nei secoli passati come documenta Piero Camporesi (Il Libro dei Vagabondi - Prefazione di Franco Cardini, Garzanti, Milano 2003) o i più anziani possono ricordare nelle piazze dei mercati dove i venditori ambulanti attiravano la gente con la loro oratoria per vendere la loro merce, soprattutto se falsa, come il filtro magico cantato nell'opera lirica L'Elisir d'Amore di Gaetano Donizetti. Ora però il fenomeno da limitato

e locale si è mondializzato, interessa un sempre maggior numero di persone e diviene pericoloso quando non riguarda più argomenti frivoli quali la moda, ma tecnici e sensibili e tra questi l'alimentazione in generale, la dietologia e la cucina, mentre i navigatori in rete non hanno la preparazione di distinguere le verità dalle falsità, le notizie corrette dalle bugie.

Esiste un metodo, uno schema, un percorso logico per individuare le informazioni sull'alimentazione vere da quelle false, inesatte, enfatizzate e distorte o almeno per avere un sospetto?

Assolutamente improponibile è un controllo pubblico dei siti, mentre importanti sono alcune precauzioni. Un primo sospetto per un ciarlatano informativo si deve avere quando un sito accoglie argomenti disparati che indicano una propensione a rilanciare notizie con lo scopo di catturare l'attenzione di una sempre più vasta cerchia di followers, soprattutto con più o meno evidente propensione a sollevare dubbi, sospetti e l'esistenza di cospirazioni o trame nascoste. Una seconda precauzione sta nel risalire alle fonti dell'informazione che interessa, come si fa con gli alimenti, per i quali si esige la tracciabilità della loro origine dando peso a chi produce la materia prima, la trasforma e la commercializza, e come si dovrebbe fare per ogni merce che non si deve acquistare da un qualsiasi fornitore ma in un negozio di accertata fiducia. Anche per l'informazione bisogna controllare dove una notizia è nata e è stata pubblicata, e a questo riguardo esistono banche dati consultabili gratuitamente. Avendo una sia pur limitata conoscenza della lingua inglese, eventualmente utilizzando anche i sistemi di traduzione automatica, è possibile conoscere se una notizia origina da una ricerca scientifica, da chi e in quale istituzione è stata effettuata e da quale rivista pubblicata, tutti criteri di credibilità, anche se è sempre necessaria una corretta interpretazione dell'informazione.

IL RITORNO DI PETER BRUNEL

La cucina d'autore con l'acquacoltura del Garda come ingrediente distintivo

Elogi corali, sperticati, per l'avvio di un progetto culinario che guarda lontano, molto lontano. Punta a trasformare l'Alto Garda in una nuova, futuribile fucina gastronomica, un distretto gourmet di eccitante golosità. Con la cucina di Peter Brunel pronta e preparata a scandirne l'evoluzione. A cinque mesi dall'inaugurazione del fascinoso locale del Linfano, tra Arco e Torbole, i riscontri sono a dir poco entusiasmanti. Sotto ogni profilo. Con ulteriori importanti novità, per non smettere di rilanciare il blasone di PB, la sigla che caratterizza ogni dettaglio di questa raffinata proposta enogastronomica.

Sedersi ai tavoli imbanditi con assoluta eleganza è l'avvio di una sosta gastronomica che coinvolge ogni personalissima esigenza sensoriale. Stimola a recuperare sapori, evocare ricordi spesso sedimentati inconsapevolmente nel nostro intimo. Perché la sequenza dei piatti cucinati da Peter Brunel scardina tutta una serie di convenzioni alimentari, pure il modo stesso di mangiare.

Coinvolge per educare, stupisce senza stravolgere, elabora le pietanze con tecnica evolutiva, rispettando la semplicità dell'origine per renderla pure emozionante.

Per farlo la 'brigata di cucina' – che si può ammirare mentre opera tra fornelli ipertecnologici, pentole luccicanti color argento vivo, l'arredo in stile dannunziano di razionale struttura, pavimento bianconero, la luce dominante – agisce seguendo uno spartito che ha del musicale. Sotto la direzione di Peter Brunel, che 'tocca' ogni piatto, accorgimenti specifici, speciali, per firmare l'esecuzione.

Pietanze che vengono proposte dal giovanissimo 'personale di sala' con la supervisione – e l'altissima professionalità – di Christian Rainer, maitre sommelier d'alto profilo, che ha scelto di partecipare at-

tivamente al 'Progetto Brunel'. Così non solo ha lasciato amichevolmente la sua natìa Val Badia, ma pure il suo grandissimo amico, quel Norbert Niederkofler 'tri stellato', per il quale ha diretto per anni l'accoglienza e la cantina dello Stella Alpina. Un trasferimento verso il Garda, per nuove sfide, per consegnare ad altri giovani esperienze maturate in sinergia con cuochi super famosi di mezzo mondo, compreso il mitico Massimo Bottura.

L'apporto del 'top sommelier' s'è subito notato. Ad ogni pietanza servita ai tavoli è consigliato l'abbinamento enoico, attingendo da una cantina – pure questa 'a vista' – che dispone di quasi 500 referenziate etichette, vini d'assoluto stampo internazionale, altrettanti patriarchi dell'enologia italiana, correttamente affiancati da quelli frutto di vendemmie ' a km0', forniti da alcuni vignaioli gardesani e della vicina Valle dei Laghi. Suggerisce sequenze che hanno dell'incredibile, coniugando la setosa effervescenza di champagne o Trento DOC con microvinificazioni scovate in cantine europee dove riesling, sauvignon o chardonnay stupiscono per grazia e versatilità.

Torniamo alla cucina. La lista delle vivande è in continua evoluzione. Con alcuni piatti oramai ritenuti un 'must'. Dalla Pappa al pomodoro – in onore della sua esperienza toscana sul Ponte Vecchio di Firenze – all'innovativo Ricordo di Lofoten, senza tralasciare tutta una serie di variazioni a base di riso Acquerello, con acqua di mele, rafano, caprino, polvere di lampone e un tocco (spruzzata) di Vino Santo Trentino. Ma anche il Cinghiale in cinta ovvero 'bottoni' farciti con cinghiale su fondo di salsa di cinta senese, briciole d'oro al pan di segale. Non manca neppure una rivisitazione degli spaghetti cotti in Teroldego, ragout di salmerino e il nostrano, premiatissimo olio extravergine del Garda, quello delle olive che maturano sul 46° parallelo, messo in bottiglia da Agraria Riva. Citazione d'obbligo per il pesce d'acqua dolce, trote trentine, anche quelle che guizzano nell'attigua rinomata troticoltura. Si potrebbe dire: …ASTRO trote per una cucina decisamente (g)astronomica.

Immancabile pure la Carne salda, il prodotto simbolo della Busa gardesana.

La pasticceria è altrettanto spettacolare, gestita in prima persona da Loretta Fanella, che con lo chef già collaborava a Firenze. La cioccolateria viene servita a fine pasto, comodamente seduti nei dove salottini incastonati tra le sale riservate al cibo.

Il PB dunque è in gran spolvero. Non a caso la prenotazione è d'obbligo. Schiere di bongustai, ma anche i clienti più accorti e curiosi, hanno subito frequentato il locale. Per una sosta tra fragranze, relax e la raffinatezza dell'esclusività.

NUOTATORI TRENTINI…ESPLOSIVI

È il nuovo team agonistico formato dalle società agonistiche natatorie, per una sigla –Tnt – identica a quella del tritolo

La sigla è davvero esplosiva: Tnt, la stessa che identifica il tritolo. In realtà è la simpatica novità del nuoto trentino. TnT semplicemente è l'acronimo di Team Nuoto Trento, vale a dire tre storiche società nel panorama natatorio trentino che uniscono le forze per essere ancora più forti e vincenti. Così Buonconsiglio, Rari Nantes e Nuotatori Trentini lanciano il Tnt-Team Nuoto Trento. I tre sodalizi capitanati da Alessandro Leonardi, Luca Moser e Nerio Danieli, con il patrocinio del Comitato Fin del Trentino, pronti e preparati per far …esplodere il nuoto agonistico nella valle dell'Adige.

Il gruppo di lavoro vede l'impegno di allenatori del calibro di Alessandro Pontalti, Luca Moser e René Gusperti, tutti con un'esperienza pluriennale del settore, per cooperare per il bene del futuro del movimento natatorio locale.

La filosofia è ben precisa. Infatti, non si parla di una selezione ristretta di atleti "top", ma di un team in divenire che possa fungere da traino e stimolo per gli atleti anche più giovani che ambiscono a qualificarsi per i campionati italiani e approdare ai massimi livelli. Allenamenti congiunti, partecipazione a meeting fuori regione e anche all'estero, momenti di formazione e di confronto con tutti e tre i tecnici per ottenere i risultati migliori. "Nei mesi scorsi – ha spiegato Pontalti nella conferenza di presentazione nelle sale del Coni – la collaborazione tra le società ha portato a una migliore organizzazione degli spazi acqua e a una programmazione su 4 anni delle attività. Le sinergie tra tecnici si sono intensificate, i nuotatori hanno già svolto due competizioni insieme a Piacenza e Torino ed è stato facile arrivare alla creazione di questa società".

Il modello è quello che succede a oltre 20 anni in Veneto, dove il Team Veneto riunisce l'attività di oltre 10 club ed è una delle formazioni più forti d'Italia. Sulla scia di questo il progetto prevede, oltre alle gare con la casacca del Nuoto Trento, anche alcuni momenti formativi comuni che magari non potrebbero effettuare con le loro società o per motivi di lontananza.
Al momento il Team Nuoto Trento raduna una ventina di atleti dei sodalizi facenti parte delle categorie juniores, cadetti e assoluti e per accedere è necessario aver ottenuto negli ultimi due anni una qualificazione a un campionato italiano giovanile o assoluto. I nuotatori coinvolti saranno tesserati per il uovo club, ma rimarranno soci delle rispettive società che manterranno intatti tutti gli spazi dove svolgono le attività e tutti i restanti atleti. Allo stesso modo gli atleti del Tnt si alleneranno nelle vasche delle rispettive società di appartenenza assieme agli allenatori di riferimento per poi vestire il costume della Tnt alle manifestazioni nazionali e internazionali, ma non ai campionati nazionali dove ognuno andrà con il suo club di origine.
"E' un momento storico per il nuoto trentino – ribadisce ancora Mario Pontalti, presidente del Comitato Fin Trentino - per unire le forze e ottenere risultati sempre più importanti, ma anche per superare la frammentazione, ottimizzare le risorse e per invogliare i giovani e evitare l'abbandono precoce. Una iniziativa che prende forza anche in ottica futura, quando ci sarà la nuova piscina coperta olimpionica da 50 metri. Il nuoto trentino ha fatto oggi un passo avanti, ora la palla anche all'amministrazione comunale".
Parere favorevole anche del Coni. "Un esempio virtuoso - dice la presidente Paola Mora - che arriva proprio dal nuoto e può essere di stimolo anche per gli altri sport. Molto spesso è la visione comune che va oltre alle singolarità ad essere la chiave vincente".
Nuotatori TnT, pronti a …guizzi esplosivi.

60 VERONESI 1958 – 2018

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**

VERONESI

da allevatore ad allevatore

A.I.A. S.p.A. - Via Valpantena, 18 - 37142 Verona - Tel. 045 8097511 - veronesi@veronesi.it - www.veronesi.it

Trota e funghi

ricetta del ristorante Peter Brunel

Trota
1 trancio di trota ASTRO da 150g senza la pelle

Base crosta autunnale
50 gr nocciole intere pelate e pestate al coltello
50 gr s.sesamo tostato
10 gr coriandolo in polvere
12 gr malto destrina
12 gr semi papavero
5 gr zenzero candito frullato
5 gr sale maldon

• *Miscelare tutti gli ingredienti*

Brodo di pesce allo zafferano
500 gr vino bianco secco
500 gr Martini Dry o vermut bianco
350 gr acqua
1/2 foglia di alloro
1pz zesta limone

• *Portare a riduzione di un 2/3 il composto*

300 gr lische/pesce
500 gr ghiaccio
500 gr acqua
100 gr carote rondelle
80 gr cipolla bianca tagliata
50 gr finocchio fresco tagliato
50 gr porro cuore a rondelle
1/2 spicchio aglio
2 gambi di prezzemolo
2 champignon
1 gr zafferano pistilli
pepe in grani

• *Inserire il 30% della riduzione di vino*
• *Aggiungere la base fondo lische*
• *Cuocere a 75º vapore per 1+1/2 h*
• *Abbattere di temperatura*
• *Filtrare*
• *Aggiustare di sale e legare con la maizena in caso di bisogno*

Uova di trota

• *Lavare bene con acqua frizzante*

Funghi
3 pz di funghi shiitake tagliati a metà

Marinatura barbabietola
250g acqua
5 g sale fino
30g centrifuga di barbabietola

• *Portare ad ebollizione acqua e sale*
• *Unire la centrifuga e raffreddare*
• *Tagliare il ravanello in quattro spicchi e marinare nella salamoia alla barbabietola*
• *In una padella sciogliere 20g di burro chiarificato*
• *Aggiungere il filetto di trota, 1 cucchiaino di mix autunnale ed arrostire su entrambi i lati*
• *Terminare la cottura in forno per circa 4 min. A 135**
• *In un'altra padella arrostire funghi*
• *Alla base del piatto mettere i funghi saltati, i ravanelli e le uova. Adagiare sopra la trota e germogli.*
• *Servire accompagnato dal brodo in salsiera*

GUIZZI DI GUSTO

Salmerino
Natale divino

Ingredienti
1 salmerino ASTRO
ortaggi misti invernali
profumi dell'orto
1 uovo
pane grattugiato
pepe
sale

Esecuzione
Lessare il salmerino in poca acqua profumata di alloro, coriandolo, timo. Cuocere al vapore una carota, mezza cipolla, una patata e qualche broccolo; frullare delicatamente le verdure col salmerino. Aggiungere all'impasto un uovo intero salato e pepato. Formare delle polpette, friggerle in olio evo e disporle a forma di albero di Natale sul piatto da portata.

Silvia Agagliati Fozzer

Piemontese di nascita, trentina "da sempre" senza comunque dimenticare le sue radici. Non a caso è l'animatrice del Circolo Austrosabaudo Trentino, un convivo che da anni coniuga valori gastronomici con temi legati all'identità del cibo, i suoi legami con la storia, con i piaceri della gola da condividere per capire realtà diverse, per accomunare stili e progetti eno-culturali.
Grande appassionata di cucina, elabora tutta una serie di ricette con garbo e assoluta spontaneità, mettendoci il cuore più che la tecnica, anche se ogni sua proposta culinaria – rigidamente 'alla portata di tutti' – è studiata, elaborata e davvero da assaggiare.

nuterra™

Il nostro programma di Sostenibilità

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

www.skretting.it

SKRETTING
a Nutreco company