Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

- Il pesce giova nell'età che avanza
- Neve, preziosa risorsa da tutelare
- Falsità contro il patrimonio ittico
- Norme e certificati a tutela delle trote

Poste Italiane S.p.a. - Sped. in A.P. – 70% NE/TN - Rivista trimestrale - marzo 2020

ASTRO

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 Il pesce giova nell'età che avanza

09 I Foglio, troticoltura innovativa

11 Neve, preziosa risorsa da tutelare

13 La bici con l'ombrello

15 Acqua minerale delle Dolomiti

18 Falsità contro il patrimonio ittico

20 Nascere nell'acqua. Il parto cullato

24 Norme e certificati a tutela delle trote

26 L'importanza di sciacquarsi le mani

28 Guizzi di gusto

30 Carla Corradi, acquarellista psicologa

Guizzo trentino
01 | 2020

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. Filippo Faccenda

Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini
Leone Chistè
dr. Fernando Lunelli

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

EDITORIALE
di Diego Coller

Primavera decisamente all'insegna di Covid 19, spauracchio – e qualcosa di più – che ha scardinato dolorosamente tutta una serie di affetti, chiamando a raccolta quanti si prodigano nella difesa della salute pubblica, nel modo stesso di vivere la nostra quotidianità. Emergenza coronavirus che cambia, stravolgendolo, uno scenario di routine di vita. Ma stimola pure a puntare sulle tante iniziative rivolte alla divulgazione e all'educazione di un corretto stile alimentare. Specialmente con i prodotti dell'acquacoltura. Produzioni certificate, per una sicurezza inconfutabile. Partendo dalla naturalità dell'acqua, elemento prioritario per la qualità del pesce dolomitico. La sua purezza è la più sicura garanzia per il benessere, quello dei pesci e quello di quanti scelgono di acquistarli, per un consumo responsabile. Perché la salute umana e animale sono interconnesse, con un ruolo fondamentale dell'acquacoltura.

Noi di ASTRO continuiamo a potenziare tutte le nostre strutture rispettando la vitalità del nostro 'pescato', tra naturalità dell'habitat, l'assoluta freschezza e sicurezza del prodotto. Lo facciamo con caparbietà e altrettanto entusiasmo. Convinti che se vogliamo continuare a mettere il pesce in tavola per soddisfare la gola e mantenere un giusto, sano tenore salutistico, l'attività di ASTRO sarà ancora più importante.

A proposito: un grazie speciale a tutti quanti, in questo periodo di grandi sacrifici, tra restrizioni di spostamenti e la chiusura in casa, continuano a lavorare per ASTRO. I nostri soci, ma anche il personale addetto alla lavorazione, trasformazione e distribuzione. Compresi gli addetti dei negozi, i responsabili dei supermercati, quanti consentono ai consumatori di trovare prodotti ASTRO d'assoluta garanzia.

Questa crisi 'coronaria' può essere una stimolante opportunità per ridare valore all'autenticità delle cose. Basta puntare tutto sull'apparenza, sul puro gioco di comunicazione, per spettacolarizzare ogni evento, trasformandolo spesso in azioni inappropriate, quanto volgari. Tralasciando i rapporti umani, la condivisione e il rispetto di quanti usano l'habitat per produrre, rispettandone equilibrio e coltivandone il futuro. Per garantire qualità di prodotto e giusti riscontri produttivi.

Qualità e consumi che in questo numero di GUIZZO TRENTINO fanno rima con alcune utili informazioni alimentari, per scegliere bene e meglio, per legare il pesce alla nostra quotidianità.

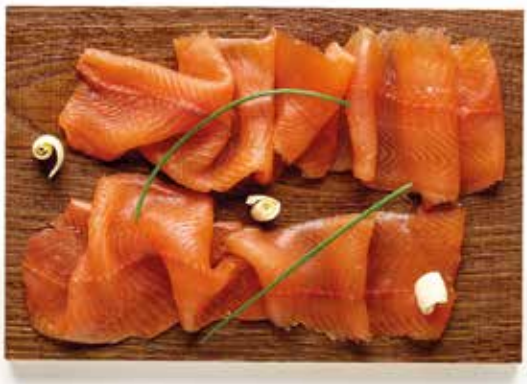
Scegliendo i prodotti ASTRO decisamente a Km zero, scoprendo anche alcune curiosità legate alla priorità di un bene con l'acqua: da quanta porterà al disgelo della coltre nevosa oppure dall'acqua minerale più esclusiva al mondo. Con altre sfizi sulle pagine che state per sfogliare, notizie e consigli per superare certe psicosi e rendere giusto onore ai nostri troticoltori, costantemente orgogliosi di proporre pesci sicuri per una dieta sana e dunque... guizzante.

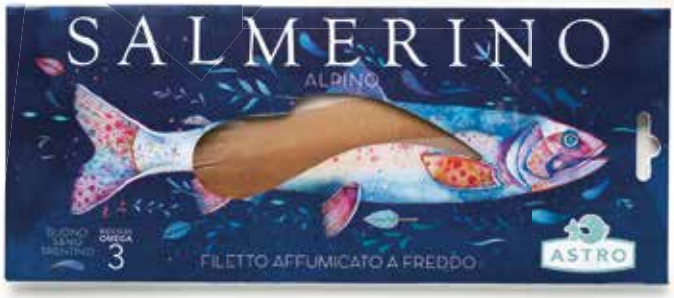
IL PESCE GIOVA NELL'ETÀ CHE AVANZA

Omega-3 nella dieta alimentare come protezione del sistema cardiovascolare

L'apporto di polinsaturi Omega-3 a lunga catena (EPA e DHA) si conferma importante per proteggere la salute in ogni fascia d'età. Uno studio prospettico*, condotto in Spagna monitorando nel tempo le abitudini alimentari e la salute di uomini e donne di età superiore ai 60 anni, sani all'avvio della ricerca, ha per esempio confermato che un regolare e adeguato apporto di polinsaturi Omega-3 a lunga catena di origine marina si associa con un minor declino cognitivo e funzionale nel corso degli anni. Lo studio ha considerato il consumo complessivo di pesce (bianco, azzurro, crostacei e molluschi), focalizzando poi l'attenzione sulla principale fonte alimentare di Omega-3 a lunga catena, vale a dire il pesce azzurro (acciughe e alici, aringa, sgombro, trote, salmone, sardine, pesce spada, tonno, anguilla); in parallelo, è stato valutato il DAI (Deficit Accumulation Index), un parametro globale indicativo della qualità complessiva dell'invecchiamento di ciascun partecipante, sia al momento dell'inclusione nello studio e sia nel corso del monitoraggio. Valutando la qualità dell'invecchiamento negli anni, si è messa in luce l'associazione tra punteggi DAI più favorevoli e consumo di pesce azzurro, soprattutto nei confronti del declino funzionale: la protezione maggiore è emersa per consumi superiori a 47 g/die, rispetto a livelli di consumo inferiori a 26 g/die. Nessun effetto protettivo si osservava invece in associazione al consumo di pesce bianco (merluzzo, spigola, sogliola), il cui contenuto in Omega-3 a lunga catena è basso. In dettaglio, infatti, è l'apporto di almeno 1,38 /die di EPA + DHA a risultare associato alla maggiore

riduzione del punteggio DAI. Nella discussione, infine, gli autori citano il possibile ruolo antinfiammatorio degli Omega-3 a lunga catena del pesce, in grado sia di ridurre la risposta a stimoli pro-infiammatori, sia ad accelerare la soluzione di un'infiammazione in atto. Inoltre, ricordano come alcuni studi suggeriscano che un apporto quotidiano pari a 3-4 g di EPA + DHA possa contribuire a contrastare la perdita di massa muscolare associata all'età, ma anche la severità del dolore cronico. Concludendo: questa ricerca prospettica è una nuova conferma dell'ipotesi secondo cui un aumento dell'apporto alimentare di pesce azzurro e di Omega-3 a lunga catena EPA e DHA può contribuire a rallentare la sommatoria dei deficit funzionali associati all'età. Tali evidenze si aggiungono al già noto effetto protettivo di questi componenti della dieta sul sistema cardiovascolare e muscolare *(rif. *García-Esquinas E., Ortolá R., Banegas J.R., Lopez-García E., Rodríguez-Artalejo F., 2019, Dietary n-3 polyunsaturated fatty acids, fish intake and healthy ageing, Int. J. Epidemiol.; fonte: NFI-Nutrition Foundation of Italy, www.nutrition-foundation.it)*.





QUALITÀ TRENTINO

FRESCA BONTÀ

CUOCI E GUSTA

PRONTI DA GUSTARE

GOLOSI AFFUMICATI

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

I FOGLIO, TROTICOLTURA INNOVATIVA

Dinastia di custodi dei valori ittici, allevando anche il Carpione

Guizzano in acque amene, specchi cristallini che brulicano di vita rilanciando immediatamente il fascino del paesaggio che circonda le speciali vasche dislocate lungo il confine orografico trentino/lombardo. Pesci accuditi come simboli d'impresa oltre che sinceri riscontri di piacevolezza. I Foglio, tra Storo e Bagolino, hanno potenziato un settore – la troticoltura – con grande oculatezza e altrettanta passione. Sono riusciti a creare un'eccellenza coniugando peculiarità territoriali con intuizioni d'impresa. Hanno custodito le acque in una scenografia ambientale dove il rispetto della Natura diventa parte integrante del loro lavoro. Con risultati a dir poco entusiasmanti.

Nelle loro vasche - sistemate in ben 5 moderni impianti, dislocati tra scenari dove il mais da polenta si staglia su versanti alpini – guizzano pesci in condizioni di massima naturalità. Questo per l'assoluta qualità delle acque sorgive, terse e a temperatura dolomitica costante, condizione indispensabile per una crescita sana e corretta del pesce allevato in zona montana.

Troticoltura che non mira solo alla produzione fine se stessa: i Foglio s'impegnano in preziose seppur poco appariscenti azioni quotidiane mirate al mantenimento di fondamentali ecosistemi. Pescicoltori che operano al pari di 'sentinelle ecologiche', primi custodi delle acque primarie e attenti ispettori ambientali.

Azioni in sinergia con i più accorti amministratori delle comunità locali che animano l'ampio Bacino del Chiese, tra il Caffaro e il lago d'Idro, ma soprattutto in piena sintonia con le strategie operative da sempre al centro dell'attenzione di ASTRO.

Giorgio Foglio è il titolare di questa dinamica impresa. Porta

avanti con cipiglio manageriale il progetto originario fondato nei primi anni '50 dai fratelli Foglio, Angelo e Martino. Attività partita in sordina, quasi per scommessa. Solo per diversificare l'impegno agricolo, riponendo nell'acquacoltura più speranze che immediati guadagni.
Caparbietà e tanta dedizione, nel pieno rispetto dell'andamento ittico. Puntando sul cosiddetto 'ripopolamento' delle trote, uova sicure per avere nelle allora vasche ancor rudimentali splendidi esemplari di Fario e Marmorata. Dedizione costante, autorevolezza acquisita col tempo, fatiche e altrettanta innovazione, che ora Giorgio – erede di Martino – porta avanti coadiuvato dai suoi preparati figli, Alessandro e Andrea. Sono anzitutto i giovani che guardano al futuro con strategie decisamente di rimodernamento: allevando anche pregiati esemplari di Carpione. Proprio così. Diversificare la produzione e farlo con la consulenza scientifica della Fondazione Edmund Mach, per 'pescare' il Carpione anche in ambito d'acquacoltura. Progetto di grande respiro, avviato da qualche anno, in sintonia con le ricerche più avanzate e in un'ottica di sperimentazione incentivata pure dalla Comunità Europea e seguendo tutta una serie di parametri che i soci di ASTRO stanno applicando con entusiasmo.
Impegno e competenza, monitorando ogni fase dell'allevamento, dalla fecondazione delle uova al momento della pesca degli esemplari pronti per il mercato. Controlli minuziosi, di basilare importanza per assicurare al consumatore pesce assolutamente sano e pure certificato. Fasi dell'allevamento costantemente monitorate, sotto il vigile, attento occhio degli esperti collaboratori della famiglia Foglio.
Ogni loro impianto è stato posizionato in base a precisi parametri ambientali, a seconda della forza dell'acqua sorgiva, tra fonti e pozzi rigogliosi, l'esposizione ai raggi solari e tutta una serie di cure che consentono... guizzi perfetti.
Una dinastia di troticoltori che opera senza clamore, che non ostenta i suoi autorevoli riscontri. Che punta a consolidare la qualità dei 'suoi' pesci. Quelli che poi ASTRO porta fresco sulle nostre tavole.

NEVE, PREZIOSA RISORSA DA TUTELARE

Intercettare il disgelo della coltre nevosa per sfruttare l'acqua come 'banca d'impresa'

Acqua, petrolio del futuro? L'interrogativo trova continui riscontri tra schiere di scienziati, economisti e imprese lungimiranti oltre che tra gli ambientalisti. Acqua bene prezioso e dunque risorsa da prevederne la disponibilità, in base anche ai continui cambiamenti climatici. Per rispondere alla crescente domanda di autentica 'naturale liquidità' è stato messo a punto un progetto sperimentale, opera di un pool d'ingegneri trentini, quelli della My snow maps, sede a Pergine Valsugana e iniziative in mezza Europa.

Hanno realizzato una piattaforma di calcolo che permette di capire quanta neve c'è su tutto l'arco alpino.

Inizialmente la ricerca era finalizzata per suggerire escursioni con gli sci, itinerari innevati, la neve come divertimento.

Quanta neve ci sarà nella zona dove vorremmo andare con pelli e sci nel prossimo fine settimana? In che condizioni? Che tempo farà? E lo zero termico? Che pendenza hanno i pendii? Tutte domande che ci poniamo prima di ogni fatidico fine settimana. Domande alle quali troviamo risposte varie, consultando community on-line, bollettini valanghe (da consultare assolutamente sempre!), siti internet vari. Ora è nata anche una app che potrà rivelarsi molto utile, Mysnowmaps, sviluppata in sinergia con Trentino Sviluppo e altri sponsor dolomitici.

Una app dunque da usare per ottimizzare gite, cercare la località preferita e scoprire quanta neve c'è in alta montagna così come l'eventuale presenza di vento in quota e l'altitudine nella quale è previsto lo zero termico.

Nella sezione Mappe avere accesso a tutte le informazioni necessarie per pianificare la prossima escursione e visualizzare la presenza di neve nell'arco alpino: Francia, Italia, Svizzera, Au-

stria e Slovenia.
Ma non solo. E questa è la nuova sfida della 'start up': spostare l'obiettivo dal 'divertimento' e puntare sul 'trading' che la risorsa neve/acqua può generare in campo economico, idroelettrico in primis. Proprio così.
Perché la neve è una sorta di 'banca d'acqua'. Stabilirne tempi e disponibilità al momento del disgelo diventa fondamentale per gestire importanti attività di fondovalle. La domanda d'acqua è sempre più pressante e sapere per tempo quanto sarà la portata di torrenti, fiumi e dunque capienza di bacini è prioritario per tantissime attività.
La neve che diventa acqua diventa così un bene prezioso, interessante per il mercato idroelettrico. Gli operatori devono conoscere in anticipo non tanto l'andamento meteo delle nevicate, ma gestire la massa nevosa al suolo.
Le stime del disgelo e quindi la conseguente portata idrica sono studiate attraverso speciali sensori e una capillare rete satellitare. Reti digitali che riescono a 'pescare' dati per poi stabilire quanta acqua sarà disponibile. Non prevedono imminenti cambiamenti meteo, ma piuttosto interpretano – anticipandoli – futuri scenari.
La ricerca dell'equipe trentina diretta da Matteo Dall'Amico ha subito riscosso interesse tra vari operatori energetici, Siviglia in Spagna e Germania compresa. Aziende municipalizzate e società di navigazione fluviale. Come quelle che sfruttano la portata del grande Reno, una vera e propria autostrada fluviale che per la Germania è indispensabile nel trasporto di merci. Stabilire in anticipo quanto inciderà il disgelo della coltre nevosa sulle montagne svizzere sulla navigabilità del fiume diventa quindi indispensabile nelle strategie di gestione e controllo.
Informazioni che varranno oro.

LA BICI CON L'OMBRELLO

Mobilità sostenibile, pedalando in sicurezza protetti dalla pioggia

Girovagare in bicicletta anche quando piove. Il rapporto tra pedale e acqua non è mai stato coinvolgente. Ma adesso qualcosa cambia. Tra pochi mesi si potrà utilizzare una speciale bici dotata di una innovativa copertura mobile.
E' la soluzione scaturita da un Progetto Manifattura, il Centro ricerche di Rovereto coordinato da Trentino Sviluppo.
Per comodità, per fare del sano movimento e per ridurre le emissioni inquinanti, sono sempre di più le persone che utilizzano ogni giorno la bicicletta per spostarsi nei contesti urbani, e quindi per raggiungere il luogo di lavoro, l'università, il supermercato e via dicendo. Sono però tanti gli ostacoli cui i ciclisti urbani vanno incontro: il traffico, l'assenza di ciclabili veloci sicure e sì, ovviamente gli agenti atmosferici avversi.
E se è vero che in molte città è in atto un potenziamento molto forte della rete ciclabile urbana, è vero anche che qualcuno sta pensando di facilitare l'utilizzo della bicicletta anche in caso di pioggia, A livello internazionale esistono vari produttori di coperture per biciclette, le quali però risultano nella maggior parte dei casi ingombranti, macchinose e decisamente poco pratiche. Non a caso il loro utilizzo è limitatissimo, e ancora oggi, nelle giornate di pioggia, le città si svuotano di ciclisti (tranne qualche coraggioso con l'impermeabile e qualche malavveduto che prova, solitamente senza grande successo, a pedalare con l'ombrello).

C'è però una startup che è pronta a rivoluzionare il mondo delle coperture per biciclette: si tratta di Smart Mobility Solutions, insediata nell'incubatore green e sport-tech di Trentino Sviluppo, ovvero Progetto Manifattura. La sua prima soluzione proposta è per l'appunto BikerTop, un'innovativa copertura mobile per biciclette che promette di essere aperta e chiusa istantaneamente.
Come ha spiegato il fondatore della startup Diego Divenuto in vari convegni scientifici, si tratta di «una borsa, un cestino che è ancorato sulla parte frontale della bicicletta, quindi davanti al manubrio. In pochi secondi questo oggetto permette l'apertura di una copertura contro le intemperie».
Il BikerTop è dunque uno strumento altamente pratico, proprio come è l'ombrello per i pedoni, capace di offrire una valida protezione dalla pioggia con pochi gesti. Una volta arrivati a destinazione, oppure nel momento in cui torna il sole, la copertura può essere richiusa altrettanto semplicemente, in massimo 10–15 secondi.
Il progetto della startup Smart Mobility Solutions ha già attirato i primi consensi in campo europeo e concretizzato il primo prototipo, per una produzione innovativa di... bici a prova di pioggia.

E' stato un vero pioniere della troticoltura. Grande protagonista di ASTRO e imprenditore tra i più lungimiranti del settore ittico. ***Ugo Leonardi****, 82 anni alle spalle se n'è andato il primo giorno di questa primavera, dopo una brevissima malattia nella sua casa di Preore.*
Un personaggio di grande dinamismo, conosciuto in tutta la vallata di Tione, non solo per la sua grande umanità, ma anche per il cipiglio imprenditoriale in decenni di lavoro. Insieme ai fratelli Marcello, Alberto e Cipriano aveva fondato l'omonima azienda che sfruttando le acque della Sarca e la sorgente in località Isol, alleva trote e salmerini. Da un unico ceppo familiare è nata l'azienda Leonardi dei fratelli Leonardi.
A gestire la troticoltura fondata da Ugo e dai suoi fratelli (nata negli anni Sessanta, quando si intravvide la possibilità del business nello sfruttamento delle fresche e limpide acque dei torrenti di montagna) oggi è la seconda generazione, composta dal figlio di Ugo, Marco, diventato presidente di Astro, il Consorzio cooperativo che raggruppa i produttori di trote del Trentino, insieme al cugino Matteo, figlio di Marcello (l'altro fratello di Ugo). Noto imprenditore, oculato innovatore. Con strategie di sviluppo di grandi intuizioni. L'allevamento Leonardi è una delle aziende più significative della nostra provincia nell'ambito della troticoltura. Accanto all'impianto originario (nato come detto negli anni Sessanta a Preore) ci sono le troticolture di Levico e di Storo.
Personaggio sempre attento alla convivialità e grande appassionato di sport, specialmente di calcio. Nelle Giudicarie lo ricordano presidente dell'Unione Sportiva Virtus Giudicariese. Lascia la moglie Aurelia, i figli Marco e Michela e i nipoti Damiano e Giacomo.

ACQUA MINERALE DELLE DOLOMITI

Stravaganze e opportunità legate alle di fonti d'acqua. Caccia agli iceberg polari compresa

Quando l'acqua diventa un bene extra lusso o come dare la caccia a mastodontici iceberg di ghiaccio per avere una minerale assolutamente esclusiva. Due stravaganti iniziative, con la medesima finalità: soddisfare la bramosia legata a sorsi di piacere incredibilmente singolari, per mercati esotici, lontani, talmente fascinosi da sfiorare l'incredibile. Rispettando però l'altrettanta esclusività dell'origine dell'acqua.

Nel primo caso di queste stravaganti richieste, la sorgente è autenticamente trentina: sgorga dalla Marmolada, la Regina delle Dolomiti.

E' l'acqua minerale Cedea, acronimo di 'C'è la dea dell'acqua', azienda fassana della famiglia Lizio e Monica Rizzi, che da qualche tempo imbottigliano l'oligominerale tra le più pregiate (e care) al mondo. La sorgente è ad Alba di Canazei, località Palua quota 1500 metri. Imbottigliata in contenitori in vetro altrettanto fascinosi per forma, design e confezionamento. Non a caso la Cedea è un bene riservato prevalentemente al mercato del 'beverage' più elitario, anzitutto quello dei paesi asiatici, emirati arabi su tutti. Talmente bramata da nobili dinastie arabe che è stata subito definita la 'minerale dello sceicco'.

Acqua rara anche perché viene imbottigliata in circa 10 milioni di bottiglie l'anno; un nulla rispetto ai miliardi di contenitori facilmente a portata... di bocca.

Giunge alla bottiglia – vetro rigorosamente Made in Trentino – senza l'uso di alcuna pompa all'interno delle condutture, per salvaguardarne l'assoluta naturalità. Accorgimenti che la rendono davvero unica e rara. Oltre che di gran valore. La vendita è gestita tramite Internet e decisamente rivolta al mercato dell'extra lusso: prezzo medio al litro? Attorno i 6 euro, dato che la confezione in 12 bottiglie da 75 cl è proposta in rete, sul sito internet dedicato, a poco meno di 54 euro.

Ma la Cedea non viene solo esportata. La famiglia Rizzi riserva attenzione anche al consumo locale, imbottigliata per la ristorazione e hotel della Val di Fassa. Ha un marchio specifico, per il consumo a Km zero, relativo al suo grado di purezza: 8.1 vale a dire il pH, scala di misura che indica l'acidità o la basicità dei liquidi. 8.1, valore pH pregiatissimo di acqua per nulla acida. Confezione, questa, che sulle tavole si trova a prezzo decisamente 'pop', pienamente in linea con altre minerali dolomitiche.

Lasciamo la Marmolada e ritorniamo a curiosare tra le acque più incredibilmente esclusive destinate a soddisfare assetati clienti degli Emirati Arabi Uniti e ai ricchi di ogni latitudine. Ecco allora la purissima acqua di iceberg polari, diventata un business. Che le autorità dei paesi artici faticano a regolamentare.

Negli ultimi anni gli speculatori di tutto il mondo sono arrivati all'estremo nord per 'cacciare iceberg' e ottenere acqua minerale pura quanto estremamente lussuosa. Sfruttano l'iceberg quando si stacca

da atavici ghiacciai formati da neve compressa nel corso dei secoli e dunque contengono l'acqua più dolce e più pura della Terra, completamente priva di residui minerali o sostanze chimiche. Con procedure invasive, molto diverse da quelle in voga tra le popolazioni artiche della Groenlandia, abitanti che tagliano pezzi di ghiaccio da usare nei periodi estivi.
Moderni 'cacciatori di freddo' sono già riusciti a imbottigliare porzioni di iceberg. Con la successiva vendita di bottiglie veramente lussuose, proposte a prezzi da capogiro, come fossero esemplari di blasonati vini: quasi 150 euro al litro!
Per 'catturare' il prezioso ghiaccio secolare gli equipaggi usano mastodontiche navi rompighiaccio al largo delle coste norvegesi, per poi 'lavorarle' a Longyearbyen, l'insediamento umano più a nord del mondo. Ma questo non scoraggia l'intraprendenza di questi idro-imprenditori. Che commercializzano in tutto il mondo il loro bottino per epicurei più danarosi che golosi.
Tutto questo per assaporare acqua dalla purezza 'pre-industriale'. A prescindere dal prezzo.

FALSITÀ CONTRO IL PATRIMONIO ITTICO

Fake news e tanta disinformazione contro i sistemi che rispettano l'habitat

Le chiamano 'fake news', definizione sintetica per smascherare informazioni non solo sbagliate, ma decisamente dannose. Notizie tendenziose, subdole, che fanno male. Anche e particolarmente in merito alla gastronomia, ai cicli di produzione degli alimenti, suscitando assurdi allarmismi e altrettante problematiche. Stravolgendo stili e scelte di vita, confondendo i consumatori e 'fake' che rischiano di vanificare le più autorevoli tecniche di produzione alimentare.

L'acquacoltura è da qualche tempo nel mirino di quanti usano 'fake news' per deviare scelte gastronomiche, tra confusione e falsità purtroppo difficili da smascherare con semplici quanto veritiere informazioni.

Tra le tante falsità più ricorrenti - e che Internet divulga con assurda disinvoltura - è quella relativa all'uso di ormoni per i pesci in allevamento. Pratica non solo vietata, ma sul pesce gli ormoni non hanno alcun effetto positivo, anzi: non aumentano in dimensione, non sono assolutamente più vigorosi.

E ancora. Il pimento usato per rendere più rosee le trote salmonate sarebbe dannoso alla salute. Notizia falsa, in tutto e per tutto. Perché viene usato un carotenoide come integratore, ritenuto una sostanza benefica alla salute umana per la sua carica antiossidante.

Pure i mangimi sono presi di mira dai cultori delle 'fake'. Pericolosi? Niente affatto, visto che sono meticolosamente controllati e gli eventuali conservanti utilizzati sono gli stessi presenti nelle più comuni filiere alimentari riservati al benessere umano.

All'acquacoltura però più che certe 'fake news' fa male la disinformazione ossia non essere conosciuta dal consumatore. Che non viene adeguatamente informato sul grande livello della sicurezza dei prodotti ittici allevati in Italia.
La circolazione di notizie false in acquacoltura deriva inoltre da una scarsa conoscenza del settore da parte di quelli che oggi sono a tutti gli effetti i nuovi "influencer" per una buona parte di consumatori: gli chef .
Molti cuochi non si esprimono favorevolmente in merito alla stessa considerando i prodotti ittici allevati, in linea generale, di seconda scelta rispetto al pescato. Ecco perché diventa sempre più importante – e pressante – divulgare una corretta informazione sui temi della sicurezza alimentare e l'indiscutibile qualità dei pesci allevati specialmente in acque di montagna.
Tutto il pesce di allevamento è sottoposto a molti controlli durante tutte le fasi della produzione. Con riscontri tangibili, dati che consentono di sapere come e dove è stato allevato, per garantire un alto livello di sicurezza alimentare. Rispetto al pescato in mare – di cui si conosce solo la macrozona e metodo di cattura, ma senza sapere con quali contaminanti è venuto a contatto – il pesce d'acquacoltura è tracciato e minuziosamente controllato. Inoltre - e questo è davvero importante – la filiera delle trote è molto, ma molto più corta rispetto a quella del pescato in mare aperto e dunque l'acquacoltura ha immediati vantaggi in termini di freschezza.
Battere le falsità divulgando anche ulteriori importanti informazioni a dimostrazione della correttezza dell'acquacoltura. Che è l'unica risposta alla richiesta di pesce in aumento senza danneggiare ulteriormente gli ecosistemi, promuovendo l'utilizzo di mangimi ad origine vegetale, di alghe o insetti.
Tante le sfide di un sistema che guarda al futuro. Alimentazione di precisione, biotecnologie e tecniche digitali per ridurre i farmaci, cibo funzionale, nuove materie prime, utilizzo dell'intelligenza artificiale, impianti sempre più sostenibili, filiere sempre più integrate. Insomma, l'acquacoltura è già oggi il domani. Ma va comunicata. Contro le 'fake news'.

NASCERE NELL'ACQUA. IL PARTO CULLATO

Esperienze e opportunità di partorire in acqua. L'aiuto di una associazione di Trento

Da quasi 30 anni aiuta le donne a partorire in casa in Trentino. "Un momento da vivere con orgoglio e consapevolezza".
Dal 1992, l'associazione trentina "L'acqua che balla" promuove il parto in casa, invitando così le donne ad una riscoperta della gravidanza come evento naturale in tutta la sua valenza fisica, emozionale, sociale e spirituale.
Il momento del parto è senza alcun dubbio la massima espressione della bellezza e forza del corpo femminile. Ma se un tempo questo era vissuto come evento naturale, nel corso degli ultimi 50 - 60 anni si è assistito alla sua progressiva medicalizzazione, che ha trasformato le donne, da protagoniste del momento, in pazienti.
A cercare di restituire alla società una cultura della nascita come avvenimento unico e intenso, è stata la pratica dei parti in casa, istituiti per aiutare la donna a riscoprire le sue risorse attraverso l'esperienza della gravidanza, un momento che è giusto vivano con orgoglio e consapevolezza.
In Trentino, a portare avanti questa bellissima pratica, è l'associazione "L'acqua che balla", fondata nel 1992 da Cristina Guareschi e altre 6 colleghe.
"Sono diventata ostetrica nel 1982, in un'epoca in cui nella scena politica si era inserito prepotentemente il femminismo, con cui si voleva ribaltare la scala dei valori patriarcali. Lo slogan "Donna è bello" mi aveva colpito molto: la figura femminile non era più vista solo come la copia fragile e vulnerabile di quella maschile, ma rivendicava la sua indipendenza e sconfinata forza.
"In quegli anni, però, l'assistenza al parto era estremamente invasiva. Le donne in sala parto spesso erano totalmente sole e non potevano essere accompagnate da nessuno. Il parto era una sorta di tabù".

"Ero scoraggiata - aggiunge - perché credevo fermamente che la nascita dovesse essere un qualcosa di diverso. Da qui la scelta di fondare l'associazione". Con "L'acqua che balla" si è fin da subito cercato di introdurre una cultura della nascita totalmente diversa da quella diffusa negli Anni 70. "Abbiamo certamente contribuito a creare uno spazio - prosegue Guareschi - dove la priorità era la ricerca e la riscoperta del parto come evento naturale in tutta la sua valenza fisica, emozionale, sociale e spirituale".

L'associazione vuole quindi sdoganare la pratica del parto in casa, permettendo di fare luce su quante siano le alternative rispetto all'ospedalizzazione, ormai considerata come via più sicura.

Negli ultimi anni il parto a domicilio è stato dichiarato sicuro da innumerevoli studi internazionali. Un importante studio inglese del 2011 del NICE (National Institute for Health and Care Excellence) relativo alla sicurezza dei diversi luoghi del parto per donne a basso rischio con gravidanze fisiologiche – che ha raccolto i dati su travaglio, parto ed esiti del parto su 64.000 casi, di cui 17.000 parti in casa e 28.000 in unità a conduzione ostetrica - ha mostrato che non ci sono sostanziali differenze negli esiti perinatali a seconda del luogo prescelto, ma che chi ha partorito in casa o con sole ostetriche, specie se pluripare, ha benefici a partorire in contesti non ospedalizzati, riducendo di molto il rischio di cesarei e interventi chirurgici.

"Ogni donna è libera di scegliere quali siano le proprie priorità - continua l'ostetrica - ma ciò che per noi è importante, è che non si dia più per scontata l'ospedalizzazione come unica via, ma che si prendano in considerazione anche altre possibilità.

In Trentino l'assistenza ospedaliera al parto negli ultimi de-

cenni è decisamente migliorata, è di alto livello rispetto al resto d'Italia, ma sono ancora alcuni limiti andrebbero superati. Rispetto al passato le pratiche sono meno violente, negli ultimi tempi però sono stati largamente, se non esageratamente, introdotti il taglio cesareo e l'epidurale durante il travaglio, che sono estremamente invasive".

Tante inoltre sono le attività proposte dall'associazione: "Oltre all'assistenza al parto a domicilio, ci occupiamo del percorso pre e post parto. Offriamo anche diversi corsi improntati sul promuovere il rapporto madre e figlio, e questo attraverso lo yoga ed esperienze acquatiche. Insomma, vogliamo ridare libertà alle donne di ogni età attraverso la riscoperta di tutte affascinanti risorse e capacità del loro corpo".

Per quanto riguarda gli ultimi 10 anni dell'associazione "L'acqua che balla", tra le donne che hanno scelto di partorire a domicilio c'è stato un tasso del 77% di parti avvenuti tra le mura domestiche, mentre, qualora una donna avesse avuto bisogno di ricorrere poi all'ospedale, in questo caso il tasso di tagli cesarei era stato solo del 6%, assistita quindi si da qualche controllo in più, ma che ha comunque potuto partorire naturalmente.

Un ringraziamento particolare da parte di "L'acqua che balla", è rivolto ai partner dell'iniziativa "Fate faville" e "Lune sui laghi", e alla Fondazione Caritro, che ha contribuito al finanziamento dell'associazione.

(da ilDolomiti.it)

Temperature Adapted Feeds™

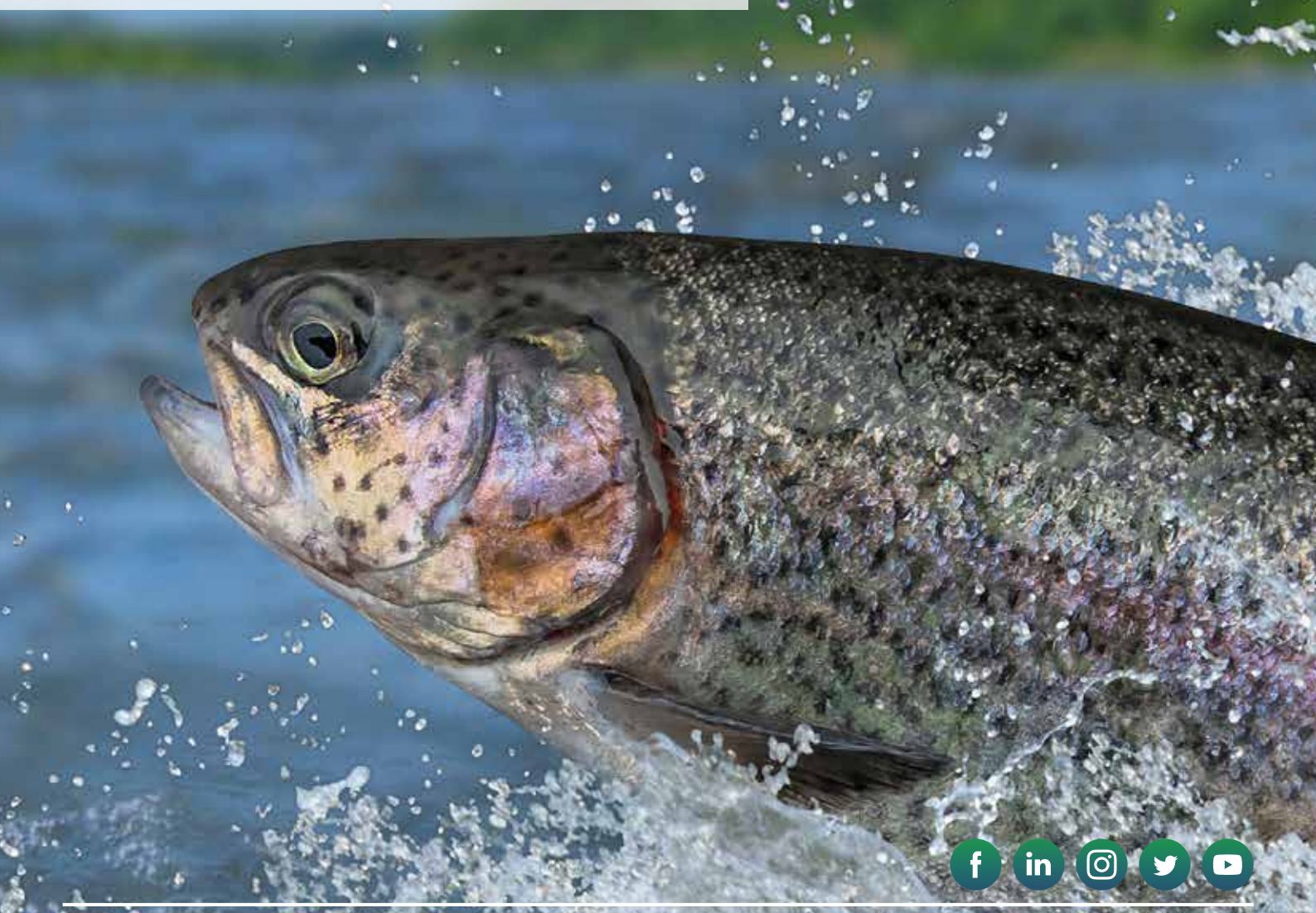
ALLER AQUA

EDIZIONE PRIMAVERILE

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

VITAMINA C

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



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

NORME E CERTIFICATI A TUTELA DELLE TROTE

La certificazione dei prodotti agroalimentari a garanzia della sicurezza e qualità

I prodotti agro-alimentari a denominazione di origine (Denominazione di Origine Protetta - DOP e Indicazione Geografica Protetta - IGP) sono tutelati a livello europeo attraverso specifiche direttive, che garantiscono al consumatore l'origine ed il metodo di ottenimento di un'eccellenza agricola ed alimentare legata ad un determinato territorio.

Ogni prodotto a denominazione di origine è soggetto ad un disciplinare, che definisce in maniera chiara ed univoca dove e come quel prodotto deve essere fatto per fregiarsi della denominazione.

Il rispetto del disciplinare da parte del produttore è verificato da un ente di certificazione terzo, che garantisce la conformità del prodotto al momento della sua immissione sul mercato.

I produttori di una denominazione di origine si organizzano in un'associazione volontaria dando vita ad un consorzio di tutela, che assolve a diverse funzioni di tipo tecnico e legale. Tra queste funzioni, i consorzi hanno quella di collaborare con il Ministero delle Politiche Agricole e l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi nella vigilanza, nella tutela e nella salvaguardia del prodotto a denominazione di origine. Ma da cosa deve essere tutelata la denominazione? Da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio e altri comportamenti vietati per legge.

Tale attività di vigilanza è realizzata in ogni fase della produzione, della trasformazione e del commercio del prodotto tutelato. Anche il Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP svolge, attraverso il proprio agente vigilatore Francesco Gubert, le attività di vigilanza previste per legge.

Cosa controlla dunque l'agente vigilatore? Innanzitutto che tutti i prodotti presenti in commercio che si fregiano della denominazione "Trote del Trentino" siano certificati e conformi. Alcuni operatori potrebbero infatti sfruttare la denominazione a fini commerciali apponendola su prodotti che non rientrano nel sistema di certificazione o che hanno altra origine. Oppure usare la denominazione in maniera impropria, ad esempio storpiando il nome o evocandolo con intento fraudolento su prodotti non certificati. I controlli riguardano non solo la grande distribuzione organizzata o i grossisti, ma anche, ad esempio, chi confeziona il prodotto, chi lo usa come ingrediente per produrre altri prodotti o chi, banalmente, lo menziona nel menù di un ristorante. Perché chi ordina un piatto a base di "Trote del Trentino IGP" deve avere la certezza che ciò che consuma sia effettivamente tutelato e garantito.

L'IMPORTANZA DI SCIACQUARSI LE MANI

È l'imperativo di questo inizio 2020 e lo sarà ancora: pulirsi con l'acqua per scongiurare il virus

Lo spettro virulento di queste settimane di 'tempo sospeso' mettono in primo piano un elemento naturale di grande importanza per la prevenzione del Coronavirus: l'acqua. Liquido indispensabile per la pulizia anzitutto delle nostre mani, dato che la manipolazione di molti oggetti è foriera di virus con ripercussioni assolutamente devastanti.

Lavarsi le mani, in più possibile e in ogni occasione di presunto contagio. Acqua dal rubinetto, senza troppo badare a sprechi. Proprio per difendere la nostra salute e dunque quella della comunità.

Acqua che comunque rimane preziosa. Anche in tempo di Covid19.

Da difendere ' a monte', proprio per non sprecarla e capire – prevedere – i danni causati dalla mal gestione del suolo, i cambiamenti climatici. Che provocano, stravolgono l'habitat, tempesta Vaia su tutti. Quei violenti nubifragi – le cosiddette 'bombe d'acqua'- che s'abbattono sui territori spesso frustati dalla siccità.

Temi prioritari che il dramma del virus di questa pandemia hanno relegato in secondo piano. Ma che devono ritornare al centro del dibattito di quanti amano l'acqua come bene condiviso.

Flussi acquatici, torrenti e fiumi che in questa primavera tornano ad essere rigogliosi, sperando che le piogge non aggrediscano la coltre del terreno, provocando danni talvolta eclatanti.

Le anomalie del regime pluviometrico e la gestione non sempre oculata del territorio mettono a rischio il suolo e l'erosione (che rimane il principale assetto della degradazione dei terreni stessi)

supera mediamente di 30 volte il tasso di sostenibilità di una erosione 'tollerabile'.
Perché acqua e terra sono decisamente in simbiosi.
Il non corretto uso del suolo non è solo legato alle attività agricole, ma anche e soprattutto alle attività extra agricole.
A fronte di eventi catastrofici causati da eccessi idrici, aumentano anche frequenza e durata dei periodi di siccità, mettendo a rischio la salute degli eco-sistemi agricoli e forestali.
I cambiamenti climatici e l'intensificazione della pressione antropica hanno ridotto la capacità dei suoli di trattenere l'acqua a seguito alla rilevante diminuzione della sostanza organica che si è verificata ricorrendo ad agro-tecniche non sostenibili.
Tecnici agronomici, ma anche sociologi e urbanisti, hanno da tempo ribadito con forza che si impone, una pianificazione dell'uso del territorio, partendo dalla completa conoscenza dei tipi di suolo. Gli impatti ambientali variano da suolo a suolo, in funzione dell'uso e della gestione. In particolare, l'attività agricola determina fortemente i processi idrologici e i rapporti acqua-suolo: il ricorso alle pratiche agricole sostenibili non è più procrastinabile. Nell'immediato vi è la necessità di attuare un Piano quadro nazionale finalizzato, sia a recuperare e accumulare l'acqua piovana, attraverso la creazione di serbatoi e vasche di espansione, sia a incrementare la raccolta dell'acqua non trattenuta dal suolo (drenaggio, ruscellamento) con la realizzazione di piccoli e medi bacini di raccolta, nonché il ripristino della funzionalità dei numerosi "laghetti" già esistenti, anche con funzione di laminazione delle piene.
Equilibrio ambientale che i troticoltori trentini non solo rispettano, ma interpretano lo sviluppo stesso di un habitat dove l'acqua è il vero motore di forme ecosostenibili in grado di garantire produzioni alimentari altrettanto sicure e di giusta golosità.

Risotto all' Antares Trentodoc
Con bocconcini di trota marinata, uova di trota, erbe selvatiche e lime

Per il Riso (1 porzione):
80g riso carnaroli
350ml brodo vegetale
20g Trentingrana grattugiato
1 noce di burro
Sale q.b.

Incominciamo con la tostatura del riso, la tostatura permette di preservare la compattezza del chicco durante la cottura. Versiamo quindi il riso in una padella (preferibilmente in rame) e tostiamolo a fuco vivace per 2/3 minuti mescolando con un mestolo di legno. Sfumiamo con un bicchiere di Antaresa Trentodoc che donerà un profumo caratteristico al piatto finito e facciamo evaporare. Continuiamo ora con una cottura più dolce, aggiungendo al riso ca. 350ml di brodo vegetale bollente versandolo però di volta in volta durante tutta la cottura (14/15min ca.). Gli ultimi minuti facciamo asciugare e passiamo alla mantecatura. Spegniamo il fuoco, prendiamo della scorza grattugiata di lime, una noce di burro, del Trentingrana grattugiato ed incorporiamo gli ingredienti energicamemente con l'aiuto di un mestolo così da creare un risotto dalla consistenza cremosa. Servite il risotto con qualche cubo di trota marinata in superfice, le uova di trota, qualche goccia di acqua alle erbe selvatiche e dei germogli. Buon appetito.

Per la trota marinata:
1kg Trota salmonata ASTRO
125g Zucchero di canna
105g Sale grosso
Scorza di 2 limoni
Scorza di 2 arance
Aneto q.b
Antares Trentodoc

Pelate la scorza del limone, delle arance e tritatela grossolanamente. Insieme tritate anche l'aneto. Unite le scorze e l'aneto tritati allo zucchero di canna ed al sale grosso. Ricoprite ora la baffa di trota precedentemente diliscata con il composto ottenuto, adagiateci sopra un panno da cucina imbevuto precedentemente nel vino Antares Trentodoc. Marinate per 48 ore in frigorifero. Finita la marinatura risciacquate la baffa dal residuo, asciugate bene e tagliate a cubetti.

Per l' H2o alle erbe selvatiche:
100g Piantaggine
50g Finocchietto selvatico
50g Dragoncello messicano
50g Erba cipollina
H2o Frizzante
100ml olio evo
Sale q.b

Immergete tutte le erbe precedentemente lavate in acqua bollente salata per qualche minuto. Scolate e raffreddate in acqua e ghiaccio. Questa procedura è necessaria per esaltare e mantenere al massimo il colore verde delle erbe. Ora togliete le erbe dall'acqua ed inseritele nel mixer aggiungendo l'olio evo, del sale e l'acqua frizzante fredda. Frullare per qualche minuto e setacciate. Nel caso dovesse essere troppo liquido il composto aggiungete poca gomma di xantano così da ottenere la densità giusta.

Sebastian Sartorelli

Classe 1990, roveretano di nascita e una minuziosa preparazione professionale. Proseguita dopo il diploma alle scuole di settore tra i fornelli di blasonate cucine stellate, sia nazionali che del nord Europa. All'Hosteria Toblino Sebastian 'Seba' mette in tavola una giusta consuetudine trentina, coinvolgendo artigiani del gusto delle vicine 'comunità del cibo' per una cucina davvero a Km vero.
Niente pesce di mare, solo d'acqua dolce e solo pescati in Trentino.

GUIZZI DI GUSTO

Aspic di Salmerino nel bicchiere

Ingredienti

1 salmerino intero ASTRO
brodo vegetale
il succo di mezza arancia
mascarpone
zafferano
burro
salvia
sale
pepe
colla di pesce

Esecuzione

Preparare un brodo di verdura aggiungendo la testa del salmerino, odori e spezie, mezzo succo di arancia e qualche pistillo di zafferano, filtrare e lasciare da parte una volta bollito. Incorporare un foglio di colla di pesce precedentemente ammollato nell'acqua fredda, sfilettare il salmerino e cuocerlo con burro e salvia ricavandone dei dadini. Adagiarne la metà sul fondo di un bicchiere, frullare il resto del pesce incorporando delicatamente qualche cucchiaio di mascarpone salato e pepato. Porre il bicchiere in frigorifero per dieci minuti. Aggiungere per ultima la gelatina raffreddata e decorare con zafferano.

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.

CARLA CORRADI, ACQUARELLISTA PSICOLOGA

Carla Corradi, nata a Pergine Valsugana, è anzitutto un'autorevole psicologa, con tutta una serie di specializzazioni ottenute in vari atenei – da Psicometria e Scienze dell'Orientamento (alla Cattolica di Milano) prima della laurea che ancora non c'era, in Comportamentismo e Sessuologia – dopo la laurea all'Università di Padova, con una tesi sulla creatività.
Per oltre 30 anni ha operato come psicologa psicoterapeuta a Trento continuando a dedicarsi alla pittura, all'acquerello in particolare, prediligendo il ritratto. Scelta in parte dettata dalla sua professione, che la poneva davanti a persone che cercavano se stesse e che lei doveva capire.
Un impegno costante che la vede partecipe ad una novantina di rassegne d'arte, alcune delle quali legate pure alla sua attività di scrittrice, autrice di otto libri, alcuni a sfondo psicoanalitico, sfociati pure in particolari mostre collettive e personali allestite in diverse città.

Sito web: www.carlacorradi.it

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

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

da allevatore ad allevatore

nuterra™

Il nostro programma di Sostenibilità

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

www.skretting.it

SKRETTING
a Nutreco company