

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



- Ripartire, con slancio e in sicurezza
- Acqua come cura naturale per la salute
- Vino come cultura e in stretta simbiosi con l'acqua
- La dieta sostenibile di trote e branzini



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



Guizzo trentino

02 | 2020

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Collier

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

www.troteastro.it

Seguici    [troteastro](https://www.instagram.com/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 Chisté
dr. Fernando Lunelli

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

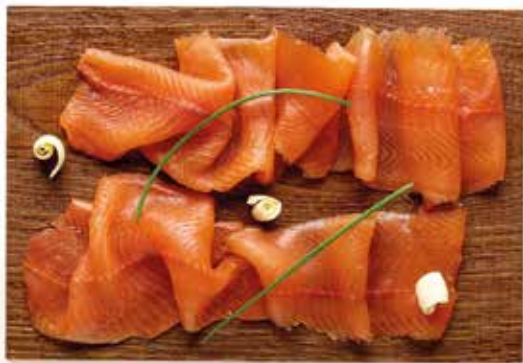
Grafica, impaginazione
e realizzazione:
L'ORIZZONTE
Agenzia di pubblicità
Aldeno (Trento)
Tel. e Fax 0461/843167
info@lorizzonte.it

Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino

SOMMARIO

- 05 Editoriale
- 06 Ripartire, con slancio e in sicurezza
- 08 Acqua come cura naturale per la salute
- 14 Nasce in acqua e diventa re della tavola anche tra le Dolomiti
- 16 Troticoltura giovane per una sfida senza tempo: Simone Serafini
- 19 Vino come cultura e in stretta simbiosi con l'acqua
- 22 Barche solari, per una mobilità decisamente green
- 24 I settebello del Trentino, pallanuoto come scuola di vita
- 26 La dieta sostenibile di trote e branzini
- 28 Guizzi di gusto
- 30 Renata Vittoria Albertini

Guizzo trentino



Stelle d'acqua dolce.



Sempre guizzanti, per ripartire con entusiasmo.

L'inattesa, travolgente tragedia del Covid, ha obbligato tutti a mettere in gioco usanze, consuetudini e pure stile di vita. Due pilastri del vivere moderno – basati su mobilità e azioni sociali condivise – sono stati messi a dura prova.

Ma l'emergenza incomincia timidamente ad essere alle nostre spalle. Lo è grazie all'impegno di tutta la popolazione, che ha rispettato norme di tutela a garanzia della salute pubblica. Lo è anche grazie alle aziende che hanno operato con forza e speranza.

Noi di ASTRO con questo nuovo numero di Guizzo vogliamo semplicemente stimolare la ripartenza con qualche forma di bellezza, intesa come pulsante (guizzante) motore del cuore.

Il prezzo pagato da molte comunità è stato drammatico, decisamente pesante e la sfida al virus purtroppo è stata solo domata, ma non totalmente vinta. Ecco perché noi dedichiamo questa pubblicazione a quanti guardano al futuro con nuove visioni, con l'attenzione alla cura dell'habitat, alla gioiosa vitalità dell'acqua. Garantendo anzitutto massima garanzia sulla sicurezza dei nostri prodotti, elogiando tutta la filiera di ASTRO, dalla produzione fino agli operatori addetti alla vendita, alla consegna dei prodotti destinati alle tavole domestiche.

Forme di bellezza, per ripartire con coraggio. Dall'idroterapia fino all'uso dell'acqua per il relax, sempre immersi nella positività di un liquido naturale, benefico quanto decisamente indispensabile.

Per garantire salubrità ai nostri pesci, ma anche acqua fonte di vita per stimolare nuove vie, ancora più sostenibili e rispettose dell'ambiente e degli uomini, a garanzia di un domani decisamente meno pericoloso.



RIPARTIRE, CON SLANCIO E IN SICUREZZA

L'acquacoltura trentina non si è mai fermata e mette alle spalle anche la criticità causata dalla pandemia

Il pesce trentino guizza in assoluta sicurezza. L'acquacoltura nel lento ritorno alla normalità dalla recente emergenza virale può essere una giusta opportunità di rilancio della 'qualità della vita'. Di tutti. Coinvolgendo il consumatore più consapevole, attento e informato, per la scelta di pesce d'acqua dolce di qualità certificata, garantita dalla professionalità degli allevatori, nonché dalla naturalezza delle acque degli allevamenti incastonati nell'habitat dolomitico.

Lo ha sottolineato nella sua relazione il Presidente Marco Leonardi a nome di tutti i soci di ASTRO – l'associazione tutela e promuove l'acquacoltura trentina – durante i lavori dell'annuale assemblea. Ha inoltre ringraziato l'Assessore Giulia Zanotelli per l'attenzione riservata al settore ittico.

Settore di grande importanza nel contesto agroalimentare locale che anche nell'emergenza Covid19 ha sempre operato con rigore e massima cura a difesa non solo degli addetti che accudiscono gli impianti ittici e che lavorano presso la cooperativa Astro, ma anche i pesci e soprattutto i consumatori.

Le restrizioni imposte dal lockdown e la conseguente chiusura di esercizi pubblici, mense, ristoranti, alberghi e punti di socialità, nonché lo stop a qualsiasi cerimonia festosa, hanno prodotto danni enormi, con perdite stimabili attorno al 90%.

Dal canto suo l'acquacoltura di ASTRO è riuscita però a contenere le difficoltà grazie alla collaudata quanto capillare distribuzione di pesce e prodotti ittici destinati a negozi alimentari e grandi centri commerciali, registrando in questi una flessione – nei due mesi della pandemia – attorno al 12%.

Torniamo ai bilanci.

La cooperativa Astro lo scorso anno ha raggiunto un fatturato di



Il presidente ASTRO Marco Leonardi



L'assessore provinciale Giulia Zanutelli con il direttore ASTRO Diego Collier

quasi 7 milioni, con l'incremento del 1,35% e una quantità di trote ritirate agli associati che sfiora i 13 mila quintali. Il Consorzio ha contabilizzato ricavi per un totale di euro 6.134.288 con un decremento del 5,8% rispetto all'anno precedente determinato per la maggior parte da un minor consumo di mangimi a causa della tempesta Vaia che ha messo in difficoltà alcuni importanti allevamenti.

Tra Consorzio e Astro il fatturato sale a 12.919.000 euro. La produzione lorda del comparto ittico del Trentino è di 31 milioni di euro e il settore coinvolge oltre 500 addetti.

L'Assessore Zanutelli ha ricordato che due in particolare sono i temi di attenzione e dialogo che la Provincia ha aperto con il Ministero agricoltura: la possibilità di recuperare ulteriori risorse aggiuntive rispetto alle assegnazioni ordinarie del programma Feamp, che le nuove regole comunitarie relative all'emergenza Covid, hanno prospettato e che i nostri operatori sono pronti a cogliere come opportunità recuperando preziose risorse comunitarie che diversamente potrebbero essere soggette a disimpegno; l'attivazione attraverso le risorse comunitarie di una specifica misura del rischio al pari di quanto sviluppato per le produzioni vegetali attraverso il PSRN. Un ulteriore obiettivo di medio breve termine è riferito al perfezionamento del riconoscimento nazionale e comunitario di ASTRO quale organizzazione di produttori, al fine di poter

avviare nuovi processi di sostegno intercettando ulteriori possibili aiuti comunitari riservati a questo settore. Ringraziando Astro per l'importante lavoro che sta svolgendo e ricordando come il settore sia stato purtroppo toccato sia dalla tempesta Vaia sia dalla pandemia, ha affermato che la Giunta porterà avanti il rapporto di dialogo e confronto e il lavoro con Astro per la valorizzazione e la promozione di questo mondo.

Diego Collier, direttore di ASTRO, ha sottolineato l'impegno di quanti – nel settore ittico trentino – hanno saputo convivere con intelligenza e razionalità l'emergenza sanitaria.

Infine illustrate alcune innovazioni: da quella dell'Omega3 – ottenere dagli scarti della lavorazione delle trote olio ricco di sostanze benefiche – alle proposte di nuovi confezionamenti, ottenuti con macchinari che consentono un packaging più eco-compatibile per i filetti di trota cotti al vapore, per l'hamburger e per la taglia di trota e in futuro altre referenze e l'introduzione di una speciale macchina che consente di togliere ogni spina al pesce.



ACQUA COME CURA NATURALE PER LA SALUTE

*Stimoli di piacere
camminando
nei percorsi
dell'idroterapia
a diretto contatto
con l'habitat*

A piedi nudi, guizzando come pesci nei torrenti che scorrono dolcemente ai margini del bosco dolomitico. Percorsi d'acqua per benefici assicurati. Specialmente se si cammina in Val di Sole dove l'idroterapia è sinonimo di Natura e assoluto relax. Benefico.

L'idroterapia è nota da oltre due secoli. Merito di Sebastian Kneipp, un parroco germanico che sul finire del 1800 ha studiato e incentivato la pratica di curarsi con acqua. Riscontrando l'importanza al camminare a piedi nudi, meglio se in acqua.

Come agisce l'idroterapia?

I suoi principi sono molto semplici.

Quando lo stimolo termico dell'acqua è applicato caldo i vasi sanguigni superficiali si dilatano, la circolazione aumenta, favorendo il drenaggio delle tossine e delle scorie verso l'esterno. L'effetto sul sistema nervoso è rilassante, stress e tensioni sono alleviati.

Quando poi lo stimolo è freddo i vasi sanguigni si contraggono, la circolazione si velocizza, aumentando l'ossigenazione e favorendo un effetto depurativo ancora più profondo. L'azione tonificante e rinvigorente carica l'organismo di nuove energie. Anche il sistema nervoso, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, è sedato.

Molto utilizzato in idroterapia è anche l'abbinamento dei due stimoli, caldo e freddo, che determinano una sorta di ginnastica organica a livello del sistema circolatorio: vene e capillari si rafforzano.



Insomma l'idroterapia agisce come un vero e proprio farmaco ed è indicata per moltissimi disturbi. Quasi tutte le malattie traggono beneficio dalle applicazioni idroterapiche, se effettuate con le corrette modalità e con costanza. L'idroterapia può essere applicata a tutti, a persone sane o malate. È infatti indicata per coloro che sono in salute, come misura preventiva e per i malati, come intervento terapeutico.

Una terapia facile ed efficace che non utilizza tecniche laboriose o apparecchiature complesse: per questo può essere facilmente inserita nel programma quotidiano di igiene personale. Conoscere le pratiche idroterapiche è quindi un'opportunità utilissima per aiutare ad autogestirsi nei piccoli disturbi di ogni giorno.

Perché la muscolatura del piede si rafforza e la sensazione "dolorante-benefica" al piede stimola tutto il corpo ed i suoi organi.

Si comincia a camminare nell'acqua bassa, lentamente, assaporando il massaggio benefico alla pianta del piede offerto dai ciottoli tondeggianti, potendo poi sostare nella graniglia di roccia nera per riscaldare i piedi. La circolazione viene rafforzata, i tessuti vengono attivati e le sostanze tossiche vengono trasportate nei substrati della pelle ed eli-

minate attraverso il sistema vascolare. Proseguendo lungo il percorso sarà possibile applicare getti d'acqua fredda su tutto il corpo.

In Val di Rabbi, in località Coler, l'idroterapia si arricchisce pure di un percorso – sempre a piedi nudi – nel bosco. Facile da praticare, pronto ad ospitare turisti e quanti voglio compiere una vera 'immersione' nella genuinità del bosco solandro, rendendo la valle 'quella del benessere naturale diffuso'.

Itinerario, dunque, che mette in pratica una misura sostenuta nella sua utilità da una nutrita letteratura scientifica: la camminata a piedi nudi migliorerebbe la circolazione sanguigna, l'equilibrio, la postura, i dolori alla schiena. Comporterebbe inoltre una riduzione dello stress, un aumento delle energie, rafforzando la connessione con la Terra, con un conseguente aumento del senso di libertà fisica e mentale.

L'acqua fredda, tra l'altro, apporta non pochi benefici alla circolazione. "L'importanza di azioni di prevenzione delle patologie venose è purtroppo sottovalutata da molti pazienti- spiega Luca Santoro, angiologo della Fondazione IRCSS Policlinico Gemelli di Roma- eppure l'abitudine di immergersi periodicamente in acqua fredda, soprattutto dopo una fase di attività sportiva, è molto importante



perché riduce la vasodilatazione distale e contrasta l'infiammazione a livello vasale e dei tessuti sottocutanei. Inoltre, è ideale, come hanno giustamente pensato di fare le Terme di Rabbi e il Parco dello Stelvio, che questa attività sia inserita in percorsi che uniscono una leggera attività aerobica con camminate su terreni diversi: la prima azione aiuta infatti a diminuire la pressione arteriosa mentre percorrere a piedi nudi terreni di varie consistenze aiuta la pompa muscolare, evitando la stasi venosa".

Ma le pratiche idroterapiche sono variegate e di facile approccio.

Ecco quelle più semplici, ma non meno efficaci, da utilizzare subito a casa.

La doccia. Moderno strumento di igiene, compare molto frequentemente tra le 160 tecniche idroterapeutiche ideate dal naturopata tedesco Sebastian Kneipp, padre della moderna idroterapia.

La doccia utilizzata è quella a "telefono", non con il getto pro-

veniente dall'alto, perché solo così si può passare l'acqua sul corpo con gradualità. Dopo una doccia calda, con l'acqua fredda si bagna il piede destro (la parte più lontana dal cuore) e si risale lungo la gamba destra. Quindi si ripete la stessa operazione sul lato sinistro. Poi tocca alla mano e al braccio destro. Dopo aver ripetuto il passaggio sul lato sinistro si bagnano l'addome, il petto e, per ultimi, la schiena e il viso.

La doccia, dovrebbe essere preceduta da una frizionatura di tutto il corpo.

Il periodo estivo può aiutare a fare amicizia con l'acqua fredda, ricordandosi sempre che lo stimolo va applicato per tempi molto brevi.

La spugnatura. Dolce e delicata, è consigliata ad ogni età. Si utilizza una pezzuola di spugna o di cotone da immergere in una bacinella di acqua fredda. Si strizza e si passa su tutto il corpo seguendo lo schema indicato per la doccia. Le spugnature sono anche un valido trattamento rassodante per il seno;

basterà procedere eseguendo movimenti ad "8", senza dimenticare la zona décolleté.

All'acqua della spugnatura possono essere addizionati estratti di piante.

La doccia facciale. Con il telefono della doccia, oppure semplicemente con una spugna, si irrori il viso con acqua fredda, insistendo sui punti più rilassati. Questa terapia è utile per tonificare i tessuti e favorire l'irrorazione sanguigna, prevenendo così le rughe. Da tale terapia traggono giovamento anche le pelli impure e acneiche perché vengono purificate.

L'abluzione degli occhi. Sul lavandino, con le mani a coppa, si raccoglie acqua fredda che viene irrorata sugli occhi chiusi, per almeno 15 volte. Al termine si avvertirà un senso di benessere e freschezza.

Questa pratica idroterapica è utile per alleviare la stanchezza visiva tipica di chi passa tante ore al computer, ma anche in caso di congiuntiviti, secchezza oculare, irritazioni.

È controindicata invece in caso

Gestire i pagamenti sul mio e-commerce ora è più facile.

GRAFFITI



 **CASSE RURALI
TRENTINE**



In banca ho trovato la soluzione per vendere online in modo semplice e sicuro. Se hai un e-commerce, rivolgiti anche tu a una filiale delle banche aderenti al Gruppo Cassa Centrale.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale relativo alle diverse tipologie di POS virtuale del Gruppo Cassa Centrale. Per le condizioni contrattuali relative ai singoli prodotti in offerta è necessario fare riferimento ai fogli informativi disponibili presso gli sportelli e sui siti internet di Cassa Centrale Banca - Credito Cooperativo Italiano S.p.A. (www.cassacentrale.it) e delle banche collocatrici.

www.casserurali.it



di sinusite.

I bagni. Il bagno per eccellenza è quello di mare. È quindi il caso di approfittarne: nuotare ma fare anche lunghe passeggiate nell'acqua, ottime per curare la cellulite. Stesso discorso se si nuota – o cammina – sulle spiagge dei laghi del Trentino idonei alla balneazione.

Anche la sola e semplice azione di calpestare l'acqua sul bagnasciuga diventa un'efficace idroterapia in grado di migliorare la circolazione e scaricare tensioni.

Il pediluvio. Effettuato con l'acqua calda è rilassante e particolarmente adatto prima di dormire, per conciliare il sonno.

In caso di raffreddori o congestioni catarrali alle vie respiratorie è molto benefico se fatto con acqua caldissima e polvere di senape. I risultati non si faranno attendere.

L'idroterapia alternata. È una terapia validissima per eliminare gonfiori e pesantezza alle gambe.

Si utilizzano due bacinelle, una con l'acqua fredda e una con l'acqua calda. Si immergono i piedi prima nell'acqua calda e poi nell'acqua fredda. Per più volte. I tempi di immersione in acqua fredda devono essere più brevi rispetto a quelli in acqua calda. Lo stesso procedimento può essere utilizzato lungo tutta la gamba, alternando getti di acqua calda e fredda, eseguiti con il telefono della doccia.

Questa idroterapia è molto utile per irrobustire vene e capillari, dare compattezza alla pelle, stimolare la circolazione e contrastare la formazione di smagliature.

Secondo alcuni studi, dovremmo prendere l'abitudine di immergere i nostri piedi nell'acqua fredda – per 15 secondi – per godere di maggiori benefici. Il rituale andrebbe poi ripetuto per 15 giorni di seguito in questo modo: versare in un recipiente dell'acqua fredda con l'aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio – 18 cubetti di ghiaccio ogni 2 litri d'acqua.

Quando il ghiaccio comincia a sciogliersi, immergete i piedi. Trascorsi i 15 secondi, asciugate i piedi, avvolgendoli con un asciugamano, affinché si scaldino. In ultimo, indossate delle calze di cotone o di lana, e andate a dormire.

E ancora. Immergere i piedi in acqua fredda rafforzerebbe il sistema immunitario. Infatti, quando quest'ultimo sa come far fronte ai cambiamenti di temperatura dei piedi (la prima parte del corpo che prende freddo in inverno o quando piove), è capace di evitare le malattie relazionate al freddo.

Questo rituale è utile anche per rilassare i piedi delle donne che indossano i tacchi o scarpe scomode tutti i giorni o per le persone che lavorano in piedi o sedute per diverse ore al giorno.

Le persone che soffrono di gonfiore o di ritenzione idrica alle caviglie noteranno cambiamenti positivi del loro corpo fin dal primo giorno di trattamento, così come chi soffre di vene varicose.

Il trattamento, inoltre, permette ai muscoli inferiori di rin vigorirsi quando fanno il pieno di ossigeno, e alle cellule di funzionare meglio. A dare tutti questi benefici non è l'acqua fredda in sé per sé, ma l'attività realizzata dall'organismo per produrre calore.



TRENTINO

ALTEMASI

TRENTODOC

ELEGANZA AUTENTICA.



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.



NASCE IN ACQUA E DIVENTA RE DELLA TAVOLA ANCHE TRA LE DOLOMITI

*Il riso è vanto della
tradizione agricola
italiana e diventa
ingrediente decisivo
per la cucina d'autore*

La sua forza è nell'acqua. E' questa che trasforma la campagna in un mare a quadretti. Un mondo anfibio fatto di argini, rocce, canali. Terra d'inverno per la raccolta e le fasi di semina, acqua d'estate tra semina e raccolto. Una consuetudine che si ripete da secoli nelle 'terre del riso', tra la Dora Baltea e il Ticino, aree vocate in simbiosi tra Piemonte e Lombardia. Dove questo cereale è radicato da secoli. 'Il riso rende 20 volte più del grano' – scrive in una lettera Galeazzo Maria Sforza donando nel 1475 una dozzina di sacchi ad un suo parente.

Citazione tra le prime e più autorevoli, anche se il riso è parte integrante già mille anni prima della cultura alimentare italiana.

Secondo gli storici il riso è arrivato nel Mediterraneo nel V° secolo dopo Cristo, assieme a spezie coltivate in Oriente. Lentamente arabi prima e aragonesi poi, hanno imparato tecniche di coltivazione e - nel 1500 – il riso trova timido spazio in alcune pietanze citate da gastronomi partenopei. Allora era una rarità destinata alle mense dei nobili, riso usato pure come medicinale. Dinastie nobiliari che hanno voluto 'provare' a seminarlo in lontani ambiti acquatici della pianura, donato a regnanti e casati di potere, trasformando via via il vercellese nella culla moderna del riso europeo.

E pensare che di riso se ne conoscono oltre 120 mila varietà, ma se coltivano solo alcune centinaia.

In Italia la coltura è suddivisa – e contraddistinta – in 6 chiamiamole famiglie: Arborio, Vialone Nano, Roma/Baldo, Carnaroli, Ribe, e Sant'Andrea. Varietà che nascono da incroci casuali o mirati, eseguiti per caratterizzare il prodotto, per renderlo più importante e idoneo alla cottura. Come il Carnaroli, la tipologia forse più pregiata e maggiormente richiesta da chef e bongustai.



E' scaturito dall'incrocio tra Vialone nano e Lencino, messo a dimora nel 1946 a Paullo, nel milanese, nella tenuta risicola di Angelo de Vecchi. Il nome 'Carnaroli' è l'omaggio al cognome del tecnico che ha ottenuto l'incrocio. Anche questa oramai blasonata varietà non è però coltivata 'in purezza': con caratteri simili si considerano 'Carnaroli' risi da nomi inconsueti come Caravaggio, Leonida, Poseidone e una serie del cosiddetto 'Gruppo Karnak'. Tutti comunque selezionati e venduti con il nome in questione.

Ricerca e sperimentazione sono presenti anche nell'iter produttivo che sfrutta Arborio – dal nome dell'omonimo comune in provincia di Vercelli – incrociato con altre varietà, sempre per garantire maggior consistenza ai chicchi e rendere le piantine di riso più resistenti ai patogeni della coltura idrica.

Varietà opportunamente 'manipolate' a livello genetico, per resistere al diserbo, per superare insidie atmosferiche e altre patologie senza ricorrere a dosi massicce di chimica da immettere nelle risaie.

La produzione italiana è davvero leader europeo, con oltre un milione di tonnellate di riso lavorato, gran parte destinato all'export. La 'pandemia Covid 19' ha inoltre aperto nuovi mercati al riso nostrano. Impensabili. Cina su tutti. Merito di un accordo storico, dopo anni di trattative. Riso da risotto in Estremo Oriente è un po' come vendere il famoso frigorifero agli eschimesi.

L'emergenza sanitaria è riuscita a esportare riso in un Paese dove il termine è sinonimo di cibo. Una metafora che in questo momento difficile con due Nazioni che scelgono la via della cooperazione guardando avanti.

Consumi e mercati, ma altrettanto prioritaria è la tecnica legata alla conservazione del riso. Decisamente esclusiva è quella brevettata dalla famiglia Rondolino nella Tenuta Colombara, nel vercellese, dove il loro Carnaroli Acquerello viene custodito per anni in speciali silos e - prima di essere confezionato in barattoli sotto vuoto – riescono a far riassorbire ai chicchi dal gusto inconfondibile del riso bianco pure gli elementi nutritivi del riso integrale.

Altra curiosità: quella del riso nero chiamato Venere, ottenuto in un Centro di ricerca piemontese nel 1997 da un genetista cinese che prova a incrociare varietà colorate orientali con varietà del vercellese, ottenendo un riso insolito, color ebano, profumato, ben adatto alla coltivazione anche in Italia. Un riscontro che ha dato il via a tutta una serie di elaborazioni gastronomiche, sfruttando il riso nero anche per spettacolarizzare il piatto, renderlo più intrigante.

Ultima annotazione. Quando si parla di riso cucinato questo ha un marchio fonetico assolutamente italiano: Risotto. Infinite le ricette, in grado di rendere i Risotto veri simboli del buon cibo, amalgamando con i chicchi i più variegati ingredienti.

Pesce d'acqua dolce in primis, per piatti succulenti e autentici interpreti del patrimonio alimentare, Dolomiti comprese.



TROTICOLTURA GIOVANE PER UNA SFIDA SENZA TEMPO: SIMONE SERAFINI

*Ritrovare sul Rio Arnò
i valori di un territorio
e rilanciarlo
con una troticoltura
davvero giovane*

Innovare non è solo migliorare l'esistente. Può essere una scelta radicale di cambiamento, di vita e di lavoro. Lo ha dimostrato un giovanissimo troticoltore delle Giudicarie, Simone Serafini, 22 anni, di Tione, che ha deciso di recuperare alcune vasche dismesse trasformandole in una razionale impianto ittico. Scelta per nulla scontata, in tutti i sensi.

Perché Simone Serafini non ha alcun legame con il settore. Percorso di studio tecnico, diploma di geometra, qualche stagione impegnato come elettricista nell'azienda di un suo parente. Poi l'intuizione, scaturita da curiosità e voglia di cimentarsi in qualche nuova sfida. Per cambiare in un percorso che tende a 'voltarsi in avanti'. Così ha adocchiato vicino casa gli impianti di una troticoltura in via di smantellamento, causa questioni finanziarie della proprietà e – coraggiosamente – ha deciso di rilevarla. Senza alcuna esperienza, solo con la caparbia di sfidare il domani. Progetto mirato, studiato però in ogni dettaglio e con il supporto strategico di ASTRO, per risolvere la questione, per dare un futuro ad un giovane assolutamente determinato. Sopralluoghi, perizie, stime e tanti consigli. Incoraggianti. Così nei mesi dell'ultimo inverno Simone Serafini ha iniziato ad operare tra le 'sue vasche', acquistate nell'ambito di un progetto decisamente improntato al futuro.

'Ho anzitutto ripulito tutta l'area, scavando con la ruspa, per consentire un flusso omogeneo dell'acqua. La recupero sfruttando la corrente del Rio Arnò, un flusso regolare e con una temperatura costante, ideale per allevare sia in inverno che nei mesi

IL RISPETTO PER LA NATURA È UN'OCCASIONE DA COGLIERE.



NELLA VAL DI NON, LA PRIMA MELA D.O.P. ITALIANA CRESCE IN MODO SOSTENIBILE.

Ogni mela Melinda nasce dall'amore per il territorio. Un amore sconfinato, che si esprime dentro confini precisi: quelli della sostenibilità ambientale. Il Consorzio Melinda irriga con tecniche all'avanguardia, e risparmia il 50% di acqua. Utilizza energia da fonti rinnovabili per rispettare l'ambiente. Conserva le proprie mele in grotte sotterranee come dentro a un frigo naturale per preservare e tutelare il territorio. La bontà vera nasce dall'amore per la natura.

Golden Del. - Red Delicious - Renetta C. sono le D.O.P. MELA VAL DI NON


MI PIACI DI PIÙ



più caldi. Per ora ho solo liberato nelle mie vasche le trottelle, selezionate tra quelle con un peso che s'aggira attorno ai due etti. Una scelta – quella delle trote di un certo peso – dettata dalla giusta necessità di ottenere redditi in un lasso di tempo mirato. Trote e non avanotti, per primi riscontri economici'. ASTRO vigila con orgoglio questa nuova iniziativa. L'andamento è più che incoraggiante e – lo ribadisce anche il veterinario che vigila sulla struttura – la crescita delle trote salmonate è costante. Tra sei mesi il pesce avrà raggiunto un peso medio attorno al mezzo chilo, per superare gli 800 grammi entro la primavera del 2021.

Il progetto del giovane Simone è stato già notato da diversi esperti nella comunicazione agricola. Il quotidiano 'Trentino' lo ha annoverato – nella rubrica settimanale di Carlo Bridi – come 'esempio della meglio gioventù'.

«Certo, gli inconvenienti sono dietro l'angolo, è sufficiente che arrivi un forte temporale per intorbidire l'acqua per frenare subito la crescita delle trote» afferma Serafini. Da subito si è inserito come titolare dell'azienda ma per fortuna ha il papà che ha lavorato per una decina d'anni in una trotiltura quindi è in grado di dargli dei buoni consigli. Ma anche suo cugino oltre ad un mio amico sono dei trotiltori per cui sono sempre pronti a dargli una mano ed a consigliarlo sui problemi che con un allevamento si devono affrontare ogni giorno, spiega Simone. «Poi c'è l'assistenza del veterinario

della ditta mangimistica di fiducia di Astro, che mi segue dal punto di vista tecnico. Io - prosegue Simone - punto alla qualità massima anche per avere da Astro una buona remunerazione del mio prodotto. Certo - precisa - prima di partire ho voluto fare una puntuale analisi sui costi dell'investimento, sulla sostenibilità economica dell'investimento, sulle rate di mutuo da pagare, ma anche sui costi di gestione. Le trote vengono alimentate con un mangime particolare programmato dalla cooperativa, per ottenere le trote rosa, ossia salmonate. Ovviamente tutto deve filare liscio, solo in questo modo i conti tornano e io posso pagare regolarmente le rate del mutuo e pensare al consolidamento dell'azienda. Direi che se riuscirò come da piano finanziario fatto con il supporto importante del direttore di ASTRO, Diego Collier, a rientrare puntualmente dei miei investimenti avrò realizzato il mio sogno che appena un anno fa sembrava irrealizzabile, ossia quello di lavorare sul mio come imprenditore e non come dipendente». «Se c'è un settore che è strettamente legato alle acque e all'ambiente è proprio il nostro, - afferma Serafini - per questo il mio impegno sul fronte ambientale è costante, ed anche i pesci ne traggono beneficio da un'acqua pulita». «Importante in questa fase è il gioco di squadra con gli altri giovani trotiltori della zona con la quale c'è grande intesa» conclude questo giovane intraprendente neoimprenditore.



VINO COME CULTURA E IN STRETTA SIMBIOSI CON L'ACQUA

*Non è un paradosso:
il vino legato
all'evoluzione
della sapienza umana
e sempre in splendida
compagnia
con l'acqua*

Acqua e vino, un rapporto stretto, per certi versi incredibile. Simbiosi di culture, da significati altrettanto affascinanti. Anzi-tutto perché il vino ha nell'acqua una componente prioritaria, attorno al 90%. Senza acqua non crescerebbe la vite e neppure le tecniche di vinificazione riuscirebbero a garantire una giusta bevibilità del nettare ottenuto dalla pigiatura delle uve.

E' sempre l'acqua che aiuta l'uomo a valorizzare il vino. Non annacquandolo, ovviamente. Ma sottolineare come il vino sia un prodotto della cultura e non mero risultato di una coltura agricola. Con l'acqua che ricopre un ruolo determinante, colturalmente ancor prima che culturale.

Da più parti si elogia il vino come prodotto della Natura, anche se questa è una errata concezione della realtà agricola. Nonostante questo da tante vendemmie si parla e si mettono sotto i riflettori i vini da coltivazioni o pratiche enologiche legate a metodi biologici, biodinamici e d'ispirazione naturalistica. Vini che comunque godono di crescenti attenzioni. Basti pensare che in meno di 15 anni la produzione su scala mondiale di vini bio è raddoppiata passando da 440 milioni di bottiglie del 2003 agli attuali 780 milioni. Si stima che nel 2023 il mercato consumerà quasi 1 miliardo di bottiglie di questa particolare tipologia. Stime che balzano all'occhio, anche se il fenomeno dei 'biovini' resta sempre una nicchia. Il valore s'aggira sui 3 miliardi e mezzo di euro e rappresenta solo il 2% del mercato vinicolo globale, stimato i quasi 180 miliardi di dollari.

Una produzione comunque assolutamente da non sottovalutare, anzitutto perché scaturisce da pratiche agronomiche che cercano di rispettare al massimo l'equilibrio ambientale. Per (cercare) fare vini naturali, proprio... come l'acqua.



Vini biologici che riescono a soddisfare le esigenze di consumatori accorti, quanti non vogliono solo consumare nel rispetto di equilibri ambientale, ma salvaguardare la propria salute.

Bere insomma il più sano possibile.

Ecco allora una crescente diciamo 'demonizzazione' di ogni intervento chimico, sia in vigna che in cantina. Sognando di bere un nettare incontaminato, lasciando fare tutto a Madre Natura. Ma questo – diciamolo senza alcuna polemica o ritrosia – non è (purtroppo?) possibile.

Il vino non è naturale. Nasce ovviamente dalla pigiatura dei grappoli d'uva, ma è la sapienza dell'uomo che – in quasi 10 mila anni di pratiche enoiche – garantisce la finale, piacevole bevibilità. E' l'uomo che ha capito il mistero della fermentazione dei mosti d'uva, eseguita ancestralmente in grosse vasche scavate nella pietra – i palmenti – poi in otri di argilla, in recipienti di legno, tra botti e – da metà del 1600 – pure in bottiglie di vetro.

La Natura è decisiva sostanzialmente nelle fasi della maturazione dei grappoli. Anche perché l'uva – come ribadiscono i più autorevoli esperti dell'enologia – è semplicemente un frutto. Che la pianta porta a maturazione semplicemente per la spontanea perpetuazione della specie con i semi racchiusi nell'acino.

Originariamente la vite era una sorta di liana, pianta filiforme, selvatica, per niente vocata a favorire la trasformazione in vino dei suoi striminziti grappoli. Non solo era una vite dioica, cioè con piante di sesso femminile che l'uva riuscivano a farla solo se una pianta di sesso maschile le aveva impollinate. Fu necessario un lungo processo di domesticazione, avviato individuando e riproducendo le rarissime piante monoiche di *sylvestris*, dotate cioè sia di organi sessuali maschili, gli stami, sia di organi femminili, i pistilli, che l'uomo è riuscito a far nascere una vite su misura per le sue necessità: la *vitis*

vinifera sativa, la pianta ermafrodita da cui si ricava il vino come lo conosciamo oggi. Una tappa, questa, fondamentale per l'evoluzione vitivinicola. Che attualmente può contare su di un patrimonio varietale con oltre 1° mila tipologie di viti, in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di bevute. Vino comunque scaturito da millenni di accorte sperimentazioni, tra selezioni, sogni e qualche sana ubriacatura...

Risultati che l'Uomo – con la maiuscola – ha ottenuto 'domando' la Natura. Lo ha fatto con sagacia e altrettanta cultura. Dettata dal progresso, dalla cultura, dalla voglia di risolvere problematiche magari misteriose (il mosto dolciastro che diventa acido e torna ad essere godibile) o fantasiose (il vino che rifermenta in bottiglia diventando brioso, leggiadro, effimero nella sua grazia spumeggiante) ma sempre per poter bere un liquido con una piacevolezza alcolica indimenticabile. Buono e schietto. Quasi come l'acqua.

NEW CONCEPT **ALLER AQUA SUPPORT™**



Cos'è che rende Aller Aqua Support™ unico?



PROTEZIONE

- Bilanciamento microbico:

Riduce il rischio dell'instaurarsi di patologie batteriche, nel favorire e proteggere la flora batterica benefica.

- Effetto a lungo termine:

Può essere utilizzato continuativamente, senza dover cambiare tipologia di alimento, senza effetti collaterali o affaticamento del pesce.



PESCE SANO

- Miglioramento della salute del pesce:

Miglioramento della condizione fisiologica degli organi e dei parametri vitali, maggiore produzione di muco ed aumentata integrità intestinale.

- Utilizzo immediato:

Non è necessaria la ricetta veterinaria e non c'è tempo di sospensione.

- Aumento della produzione:

Un indice di conversione più basso ed una conseguente crescita più rapida migliorano il fatturato dell'azienda agricola.

- Efficienza produttiva:

Vantaggi in fase di macellazione e di resa del filetto.

- Efficienza economica:

Un più basso costo kilo carne.





BARCHE SOLARI, PER UNA MOBILITÀ DECISAMENTE GREEN

*Progettualità nata in
Trentino per navigare
su specchi d'acqua in
maniera decisamente
ecocompatibile*

Mobilità acquatica in piena sintonia ambientale. Ovvero: potersi muovere su specchi d'acqua, laghi alpini incastonati nell'habitat dolomitico o ecosistemi protetti, interdetti alla navigazione a motore. Spostandosi con speciali imbarcazioni azionate da propulsori di massima garanzia ecosostenibile. Alimentati con energia 'rubata' al sole.

Barche futuribili, ipertecnologiche, grande fascino nel design, ma imbarcazioni super razionali e – si potrebbe anche dire – di essenziale semplicità. Belle e sicure. Con caratteristiche basate sull'uso di materiali riciclabili e sfruttando energia rinnovabile.

Un progetto studiato e realizzato da Garda Solar, dinamica azienda trentina, sede operativa a Rovereto, iniziativa inserita nel contesto di Trentino Sviluppo.

E' una storia scaturita dall'intuizione di due giovani davvero ingegnosi, Alessio Zanolli e Alberto Pozzo, studi in ingegneria aerospaziale, che - con un loro staff - hanno saputo unire la passione per la mobilità elettrica con il saper fare artigianale e le conoscenze ingegneristiche.

La coppia ha fatto nascere Garda Solar, azienda che produce i GOGO: piccole barche elettriche che hanno conquistato anche il mercato più attento all'ecosostenibilità, specialmente quello dei paesi del nord Europa.

Ci piace prenderci cura personalmente di ogni dettaglio: dall'idea alla realizzazione, fino alla produzione. Cerchiamo costantemente di migliorare i nostri prodotti, di renderli più efficienti, più performanti, più tecnologici. GardaSolar è il frutto delle nostre competenze tecniche ed ingegneristiche nel campo della mobilità ecosostenibile, e ci impegniamo a far crescere questo progetto



ogni giorno di più.

I prototipi, già qualche anno fa, si sono imposti in diversi concorsi d'ingegneria acquatica, attirando l'attenzione di centri di ricerca e organizzazioni che imbastiscono competizioni natatorie assolutamente 'nature'.

Le prime 60 imbarcazioni sono l'attrattiva di alcuni parchi acquatici, clienti in Italia, Francia, Austria e soprattutto nel Regno Unito dove hanno trovato casa 30 GoGo Boat. Una barca da 4 a 6 posti, motore da 1000 o 2000 W, autonomia fino a 7 ore e velocità fino a 4 nodi.

Riscontri di mercato e altrettante soddisfazioni strategiche. I media hanno dato spazio più volte a Garda Solar selezionata dal premio dell'Innovazione per una barca definita "Alto design, materiali riciclabili ed energia rinnovabile".

Diversificando anche le fasce di mercato e l'uso delle loro 'creazioni gardesane'. Come i Pedalò a pedalata assistita.

Gli obiettivi sono precisi: c'è da conquistare il popolo delle spiagge e gli imprenditori degli stabilimenti balneari: "i pedalò in circolazione hanno una vita media di 10/15 anni, sono scomodi e non facili da manovrare. Il nostro è comodo da usare e con un design accattivante – spiegano i titolari di GardaSolar- e rispetto ai GoGo sono più facili da gestire, grazie ad un peso minore, in spiaggia. Le batterie sono

estraibili per facilitare la ricarica".

Chiaro l'uso ludico dei pedalò e pure dei GOGO. I clienti sono infatti parchi acquatici ed operatori turistici di fiumi e laghi, per esempio quelli di Molveno. L'investimento non è molto impegnativo: "il nostro modello base costa meno di 10mila euro per arrivare, a seconda del parco batterie scelto, ai 12 mila. Si riesce ad ammortare facilmente la spesa come confermano le richieste, dopo il primo ordine, dei clienti già acquisiti a cui offriamo anche l'assistenza".

Il GoGo va. "Oltre l'aspetto tecnologico abbiamo puntato sul design grazie alla collaborazione con Davide Tagliapietra, un nome di peso della vela internazionale, che ha tirato fuori dal cilindro il concept". Idee e progetti con chiaro risvolto imprenditoriale: "Abbiamo vinto il premio D2T a Trento, riconoscimento dedicato alle start up che ci ha portato 50mila euro. Un trampolino di lancio che ci ha permesso di presentarci al Salone Nautico di Genova, al Sun di Rimini e farci conoscere". Obiettivo centrato.

La filosofia di GardaSolar spinge costantemente l'azienda verso scelte di riduzione dell'impatto ambientale del processo di produzione e verso la possibilità, sempre più completa, di riciclo dei prodotti. Sempre in acqua e all'insegna del 'semplice e piacevole'.



I SETTEBELLO DEL TRENTINO, PALLANUOTO COME SCUOLA DI VITA

In vasca, tra tiri e guizzi spettacolari con la pallanuoto trentina in grande evoluzione

Praticarlo non è facile, ma soprattutto è decisamente impegnativo. Sicuramente formativo e pure spettacolare. E' la pallanuoto, sport d'acqua per eccellenza. Duro nella sua liquida eleganza, assolutamente da scoprire. Tra le Dolomiti è una pratica semi sconosciuta, anche se società come la Rari Nantes di Trento hanno in archivio partite disputate già negli Anni '30. Poi la pallanuoto subisce un drastico calo di 'aficionados'. Decisamente drastico.

‘ Nel 2014 ero a Trento, dove mi sono laureato, e volevo portare la mia esperienza di allenatore a quanti scendevano in vasca con la palla tra le mani. Ebbene, al primo incontro ho trovato in piscina solo tre, dicasi 3 ragazzi. Ma non mi sono assolutamente scoraggiato, anzi.’ Lo ribadisce mister Francesco Scannicchio, un laziale con il Trentino nel cuore. Risiede in città, lavora nell'Ateneo e in val di Rabbi ha il suo 'buen retiro'. Lui non ostenta primati, ma nella pallanuoto è un personaggio d'assoluta autorevolezza.

Ha allenato la compagine giovanile della Nazionale, maturando esperienze in svariate competizioni. Ed è video-analista della squadra italiana, tecnico fondamentale nello staff della Nazionale diretta da Sandro Campagna. A bordo piscina, tocca a Francesco Scannicchio valutare - in tempo reale - il gioco delle calottine azzurre ed individuare i punti deboli delle formazioni avversarie. Tutto questo in uno sport dove gli schemi di gioco sono fondamentali.

Una passione che questo caparbio allenatore è riuscito a trasmettere con intelligenza e altrettanto entusiasmo.

Lavora da anni con la Rari Nantes, società storica della pallanuoto.



to, e nel tempo ha contribuito, partendo con umiltà e determinazione dal settore giovanile, a creare attorno a sé e alla società trentina interesse e entusiasmo. “La crescita della pallanuoto in Trentino - dice il tecnico - è frutto di un lavoro di gruppo che vede come parte determinante una società, la Rari Nantes, che crede fortemente nei giovani e nello sport. Senza una società sportiva forte non sarebbe possibile investire in un progetto sportivo ed educativo a medio e lungo termine’.

Adesso a Trento ci sono quasi 100 giovani pallanuotisti. In gara con le cinque squadre dei vicini centri regionali, da Riva del Garda, Rovereto, Bolzano a Merano, che riescono a mettere in acqua quasi trecento giovani. Un bel record, dai 3 trentini di qualche tempo addietro...

Pallanuoto sport impegnativo, non c'è dubbio. Disciplina che

nasce in mare, anche se l'agonismo si pratica esclusivamente in acqua dolce. Le squadre più famose sono legate alle tradizioni marinare anche se tra i protagonisti assoluti di questo sport troviamo ungheresi, russi, bulgari e – in campo italiano – compagni bresciani, padovani e (si spera tra qualche stagione) qualche ‘settebello trentino’.

Si nuota senza mai toccare, sempre con la palla da impugnare, tra azioni, cambi repentini, scontri, guizzi e altrettanta fatica.

Una partita dura 32 minuti, suddivisa in 4 tempi. I giovani rimangono in acqua - gareggiando - però qualche minuto in meno. Ma non per questo devono essere considerati pigri. Solo una constatazione: mediamente gli allenamenti impegnano tra le 12 e le 15 ore settimanali. Poi ci sono le gare. Tra trasferte e riunioni didattiche. Fate voi i calcoli.

Pallanuoto disciplina formativa. Che abitua alla concentrazione, ad avere davvero una visione di gioco e dunque sviluppa intuizioni e modi d'agire.

Sport che chiede anche spazi ... liquidi. Le squadre sono costrette a sfruttare le vasche in orari assolutamente insoliti: solitamente dopo cena, con 'nuotate' che si protraggono talvolta verso mezzanotte. Impegno senza se e senza ma. Tra agonismo e altrettanto entusiasmo.

‘Io non stimolo i giovani alla mera competizione. Vincere non è fondamentale – ribadisce mister Scannicchio – piuttosto è prioritario il confronto, lo sviluppo fisico, la voglia di giocare per sentirsi liberi, nonostante la fatica. Che comunque aiuta anche a capire l'importanza di essere felici.’ Trasmettendo ai giovani autentici valori di vita, quali l'impegno e la lealtà. Guizzando in acqua.



LA DIETA SOSTENIBILE DI TROTE E BRANZINI

di Silvia Ceschini
Fondazione Edmund Mach

*Pesci alimentati con
rigidi criteri di
salubrità, garantiti
da minuziose
verifiche della
Fondazione Mach*

Presso gli impianti ittici sperimentali della Fondazione Edmund Mach e del Dipartimento di Scienze Agroalimentari Ambientali e Animali dell'Università di Udine le attività per saggiare l'efficacia di mangimi innovativi nell'allevamento della trota iridea e del branzino non si sono mai fermate, nonostante l'emergenza Covid-19.

Le prove di alimentazione sulle due specie ittiche rientrano nelle attività del progetto SUSHIN, che si propone di migliorare la produttività e la qualità delle principali specie ittiche allevate in Italia attraverso l'utilizzo di ingredienti conformi ai principi di circolarità delle risorse alimentari nella progettazione di mangimi di nuova generazione e ad alta sostenibilità economica ed ambientale.

Esperimenti e primi risultati

Gli esperimenti, iniziati a novembre 2019, avevano lo scopo di valutare l'efficacia di mangimi dove ingredienti proteici convenzionali di origine marina e agricola erano sostituiti da farine di microalghe, di gambero rosso della Louisiana, di insetti e sottoprodotti avicoli, singolarmente o in associazione, con particolare interesse alla risposta integrata degli animali, data dalla loro velocità di crescita, dallo stato di benessere, dalla funzionalità del sistema immunitario e dell'apparato digerente includendo anche il microbiota intestinale.

I risultati, molto incoraggianti in termini di performance zootecnica, osservati nella trota e nel branzino con alcune delle nuove diete saggiate, dovranno essere confermati dalle indagini di laboratorio sulla risposta fisiologica complessiva degli animali al fine di individuare i mangimi più promettenti da validare in successive prove su scala aziendale.

I campionamenti durante l'emergenza Covid

Per poter rispettare le norme di contenimento del contagio COVID-19, i rilievi ed i campionamenti finali dei due esperimenti sono



stati realizzati ottimizzando il numero di membri dello staff coinvolti, che hanno operato nel più stretto rispetto delle norme di distanziamento ed utilizzando i prescritti dispositivi di protezione individuale anticontagio. In tal modo il personale della FEM e dell'Università di Udine (ricercatori, assegnisti, dottorandi, tecnologi, tecnici, consulenti veterinari) sono riusciti a portare a termine tutti i campionamenti previsti dal progetto, ponendo rimedio all'assenza "forzata" degli altri partner del consorzio SUSHIN, che avrebbero dovuto recarsi presso gli impianti sperimentali in occasione della conclusione delle prove, ma impossibilitati a viaggiare per via dell'emergenza sanitaria in corso. "Siamo fieri di essere stati comunque in grado di concludere, seppur dilatando di oltre tre mesi le tempistiche, le nostre attività sperimentali di campo, sia per onorare gli impegni assunti con l'ente finanziatore Ager che per valorizzare appieno il lavoro sin qui svolto in favore della maggior sostenibilità dell'alimentazione nell'allevamento ittico" dice il Prof. Emilio Tibaldi, coordinatore del progetto SUSHIN.

Il progetto Sushin: per una nuova generazione di mangimi

Il progetto "Sustainable fish feed Innovative ingredients" si propone di mettere a punto una nuova generazione di mangimi per i pesci da allevamento più diffusi in Italia, sostituendo alcuni dei comuni ingredienti utilizzati in acquacoltura con altri derivati da fonti sottoutilizzate, emergenti o semplicemente più sostenibili. In questo

modo si cerca di rispondere alla forte necessità, come stabilito nel 2014 dalla FAO, di ridurre l'utilizzo dei convenzionali ingredienti marini e vegetali ancor oggi utilizzati nei mangimi per l'acquacoltura, ma in futuro sempre meno sostenibili e più contesi tra le filiere alimentari animali ed umana. Con esperimenti di laboratorio e prove aziendali, utilizzando avanzati metodi di ricerca e strumenti analitici, il progetto valuta il valore nutritivo dei nuovi ingredienti, quali le farine ottenute da insetti, da scarti di lavorazione della carne avicola, da crostacei e da microalghe, che quindi vengono inseriti in mangimi di nuova concezione. Questi sono successivamente testati su trota, branzino ed orata e vengono valutati in base alla risposta zootecnica, a parametri di benessere animale, alla qualità e sicurezza alimentare del prodotto finale.

Enti coinvolti e finanziatore

Il progetto è finanziato da un consorzio di fondazioni di origine bancaria attraverso il bando Ager-2, a sostegno della ricerca scientifica nel settore acquacoltura dell'agroalimentare italiano. È coordinato dall'Università degli Studi di Udine e coinvolge l'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), la Fondazione Edmund Mach, l'Università degli Studi di Firenze, il Centro di Ricerca per la Zootecnia e L'Acquacoltura del CREA – Monterotondo e l'Università Politecnica delle Marche.

Trota Alpina

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

1 nr. Trota ASTRO
5/7 foglioline di Prezzemolo
10 gr. Olio EVO 46° parallelo
q.b. Sale
100 ml. Olio girasole

20 gr. tuorlo
5 gr. acqua
50 gr. Olio EVO 46° parallelo
5 gr. senape
2/3 gocce di Aceto bianco
q.b. Sale
q.b. Pepe nero

1 nr. mazzetto di agretti (4 rametti totali)
q.b. Aceto di mela
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Olio EVO 46° parallelo
1 nr. Bulbo di Carota o Fiore Trifoglio dei prati

Procedimento

Pulire la trota dalle interiora, sciacquarla sotto l'acqua ed asciugarla. Con l'aiuto di un coltello affilato, sfilettare il pesce nei due filetti, spinare e togliere la pelle. Quest'ultima asciugatela bene, salatela e mettetela a contatto diretto con il sole per 1 ora.

Nel frattempo, parare i filetti, togliendo la parte della pancia, coda, testa e parte del dorso, ottenendo due lingotti rettangolari; tagliateli a metà e conservateli in frigo. Con i ritagli ottenuti, tritateli a coltello, aromatizzate con del prezzemolo tritato, sale e olio EVO, amalgamare il tutto. Create 4 strati sottili della stessa farcia della grandezza dei lingotti di trota. Successivamente conservateli in frigo.

Sbattere il tuorlo, con la senape, aceto, sale e pepe ottenendo un composto liscio: continuate a montare il composto versando a filo l'olio EVO e per terminare l'acqua. Conservare in frigo.

Ora versare l'olio di girasole in un padellino, portare a temperatura di 185°C e friggere la pelle della trota. Asciugare con l'aiuto di una carta assorbente.

Scaldare un padellino (media potenza), ricoprire con un foglio di carta forno il fondo dello stesso (eviterà che il lingotto si attacchi) e adagiare i lingotti dalla parte dove vi era la pelle. Coprire subito con un coperchio e lasciateli cuocere per 2'. Infine cuocere, nella stessa padella, i 4 strati sottili di farcia, per 15/20".

Al centro del piatto adagiare il lingotto, lo strato di farcia, la maionese ed infine la pelle croccante.

A fianco gli agretti conditi e i petali di bulbi di carota.



Matteo Delvai

Giovane, brillante e pieno di entusiasmo, Matteo Delvai, 19 anni di Carano (Trento), allievo del C.F.P. di Tione, è un nome che si farà ricordare a lungo nel mondo dell'Alta Cucina.

Malgrado la giovane età ha già un curriculum di tutto rispetto: sin da ragazzino infatti ha avuto l'occasione di lavorare in prestigiose cucine ed è stato conteso da chef stellati girando l'Europa in show cooking di successo.

In realtà Matteo un piede nel "gotha" del mondo della ristorazione ce l'ha già messo poiché il giovane chef è stato nominato "Miglior allievo degli Istituti alberghieri" di tutta Italia.

L'anno più importante per la sua esperienza formativa è stato il 2016, anno in cui Matteo riceve una proposta che, per un sedicenne con la passione della cucina, è quanto di più straordinario possa capitare: essere chiamati da Alessandro Gilmozzi, lo chef "stellato" del Molin di Cavalese, uno dei più noti "Masterchef" italiani a fare uno stage prima e una stagione lavorativa poi.

Altri due grandi nomi legati a Matteo, sono quelli dello chef Lionello Cera (Antica Osteria da Cera, 2 stelle Michelin) e Stephan Zippl (Ristorante 1908, nel Parkhotel Holzner, chef emergente allievo di Niederkofler).

Dal 1° luglio 2020 lavorerà nella cucina di Massimo Bottura.

GUIZZI DI GUSTO

Trota alla greca

Ingredienti

1 Trota ASTRO
acciughe
cetriolo
yogurt greco
capperi
olive
pomodorini
riso
1 foglia di vite



Esecuzione

Lessare la foglia di vite e utilizzare la medesima acqua per cuocere il riso. Preparare una farcia con pezzettini di trota spadellata in una noce di burro, aggiungere trito di olive capperi, acciughe e pomodorini e formare un piccolo involtino. Decorare con salsa di yogurt e cetriolo ben condito.



Silvia Agagliati Fozzer

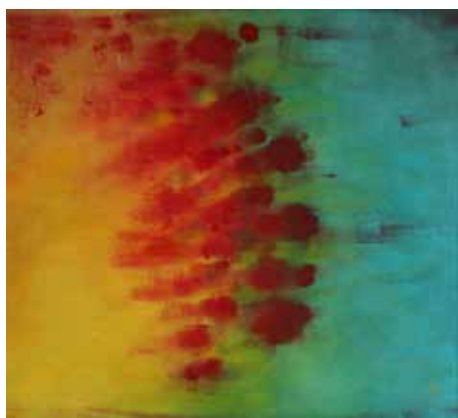
Piemontese di nascita, trentina “da sempre” senza comunque dimenticare le sue radici.

Non a caso è l'animatrice del Circolo Austrosabaudino Trentino, un 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.



RENATA VITTORIA ALBERTINI



Da sempre appassionata d'arte, e di pittura in particolare, accanto all'attività professionale, ha coltivato la passione per l'acquerello, seguendo all'inizio dei corsi tenuti dalla dott.ssa Teresa Anzelini, e approfondendo in questo ambito le tecniche proprie della terapia artistica. In questi anni si è avvicinata anche ad altri linguaggi e forme espressive, sperimentando anche la pittura ad olio sotto la guida dell'artista trentino Giuseppe Groff.

Dal 2008 fa parte del Gruppo Acquarellisti Trentino, entrando nel direttivo nel 2015; ha esposto opere nelle numerose mostre collettive da esso allestite.

La sua pittura è una ricerca continua dell'“essenziale”, slegata dai temi del figurativo classico, pur mantenendo nell'astrazione delle forme e dei colori, uno stretto legame con la realtà.



**DIVENTARE
GRANDI,
INSIEME.**

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





nuterraTM

Il nostro programma di Sostenibilità

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