

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



- Mele, per piacevoli rimorsi
 - Culle guizzanti
- Allevatori e ricercatori uniti per il benessere del pesce allevato
 - Acqua, e il gusto è puro



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



Guizzo trentino

03 | 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)

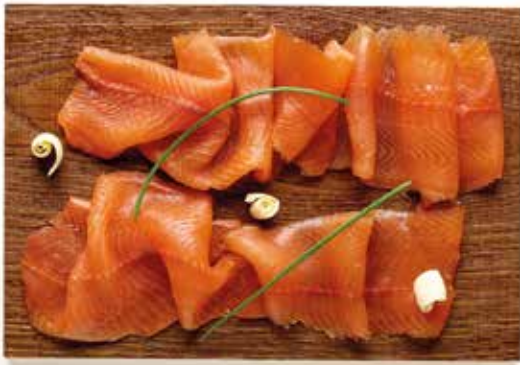
Grafica, impaginazione
e realizzazione:
L'ORIZZONTE
Agenzia di pubblicità
Aldeno (Trento)
Tel. e Fax 0461/843167
info@lorizzonte.it

Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino

SOMMARIO

- 05 Editoriale
- 06 Bracciate vincenti
- 08 Mele, per piacevoli rimorsi
- 10 Culle guizzanti
- 12 Il velo anti Coronavirus
- 14 Giansanti: ruolo Consorzi sempre più strategico
- 15 Allevatori e ricercatori uniti
- 16 Acqua, e il gusto è puro
- 20 Bello il buono della Terra!
- 23 La coperta che tiene freddo
- 26 Nutrire garantendo salubrità
- 28 Guizzi di gusto
- 30 Nicoletta Briarava Garbari

Guizzo trentino



Stelle d'acqua dolce.



Educare al consumo di pesce d'acqua dolce, per evitare sprechi alimentari, aiutare la qualità dell'habitat e – ne parliamo in questo numero autunnale di GUIZZO – curare la bellezza del paesaggio alpino. A partire da quello che circonda le vasche dove guizzano i nostri pesci, strutture che caratterizzano molti angoli del Trentino, tra lo scorrere di acque vitali, torrenti alpini sinonimo di vitalità. La stessa dei pesci che ASTRO propone ai consumatori più attenti.

Troverete in queste pagine curiosità e sfizi gastronomici, ma anche record d'impresе sportive natatorie, interventi per frenare l'emergenza Covid, nonché soluzioni per il benessere. Senza tralasciare gli sprechi.

Gli sprechi alimentari si osservano a livello di certe tipologie di vendita al dettaglio e di consumo (servizi di ristorazione e nuclei familiari). Questo a causa di alcuni fattori, ai vizi di manipolazione, l'inadeguatezza delle modalità di trasporto o immagazzinamento, l'assenza di capacità lungo la catena del freddo, l'esistenza di norme di qualità sull'aspetto esteriore fino all'assenza di capacità di pianificazione e competenze culinarie tra i consumatori.

Noi, trovicoltori trentini, siamo da sempre in prima fila per ottimizzare tutta la 'filiera del pesce locale'. Senza alcun tentennamento.

Bellezza, si diceva.

È in netta crescita il turismo incentrato sulla domanda di bellezza del paesaggio, degli scenari dell'accoglienza, unitamente a un'offerta globale (arte, cultura, gastronomia, vino/natura, sport e qualità della vita) imperniata sulla competenza, la qualità e la sostenibilità ambientale.

Tutto ciò che sarà ideato strategicamente, disegnato e modellato con gli occhi di domani, destinato a perdurare nel tempo, in poche parole ben fatto, è molto probabile che, oggettivamente, diventerà - secondo autorevoli sociologi - un progetto connesso con la positività del valore di bellezza.

Il "marketing della bellezza" di un luogo o di un territorio, diventa investimento... guizzante sul futuro, un modello virtuoso di sviluppo che, economicamente ed ecologicamente, ricade in ogni comparto sociale e commerciale di una specifica zona intesa come sistema.

Buona lettura.



BRACCiate VINCENTI

*Dal lago di
Caldonazzo al
Golfo di Napoli
stabilendo
incredibili record*

La Capri-Napoli parla trentino. Non solo: una ragazza dolomitica ha messo in fila tutti gli uomini e – con un tempo strepitoso – s'è imposta nella mitica, faticosissima nuotata nelle acque del golfo sotto il Vesuvio.

L'impresa è di Arianna Bridi, 24 anni, nuotatrice del Centro Sportivo Esercito, trentina Doc, da tempo sulla scena delle più 'guizzanti' atlete in campo internazionale. Una fondista, specialità natatoria decisa quasi per ripiego. Lo ribadisce lei stessa, nelle prime interviste dopo la prestigiosa affermazione in acque partenopee. 'In vasca nei 50 metri arrivavo ultima, nei 100 mi salvavo..., ma già nei 200 stavo tra le prime, balzando in testa sugli 800 metri. Ho capito che dovevo sfidare la fatica. E così ho scelto di cimentarmi con fondo. Avvicinamento quasi naturale.' Lo aveva capito fin da bambina, quando a neppure 10 anni era riuscita a nuotare per 4 mila metri nel lago di Caldonazzo. Per quell'età una cosa pazzesca, sicuramente leggendaria. Che l'ha portata a gareggiare, bronzo iridato nella 10 km 2017 e vincere l'Oro ai Campionati europei di nuoto 2018 sulla 25 km femminile. Ed essere tra le protagoniste internazionali di questa specialità.

Ma perché adesso scendere in acqua sulle grandi e quasi impossibili distanze? Per superare la grande delusione legata alla mancata qualificazione alle Olimpiadi di Tokyo. Da una delusione, una spinta a spostare avanti ulteriori traguardi. Complice anche il 'blocco' imposto dalla pandemia, il Covid che frena le competizioni, che impone certe riflessioni sul modo stesso di fare sport. Così Arianna Bridi, quasi in sordina, incomincia a prepararsi ad una 'nuotata' davvero impegnativa: quella che separa Napoli da Capri, ben 36 km! Ore e ore di allenamenti, senza tralasciare



strategie di gara, studiare rotte e l'andamento delle correnti marine. Per affrontare imprevisti e perché no... battere anche gli uomini.

Arianna Bridi riavvolge il filo dell'impresa, migliaia e migliaia di bracciate al termine delle quali ha battuto in 6h04'26"7 pure gli uomini, l'olandese Schouten e gli azzurri Furlan e Occhipinti a oltre 40". Anche il record della traversata ora è suo: lo ha sfilato al kazako Khouidiakov (6h11'26" del 2014). L'effetto è una "travolgente popolarità", prima donna della storia a vincere nel golfo e più veloce degli uomini.

L'impresa è stata eccezionale perché la nuotatrice è arrivata al traguardo per prima, prima in assoluto perché ha preceduto anche nuotatori maschi. Un risultato storico, perché questo evento non era mai successo. L'atleta del centro sportivo Esercito ha stabilito anche un tempo record e ha preceduto la brasiliana Cunha giunta al secondo posto.

Per la prima volta nella storia di questa manifestazione due nuotatrici hanno dunque messo in riga i nuotatori della gara maschile.

Bridi dopo la gara ha spiegato perché ha trionfato e ha battuto una serie di record. L'atleta ha dichiarato di aver deciso, con l'avallo del suo allenatore, di seguire un percorso differente nuotando verso Nisida, cosa che non hanno fatto molti altri nuotatori: "Questa è stata un'intuizione del mio tecnico Fabrizio Antonelli, ogni bracciata sentivo il mare

che mi spingeva e aiutava la nuotata". Presente ma solo come spettatore invece il grande Gregorio Paltrinieri.

Una vittoria che spinge la nuotatrice trentina a puntare ad altri traguardi. Tutte le gare sono slittate di un anno, colpa Covid, e già si pensa alle successive Olimpiadi, quelle in calendario nel 2024 a Parigi. Che Arianna Bridi, stavolta, sulla distanza dei 10 km, non vuole mancare.





MELE, PER PIACEVOLI RIMORSI

*Il frutto più simbolico,
tra gola,
immaginazione
e salubrità garantita*

Il tempo delle mele non ha precise scadenze, tranne il momento propizio per il raccolto di questo frutto per certi versi 'proibito'. A partire dall'origine del suo nome. Mela, infatti deriva dal latino malum definizione che ha poco da spartire con il 'male', ma piuttosto con la radice indoeuropea di 'mal', che indica qualcosa di morbido e soprattutto dolce. Forse è anche per questo che quando si pensa ad una mela - il frutto del melo che ha origine in Kazakistan e diventa cibo dell'uomo nel Neolitico - l'immaginario l'abbina a concetti di folklore e di mitologia. A tanti livelli e in altrettanti contesti.

E' la mela che viene raffigurata come frutto proibito di Adamo ed Eva. Sempre un pomo è quello della discordia che scatena la guerra di Troia, Pure Biancaneve è stregata con una mela e quella posta da Guglielmo Tell sulla testa del suo figliolo diventa icona leggendaria. E ancora: la mela che si stacca da un suo albero stimola il genio di Isaac Newton per varare la legge sulla gravità. Bella alla vista, buona per antonomasia, riservata ad ogni fascia sociale, anche se spesso - per secoli addietro - soddisfa la gola dei signori. Buona, si diceva. Il detto - + inutile citarne la rima - ha radice nella consuetudine inglese di mangiare un pomo la sera, prima dimettersi a letto.

Una storia che inizia alla fine del XVIII secolo con il detto eat an apple on going to bed, and you'll keep the doctor from earning his bread (mangiare una mela quando si va a dormire impedisce al medico di guadagnarsi da vivere) per poi divenire verso la fine del XIX secolo an apple a day, no doctor to pay (una mela al gior-



no e non paghi il dottore) poi an apple a day sends the doctor away (una mela al giorno tiene lontano il dottore) e negli anni venti del XX secolo scorso assume l'attuale forma di an apple a day keeps the doctor awaysimile al detto italiano.

Salute e bramosia anche se anticamente la mela si 'mordeva' per battere i morsi della fame.

Mela talmente bramata che spesso veniva mangiata con avidità, buccia e torsolo compreso, come si legge nel celeberrimo Pinocchio di Carlo Collodi. Del resto la buccia era gustata anche per l'apporto vitaminico, specialmente durante carestie belliche o regimi di alimentazione autarchica.

Le moderne ricerche confermano che nella buccia della mela è contenuta buona parte delle vitamine. Una mela con la buccia contiene in media 8,4 milligrammi di Vitamina C e 98 Unità Internazionali di vitamina A e senza buccia queste vitamine scendono rispettivamente a 6,4 milligrammi e a 61 UI. Nella buccia della mela è anche presente la maggior parte delle fibre alimentari importantissime per un regolare funzionamento intestinale e una mela con la buccia contiene in media 4,4 grammi di fibra, senza invece solo 2,1 grammi.

L'odierno maggiore interesse per quanto contenuto nella buccia della mela, e anche di altra frutta,

è la presenza di molecole antiossidanti e in particolare di composti fenolici, polifenoli, flavonoli e procianidine, quercitina con attività antiossidante. Questi composti sono presenti in quantità maggiori nelle mele coltivate con metodi biologici e negli animali le diete integrate con bucce di frutta hanno un'influenza positiva maggiore sui livelli dei lipidi plasmatici e sulla capacità antiossidante plasmatica rispetto alle diete con polpe di frutta.

Un'azione antiossidante della buccia delle mele, ovviamente lavate prima d'essere mangiate, è oggi ritenuta utile per il mantenimento della memoria e proteggere dai danni dei tessuti cerebrali che nel tempo possono portare a sviluppare Alzheimer o altre malattie degenerative. Da non sottovalutare infine che importanti oncologi rilevano che le bucce di mela inibiscono più efficacemente la crescita delle cellule di cancro al fegato umano.

Tutti elementi che contribuiscono a dare credito al proverbio che una mela al giorno toglie il medico di turno.



CULLE GUIZZANTI

*Il salmerino alpino
e l'intuizione di uno
storico allevatore:
Marcello Leonardi*

Incontaminata, per certi versi selvaggia, ma con quel fascino ameno che la rende indimenticabile. Dove il tempo è sospeso e l'acqua scandisce il ritmo del tempo. Inarrestabile. Proprio come lo scorrere del torrente Bondai che alimenta un prototipo di acquacoltura alpina unico nel suo genere.

E' l'impianto realizzato da Marcello Leonardi, tra i patriarchi (tantissime le primavere alle spalle) della dinastia di trotilcoltori 'da sempre' operativi lungo il Sarca. Lui però ha voluto diversificare non solo la tipologia del pesce che alleva, ma coniugare attività con recupero di una microscopica comunità rurale, custodia e massima sostenibilità ambientale. Perché la struttura chiamata Acquazzurra è incastonata nel paesaggio di Deggia, un borgo per certi versi (fortunatamente) dimenticato, rimasto isolato da flussi turistici di massa, paesino difeso con orgoglio dall'amministrazione comunale unitaria di San Lorenzo in Banale - Dorsino.

Archetipo di un habitat dove l'attività umana è sinonimo di sincerità. Proprio come il collaudato, affidabile impegno imprenditoriale di Marcello Leonardi.

'Ho diversificato la mia esperienza e quella della mia storica dinastia di trotilcoltori. Ho recuperato la caparbia dei pionieri del settore e scommesso sulla particolarità di Deggia, delle sue acque e di un pesce per me unico e spettacolare: il salmerino alpino del Trentino'. E subito spiega come ha puntato su questa tipologia ittica. Organizzando una vera e propria 'Culla del Salmerino alpino'. Partendo dalle verifiche sulla qualità dell'acqua, della sua temperatura alla fonte.

'A metà degli Anni '60 avevo misurato il grado del Bondai. Cercavo acqua fredda tra i rigagnoli che dalle Dolomiti di Brenta scendono verso Tione e il Sarca per tutelare la giusta incubazione di trottelle iridea. Il mio termometro però mi ha subito



scoraggiato: segnava una temperatura attorno ai 6°. Troppo bassa, improponibile per quella tipologia d'allevamento'.

Ma non aveva dimenticato la particolarità del Bondai. Così, quasi casualmente, ha riprovato a misurare la temperatura nei primi anni Duemila. Era salita verso i 9-10°!

'Un cambiamento climatico tangibile quanto utile al mio progetto. Ho subito pensato di sfruttare questa opportunità. Creando l'impianto di Deggia. Per un paio d'anni ho allevato trote iridea, poi le marmorate. Il riscontro di mercato non era entusiasmante e non rendeva onore all'assoluta qualità dell'acqua di Deggia. Così ho puntato sul salmerino alpino. Quello inconfondibile, vero simbolo della millenaria evoluzione del patrimonio ittico montano. E non ho più smesso...'

Marcello Leonardi ha 80 anni, ma la grinta e lo spirito d'impresa è quanto di più dinamico si possa pensare. E' aiutato dal figlio Matteo e rievoca in continuazione 'storie di trote'.

Con i fratelli vanta un passato glorioso, negli impianti di Preore, occupandosi di pesce - i suoi parenti erano dei semplici contadini - quasi casualmente nei primi Anni '50; trotiltura rudimentale via via evoluta in attività molto importante e diversificata. Ricorda quando loro proponevano quasi 150 milioni di uova da riproduzione di trote iridea e fario, fornendo 'materia prima' a gran parte degli impianti ittici nazionali. Sempre con impegno e dedizione alle cure del pesce d'acqua dolce, attenzioni

che tuttora proseguono con cipiglio imprenditoriale e con la gestione della cosiddetta 'dinastia Leonardi'.

Adesso il suo 'buen retiro' è a Deggia, tra le vasche sistemate nel bosco, dove è garantita la massima naturalità di crescita dei 'suoi salmerini'. Dalla nascita, sviluppo e meticolosa selezione, prima del trasporto (perfettamente guizzanti) verso i centri di lavorazione di ASTRO.

Deggia si rivela un magico luogo del pesce dolomitico. Per posizione geografica, per legami storici, tra consuetudini contadine e identità montana.

Il borgo è mèta e tappa lungo il sentiero 'San Vili', quello che unisce Trento a Madonna di Campiglio, 106 chilometri da compiere esclusivamente a piedi, per scoprire le forre del Sarca, la maestosità delle Dolomiti di Brenta, i tanti rigagnoli dove guizza ancora il pesce dolomitico. Sentiero che ricalca l'antica via romana che la tradizione vuole percorsa nel 400 d.C. da Vigilio, il vescovo patrono di Trento, e dalle sue spoglie, dopo il martirio in Rendena. Itinerario tra fede, natura e relax. Citando il mitico scrittore Bruce Chatwin, 'La vera casa dell'uomo non è una casa, è la strada. La vita stessa è un viaggio da fare a piedi'. Fermandosi magari anche a Deggia.

Un luogo dove - non solo metaforicamente - il salmerino è di casa. Perché il torrente Bondai sgorga da una falda del vicinissimo sovrastante lago di Molveno, lo specchio d'acqua ritenuto essere la 'culla del salmerino', il pesce custodito originariamente in altura da ataviche glaciazioni primordiali.



IL VELO ANTI CORONAVIRUS

*Innovazione
tecnologica
per tutelare la salute
pubblica e frenare la
pandemia*

Trasparente, flessibile nella sua rigidità plastica, ma altrettanto solida barriera contro la dispersione di batteri o virus diffusi nell'aria d'ambienti chiusi, Covid 19 compreso. Anzi: proprio per fronteggiare la diffusione virulenta di questa insidia ecco un 'guizzo' d'ingegno scaturito da una fabbrica del Trentino.

Una 'vela' da sistemare su tavoli o banchi frequentati dal pubblico studiata e prodotta dall'equipe di ricercatori della Fucine Film, azienda di Ossana, in Val di Sole, da oltre 40 anni impegnata nella produzione di pellicole plastiche e film in polietilene.

Produzione innovativa quanto prioritaria per salvare i livelli occupazionali in una valle dove solitamente è il turismo e la frutticoltura a trainare l'economia. Innovazione e ricerca scientifica a servizio della salute pubblica. Che in questi mesi di pandemia ha davvero aiutato a fronteggiare la diffusione del virus.

Il management dell'azienda solandra è riuscito – in brevissimo tempo e con massime garanzie funzionali – a proporre una vela sintetica da usare come 'parafiato'. Un separatore da posizionare in tutte le attività che coinvolgono operatori del settore alberghiero, della ricettività e altro ancora, con la clientela. Uno schermo, di massima trasparenza, da usare come barriera, garantendo affidabilità e sicurezza, senza nulla togliere al design, all'intrinseca bellezza della 'Vela' stessa.

Una barriera economica realizzata in plastica riciclata e riciclabile al 100%, testata in alcuni locali di Trento e subito commercializzata. Una produzione decisamente sostenibile, in quanto basata sul recupero di materiale plastico facilmente riciclabile (le bottiglie PVC anzitutto). Non solo: la barriera trasparente – un foglio flessibile incastrato su un supporto ligneo mobile - recupera pure il legname di scarto, per avere il minor impatto ambientale possibile.

Ecco perché la Fucine Film è riuscita a dimostrare tutta la sua operosità innovativa.



«Siamo in presenza di una rinascita che si sta consolidando in tempi rapidi – sottolinea Achille Spinelli, assessore allo Sviluppo economico, ricerca e lavoro della Provincia autonoma di Trento – segno che chiari obiettivi industriali, che non temono l'investimento in innovazione, possono portare a significativi risultati economici e produttivi anche in territori decentrati, considerati normalmente non ottimali per il business di attività manifatturiere».

Fucine Film Spa è nata nel 1978 in una valle montana a vocazione turistica, la Val di Sole. Un'azienda specializzata nella produzione di prodotti e contenitori in film plastico, imballaggi per il settore alimentare (vaschette per la carne fresca, salumi, pesce, frutta, verdura), che due anni fa è riuscita a superare un momento difficile e con pazienza e caparbia ha saputo trovare un cambio di proprietà e ripartire per nuovi traguardi. La produzione di pellicole alimentari è stata affiancata da prodotti per il settore farmaceutico e medicale – blister per pastiglie medicinali, contenitori per integratori alimentari, confezioni per siringhe – ed oggi i dipendenti sono saliti a 75 persone.

La ricerca di una continua innovazione di prodotto ha portato proprio in questi mesi alla nascita di "Vela", la barriera trasparente di protezione per tavoli di locali pubblici, ovvero bar, ristoranti e mense. Una soluzione frutto di innovazione di processo e di prodotto, nata, in ottica contenimento Covid-19, in seno a un giovane team di ingegneri, progettisti e tecnici locali, composto da Daniel Gionta, direttore tecnico e di produzione di Fucine Film, Silvio Plazzer, responsabile qualità e Francesco Mengon, addetto all'ufficio acquisti.

Una "Vela" che fa della leggerezza, della facilità

di montaggio e dell'economicità (costa la metà del plexiglass) i punti di forza, senza trascurare la sostenibilità ambientale: si tratta di "fogli" in plastica PET, delle dimensioni di 48x52 centimetri, ottenuti dal riciclo delle bottigliette e completamente riciclabili, lavabili e igienizzabili. La base è in fibra di legno di recupero a forma ricurva.

Nel 2017 Fucine Film, azienda limitata dalla sola produzione in pvc, si stava spegnendo in un concordato fallimentare, non avendo la possibilità di investire in innovazione e di diversificare i propri prodotti. L'intervento di Trentino Sviluppo, che ha favorito l'individuazione una nuova proprietà industriale, ha portato Sogifi, holding con sede a Thiene (Vicenza), ad investire in Val di Sole 10 milioni di euro in nuovi macchinari ed impianti. Dal 2019 Fucine Film Spa è quindi ripartita con più forza di prima, rilanciando la produzione di film plastici flessibili, di PET, resina termoplastica adatta al contatto alimentare, PFT (resina fenolica) e PLA (polimero dell'acido lattico). Prodotti che stanno avendo positivo riscontro dal mercato internazionale, considerato che l'85% della clientela oggi sta all'estero: Francia, Gran Bretagna, Germania, Spagna, ma anche Turchia, Arabia Saudita, Canada e Australia.

«Oggi siamo fieri di avere a Ossana – spiega l'amministratore delegato Fabio Caumo – non solo le "braccia", ma anche la "testa" dell'azienda, ovvero sia la produzione che le funzioni apicali e le professionalità più elevate provengono tutte dalle due Valli, di Sole e di Non. Certo, la nostra posizione geografica è particolare: qui i trasporti incidono sui costi, non c'è un gasdotto e l'energia costa di più. Ma gli investimenti stanno ripagando, sia dal punto di vista economico che sociale».

GIANSANTI ALL'ASSEMBLEA ORIGIN ITALIA: RUOLO CONSORZI STRATEGICO



“Se aumentare la produzione nazionale per raggiungere l’auto-sufficienza alimentare è la prossima sfida del nostro Paese, come ha ampiamente dimostrato la pandemia provocata dal Covid 19, i consorzi di tutela dovranno avere un ruolo sempre più strategico”.

Lo ha detto il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti intervenendo alla tavola rotonda “Il ruolo delle DOP IGP per il rilancio del settore agroalimentare”, organizzata da Origin Italia per coinvolgere tutti gli stakeholder del settore, nell’ambito della propria assemblea.

Giansanti ha ricordato che il patrimonio DOP e IGP italiano ha superato nel 2019 i 16 miliardi di euro, in crescita del 6%. Nel 2019 in Italia erano presenti 824 prodotti DOP, IGP, STG, ovvero più di un quarto di tutti quelli registrati nel mondo. E il comparto è particolarmente importante anche per l’export, che nel 2019 per la prima volta ha superato il valore di 9 miliardi di euro, mantenendo stabile la quota del 21% di tutto l’agroalimentare italiano.

Per quanto riguarda l’impatto territoriale, tutte le province italiane hanno una ricaduta economica dovuta alle filiere IG agroalimentari e vitivinicole, sebbene le prime quattro regioni per impatto economico si trovino nel Nord Italia.

“Se questi sono i numeri – ha detto Giansanti – è chiaro che aumentare la produzione agricola nazionale significhi puntare proprio sulle indicazioni geografiche, per crescere sul mercato interno e occupare nuovi spazi a livello internazionale. Quegli spazi occupati, ad esempio, dall’italian sounding, che da solo vale 100 miliardi di euro.”

Per il presidente di Confagricoltura è necessario dunque rafforzare il ruolo di promozione, tutela e informazione dei consorzi, che dovranno essere sempre più ancorati al territorio e alla produzione agricola, in primo luogo per contrastare le grandi lobby che in Europa si stanno muovendo a favore del cosiddetto cibo sintetico.

Da qui l’invito di Giansanti a fare squadra per difendere e rafforzare l’agricoltura italiana, la sua qualità, la sua salubrità e la sua varietà. Senza dimenticare il ruolo che essa svolge per l’ambiente, il territorio e la collettività. Per il futuro dell’agroalimentare e di tutto il Paese.

ALLEVATORI E RICERCATORI UNITI PER IL BENESSERE DEL PESCE ALLEVATO



“Il lungo periodo di emergenza sanitaria ha rimarcato l’importanza di un’alimentazione che, anche grazie al consumo dei prodotti ittici, rafforzi il sistema immunitario, ma molto si deve ancora fare per lo sviluppo dell’acquacoltura nazionale. Nonostante l’Italia sia tra i Paesi più ricchi al mondo per le risorse idriche, per il consumo del pesce dipendiamo ancora per il 70 % dall’estero”. Lo ha sottolineato Pier Antonio Salvador, presidente dell’Associazione Piscicoltori Italiani di Confagricoltura, in occasione dell’incontro di aggiornamento organizzato in collaborazione con la Società Italiana di Patologia Ittica (SIPI). L’evento on line “Miglioramento della salute dei pesci: il contributo della ricerca” ha coinvolto più di cento partecipanti collegati da tutt’Italia. “Il mondo della ricerca e del trasferimento tecnologico collegato al settore ittico – ha affermato Andrea Gustinelli, presidente SIPI - è all’avanguardia. Non è un caso che molte università e istituti di ricerca italiani siano impegnati come protagonisti in numerosi progetti europei. La collaborazione tra l’acquacoltura nazionale e i ricercatori si basa su un forte dialogo, permettendo così alla scienza e alla tecnologia di aiutare gli allevatori ad ottimizzare ancora di più la produttività, migliorando la salute e il benessere dei pesci e garantendo la sicurezza alimentare”.

In Italia, attualmente, operano oltre 750 impianti di allevamento ittico, che occupano 15.000 addetti. La maggior parte delle realtà del comparto sono piccole imprese a conduzione familiare. Quelle nazionali - ricorda l’API - sono un esempio globalmente riconosciuto di acquacoltura sostenibile e tecnologicamente avanzata, che offre prodotti di elevata qualità. Recentemente, spinta dai consumi, è aumentata la produzione di orate e spigole, anche se la trota resta il pesce più allevato.

L’acquacoltura italiana si attesta su una produzione di 60.000 tonnellate e 300 milioni di un valore all’origine annuo (esclusi gli avannotti di spigola e orata, il caviale e le uova embrionate).



ACQUA, E IL GUSTO È PURO

*Tra le Dolomiti il
gorgoglio delle acque
stimola sensazioni
gustative tutte
da scoprire*

Tra le Dolomiti è una risorsa naturale inconfondibile quanto abbondante. Perché l'acqua è un simbolo e un 'benefizio' a disposizione di tutte le comunità. Non solo è l'elemento che caratterizza il territorio stesso. Risorsa da rispettare anzitutto, ma anche da gustare con intelligenza e altrettanta semplicità. Quella basata sulla naturalezza di questo bene collettivo.

Poeti, scrittori, politici e intellettuali di variegate estrazioni sociali hanno reso omaggio all'acqua con citazioni o lunghe dissertazioni.

L'acqua è in natura la cosa più bella, l'acqua limpida delle sorgenti, l'acqua trasparente dei ruscelli, l'acqua che colma l'anfora e trabocca, l'acqua che si raccoglie nel palmo della mano e si porta alle labbra per dissetarle quando il giorno finisce.

Lo scrive Luigi Pintor, istrionico protagonista delle agitazioni operaie e studentesche del '68, ricordando la sua infanzia.

Analogo sentimento quello della scrittrice Marguerite Yourcenar '...bere l'acqua nel cavo delle mani o direttamente alla sorgente, fa sì che penetri in noi il sale più segreto della terra e la pioggia del cielo'.

Acqua d'amare. In quanto nutre, pulisce, depura, aiuta a mettere in simbiosi il corpo con il nostro spirito. Stimolando benessere. In tutti i sensi.

Una risorsa decisamente alla portata... della bocca di tutti noi. A partire da quella che sgorga dai nostri rubinetti, quella comunemente definita 'acqua del sindaco'.

Tutti gli agglomerati urbani, dagli edifici più popolati ai masi



sparpagliati sui versanti delle montagne trentine, hanno accesso alla rete idrica. Senza alcuna costrizione. E l'acqua che scorre dal rubinetto è una ricchezza, da condividere, da gustare. In quanto tutta l'acqua – o meglio: le acque – sono oligominerali.

Bere acqua è un gesto naturale, indispensabile alla nostra quotidianità, per toglierci la sete, per bilanciare l'alimentazione. Quella che scorre dall'acquedotto è garantita dalle pubbliche amministrazioni e la salubrità è costantemente analizzata.

Ma come scegliere – o togliersi uno sfizio – degustando la diversità dell'acqua? Nessuna è identica e tutte hanno delle peculiarità da scoprire. Ecco allora che i più curiosi - o esigenti - possono chiedere aiuto a certi specialisti vale a dire i Sommelier dell'Acqua.

Non è uno scherzo, anzi: oggi è una delle professioni più ricercate in aziende del settore, sia locali che quelle che imbottigliano le 'minerali' destinate a mercati lontani, esclusivi, verso paesi dove l'acqua è preziosa ad ogni livello. Basti pensare che in Oman – dove per questioni religiose l'alcol non deve essere ostentato - hanno voluto selezionare una 'carta' con oltre 100 minerali di-

verse, provenienti da tutti i luoghi più esclusivi del mondo. Acque destinate a clienti disposti a pagare un bicchiere di 'oligominerale' a cifre pari a quelle di un raro vino francese o blasonati 'super-tuscan'.

Noi solitamente conosciamo come "gusti" dell'acqua quella liscia o gasata, ma il nostro palato ha la capacità in realtà di poter percepire chiaramente il diverso sapore fra un'acqua e un'altra, che dipende dalla diversa mineralizzazione, dal pH e dalla percentuale di anidride carbonica disciolta.

In Italia esiste l'Adam, l'associazione che raggruppa i degustatori di acque minerali, organismo che promuove corsi di formazione e divulga la cultura dell'acqua. Da quando ha attivato i corsi, hanno ottenuto l'attestato oltre 3mila persone. I docenti sono biologi, nutrizionisti, medici ma anche professionisti della ristorazione che forniscono le giuste competenze in materia e insegnano a distinguere i vari tipi di acqua in base al grado di mineralizzazione, alla leggerezza e all'effervescenza.

Per diventare 'idrosommelier' bisogna frequentare specifici corsi di formazione divisi in 3 moduli intensivi della durata di 4 giorni.



I partecipanti ricevono 4 volumi con cui prepararsi. Alla fine di ogni modulo è previsto un test intermedio, mentre al termine del corso c'è l'esame finale composto da una parte pratica e una scritta. Lezioni che aiutano a prepararsi al mondo dell'acqua: un settore in continua evoluzione e che si batte anche contro l'utilizzo intensivo della plastica, scegliendo di mettere in vetro quanto sgorga da selezionatissime fonti.

La preparazione e la competenza in materia sono requisiti indispensabili per svolgere al meglio la professione di sommelier dell'acqua.

È assolutamente fondamentale che sia in grado di suggerire l'acqua più adatta da abbinare alla pietanza scelta dal cliente. Ed è importante tenere in considerazione il momento in cui si beve, il clima, la temperatura: uno sportivo che ha appena

concluso il suo allenamento deve scegliere un'acqua molto mineralizzata. Per arrivare a questi livelli un bravo idrosommelier deve... bere, bere e ancora bere. Ed essere molto curioso, scovare tutte le fonti disponibili, imparare a leggere le etichette e le proporzioni dei minerali presenti. Se si arriva a un buon livello anche i guadagni non si faranno attendere: negli Stati Uniti un sommelier dell'acqua guadagna come uno del vino, all'incirca 100.000 euro all'anno!

Anche in Italia molti ristoranti hanno affiancato a quella dei vini la carta delle acque. Elenchi e caratteristiche che si possono immediatamente consultare tramite tecnologie informatiche, il QRcode o semplicemente 'visibili' su tablet disposti tra i piatti e le posate. I suggerimenti certo non mancano e gli abbinamenti ci-



bo-acqua diventano pure un gioco del piacere.

‘Con un pesce d’acqua dolce come il salmerino alpino del Trentino, leggermente affumicato, servito con olio extravergine d’oliva del Garda e aneto, ecco un’acqua leggermente effervescente e povera di sali. Invece con un arrosto di maiale cotto al forno, servito con patate e midollo, ci vuole un’acqua con una bolla di grandi dimensioni che sia in grado di sgrassare la bocca e stuzzicare al boccone successivo”.

Qualche curiosità sul consumo di acqua? Gli uomini preferiscono l’acqua frizzante e dal gusto più deciso, le donne l’acqua più dolce e senza gas. Le acque frizzanti sono più indicate se mangiate carne o formaggi, quelle naturali (piatte, come si dice in gergo) sono più adatte invece a piatti semplici e dolci.

E a tavola? Le acque naturali vanno servite in bicchieri bassi alla temperatura di 12 gradi invece le frizzanti devono essere un po’ più fresche e in calici lunghi tipo quelli per lo spumante. Assolutamente vietato servire l’acqua con ghiaccio o limone.

E infine non stupitevi se accanto ad un bar o bistrò ora trovate anche un water bar, definizione forse stramba, dove degustare esclusivamente acqua, come se fosse un drink. In Francia già impazzano.



BELLO IL BUONO DELLA TERRA!

La bellezza come stimolo per tutelare i beni agroalimentari e amare i luoghi di coltivazione

Cibo e bellezza, legame inscindibile. Specialmente quando i consumi alimentari sono frutto di colture che coniugano culture, stili e qualità di vita. Legami che in questo tempo di pandemia coronavirale stimolano riflessioni, rilanciano interrogativi. Partendo da una considerazione: la bellezza è un atto agricolo'. Tema che recupera il passato – l'azione dei contadini ha davvero cesellato il territorio con tanta fatica e lungimiranza – rilanciando moderne opportunità di sviluppo a tutte le comunità del cibo. Il lavoro agricolo non solo ha sviluppato processi di miglioramento qualitativo, sanitario e sociali, ma ha curato la singolarità dei borghi rurali, legando l'eccellenza alimentare alla bellezza dei luoghi dove vengono coltivate, selezionate, proposte al consumo. In una sorta di 'do ut des', in cui attorno alla bellezza ruota il 'buono della terra'.

Paragoni e stimoli che coinvolgono una serie quasi infinita di argomenti e che alcuni studiosi, filosofi, imprenditori, cercano di spiegare, approfondire in convegni, incontri – tramite il web, per un giusto 'distanziamento' sanitario – e altrettante analisi.

E' tramite Internet che alcuni autorevoli interpreti del 'bello e buono' sono riusciti a coinvolgere una miriade di consumatori, quelli più attenti, responsabili, i cosiddetti 'consum-attori'. Lo hanno fatto in un 'webinar' di fine settembre, la regia in Valtellina, curata da Giacomo Mojoli, un 'filosofo del cibo' che ben conosce il comparto agricolo alpino, dolomitico in primis. Confronto 'a distanza', per un tema di stretta attualità. Coinvolgendo i fautori del rinnovamento – non solo agricolo – del comparto produttivo, quelli che sulla bellezza hanno impostato la loro strategia imprenditoriale.

Quelli che, con nuove risorse, si prendono cura del paesaggio e



della terra, imponendo un ordine che è, esso stesso, bellezza. Come racconta il fondatore e patron di Eataly, Oscar Farinetti, l'agricoltura "è arrivata in Italia 8.000 anni fa, dove esplose per una combinazione di caratteristiche uniche. La biodiversità alimentare nasce lì. Ed è vero che la bellezza è un atto agricolo: siamo il Paese più bello del mondo, e non è un'opinione ma un fatto corroborato, dai tanti riconoscimenti Unesco come dal patrimonio artistico e culturale che vantiamo. La bellezza, quella che possiamo vedere e toccare, è di tre categorie: della natura immutata, come le Dolomiti, della natura mutata, ossia plasmata dall'agricoltura e dai contadini, e la bellezza urbana, e quindi degli architetti. Dal punto di vista agricolo, siamo il Paese più bello al mondo. Ho visto luoghi fantastici, ma un Paese scalpellato dai contadini come l'Italia non esiste" racconta Farinetti.

Per parlare di bellezza, e di quanto sia un concetto assolutamente pragmatico e tutt'altro che superficiale, Brunello Cucinelli, re del cachemire ma non solo, cita il "Costituto senese del 1309, secondo cui chi governa deve mettere al primo posto massimamente la bellezza della città, per cagione di diletto e allegrezza ai forestieri, per onore, prosperità e accrescimento della città e dei cittadini. Andiamo verso un tempo nuovo, torneremo a vivere nei borghi, quelli vicino alle città, connessi. Ma dobbiamo curarli questi luoghi. Dobbiamo avere il coraggio di tornare ad essere custodi di luoghi che fanno parte della nostra cultura. Abbiamo sempre vissuto in armonia con il creato, ed è proprio questo equilibrio che dobbiamo ritrovare, dedicando all'anima e alla mente il giusto tempo", sottolinea Cucinelli. "Nell'impresa, al centro c'è il prodotto, ma dobbiamo far sì che nasca in luoghi

belli, perché la nostra anima è dove nasciamo. E allora dobbiamo chiederci cosa lasciamo in eredità a chi verrà dopo. La nostra più grande responsabilità è custodire l'esistente. Quando andiamo ad edificare, dobbiamo ritornare a mettere al centro il paesaggio, come facevano gli antichi. Vengo dalla cultura contadina, dove l'ordine fa tutta la differenza. Dove c'è ordine c'è prosperità. Dove c'è ordine c'è rispetto. Ma anche creatività, generata dalla responsabilità. Abbiamo bisogno di tornare a vivere rispettandoci. Dopo questa pandemia, non c'è spazio per l'arroganza. L'uomo addolorato, come diceva Sant'Agostino, è aperto a persone concilianti. E cambierà anche il rapporto con la povertà - continua l'imprenditore del cachemire - ci informeremo di più, non volteremo le spalle ai problemi. Ci chiederemo come sono fatti i prodotti che acquistiamo, se rispettano la terra e i diritti di chi



lavora. È un grande tema, ed i rapporti umani fanno la differenza. Chi viene dalla campagna ha in sé l'operosità ed il rispetto per il territorio". Ma la bellezza, siamo sicuri che ci salverà? Oscar Farinetti è categorico: "Per me no. Il mondo dobbiamo salvarlo noi. Anzi, a volte c'è una dicotomia tra bellezza ed impegno. Se è vero che la bellezza aiuta, in molti casi abbiamo visto un trend inverso: il mare più brutto, quello della Costiera Romagnola, fa più turisti di quello di Sardegna e Sicilia. La bellezza, allora, siamo noi. Siamo noi che dobbiamo cambiare. Dobbiamo passare dalla paura al coraggio, dal pensare in piccolo al pensare in grande, dall'egoismo all'altruismo e l'inclusione. La bellezza ce l'abbiamo, ma siamo noi la bellezza. Il Paese più bello del mondo, a volte, mi pare che sia abitato da brutta gente. Dopo il Rinascimento, il Risorgimento e il miracolo economico, ci sentiamo appagati. Ma più che orgogliosi di essere italiani - sferza il patron di Eataly - dobbiamo essere riconoscenti, e farci perdonare la fortuna di nascere qui per cambiare i nostri sentimenti e dimostrare di meritare tanta bellezza".

A proposito di pandemia, Brunello Cucinelli, suggerisce di "imparare a convivervi, ogni giorno con meno timore e più attenzione. Come diceva Tommaso Moro: "aiutami ad accettare ciò che non posso cambiare". Impariamo ad educare alla speranza, anche nelle scuole. Un essere umano educato è un essere umano aperto al mondo. Nei territori non dobbiamo fare nulla di eccezionale, curare i pro-

dotti e ritrovare il garbo, perché è ciò di cui c'è più bisogno, di persone per bene, e poi di giovani e di creativi, questo sì. Dobbiamo produrre prodotti originali, forse ne risentiremo a livello occupazionale, almeno all'inizio, ma dobbiamo puntare a produrre cose belle, e ricostruire il rapporto umano, vero tema che fa la differenza: l'armonia, con il creato e tra gli esseri umani. Dico agli imprenditori: dobbiamo avere il prodotto. E per farlo, ci vogliono buon senso, gusto e rispetto", ribadisce ancora Crucinelli. Anche la chiosa di Farinetti, e non potrebbe essere altrimenti, è sul futuro, che definisce "meraviglioso, perché il più rimane da fare. Noi abbiamo preso l'attività umana e l'abbiamo divisa in cinque parti: amare, mangiare, studiare, lavorare e sognare. Vicino alla parola mangiare c'è la terra. Non possiamo più scindere il cibo dalla terra. La sostenibilità è superata, in francese neanche esiste una parola così. Meglio parlare di durabilità. Comprare una cosa che dura, quello è sostenibile. E poi dobbiamo tornare a riparare, che è alla base dell'amore. Le relazioni sociali prima di tutto. Chi non è capace di riparare non è capace di amare. Ma anche lavorare insieme: siamo i più bravi a lavorare testa a testa, ma dobbiamo imparare a lavorare in gruppo, insieme. Sognare, per me, vuol dire serendipity. L'importante è partire, darci un obiettivo, e poi restare aperti ad ogni possibilità. L'avvenire sarà fatto di serendipity, ma dobbiamo metterci in cammino, perché il cammino è più importante della meta".



LA COPERTA CHE TIENE FREDDO

I ghiacciai sono a rischio estinzione per colpa del clima. Un mega telo cerca di coprirli al sole

Una coperta per tenere il ghiaccio... al freddo. E' l'escamotage applicato da un gruppo di glaciologi in difesa del giacimento nevoso sul Presena, ghiacciaio incastonato tra la Val Camonica e la Val di Sole.

Coprire con un mastodontico telo la coltre nevosa nei periodi estivi, impedendo così che il sole e il cambiamento climatico incidano sulla consistenza del ghiaccio. Che da qualche decennio continua a sciogliersi. Inesorabilmente.

Il ghiacciaio Presena, parte del gruppo dell'Adamello Presanella, a circa 2.700-3.000 metri di quota sul confine tra Lombardia e Trentino, ha perso un terzo del suo volume dal 1993. Nel 2008 i teli coprivano un'area del ghiacciaio di 30 mila metri quadrati, oggi ne coprono 100 mila. E ancora: negli ultimi 30 anni solo sull'arco alpino sono scomparsi oltre 200 ghiacciai. 'Corrosi' dal caldo e spesso anche da una certa incuria ambientale e sconsiderato sfruttamento turistico.

Ecco allora l'intuizione: coprire il ghiacciaio con enormi teloni geotessili.

E' la tecnologia che da 12 anni viene adottata per contrastare l'arretramento delle superfici ghiacciate e ripararle dai potenti raggi solari. Con buoni risultati, visto che negli ultimi anni questa tecnica ha contribuito a ridurre del 52% l'ablazione, cioè la fusione che porta all'assottigliamento dei ghiacci.

"L'idea dei teli - spiega il presidente della società Carosello, Davide Panizza - è nata a partire da un programma sperimentale con le Università di Trento e di Milano per ridurre o comunque diminuire l'ablazione. Hanno la funzione di mantenere una temperatura inferiore al di sotto, riflettendo la luce solare e ri-



ducendo così la temperatura della neve: li stiamo applicando dal 2008 con ottimi risultati”.

Di solito i teloni vengono stesi al termine della stagione sciistica, a fine maggio, ma quest’anno il coronavirus ha ritardato tutto.

La strategia anti-scioglimento non si limita però ai soli teli estivi. Appena tolte le ‘coperte’, ad inizio autunno, quando le temperature lo consentono, è stata attuata l’altra fase del programma: la superficie nevosa viene incrementata attraverso cannoni sparaneve di ultima generazione. L’innnevamento programmato utilizza l’acqua di un adiacente bacino idrico naturale. Il processo dura fino a marzo inoltrato e serve a proteggere il ghiaccio sottostante. Lungo tutto il ghiacciaio vengono collocati dieci cannoni sparaneve con una portata oraria di 220 metri cubi. La spesa media annua tra gestione e manutenzione, supera i 420 mila euro.

Il progetto, nato grazie alla collaborazione con la Provincia Autonoma di Trento che finanziava i teli e la produzione della neve, dal 2015 prosegue per iniziativa della società Carosello che ha progressivamente esteso, negli anni, la superficie di ghiacciaio coperta dai teli.

Erano 40.000 m² nel 2014 e poi 46.700 m² del 2015, 60 mila m² del 2016, 65 mila m² del 2017, 80 mila m² nel 2018 e addirittura 100 mila m² nell’estate 2019.

In media, lo spessore di ghiaccio che rimane sotto i teli alla fine dell’estate si aggira sui 2,5/3 metri.

Il telo contribuisce ad aumentare i valori medi di

albedo (ossia il potere riflettente di una superficie) del ghiacciaio (da 0.43 a 0.64), permettendo al ghiaccio di assorbire meno radiazione solare. I teli bianchi, infatti, riflettono i raggi del sole e mantengono più bassa la temperatura del ghiacciaio, permettendo di dimezzare la fusione del ghiaccio durante il trimestre più caldo.

Tutto questo per cercare di ‘tamponare’ una situazione a dir poco – è proprio il caso di dire – agghiacciante.

I ghiacci italiani si sono praticamente dimezzati e si trovano in una situazione talmente preoccupante che dovrebbe lasciarci esterrefatti.

Le nostre più preziose riserve d’acqua, complice il surriscaldamento globale, soltanto negli ultimi dodici anni hanno perso il 13% della loro superficie.

Regrediscono, inesorabilmente, gruppi ghiacciati del Gran Paradiso e stando alle stime più prudenti anche sulla Marmolada il ghiaccio, tra una dozzina d’anni, potrebbe essere ricordato solo in fotografia.

Il tasso di scomparsa dei ghiacciai corre veloce, di pari passo alla crisi climatica, con stime recenti che ci indicano una perdita fra il 30 e il 60% delle superfici. Oggi le nostre secolari riserve, fondamentali per gli equilibri degli ecosistemi e fonte di meraviglia e il turismo per i visitatori dell’arco alpino, sono sempre più piccoli, neri, ricchi di microplastiche inquinanti, coperti di detriti e assottigliati per spessore.

Quest’estate il Comitato glaciologico italiano, che osserva l’andamento dei ghiacciai ed è pre-



occupato per l'assenza di "movimento" di questi, insieme a Legambiente ha effettuato la Carovana dei ghiacciai, una campagna per osservare da vicino lo stato di salute dei ghiacciai. Degli oltre 900 corpi glaciali italiani sono stati scelti 12 ghiacciai rappresentativi per caratteristiche e condizioni: per tutti è stato registrato un arretramento delle fronti e là dove un tempo c'era un mare di ghiaccio oggi si registra un "deserto di sassi e rocce". Condizioni che alle prime piogge o eventi meteo intensi danno vita a frane, crolli e distacchi, creando nuove emergenze. Durante tutta la carovana c'era Vanda Bonardo, naturalista di Legambiente. Dice che "la fotografia generale è peggio di quanto immaginassi". Dati e riscontri appunto preoccupanti.

Il ghiacciaio del Miage, in Val D'Aosta, nell'arco di trent'anni è sprofondato di 30 metri, "come un palazzo di 10 piani. Da bianco ora è nero, coperto di detriti, irriconoscibile". Poi i cinque ghiacciai del Rosa (Indren, Bors, Locce, Piode e Sesia-Vigne): "Anziché un mare di ghiaccio adesso sembra di stare su Marte. Qui importanti vie alpinistiche stanno diventando pericolose". Forni e Sforzellina "si riducono a vista d'occhio".

La Marmolada "tentano di salvarla con teli enormi, come sul Presena, per mantenere qualche pista, ma le previsioni sono tragiche".

Il Fradusta "a inizio secolo aveva una superficie di 150 ettari, oggi sono appena 3. Forse il peggiore di quelli osservati". Il Montasio in 30 anni ha ridotto

lo spessore di 34 metri. "Non so - chiosa preoccupata Bonardo - se ce ne rendiamo conto: ma prima di perderli del tutto è necessario ripensare al futuro delle montagne e unirli al più presto per arginare la crisi climatica".

Secondo il bollettino sullo stato di salute dei ghiacciai italiani, realizzato dal Comitato Glaciologico Italiano, sotto gli auspici dell'Associazione Italiana di Geografia Fisica e Geomorfologia e del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), la situazione è preoccupante su tutto l'arco alpino.

In Piemonte «il trend spiccatamente negativo dei ghiacciai si conferma [...], nonostante un inverno ricco di precipitazioni in molte aree, vanificate dagli intensi calori estivi». Dei ghiacciai monitorati in Piemonte, l'87% dei ghiacciai è in ritiro, il 13% è stazionario.

In Lombardia non va meglio: il 95% è in ritiro e il restante 5% è stazionario. «Prosegue quindi incessante e molto evidente la contrazione dei ghiacciai lombardi». «Si protrae anche la scarsissima alimentazione dei due ghiacciai più estesi delle Alpi italiane, il Ghiacciaio dell'Adamello e il Ghiacciaio dei Forni nel Gruppo Ortles - Cevedale».

Anche in Triveneto il 96% dei ghiacciai è in ritiro e in estrema sofferenza. La causa è da ricercare nelle anomalie pluviometriche e dalle temperature, decisamente elevate, con l'arrivo in estate di ondate di calore anche in alta quota.

Aller Aqua introduce un nuovo concetto di alimentazione funzionale: aller aqua support. Questo concetto include una serie di mangimi per l'acquacoltura, basati su una miscela di ingredienti funzionali che promuovono la crescita e la sopravvivenza dei pesci, così come la resistenza alle malattie e la prevenzione.

Buoni risultati si sono ottenuti bilanciando la comunità microbica presente nell'intestino dei pesci. I batteri benefici vengono preservati nel pesce, permettendo loro di contrastare i batteri patogeni. Gli additivi naturali presenti nei mangimi conferiscono al pesce una protezione continua e non creano effetti collaterali o affaticamento, mantenendo ed aumentando la loro efficacia a lungo termine. Non è necessaria la prescrizione veterinaria né è previsto alcun tempo di sospensione.

NUTRIRE GARANTENDO SALUBRITÀ

Pesci allevati con massimo rigore alimentare, per un naturale ciclo vitale

Il dottor Stefano de Dominis, medico veterinario di Aller Aqua Italia, spiega: “ gli allevatori si trovavano a far fronte a problemi sanitari continui e cercavano un modo efficace per migliorare la condizione sanitaria dei pesci allevati e quindi poter risolvere i principali problemi di patologie che stavano affrontando. La soluzione di Aller Aqua è stata quella di sviluppare una serie di mangimi per proteggere la salute dei pesci e preservare i batteri benefici, contrastando al contempo quelli patogeni. Da qui il concetto Aller Aqua Support. Gli allevatori che hanno testato questi prodotti sono stati positivamente colpiti dall'efficacia a lungo termine. Alcuni riferiscono di non aver mai avuto pesci così sani e resistenti alle malattie. L'ulteriore vantaggio nell'aver un pesce sano è un indice di conversione migliore ed un accrescimento più veloce, con un conseguente miglior fatturato aziendale.”

Questo concetto è stato sviluppato presso Aller Aqua Research ed accuratamente testato per più di due anni. I test sono stati effettuati presso il centro di ricerca di Aller Aqua, in condizioni di allevamento reale ed in oltre 30 allevamenti ittici in diverse aree geografiche ed in sistemi di allevamento diversi tra loro.

Il dottor Hanno Slawski, direttore del dipartimento di Ricerca e Sviluppo del gruppo Aller Aqua, afferma: “ Il concetto Aller Aqua Support si concentra sulla pressione che le malattie batteriche possono avere in acquacoltura. I test e le documentazioni iniziali ci indicavano che eravamo sulla giusta strada e sapevamo che avremmo dovuto eseguire test diffusi, prolungati ed approfonditi per dimostrare l'efficacia del mangime funzionale nelle diverse specie ittiche ed in differenti sistemi di allevamento. L'accoglienza positiva degli allevatori nell'utilizzare questi alimenti sul mercato ha confermato i risultati. I vantaggi dei mangimi che sposano il concetto Aller Aqua Support sono applicabili in tutte le fasi del ciclo di vita del pesce, coprendo tutti i periodi critici e gli eventi di criticità e questo concetto è stato di conseguenza applicato anche ai mangimi per le avannotterie. Aller Aqua Support ha un evidente effetto positivo di protezione anche nella fase cruciale giovanile dei pesci.

Attualmente, la linea Support è disponibile per le trote, pesci gatto, carpe, tilapie, storioni, spigole ed orate. Questo concetto viene utilizzato anche nei mangimi Aller Aqua dedicati agli avannotti ed in alcune linee di alimenti per l'ingrasso.

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.



Fusilli, trota salmonata e zenzero

di Lucia e Marcello Coronini

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

- 320g di fusilli
- 2 filetti di trota salmonata Astro affumicata a freddo con pelle - 135 g cad.
- 20 capperi di Pantelleria sotto sale
- 1 cucchiaino di pomodoro triplo concentrato
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 6 fili di erba cipollina
- un pezzo di zenzero fresco
- 2 cucchiaini di pesto ligure
- 4 cucchiaini di olio evo fruttato medio qb
- 2 cucchiaini circa di timo fresco in foglioline

Procedimento

Preparate una salsina per la marinatura della pasta con la senape stemperata nell'aceto, il pomodoro concentrato e 2 cucchiaini di olio evo, emulsionate con una forchetta.

Portate a bollore l'acqua per la pasta senza aggiungere sale, versatevi i fusilli. Scolateli, passateli sotto un getto di acqua fredda e poi versateli in una pentola con acqua fredda. Una volta raffreddati, così avrete fermato la cottura e tolto l'amido, scolateli nuovamente e versateli il più possibile asciutti, in una zuppiera. Conditeli con la salsa e mescolate molto bene.

Ponetela in frigo coperta e lasciatela riposare almeno un'oretta, meglio se più.

Tagliate a pezzetti la trota con un coltello affilato, togliete le lisce sottilissime e metteteli in una ciotola, coprite.

Dissalate bene i capperi in acqua corrente e se sono grandi tagliateli finemente con un coltello, aggiungeteli alla trota insieme al timo, al pesto e ai rimanenti due cucchiaini di olio. Terminato il tempo di marinatura estraete la pasta dal frigo e aggiungete questo composto, grattugiate lo zenzero fresco e l'erba cipollina tagliuzzata con la forbice.

Mescolate molto bene e servite.



Lucia e Marcello Coronini

Marcello Coronini, scrittore, giornalista e critico gastronomico, vive e lavora a Milano assieme a Lucia Comuzzi, architetto prestatario alla Gastronomia per amore e poi per passione e sua compagna di vita. Durante l'Università a Siena, a soli 21 anni,

Marcello assaggia quasi tutti i vini d'Italia all'Enoteca Italiana. Lucia e Marcello iniziano i loro viaggi in Italia e in Europa e arrivano a conoscere più di duemila produttori. Marcello è l'autore di oltre 20 libri sul vino, cucina e gastronomia.

Il Senato Accademico nel 2004 lo nomina prof.re incaricato alla facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano dove tiene un corso sull'alimentazione; il titolo è a vita. Dal 2008 è con Lucia ideatore e curatore di Gusto in Scena, un evento che propone un salone di prodotti enogastronomici e un Congresso di Alta Cucina in cui nel 2014 presenta la sua grande idea, La Cucina del Senza®: piatti gustosi e saporiti senza sale, grassi in cottura e zucchero aggiunti. A maggio 2016 Feltrinelli - Giubaudi pubblica il libro "La Cucina del Senza" con 71 ricette sue e di Lucia. Il Console Generale d'Italia invita a Francoforte Lucia e Marcello a presentare La Cucina del Senza in rappresentanza dell'Italia per la settimana mondiale della cucina italiana nel mondo. A maggio 2018 pubblica il 2° libro Mangiare con gusto e vivere 100 anni®. L'interesse dei media è notevole e Marcello è spesso ospite in TV. Con il 2019 troupe televisive vengono a casa di Lucia e Marcello per girare speciali su La Cucina del Senza: Da Porta a Porta a Eat Parade, che manda in onda tre puntate sul sale, i grassi e lo zucchero; in ognuna una ricetta del libro.

GUIZZI DI GUSTO

Trota ottobrina

Ingredienti

1 trota ASTRO dalla quale poter ricavare due bei filetti
una manciata di noci
una fetta di zucca
uovo
pan grattato
olio per friggere



Esecuzione

Da una bella trota ASTRO, piuttosto 'corposa', ricavate due filetti altrettanto consistenti.

Sgusciate qualche noci, ricavandone una manciata di gariglio. A parte cuocete una zucca dalla polpa gialla (meglio se varietà autunnale tipo Violina) che dovrete ridurre a soffice purea.

Nel frattempo preparate del pan grattato con dell'uovo, un pizzico di sale e un 'cenno' di pepe.

Versate un filo d'olio d'oliva extravergine del Garda, aggiungete (facoltativo) qualche spicchio di aglio in camicia leggermente schiacciato e fate scaldare con parsimonia.

Infarinate leggermente i filetti di trota, passatela nella pastella con l'uovo, aggiungete il grossolano trito di noci e – quando l'olio avrà raggiunto giusta temperatura – friggete per 4/5 minuti o comunque fino a completa doratura.

Servite ben caldo, sistemando con delicatezza nel piatto anche la zucca.



Silvia Agagliati Fozzer

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

Non a caso è l'animatrice del Circolo Austrosabaudino Trentino, un convivio che da anni coniuga

valori gastronomici con temi legati all'identità del cibo, i suoi legami con la storia, con i piaceri della gola da condividere per capire realtà diverse, per accomunare stili e progetti eno-culturali.

Grande appassionata di cucina, elabora tutta una serie di ricette con garbo e assoluta spontaneità, mettendoci il cuore più che la tecnica, anche se ogni sua proposta culinaria – rigidamente 'alla portata di tutti' – è studiata, elaborata e davvero da assaggiare.



NICOLETTA BRIARAVA GARBARI



“Compie studi artistici presso l’Istituto Statale d’Arte A. Vittoria di Trento e consegue il diploma di Maestra d’Arte Applicata.

Inizia con passione ed impegno l’attività espositiva aderendo a numerose mostre collettive, vincendo alcuni premi. Organizza mostre personali in Italia ed all’estero (Paesi Bassi, Lussemburgo e Germania). Alla ricerca della propria espressione artistica sperimenta ed approfondisce varie tecniche pittoriche. Nell’ambito grafico si avvicina all’incisione, perfezionandosi nella tecnica dell’acquatinta. Appassionata di disegno, nell’instancabile studio di nuovi cromatismi, sviluppa con successo le tecniche della tempera, dell’olio e dell’acrilico, per sfociare nell’acquerello. Privilegia lo studio del ritratto, della figura umana e del paesaggio. Negli ultimi anni tiene in regione periodici corsi di acquerello.” Per anni Presidente del “Gruppo Studio Arti Visuali 2001” e socia dell’A.I.A. “Associazione Italiana Acquerellisti-Milano.

Attenta quanto accorda all’evoluzione di questa disciplina artistica, Briarava propone paesaggi, ritratti, figure simboliche, pure composizioni floreali e delicate elaborazioni di nudo.

Tecnica di massima fluidità e leggiadri, in una simbiosi di leggerezza, per gestire al massimo i caratteri del chiaro scuro. Per una pittura suadente, per certi onirica, dove il segno, il colore e le forme sono da ‘tempo sospeso’, ma tutto proposto in chiarezza anche se nulla sovrasta. Dando vero valore - e massima personalità, dopo una ricerca stilistica molto approfondita - al colore stesso.



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.