Guizzo trentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

- La neve e le sue giocose alternative
- Carpire il carpione, per capire come tutelarlo
- Quando l'acqua si fa sinfonia
- Laghi e fiumi monitorati con tecnologie ultramoderne

Buon Natale

ASTRO

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

CONDIFESA TRENTO
fondo mutualistico
GESTIONE DEL RISCHIO

CONDIFESA TRENTO
CODIPrA
CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI

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

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

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

SOMMARIO

05 Editoriale

06 La neve e le sue giocose alternative

08 Carpire il carpione, per capire come tutelarlo

10 Un relitto glaciale nel lago di Molveno

12 L'arte del paesaggio

14 Il ritmo salutare camminando nel bosco

16 Volare sull'acqua a bordo di una barca

18 Brividi caldi su pareti gelate

20 I canederli dei nostri antenati

22 Quando l'acqua si fa sinfonia

24 Laghi e fiumi monitorati con tecnologie ultramoderne

26 Trentodoc superstar

28 Guizzi di gusto

30 Luca Beltrami l'architetto acquarellista

Guizzo trentino
04 | 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

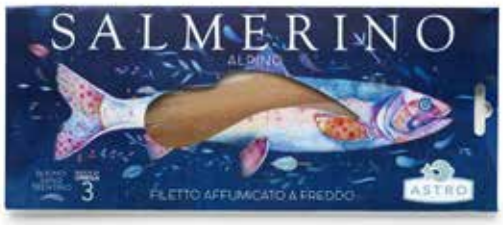
Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino

ASTRO. STELLE D'ACQUADOLCE.

A NATALE PORTA IN TAVOLA LE STELLE.

Affumicatura naturale senza conservanti aggiunti.

Ideali come piatto pronto e ricchi di omega 3.



Dai migliori filetti di trota e salmerino nascono i GOLOSI AFFUMICATI. Buoni, sani e trentini.

QUALITÀ TRENTINO

www.troteastro.it

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

EDITORIALE
di Diego Coller

Per noi di ASTRO come per tutti i nostri troticoltori si chiude un 2020 che la pandemia ha messo a dura prova, costringendo anche il comparto dell'acquacoltura a cimentarsi con impegnative forme di produzione, per garantire non solo il 'pescato', la salute dei nostri operatori, quella della vasta platea dei consumatori.
Ancora una volta in primo piano rimane l'attenzione e il rispetto verso l'acqua, fonte prioritaria per garantire la qualità delle produzioni ittiche, quelle dell'allevamento comprese.
Acqua che stabilisce un legame decisivo tra Uomo e Natura. Liquido che misura quanto sia sano il nostro rapporto con la Terra, elemento cruciale del nostro 'buon vivere', acqua risorsa decisiva.
L'emergenza Covid19 ha influito anche su modi e metodi del consumo alimentare. In casa stiamo molto più attenti a non sprecare cibo. Si cerca di buttare il meno possibile. Fantasiosi quanto blasonati chef consigliano il riuso di qualche avanzo, per non vanificare quanti faticano per produrre alimenti salubri.
Indagini di mercato hanno evidenziato inoltre come larghe fasce di consumatori abbiano speso di più per i prodotti freschi che per congelati o in scatola. Una tendenza che registriamo con sincera soddisfazione.
Da parte nostra prosegue l'impegno per offrire pesce d'acqua dolce garantito dal Marchio Trentino e da una certificazione sempre più mirata alla qualità.
In questo numero di GUIZZO potrete trovare alcune curiosità – dalle sinfonie d'acqua ai suggerimenti per vivere la montagna innevata, tra ghiaccio, camminate salutari e senza ricorrere allo sci - qualche suggerimento per i Cenoni di Fine Anno, che la pandemia costringere ad elaborare ai fornelli di casa, brindando con i parenti più cari.
A tutti Buon Natale e un felice 2021!

LA NEVE E LE SUE GIOCOSE ALTERNATIVE

Il 2020 si chiude perfettamente imbiancato e la neve torna ad essere una libera platea

La neve e lo sci, un rapporto che questa pandemia rischia di relegare nei ricordi. Troppi i rischi alla salute che potrebbero causare affollamenti in pista, tra cabinovie, skilift e 'caroselli' dolomitici. La neve, però riesce (ancora) a mantenere il suo fascino. Basta 'scoprirla' nella sua naturalezza, indipendentemente dallo sci più appariscente e altrettanto facile. Perché – magari inconsciamente – la maggior parte delle persone, specialmente quelle che abitano nei centri urbani, non bramano lo sci, ma solamente la neve. La coltre bianca che cambia il paesaggio e rende tutto più soffice e bello.

Neve da non confondere con lo sci. Confusione creata anche dal fatto che in stagioni di carenza nevosa sono entrati in funzione i cannoni da neve, per soddisfare la massiccia esigenza di 'materia prima' sulle piste competitive, per sciatori impegnati tra slalom e performance sempre più spettacolari. Relegando appunto solo nei ricordi la bellezza di stare liberamente sulla neve, in spazi altrettanto aperti, immacolati.

Il Natale 2020 non perderà il suo fascino bianco se sarà solo e prevalentemente la neve a suggerire tempi e modi per ri-appropriarsi di questa 'coperta'.

L'industria dello sci, purtroppo, sarà costretta a pagare un duro tributo ai problemi da Covid19, ma la neve continuerà a stimolare tante alternative: dallo sci alpinismo – per i più temerari e competenti, quelli che salgono in quota sempre sci ai piedi, per discese in piena libertà – allo sci nordico – il fondo, decisamente più sostenibile – senza dimenticare la possibilità di sfruttare 'ciaspole' per camminate o brevi escursioni tra i boschi. Esplorando quel mondo bianco che rimane splendido anche quando le funivie, gli skilift e i 'gatti meccanici' si fermano.

Ecco allora che la neve torna ad essere ancora più vicina e contemporaneamente alla portata di tutti. Dei bambini, in primis. Perché calzare sci talvolta è operazione complicata. Scarponi stretti, piedi gelati, le tute termiche stile astronauta. Allora cosa c'è di più semplice e allegro di stare in compagnia, giocare e semplicemente tuffarsi nella neve fresca, quella che immediatamente elimina tensioni e mette tutti d'accordo?
Impossibile sintetizzare la miriade d'iniziative che ogni stazione turistica delle Dolomiti ha allestito come alternativa allo sci tradizionale. Inventando, mutuando, abbinando sport e occasioni diverse.
Tracciati per 'scivolare' con slitte o mini bob. Poi imparare a muoversi con le racchette ai piedi, pure emulare il passo dei fondisti che da cinquant'anni animano la Marcialonga di Fiemme e Fassa e le classiche 'gran fondo' in stile nordico.
Il tutto senza ricorrere a skipass o mettersi in coda alle stazioni a valle di skilift, seggiovie e cabinovie. Decisamente curiosa l'iniziativa messa in pista al Bike Park di Lavarone, dove anche i più piccini hanno la possibilità di provare le mitiche Strider, le minuscole bici senza pedali e con piccoli sci montati sotto le ruote!
Un tratto di pista del campo scuola sarà appositamente dedicato ai piccoli riders, che potranno sfrecciare sulla neve in tutta sicurezza. Il noleggio di queste bici, a formula oraria, sarà possibile presso il negozio Test One in località Bertoldi a Lavarone (info: tel. 0464 780067), ma anche a Folgaria con Bike Strider Scie di Passione (Info Alpe di Folgaria Coe – +39 346 0033926 info@sciedipassione.com) con la possibilità di noleggiare le bici, prendere lezioni ed organizzare tanti eventi del mondo Strider. Ma non solo, c'è anche la Strider Adventure Zone, una zona attrezzata con salti, giochi e ostacoli.
Il divertimento è assicurato. Per i più piccoli e pure per gli accompagnatori. Soddisfatti di aver trascorso piacevoli momenti nevosi, alternativi e decisamente più curiosi.

CARPIRE IL CARPIONE, PER CAPIRE COME TUTELARLO

Pesce d'acqua dolce che ha rischiato l'estinzione e ora torna sulle nostre tavole grazie ad ASTRO

Il Carpione è un pesce d'acqua dolce che non transige la banalità. Raro e dunque prezioso non solo per valore materiale, piuttosto per la sua valenza ittica, esempio di biodiversità e di resistenza naturale. Pure per legami storici, per le vicende legate alla sua diffusione e da qualche anno pure per le sperimentali azioni di ricerca scientifica mirate a rendere questo pesce alla portata dei consumatori più accorti.

Un pesce d'acqua dolce che ha rischiato l'estinzione. L'hanno carpito nelle acque del Garda per capire come tutelarlo al meglio, facendolo 'rinascere' in mirati impianti d'acquacoltura. Senza nulla togliere alla sua incredibile singolarità lacustre.

Una scommessa che ASTRO ha letteralmente 'messo in vasca' avvalendosi dei tecnici più preparati della Fondazione Mach. Il tutto negli impianti d'acquacoltura sistemati lungo il torrente Brenta in quel di Ospedaletto, nella Bassa Valsugana. Dove l'allevamento del Carpione viene svolto in una quarantina di apposite vasche, suddivise in tre settori, per una superficie totale di circa 5 mila metri quadrati. Impianto alimentato da acqua di sorgente, per garantire assoluta idoneità.

L'allevamento è stato inizialmente sperimentale, anzitutto per valutare il comportamento di questo pesce custodito in acqua cristalline ma comunque in bacini artificiali, sicuramente diverse da quelle gardesane dove il Carpione guizza da secoli. Una presenza per nulla scontata, anzi. Cambiamenti ambientali, fal-

Il suo habitat acquatico è sempre stata l'insenatura più vasta a nord del Lago di Garda. Un pesce delicato, squisito che non ha mai sopportato lunghe ore tra la pesca e il consumo alimentare: doveva essere eviscerato immediatamente e avviato alla cucina, per non sminuire la bontà delle sue carni. Talmente pregiato che al Carpione è legata l'omonima singolarissima tecnica di conservazione: la carpionatura.
Su questo esistono le testimonianze storiche della ricetta del "Carpione incarpionato" nei libri dei grandi cuochi dell'epoca: nel Terzo Libro dell'Opera scritta dal cuoco di Papa Pio V, Bartolomeo Scappi (1570), nel Trattato della Natura dei cibi e del bere di Baldassarre Pisanelli (1586) e nel testo "L'arte di ben cucinare" (1685) di Bartolomeo Stefani cuoco dei Gonzaga.
La ricetta: appena pescato il carpione deve essere eviscerato e con o senza scaglie messo nel sale per alcune ore, poi fritto nell'olio affinché venga a galla ancora bianco (non "arso" come dice Scappi) e lo si toglie dall'olio lasciandolo sgocciolare. Viene messo poi in un vaso nel quale si mette per 12 minuti dell'aceto bianco fatto bollire prima con un po' di sale e aromi (lauro o alloro, mirto, cedro) e poi si toglie. Cucinato e marinato in questo modo lo si pone in un cestello di legno sopra a foglie di lauro. La cottura e conservazione fatta in questo modo permetteva di portarlo in luoghi lontani.
La moderna 'catena del freddo' ora consente di 'abbattere' la temperatura secondo precise norme igieniche, per poter facilmente avere Carpione assolutamente fresco e garantito proprio da ASTRO.

de inquinanti, mutazione della temperatura dell'acqua, pure scriteriate forme di pesca hanno – ma si potrebbe fortunatamente dire …avevano – minato il giusto ittico.
Le migliorie alle condizioni ambientali e di riproduzione del Carpione sono state ottenute proprio grazie ai primi, incoraggianti riscontri della sperimentazione attuata da ASTRO e dai tecnici che operano in Valsugana ad Ospedaletto.
Costantemente 'sotto osservazione' i pesci sono stati monitorati in ogni fase di sviluppo. Con riscontri e sorprese che hanno stupito gli stessi ricercatori. Come l'inatteso e inaspettato deposito delle uova, nuovamente rilasciate nel mese di settembre da una parte delle femmine, quelle che nella vasca, già riprodotte in precedenza. Confermando così che il Carpione possiede effettivamente due periodi riproduttivi e che taluni esemplari partecipano attivamente a due eventi riproduttivi nello stesso anno. Un riscontro – tra i tanti – che ora sarà valutato dai vari team scientifici che partecipano al Progetto, mentre dalle vasche si pescano i primi quantitativi di Carpione destinato al mercato, merito degli oltre 110 mila Carpione giovani ottenuti già nel 2015 e di peso variabile tra i 13 e 17 grammi, ideali per svilupparsi lentamente ed essere pronti per le azioni commerciali più recenti.
Ottimi risultati si sono avuti anche nel coinvolgimento dei troticoltori che hanno voluto sperimentare l'allevamento di questa nuova specie. L'attività svolta presso l'allevamento ha inoltre dimostrato come vi sono buone possibilità di migliorare la tecnica allevativa oggetto di studi e legata ad un iter di brevetto.
Più che soddisfacenti i risultati dell'attività d'allevo, con il mercato curioso di … carpire Carpione.

UN RELITTO GLACIALE NEL LAGO DI MOLVENO

Importanti interventi di ripopolamento per un pesce autenticamente montanaro protagonista della cucina d'autore

Lo hanno definito 'relitto glaciale' vale a dire il pesce alpino più rappresentativo dell'ultra millenaria evoluzione naturale. Il salmerino vanta una singolarità inconfondibile tra tutte le guizzanti razze ittiche. E un legame altrettanto inscindibile con un lago trentino incastonato tra le Dolomiti di Brenta: quello di Molveno. Specchio d'acqua dove il salmerino ha trovato il suo habitat ideale, lago che a suo tempo ha pure stimolato segaci troticoltori ad allevare questo pregiato pesce anche in adeguati impianti. Solo quelli in quota, con acqua corrente e temperatura bassa – mai sopra i 9 gradi! – proprio come quella che registra il lago di Molveno. Acqua fredda, acqua per certi versi preziosa, specialmente per quanto riguarda l'uso come forza idroelettrica. Uno sfruttamento che ha rischiato di mettere a repentaglio la sopravvivenza del salmerino.

Il pericolo d'estinzione più grave s'è verificato nel 1952, quando il bacino lacustre fu praticamente prosciugato, per scavare collegamenti idroelettrici, condotte che escono da Molveno, tunnel nella roccia che scaricano nella Valle dei Laghi, tra Santa Massenza, Toblino, Cavedine e quindi verso il Garda. Una mastodontica idrovora portata da Genova aveva svolto il suo compito senza badare troppo ai pesci. Ancora oggi i vecchi pescatori ricordano la moria e la mobilitazione di tanti appassionati che 'salvavano' i salmerini, trasferendoli in vasche lontane. Tra questi un certo dottor Archetti, che viveva a Monte Isola, la perla del lago d'Iseo, dove riuscì a creare una micro struttura sperimentale per impedire l'estinzione del pesce di Molveno. Operazione lungimirante quanto fondamentale. Che ha subito stimolato la Sezione Idrobiologica della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige a cimentarsi con il ripopolamento. L'allora dirigente della Sezione Ittica, l'indimenticabile Alvise Vittori, si recò ad Iseo assieme ad alcuni pescatori trentini e riuscì ad otte-

nere, gratuitamente, alcune migliaia di uova e degli avanotti subito liberati nell'acqua del lago. Ripopolando Molveno.
La manutenzione degli impianti però costringe periodici – seppur parziali – svuotamenti. Per tutelare il salmerino opera da anni un Centro ittiogenico, struttura esemplare e recentemente potenziata per superare qualche problematica causata dai lavori nel bacino effettuati nel 2017 per lo scarico della centrale idroelettrica di Nembia.
Nel Centro ittiogenico si producono un milione di uova ogni stagione e i salmerini di Molveno servono per il ripopolamento dei laghi in quota del Trentino.
Recentemente la Stazione ittica è stata ristrutturata e ampliata con il contributo di circa 80.000 euro della Hydro Dolomiti Energia. Somma elargita all'associazione dilettantistica dei pescatori, che gestisce il Centro ittiogenico, come risarcimento alla moria causata dalle operazioni idrogeologiche.
All'esterno del Centro è raddoppiato il numero delle vasche, con le 8 appena costruite per gli avannotti che vanno ad aggiungersi alla decina già esistenti. All'interno, invece, sono state installate le mangiatoie automatiche per ognuna delle dieci vasche di allevamento dei salmerini, è stato pure installato un impianto di videosorveglianza, mentre l'intero fabbricato è stato sistemato e tinteggiato. Ora mancherebbe soltanto una nuova presa d'acqua per l'approvvigionamento idrico del centro e, come spiega Stefano Donini, presidente dell'Associazione pescatori, si stanno valutando varie ipotesi con Hydro Dolomiti, Provincia e Comune di Molveno. Attualmente l'acqua viene pescata dal torrente Massò, ma la soluzione tecnica sarebbe di far confluire l'acqua di una vicina sorgente che sarebbe più mite e ancora più pulita.
L'associazione di Molveno, nell'attività della pesca dilettantistica, è annoverata tra quelle più operose in provincia: malgrado l'emergenza Covid che ha tenuto lontano tanti pescatori nel corso dell'anno, sono stati rilasciati ben 900 permessi giornalieri: «A luglio e agosto - precisa il presidente Donini - abbiamo visto tantissimi turisti con la loro canna da pesca; fuori stagione, invece, sono i pescatori di Trento, Rovereto e Bolzano che affollano le rive del nostro lago».
L'associazione ringrazia Hydro Dolomiti e il Servizio faunistico della Provincia per gli aiuti finanziari e l'attenzione anche per il futuro rivolta al Centro Ittiogenico, una preziosa risorsa faunistica non solo per Molveno, ma per l'intero territorio provinciale. Nel contempo suggerisce di affrontare quanto prima la questione della bonifica del suggestivo laghetto Bior, il fiordo amato dai pescatori che prolunga il lago i Molveno fino alla foce del rio Lambin: i pescatori lamentano che c'è troppo fango depositato sul fondo e che ha pertanto ridotto la profondità del bacino, che nella calda stagione, proprio per la scarsa profondità, l'acqua si scalda troppo mettendo in sofferenza i pesci, salmerino su tutti.

L'ARTE DEL PAESAGGIO

Arte Sella rilancia azioni di tutela dell'habitat oltre la Valsugana, per una singolare 'autobiografia della neve'

È sufficiente una sola parola, "brüskanna" (in cimbro indica il cadere della neve e il suo immediato dissolversi), per viaggio a ritroso nel tempo, un tempo che sembra lontanissimo (eppure si tratta solo di alcuni decenni fa), quando la neve scendeva abbondante e il termometro in montagna registrava temperature rigidissime e quando si usavano quegli sci di legno da trattare con la cera che adesso sono esposti nei musei.
Ricordi che si inanellano con la stessa leggerezza con cui cade la neve quelli che Daniele Zovi ha fissato in "Autobiografia della neve" (UTET, pp. 254), il suo ultimo libro. L'autore ha presentato in prima nazionale all'interno della "Tree Room", installazione di Stefano Boeri ad Arte Sella, dialogando con Guido Beltramini, architetto e direttore del Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio. L'incontro, per via delle misure anti-Covid, s'è svolto streaming sul canale Facebook di Arte Sella, organizzatore dell'evento insieme a Lisa Orlandi, titolare della Piccola libreria di Levico Terme.
Daniele Zovi, nato a Roana, sull'Altopiano cimbro di Asiago, per quarant'anni ha prestato servizio nel Corpo Forestale dello Stato prima come ufficiale, poi come dirigente. Fra i massimi esperti in Italia di flora e fauna alpine, cui ha dedicato libri come "Alberi sapienti, antiche foreste" e "Italia selvatica" (editi anche questi da UTET), si rivolge ai lettori con la competenza e la passione di chi dal contatto diretto con la natura, quella alpina, rinnova ripetutamente "la propria emozione nel cuore", accompagnando rigore scientifico a intonazioni poetiche.
Ma per Daniele Zovi qual è la lezione che ci viene data dalla neve? Tutte le componenti dell'ecosistema concorrono a mantenere un equilibro dinamico che però è sempre minacciato dall'uomo e da eventi climatici fuori dall'ordinario. La neve, con la sua presenza, funge da protezione per tutte quelle specie animali e vegetali che vivono al livello del suolo, riparandole sotto di sé. Se sulla superficie ha una temperatura simile a quella dell'aria di notte, quindi è molto fredda, al livello del suolo è sempre più calda (zero gradi), tanto che riescono a sopravvivere talpe, topi..., e gli stessi vegetali non si ghiacciano del tutto.
La neve, inoltre, è un importantissimo serbatoio che fa da volano alle

precipitazioni invernali, restituendo molto lentamente l'acqua alle falde. La presenza della neve ha anche funzione psicologica per l'uomo. Nessuno le è indifferente: suscita emozioni e crea tranquillità perché attutisce i suoni. Gli ambienti che ricopre sono essenziali, privi di elementi che distraggono. Anche l'occhio dell'osservatore si riposa. La neve, però, ha anche qualcosa da dire con la sua assenza: la sua scarsità negli ultimi inverni, così come il costante ritiro dei ghiacciai in tutto il mondo, ci stanno dicendo che ci siamo incamminanti lungo un sentiero pericoloso. Il riscaldamento climatico non è più solo un'ipotesi scientifica, ma una realtà concreta che crea problemi alla vita dell'uomo. Quale la lezione di piante e animali? Innanzitutto, è l'ennesima prova che gli animali e le piante non sono poi così diversi. A lungo si è ritenuto che fossero mondi separati, con l'uomo unico detentore di intelligenza. Dall'osservazione di come tutti ci comportiamo nei confronti del grande freddo, si registrano, invece, comportamenti simili. Vanno in letargo molti animali, così come per certi aspetti anche le piante. Le conifere rallentano il loro metabolismo, chiudono gli stomi e ricoprono le foglie di una cuticola che le protegge; sotto la corteccia, dentro i vasi che portano la linfa che permette di far germogliare le foglie, le piante si organizzano aumentando la densità dei liquidi, evitando così che si gelino. Gli animali affrontano l'inverno in vari modi: gli uccelli aumentano la loro temperatura esterna e accrescono la parte di piume sotto le penne che, ricca di aria, crea una specie di micro-coperta; hanno, inoltre, un originale meccanismo di circolazione sanguigna che consente alle zampe di non ghiacciarsi. Sono ricche le risposte che la natura ha rielaborato nel corso di milioni di anni.
E l'uomo? Sembra più spettatore che parte anche lui del sistema-natura. L'uomo si dimentica spesso di far parte della natura: non si accorge nemmeno degli alberi che sono nel parco vicino casa! Però, appena mette piede in un sistema ricco di naturalità si rende conto di farne parte, cambia la propria percezione e questa esperienza di contatto e osservazione diventa sempre fonte di felicità, come lo è anche camminare o giocare nella neve o vedere nevicare, attività o fenomeni che, ripetuti nei millenni, creano ancora stupore, meraviglia, sogno. Cosa non si sa della neve? Un paesaggio innevato non è solo uno strato di neve amorfo che copre tutto e "pensa" solo a sciogliersi. Si evolve ed è il suo dinamismo al suo interno che va studiato per prevenire valanghe poiché sono continue le modifiche al suo interno dovute all'alternarsi del caldo e del freddo. In determinate circostanze, certi strati di cristalli si trasformano in cristalli a calice, causa delle valanghe.
Durante la video conferenza promossa da Arte Sella sono state affrontate diverse questioni. Per dare risposta a domande sul tipo di legame che hanno i popoli che vivono a contatto con la neve. La percezione – come si lege anche in alcuni articoli comparsi sul quotidiano L'Adige - è abbastanza simile fra tutti i popoli che vivono dove la neve dura a lungo e dove ci sono ghiacciai; diverso è invece il modo di chiamare neve e ghiaccio sotto tutte le forme in cui si presentano. Sull'Altopiano di Asiago, dove si parlava il cimbro, nel mio lessico familiare – ribadisce Daniele Zovi - si usavano molte parole per definire la neve. Per esempio, "haarnost", "corazza", è la neve dura delle prime ore del giorno di primavera su cui è possibile camminare senza scivolare. Ebbene, manca un'analoga parola in italiano a riprova che la gente di montagna riserva alla neve un'attenzione speciale.

IL RITMO SALUTARE CAMMINANDO NEL BOSCO

Semplice pratica sportiva aerobica in una vasta rete di percorsi, facili e gratuiti, percorrendo sentieri parzialmente innevati

Si pronuncia 'nordic walking' per indicare una salutare pratica sportiva basata sulla camminata naturale a ritmo alternato impugnando funzionali bastoncini, per avanzare e bilanciare il passo, in una sorta di 'danza corporale'. Una semplice pratica sportiva aerobica che sta spopolando e che in Trentino dispone di una vasta rete di percorsi facilmente e gratuitamente accessibili tutto l'anno, inverno compreso. Itinerari aperti, liberi, lontani da aree ski pass tecnologiche. Solo voglia di spostarsi, camminando su sentieri parzialmente innevati. Del resto in nordic walking – chiamato anche pole walking – nasce come tecnica d'allenamento estivo per quanti praticano lo sci di fondo, sfruttando i mesi caldi, senza neve e dunque durante i quali è impossibile calzare sci.

Camminare impugnando bastoncini ha però numerosi altri benefici. Rafforza la frequenza cardiaca e la circolazione sanguinea, aiuta a mantenere una postura corretta grazie all'uso dei bastoncini e a non affaticare le articolazioni, favorisce la perdita di peso e l'allenamento anche degli addominali, oltre alle spalle e ai muscoli dorsali. E' uno sport completo e adatto a tutti, che impegna quasi il 90% dei muscoli. Un valido aiuto per tonificare e tenersi in forma all'aria aperta. Non ultimo: stimola a cimentarsi con facili esplorazioni boschive, su sentieri o percorsi alpini. Indicati in base alle difficoltà da superare, segnalati con colori diversi, quelli azzurri (facili), rossi (media difficoltà) e quelli neri (i più difficili).

Da individuare e frequentare a seconda delle proprie esigenze.

Anche nei mesi invernali.

Itinerari da ri-scoprire, per trascorrere qualche ora di benessere per corpo e mente, da frequentare in quanto percorsi che esula-

no dai divieti imposti dalle recenti misura anti affollamento causa Covid19.
Tra le aree più dinamiche per questa disciplina, ecco alcuni percorsi segnalati in Val di Non. Facile, decisamente per tutti, il Canto del Linor, neppure 4 km lungo l'omonimo Rio, una sessantina di metri di dislivello, partenza da Cavareno.
Simile nella stessa zona anche il tracciato del Brocon, sul Monte Roen, mentre diventa leggermente più impegnativo quello sulla Via dell'Imperatore: quasi 8 chilometri, 250 metri di dislivello, lungo i sentieri che portano ai laghetti di Ruffrè e una vista sul Brenta spettacolare.
Tra le zone più indicate per questa 'camminata invernale' – neve copiosa permettendo - anche Madonna di Campiglio, con una trentina di chilometri segnalati e dislivello compreso tra i 1500 e i 2000 metri. Facile quello che riguarda il Giro di Campiglio, di circa 6 chilometri. Con altri due si può raggiungere il Vallesinella, mentre il Boch e altri sentieri sono molto più 'complicati' durante l'inverno; meglio frequentarli nelle stagioni miti.
Prima di suggerire mète amene e di fondovalle rimaniamo ad una certa altitudine, segnalando tracce nel Parco Nazionale dello Stelvio o – meglio – nella limitrofa suggestiva Valle di Rabbi e verso Pejo.
Ben 130 chilometri i tracciati con alcune chicche. Queste.
Verso Malga Stablasolo (sempre aperta, rinomata per la sua produzione casearia) e le Cascate di Saent – beve permettendo – fino a quota attorno ai 1800 metri.
In direzione Pejo, percorso azzurro, dell'Ermellino, 4 km sotto il Vioz. Anello piuttosto impegnativo, ideale d'estate, dopo aver raggiunto la zona anche con la moderna funivia.
Ovviamente è impossibile sintetizzare in poche righe la variabilità degli itinerari. Ogni comunità alpina ne segnale di precisi, praticamente in tutte le zone turistiche delle Dolomiti. Noi abbiamo segnalato solo i più... 'ricercati'. Non solo.
A Natale il nordic walking è di casa anche nell'amena Valle dei laghi. Dove la neve si nota solo da lontano, sulle vette del Brenta o la cima Cornetto del Bondone.
Tra Castel Toblino e Calavino s'imbocca una strettoia che affianca splendide cascate d'acqua. Poi tra Lasino – partendo dalla chiesetta di San Siro – si cammina ottimamente sulla cosiddetta 'strada romana', quella che porta prima a Stravino e poi a Cavedine. Tra reperti archeologici, un fonte d'epoca romana e grotte scavate nella roccia, davanti a falesie per freeclimbers.
Camminare in pieno relax, per vivere questo insolito inverno, sperando in tempi migliori.

VOLARE SULL'ACQUA A BORDO DI UNA BARCA

Regate veliche spettacolari sul Garda con prototipi di barche decisamente guizzanti

Volare sull'acqua del Garda e farlo con una barca decisamente innovativa. E' la sfida (coinvolgente) di alcuni sportivi che animano due Circoli velici gardesani, vale a dire la Fraglia Vela Malcesine in sinergia con Circolo Vela Arco. Due sodalizi diversi seppur schiettamente altogardesani. Territorialmente uno veneto, l'altro arcense, che dopo anni di collaborazione stanno incrementando lo sviluppo di questa insolite imbarcazioni.
Scafi dotati di una particolare pinna che consente una navigazione velocissima, altamente competitiva e ben calibrata: tanto che la barca catamarano riesce ad alzarsi quasi di un metro dall'acqua! Dei veri bolidi, super tecnologici in tutto. Ancora nessuna omologazione ufficiale, ma tanta curiosità e altrettante attenzioni.
I due Circoli velici hanno sfruttato certe soste forzate - causa pandemia – per sperimentare ulteriori migliorie costruttive legate alla tipologia di catamarani Phantom e i Moth. Prototipi, affascinanti quanto coinvolgenti, pure belli da vedere.
Ma come nasce questo futuribile 'progetto volante'? Da una intuizione, da una scommessa tra Ferruccio De Asmundis e suo figlio Manuel, entrambi amanti della vela. Ferruccio è ormai impegnato fuori dall'acqua con la sua attività professionale di artigiano per lavorazione di carbonio e vetroresina, mentre il figlio Manuel di 13 anni è in piena attività agonistica a bordo del suo optimist per la Fraglia Vela Riva, nel 2018 vincitore della medaglia d'argento al Meeting del Garda famoso in tutto il mondo.
Quest'anno, complice la situazione mondiale che ha rallentato

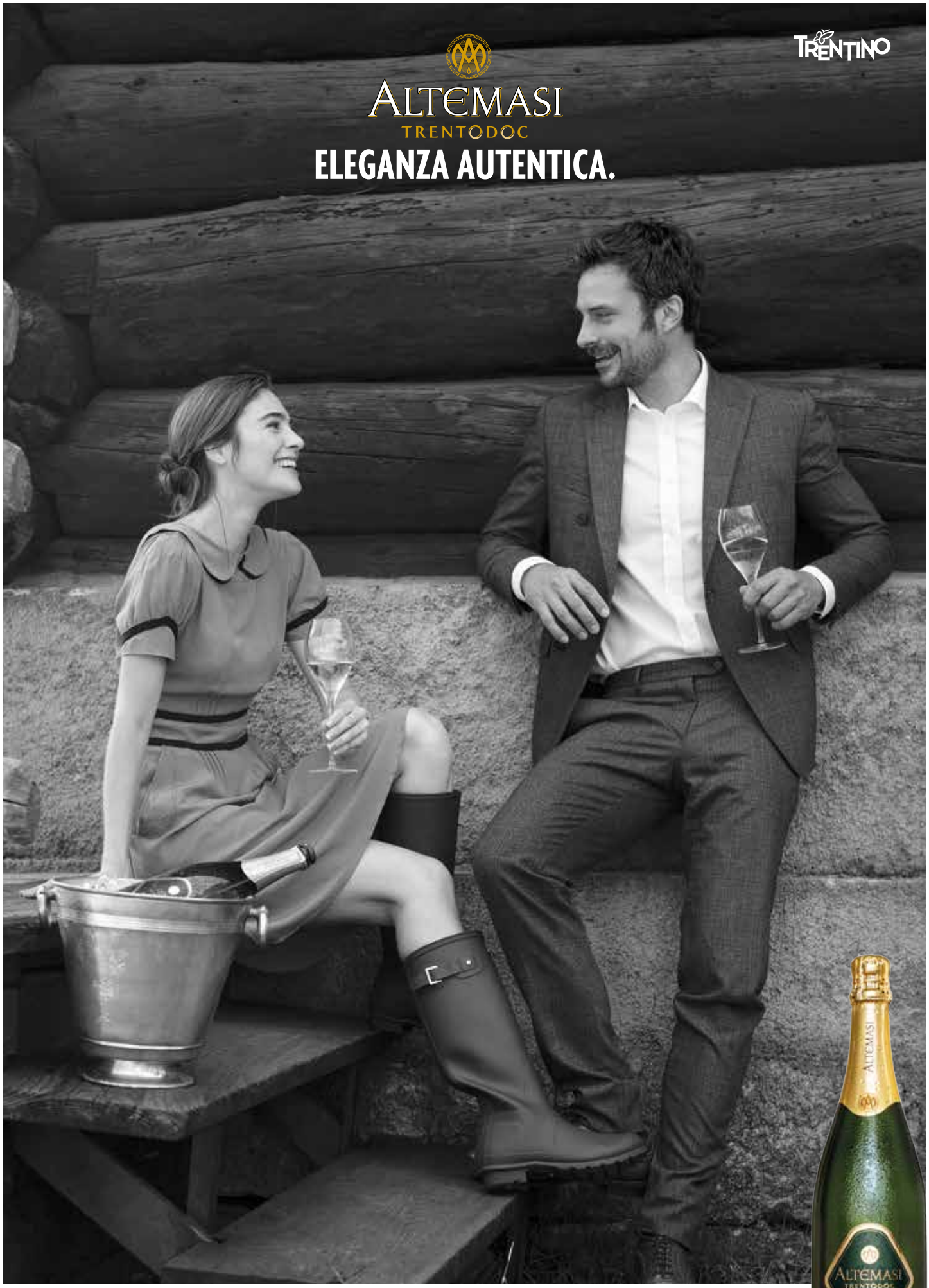
i ritmi della quotidianità, sotto la spinta del figlio che voleva veleggiare una barca plasmata dalle esperte mani del padre è nato un progetto innovativo che ha portato alla luce un'imbarcazione davvero unica: un optimist volante. Un guizzo d'ingegno. Cavalcando la febbre del foil - un appendice che si trova sotto lo scafo e tiene la barca sollevata dal pelo d'acqua - e che ormai contagia in un modo o nell'altro quasi tutte le specialità di surf e vela. Così - partendo da un vecchio scafo optimist - Ferruccio, con l'aiuto di altri tre esperti velisti, è riuscito a creare un ibrido di optimist-moth dotato di foil: optimist per mantenere invariati i punti di riferimento della barca usata dal figlio Manuel, aggiungendo la novità del foil (speciale deriva in carbonio con maggiore portanza, che elimina in parte la resistenza dell'acqua) e con vela e "ali" regolamentari di un moth per riuscire a sollevarsi dallo specchio lacustre.
Tradizione e innovazione si fondono in un unico natante dall'esperienza sportiva e tecnica di un artigiano locale. "È un prototipo unico al mondo e non ha nessuna pretesa di diventare una barca competitiva, è stata una sfida e ci siamo divertiti molto nel realizzarla con successo e vedere con i nostri occhi un optimist alzarsi dall'acqua" racconta padre Ferruccio. "L'impresa ci ha dato soddisfazione con 6-7 nodi di vento, anche perché con lo scafo ancora in acqua la velocità raggiunta supera quella di un Laser".
Il battesimo, il varo è avvenuto lo scorso autunno, nei ritagli delle disposizioni per la navigazione gardesana imposte dall'emergenza Covid, nell'ambito della Foiling week di Malcesine, dove è stato possibile anche provarlo in acqua, nel pieno spirito dell'evento di rendere accessibile l'esperienza foil a quante più persone possibili nell'ottica di sostenibilità e sicurezza. Inutile dire che la presentazione ha suscitato grande fascino e ammirazione per l'autore sia dell'idea che del lavoro di questo "UFO" della vela.
Tutto realizzato sul lago di Garda, con le prove in acqua e le lavorazioni in laboratorio. "La sfida più grande era non alterare la percezione velica di Manuel, nonostante sia dovuto salire io col mio peso in barca durante le lavorazioni per capire su cosa lavorare. È tutto un gioco di spostamenti di peso in barca a vela."
Il video del primo volo caricato su YouTube e condiviso da Sail World è stato visto da più di sei mila persone. Creatività, professionalità, ricerca e sviluppo di un'idea provocatoria che hanno letteralmente già sbancato nel mondo della vela gardesana.

Il ghiaccio è solitamente inteso come barriera, da respingere sia per la sua temperatura che per il suo aspetto. Del resto il termine glaciale certo non evoca simpatia o familiarità. Ma il ghiaccio può essere anche l'occasione per cimentarsi con i propri limiti fisici e riuscire sa superare paure e ostacoli apparentemente impossibili. Proprio come scalare una cascata d'acqua gelata. Basta non improvvisare, senza tralasciare alcun accorgimento, aiutati da professionisti e un appropriato abbigliamento. Senza se e senza ma. Insomma: scalare il ghiaccio si può!
La conferma giunge dalla crescente domanda di poter compiere escursioni su pareti ghiacciate. Che i neofiti inizialmente affrontano in massima sicurezza, 'aggredendo' è il caso di dire, cascate artificiali, appositamente rese solide su strutture alte al massimo 6 metri.

BRIVIDI CALDI SU PARETI GELATE

Il ghiaccio che non t'aspetti, da scoprire ina piena sicurezza per superare anche barriere mentali

Palestre di ghiaccio, installazioni didattiche, per provare l'emozione di scalare pareti gelide con tanto di piccozze, casco e legati alla corda con giusta quanto sicura imbragatura, colate di ghiaccio altrimenti belle solo alla vista.
Ghiaccio, verticalità suggestiva che la moderna tecnica alpinistica riesce a superare senza pericoli. Basta stare attenti e concentrati.
I principianti sono ovviamente obbligati a seguire una specifica preparazione. Allenandosi su pareti di neve bombardata con getti d'acqua he il gelo invernare rende solida come fosse roccia dolomitica.
In Paganella, in località Dosson da anni si promuove questa impegnativa escursione alpinistica. Riservata a tutti i curiosi dotati di un certo spirito temerario, ragazzi compresi.
Per iniziare basta rivolgersi alle Guide alpine addette a questo tipo d'esperienza, istruttori espertissimi, che forniscono adeguata assistenza oltre che specifica attrezzatura.
Coloro che caparbiamente riescono a cimentarsi sulle facili vie di neve ghiacciata, possono chiedere di partecipare ad una due giorni su vere cascate di ghiaccio. Dopo aver imparato corrette tecniche di progressione, su come si fanno i nodi di base, assicurazione al compagno di cordata, uso giusto di piccozze e ramponi.
Ma scalare il ghiaccio è più pericoloso di affrontare una parete di roccia? La domanda trova immediata risposta da parte delle Guide alpine. Nessuno nega che nell'arrampicata su ghiaccio non siano insiti un sacco di pericoli. Ma col buon senso e l'utilizzo di tutte le misure di sicurezza a disposizione, sicuramente si possono contenere i pericoli, minori su ghiaccio rispetto alle improvvise frane delle rocce o da speroni che non rispettano la verticalità. La scalata, dunque non sarà più un privilegio per pochi. Basta accettare la sfida, anzitutto con se stessi.
E ancora. Sul ghiaccio non si soffre il freddo. Scalando ci si riscalda e non poco. Infine si onora il valore dell'acqua, la sua forma, la sua variabile strutturale. Ghiaccio per arditi, d'accordo, ma ghiaccio che nella sida diventa bollente.



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.

I CANEDERLI DEI NOSTRI ANTENATI

Restaurare i resti delle antiche palafitte trentine per conservare stili e modi di cultura materiale. Pure del cibo

Abitare tra le Alpi vivendo sull'acqua, riuscendo per secoli a superare difficoltà inimmaginabili e nel contempo scandire l'evoluzione delle ataviche comunità del Trentino. La Valle di Ledro può vantare un primato unico e inconfutabile: le palafitte del suo lago hanno ospitato la popolazione lacustre già nel Terzo millennio avanti Cristo. Lo confermano minuziose ispezioni nella torbiera ledrense, iniziati nella metà dell'Ottocento, ripresi sul finire degli Anni '60 e proseguiti per un ventennio ad opera dei Beni Archeologici di Trento. Scavi che hanno portato alla luce rarissimi reperti, indispensabili per stabilire l'evoluzione della vita umana. Reperti archeologici che hanno altresì stabilito come le palafitte siano state frequentate fino la seconda metà del millennio prima di Cristo.

Gli scavi hanno recuperato rudimentali utensili in legno, fibre tessili e qualche manufatto in terracotta, nonché qualche attrezzo metallico.

Materiale prezioso ora in bella mostra nell'apposito Museo delle palafitte, struttura frequentata da turisti e studiosi di mezzo mondo. Archeologia e gusto. In quanto alcuni archeologi hanno avanzato l'ipotesi su come e dove sia comparsa una prima forma di pietanza gastronomica: quella dei canederli. Proprio così, semplici 'palle' di cereali – spelta, sorgo, forse anche frumento – impastati con avanzi di carne e messi a cuocere un teglie con acqua bollente.

Canederli preistorici, insomma, che poco o nulla hanno che vedere con certi manicaretti moderni, ma ipotesi culinarie che

stimolano non solo l'appetito, ma pure la fantasia, sul filo dei ricordi e dell'evoluzione del gusto.
Torniamo alle palafitte, non solo quelle di Ledro - forse più appariscenti - ma anche l'altrettanto importanti emerse dalla torbiera di Fiavè, altro sito di somma pertinenza.
Un villaggio dell'Età del Bronzo (2200-1200 a.C.), sospeso tra terra e acqua, capanne rudimentali di legno e paglia, le pareti assemblate con rami di nocciolo impastati con sterco animale e la calce cotta in minuscole fornaci.
Il tutto sorretto da pali in legno, conficcati sulla sponda dell'allora specchio lacustre. Pali che anche a Fiavè sono riusciti a resistere all'intemperie per secoli e che recentemente sono stati minuziosamente bonificati, per salvaguardarne non solo l'aspetto, ma la loro testimonianza storica.
Il restauro a Fiavè è stato necessario dopo una trentina d'anni dai primi scassi nel terreno paludoso, per rimuovere incrostazioni e muffe che rischiavano di compromettere la tenuta dei vetusti legni.
Bisogna inoltre sottolineare come Ledro e Fiavè rappresentino dei complessi palafitticoli più importanti e singolari d'Europa, inseriti da vent'anni nella lista di tutela dell'Unesco, assieme ad altri 109 insediamenti disseminati tra Austria, Svizzera, Germania e altre regioni dell'est europeo.
Infine Fiavè è in via d'ultimazione la sistemazione di alcuni percorsi archeologici e una singolare mostra sulle palafitte con particolare attenzione alla fauna dell'Età del Bronzo. Per questo è stato sistemato all'ingresso della struttura – che verrà inaugurata nei primi mesi del prossimo anno – uno splendido esemplare di orso bruno, indelebile testimonianza dell'evoluzione selvatica.
Intanto i legni, pazientemente e da oltre 4mila anni custodiscono preziosi indizi scientifici, per risalire al cambiamento climatico, per stabilire tempi e modi del progresso umano. Indipendentemente se i canederli siano stati impastati in primis tra le palafitte trentine…

QUANDO L'ACQUA SI FA SINFONIA

Voci, suoni, fonetiche raccolte tra ruscelli, torrenti e il Noce. Sonorità delle varie forme d'acqua presenti in Val di Sole

E' una sinfonia unica e decisamente esclusiva in un percorso di creatività fluida quella che ha imbastito la Val di Sole per tutelare l'acqua e promuovere uno sviluppo ecosostenibile. Impegno e determinazione ambientale in un mix di performance artistica, anzitutto musicale. Ponendo l'acqua al centro di tutto. Perché – come hanno sottolineato numerosi artisti – 'quando si guarda l'acqua si vede l'umanità intera. E quando l'acqua si muove, la partecipazione è cosmica.

Un progetto che ha come sigla "#OP2020 Uno di un Milione", formula originale, unica al mondo nel suo genere.

Voci, suoni, fonetiche raccolte tra ruscelli, torrenti e il Noce. Sonorità delle varie forme d'acqua presenti in questa valle alpina. Suoni raccolti, registrati con cura, elaborati con le residenze artistiche che hanno coinvolto i ragazzi delle scuole musicali e poi, con la partecipazione dell'Accademia della Scala, sono diventati una sinfonia che accompagnerà turisti e residenti nel territorio in una maniera simbolica e innovativa per sensibilizzare sull'importanza della tutela delle risorse idriche e della lotta ai cambiamenti climatici.

Il percorso artistico parte dalle composizioni create con i bambini delle scuole solandre e si sviluppa su 5 tappe. Le armonie, rielaborate, saranno portate al pubblico attraverso il QRCode impresso su una particolare borraccia, oggetto simbolico che quindi si trasformerà in uno strumento per conoscere e localizzare le fonti idriche della valle.

A idearlo sono gli artisti del Collettivo OP, in collaborazione con la Comunità della Val di Sole, Popack.art, Tsm-Trentino School

of Management con l'Azienda per il Turismo della Val di Sole, Comune e Funivie di Peio, grazie anche al supporto logistico ed organizzativo del Parco nazionale dello Stelvio e al patrocinio della Provincia autonoma di Trento.
La presenza della Provincia non è causale, bensì è il riconoscimento della bontà dell'iniziativa e l'attenzione che l'ente provinciale riserva a progetti fortemente rivolti alla tutela ambientale, per un turismo moderno, intelligente e sostenibile.
"L'acqua è un bene primario e come tale va tutelato. La val di Sole e, più generale, il Trentino sono territori con importanti riserve idriche. Le fonti d'acqua hanno cambiato, oltre che il paesaggio, anche l'economia di questa valle, perché hanno permesso di investire nel termalismo e nelle acque oligominerali. In val di Sole, acqua significa anche rafting, pesca, agricoltura ed allevamento, e centraline idroelettriche. La Provincia autonoma di Trento - ha ribadito anche l'assessore provinciale Tonina - ha fatto della responsabilità e della sostenibilità in campo ambientale una delle proprie mission, perché convinta della necessità di tutelare il proprio patrimonio ambientale e i propri giacimenti idrici. I principi fondanti dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile sono i punti cardinali della nostra azione di governo".
"Acqua e sviluppo sostenibile - ribadiscono Luciano Rizzi, presidente Apt solandra, e Guido Redolfi della Comunità di valle - sono temi cruciali e urgenti per il futuro del territorio e del pianeta, dal locale al globale. La Valle sta affrontando sfide, quali la minaccia del global warming per i ghiacciai e il mantenimento dei laghi e dei bacini di montagna".
"Il progetto #OP2020 - ricorda Fabio Sacco, direttore dell'Apt - è un modo originale per ricordare il ruolo centrale che l'acqua ricopre per le comunità montane come la nostra. Sostenendolo, abbiamo voluto coinvolgere non solo i residenti ma anche i tanti turisti che affollano i nostri borghi e le nostre montagne. Tutti infatti dobbiamo sentirci protagonisti di una valorizzazione virtuosa delle risorse naturali e della riduzione dell'impatto umano sull'ecosistema montano".
L'iniziativa rientra nel progetto di collaborazione tra Apt Val di Sole e Parco nazionale dello Stelvio, perché, come ha sottolineato il dirigente del Servizio sviluppo sostenibile e aree protette Romano Stanchina, "il sistema delle Aree protette del Trentino crede che l'equilibrio tra istanze di conservazione e valorizzazione turistica delle risorse naturali si possa raggiungere solo costruendo insieme, con gli attori economici, la proposta turistica".

Ci sono anche i laghi di Garda, Caldonazzo, Ledro e Serraia, ma anche il fiume Adige tra i protagonisti del workshop digitale che si è svolto di recente, nell'ambito del progetto triennale EcoAlpsWater coordinato dalla Fondazione Edmund Mach.
L'incontro è stato l'occasione per confrontare i risultati conseguiti dai vari partner nei tre anni di attività di EcoAlpsWater, durante i quali sono stati studiati 37 laghi e 23 fiumi, realizzando un vero e proprio censimento della biodiversità lacustre e fluviale della regione alpina, inclusi i corpi d'acqua trentini monitorati con la collaborazione dell'APPA di Trento.
Il progetto, co-finanziato dall'European Regional Development Fund attraverso il programma Interreg Spazio Alpino e avviato nel 2018, coinvolge 12 partner appartenenti ad Austria, Francia,

LAGHI E FIUMI MONITORATI CON TECNOLOGIE ULTRAMODERNE

Silvia Ceschini
resp. Ufficio comunicazione
e relazioni esterne FEM

Germania, Italia, Slovenia e Svizzera. Oltre alla FEM, per l'Italia sono presenti ISPRA di Roma e ARPA Veneto.
L'obiettivo delle ricerche è di monitorare la qualità delle acque lacustri e fluviali della regione alpina con nuovi sistemi di analisi all'avanguardia, basati sull'utilizzo di tecniche di metagenomica ambientale.
In particolare, i relatori del meeting hanno discusso delle tecniche di Next Generation Sequencing (NGS) impiegate per analizzare il DNA ambientale estratto dai campioni di acqua raccolti in laghi e fiumi. Nel complesso, le analisi condotte sugli oltre 500 campioni di acqua raccolti nel reticolo idrografico alpino hanno prodotto oltre 100 milioni di sequenze di DNA, gran parte delle quali sono state ottenute nei laboratori della FEM.
"L'analisi preliminare dei dati -spiega Nico Salmaso, responsabile dell'Unità idrobiologia del Centro Ricerca e Innovazione FEM e coordinatore del progetto - sta contribuendo a svelare a livelli di dettaglio mai raggiunti prima d'ora la distribuzione di organismi chiave rappresentati dalla microflora algale (microalghe bentoniche e fitoplancton) e dalla fauna ittica. Nello specifico, è stata tra l'altro chiarita la distribuzione di specie cianobatteriche tossigeniche che prima, sulla base dei campionamenti tradizionali, si riteneva fossero localizzate esclusivamente nell'areale a sud delle Alpi".
Le conoscenze acquisite contribuiranno alla definizione dei criteri di monitoraggio della qualità delle acque di nuova generazione (Next Generation Monitoring). Inoltre, i contributi presentati durante le due giornate di workshop daranno impulso alla definizione di modalità di comunicazione e trasferimento delle conoscenze acquisite.

AVANZATI

MANGIMI PER L'AVANNOTTERIA

MANGIMI DI ALTA QUALITÀ

NUOVI ALIMENTI POTENZIATI PER GLI AVANNOTTI PER UNA PARTENZA OTTIMALE !

Condizioni ambientali perfette e mangimi ottimali sono fondamentali per un passaggio naturale dal sacco vitellino all'alimentazione artificiale.
Un accrescimento veloce, una bassa mortalità, l'assenza di deformità e lotti di pesce uniformi sono il risultato di un'alimentazione ottimale, rispondente al fabbisogno nutrizionale del pesce nelle sue prime fasi di crescita:

- Accrescimento rapido
- Basso indice di mortalità e lotti di pesce uniformi
- Qualità ottimale dell'acqua

WWW.ALLER-AQUA.IT

ALLER AQUA

TRENTODOC SUPERSTAR

Le bollicine classiche 'Made in Trentino' conquistano i migliori giudizi dei critici enologici mondiali, per una briosità d'assoluto valore

Capodanno2021 si avvicina e per il count down le bollicine di alta quota del Trentodoc, il metodo classico italiano nato sulle Dolomiti, sono la valida alternativa alle blasonate bollicine francesi.
Il prestigio di questi 'nostri' spumanti è emerso nei giorni scorsi con l'Italia che batte la Francia in tema di bollicine, grazie a dei Trentodoc superstar.
Lo ha decretato "The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2020", il più autorevole concorso al mondo sugli spumanti, creato dall' autorevole enocritico Tom Stevenson.
Il medagliere vede, per la prima volta, un pareggio sugli ori, 47 a 47 (su un totale di 128), ma con il Belpaese che surclassa i francesi sul fronte degli argenti, 111 a 42 (su 237 nel complesso). Con il contributo fondamentale delle "bollicine di montagna" trentine, che portano alla causa italiana ben 52 medaglie, di cui 20 d'oro.
Un lavoro di squadra dove brilla la stella di Ferrari, leader della spumantistica trentina, che porta a casa 9 medaglie d'oro e 5 d'argento, e seconda assoluta a livello mondiale, dietro la francese Louis Roederer, che ha raccolto 11 ori.
"Il concorso Champagne & Sparkling Wine World Championship e Tom Stevenson sono un punto di riferimento per la spumantistica mondiale e un riconoscimento di questo tipo rappresenta per tutto il nostro comparto motivo di grande soddisfazione e orgoglio ed un ulteriore stimolo per i nostri associati alla ricerca del continuo miglioramento qualitativo. La crescente reputazione di Trentodoc nel panorama italiano e internazionale della spumantistica è un importante valore per tutto il territorio trentino" commenta Enrico Zanoni, presidente Istituto Trentodoc.
"Il Trentodoc non delude mai. È senza dubbio tra le tre migliori regioni al mondo nella produzione di spumante", dichiara Tom Stevenson, secondo il quale l'altitudine e la montagna rappresentano per Trentodoc una grande risorsa in cui il 70% del territorio trentino è posto sopra i 1.000 metri sul livello del mare, il 20% sopra i 2.000 e sono 94 le vette che superano i 3.000 metri. I territori dedicati alla vigna, che, in alcuni casi sorgono a 900 metri di quota, sono fazzolet-

ti di terra rubati alla montagna, dove la proprietà media è molto frammentata e il costo del lavoro è elevato. Un successo costruito con tanta determinazione.
Con poco più di un secolo di storia e quasi 30 anni dal riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata, il Trentodoc - non a caso - è una delle più apprezzate alternative italiane allo Champagne. Produzione di nicchia, viticoltura eroica e una forte identità sono le carte vincenti di queste bollicine di montagna capaci di attrarre sempre di più i wine lovers di tutto il mondo.
Il Trentodoc ha saputo esaltare fin da subito la forte identità territoriale che contraddistingue queste bollicine di montagna unendo la sessantina di cantine (e 200 etichette) alleate nel Consorzio Trentodoc. Il risultato è un prodotto riconoscibile grazie alle sue caratteristiche distintive determinate dalle diverse altitudini (l'altitudine media dei vigneti si trova intorno ai 450 metri), dal microclima fresco e temperato che influisce sull'acidità dell'uva e dall'effetto termoregolatore dell' "Ora del Garda" (il vento con effetto termoregolatore, fondamentale per la viticoltura, che soffia dall'omonimo lago), dalle forti escursioni termiche tra giorno e notte e, infine, dal terreno caratterizzato a una forte componente calcarea e pietrosa.
La produzione di Trentodoc inizia nel 1902 con la capacità visionaria di Giulio Ferrari, studente all'Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele, di identificare le analogie rispetto al territorio dello champagne e replicare in quota il metodo di produzione delle bollicine francesi. Le Cantine Ferrari, sono poi passate negli Anni '50 alla famiglia Lunelli, mentre le orme di Ferrari sono state seguite da numerosi altri viticoltori tanto che, nel 1984, è stato fondato l'Istituto Trento Doc per la promozione delle bollicine di montagna, nel 1993, si è arrivati al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata Doc "Trento", la prima Doc riconosciuta in Italia riservata a un metodo classico e la seconda al mondo dopo lo Champagne.
Oggi la produzione di Trentodoc è affidata al disciplinare che fissa canoni e controlli lungo la filiera a cominciare dai territori dedicati che comprendono la Valle dell'Adige, la Valle di Cembra, la Vallagarina, la Valle del Sarca, la Valsugana e le Valli Giudicarie, incidendo praticamente sul territorio della provincia. Quanto alle uve dalle quali si ottiene il Trentodoc sono lo Chardonnay che dona longevità, eleganza e carica aromatica; il Pinot nero a cui si deve il bouquet fruttato; il Pinot bianco e il più raro e il Pinot meunier, in grado di adattarsi a qualsiasi terreno. La vendemmia è svolta manualmente ed è in genere anticipata rispetto a quella di uve legate alla produzione di vini fermi per assicurare il giusto equilibrio tra acidità e zuccheri.
Secondo quanto previsto dal disciplinare, il "vino base", dopo l'introduzione di lieviti e zuccheri selezionati, è affidato a una lenta maturazione in bottiglia, che varia da un minimo di 15 mesi a un minimo di 36 per la riserva ma arriva fino a 10 anni sui lieviti per i Trentodoc più raffinati ed evoluti. Rispetto al sentire comunque che vuole le bollicine un prodotto da godere giovane, sono numerose le cantine che stanno sperimentando affinamenti sui lieviti sempre più prolungati per esaltare la ricchezza e la lunga vita del prodotto. I nuovi trend intrapresi negli ultimi anni dal Trentodoc sono infatti legati a tempi e forme di affinamento.
Tra i trend in crescita nel mercato delle bollicine di montagna, aumentano poi le richieste di dosaggio zero (pas dosé o, per chi preferisce, nature), ovvero lo spumante a cui alla fine dell'affinamento in bottiglia, dopo la fase della sboccatura, non viene aggiunto nient'altro (in caso contrario la bottiglia viene rabboccata con il "liquer d'expedition" che costituisce una ricetta segreta per ogni cantina e può evidentemente intervenire sul vino).
Bottiglie pronte dunque, per brindare più al 2021 che all'anno ora in via di chiusura. Con le 'bollicine di montagna' sempre più accattivanti. Auguri!

Carpione alla griglia
Verdure in agro di miele e crema al broccolo di Torbole

Ricetta per 4 persone

Per il pesce:

600 gr. Filetto di carpione Astro
60 ml. olio del Garda Trentino Millenario Maso Botès
Aglio e salvia / Sale

Per friggere la pelle:

250 ml. olio semi girasole

Per le verdure in agrodolce:

1 carota / 1 cipolla / 4 pomodorini
4 broccoletti di bruxelles / 4 fette sottili di zucca
2 cucchiai Olio del Garda Trentino Millenario Maso Botès
50 ml Aceto di miele Maso Botès
2 cucchiai Miele millefiori
200 ml Acqua
20 gr. Sale

Per la crema al broccolo:

100 gr. broccolo di Torbole
50 gr. acqua fredda
Olio del Garda Trentino Millenario Maso Botès
20 gr. trota affumicata a caldo Astro
Sale

Procedimento

Il Carpione è un nobile pesce con delle caratteristiche organolettiche uniche ed un'ottima sapidità, per questo la sua cottura deve essere delicata e con l'aggiunta di solo un filo d'olio e un pizzico di sale così da esaltare i suoi sapori naturalmente unici.
In un pentolino fate bollire acqua, aceto, olio, sale e miele. Preparare la verdura lavata e tagliata in pezzature della stessa grandezza, immergetela poi nella bagna e fate sbollentare per due minuti. Lascate in marinatura le verdure per 24 ore facendo raffreddare il composto in frigorifero.
Private della pelle i filetti del carpione che può essere utilizzata per una croccante decorazione, asciugandola bene e friggendola in olio a 180° C. per circa 12 minuti fino a renderla friabile.
Scaldate una padella a fuoco medio e nel mentre private delle lische i filetti di carpione aiutandovi con una pinzetta. Lasciate cuocere da entrambi i lati il pesce salando leggermente, per chi lo gradisse può aggiungere in cottura uno spicchio di aglio in camicia e una foglia di salvia.
Per realizzare la crema al broccolo, cuocete la verdura per 10 minuti scolate e raffreddate in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore, frullate con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema liscia aggiungendo acqua, olio, sale e la trota affumicata.
Passate all'impiattamento unendo le verdure al piatto scolate dalla bagna, la crema di broccolo, il filetto di carpione e la pelle croccante. Decorate con alcuni germogli e erbe aromatiche.

Lady Chef Giada Miori

Chi sono io? Una giovane Lady Chef di 30 anni, innamorata della cucina e con una folle passione per la fotografia ed il viaggio a zaino in spalla...
Ho iniziato la mia avventura in cucina nel 2009 nel ristorante di famiglia "La Casina" situato nel paesino di Drena nell'alto Garda Trentino.
Tutto quello che trasmetto nella mia idea di cucina è frutto di un lavoro da autodidatta, grazie alla passione unica per il territorio Trentino e alle sue tradizioni che mi hanno ispirato per creare piatti stagionali, utilizzando prodotti genuini che reperisco da piccole aziende a km0 con cui collaboriamo creando sinergie ed eventi.
Nella mia cucina non può mai mancare l'olio del Garda Trentino, miele, pesce di lago, funghi porcini, maroni di Drena, piccoli frutti, la carne salada, formaggi e salumi e le meravigliose verdure dall'orto di mamma Marinella.
La mia visione di cucina è sicuramente un inno al gusto semplice e tradizionale, quello che crea emozioni e ricordi, andando ad esaltare il palato rispettando le materie prime territoriali con un aspetto estetico più attuale che rispecchia eleganza e delicatezza.
Oltre alle proposte food, cerchiamo di valorizzare il tutto con una carta vini caratterizzata dalle più eccellenti rappresentanze Trentine.
La Casina è una struttura storica di fine 800, il ristorante a gestione famigliare è immerso nel verde dei boschi tra coltivazioni di fragole, piccoli frutti e secolari castagneti.
Una location davvero unica, dove io e mio fratello Sebastiano ci siamo impegnati per creare un buon equilibrio tra passato e presente.

GUIZZI DI GUSTO

Crespella ricca di Natale

Ingredienti

2 filetti di trota salmonata ASTRO
2 filetti di salmonata affumicata ASTRO
50 g di robiola
prezzemolo
pistacchi
olio evo
pepe
sale
1 crespella

Esecuzione

preparare una crêpes, raffreddarla, spalmarla con uno strato di robiola mantecata con buon extravergine, sale, pepe, prezzemolo e granella di pistacchio.
Adagiare la prima fetta di trota salmonata e poi nuovamente robiola e infine la trota affumicata.
Arrotolarla su se stessa e tagliarla formando dei bocconcini alti circa un cm. Decorare a piacere.

Silvia Agagliati Fozzer

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

LUCA BELTRAMI L'ARCHITETTO ACQUARELLISTA

Precisione nella fluidità più difficile da fissare. E' in questo rapporto tra oggetti stabili e la scorrevolezza dell'acqua colorata che Luca Beltrami - studi tecnici, laurea in Architettura, salde esperienze con micro stilemi progettuali tra spazi museali e mostre personali - riesce a tracciare su carta confini labili quanto precisi nella loro intrinseca luce.
Recupera la semplicità appariscente, proponendola come elemento affascinante. Così particolari di costruzioni – l'indole della sua professione è determinante – perdono l'aspetto esteriore per trasformarsi in presenze quasi metaforiche. Riesce a giocare con i colori liberati dall'acqua, coinvolgendo la mente oltre l'occhio di quanti vogliono osservare le sue opere.
Artista di grande spontaneità e altrettanto rigore, per lavori dove la leggerezza è una costante di una poetica che ferma il reale senza mai stravolgerne l'identità materica, rilanciando con 'colore fluido' disciolte prospettive. Per altrettante libere interpretazioni.

Luca Beltrami, nato a Trento nel '55, già docente di modellistica all'Istituto d'Arte e all'Università di Ingegneria Civile e Architettura di Trento.
Varie mostre con il Gruppo Acquarellisti Trentini e una mostra con il fotografo Paolo Sandri.

60 VERONESI 1958 – 2018

DIVENTARE GRANDI, INSIEME.

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

VERONESI

da allevatore ad allevatore

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

nuterra™

Il nostro programma di Sostenibilità

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

www.skretting.it

SKRETTING
a Nutreco company