Guizzotcentino ACQUACQITURA AMBIENTE INGEGNO E PIACEVOI EZZE



- Dante Alighieri e gastronomia
- Contrastare i batteri patogeni
- Questione di liquidità; acqua quotata in borsa
- Trote col marchio IGP: quando il Trentino è garanzia di provenienza









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



SOMMARIO

Guizzo trentino

01 | 2021

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





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

GRAFICHE DALPIAZ srl Ravina (Trento)

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

Editoriale

Dante Alighieri e gastronomia

Illusionista spettacolare sempre in simbiosi con l'acqua

Contrastare i batteri patogeni

Questione di liquidità; acqua quotata in borsa

Luna Rossa spicca il volo

Dolce e coinvolgente come il miele

Troticoltura storica nel Giardino Botanico del Monte Baldo

Trote col marchio IGP: quando il Trentino è garanzia di provenienza

La cucina d'autore educa al gusto

Guizzi di gusto

Alda Baglioni, acquarelli gentili

Leggila anche online: www.troteastro.it/guizzotrentino

Guizzo trentino







































EDITORIALE di Diego Coller



Nel complicatissimo quanto devastante andamento pandemico del 2020 è accaduto un fatto positivo: i consumatori hanno fatto molta attenzione ai prodotti di maggior qualità, scegliendo con cura quelli di pregio, garanti sotto tutti i profili, controllati in ogni fase, dalla produzione alla distribuzione. Una crescente attenzione alle eccellenze del Buon Paese, comprese quelle delle Dolomiti.

Causa Covid19 il 48% dei consumatori ha cambiato le proprie abitudini sul consumo di pesce in casa, con l'82% che preferisce il prodotto allevato in Italia perché è più sicuro, più buono e più vicino. Cucinarlo in casa e sceglierlo a Kmzero è ancora più stimolante, in quanto garanzia di freschezza, tracciabilità e sicurezza. Tutti requisiti presenti nei prodotti dell'acquacoltura trentina.

Con la pandemia, inoltre, si regista il 6% di nuovi consumatori, anche se le vendite attraverso la grande distribuzione non sono riuscite a compensare le perdite del 25 - 30% consumato nel canale Ho.Re.Ca. attualmente fermo.

È quanto emerge dalla ricerca commissionata al Crea Marketing Consulting dall'Api, l'associazione piscicoltori italiani di Confagricoltura in occasione della manifestazione on line Aquafarm sull'impatto del lockdown sull'acquacoltura.

Con ASTRO costantemente impegnata nella tutela della salute, quella del 'pescato', dei suoi troticoltori, di tutta la filiera della distribuzione e a garantire piena sicurezza alla clientela, ai consumatori che non hanno mai smesso di dubitare del nostro operato, di quanto ASTRO quotidianamente propone sul mercato.

Ci siamo impegnati a 'guardare oltre', pensare immediatamente al 'dopo pandemia'. Ecco allora tutta una serie di progetti di sviluppo per offrire nuove golosità, trasformazioni gastronomiche che presto saranno disponibili ad un mercato più attento, alla qualità come all'estetica. Le anticipazioni le trovate nelle pagine di questo nuovo numero primaverile di GUIZZO, con chef decisi a rivoluzionare tempi e modi di cucina, mantenendo rigorosamente i canoni della tradizione trentina.

Spazio all'innovazione tecnologica, pure al ricordo di come Dante - nel 700esimo anno della sua morte – abbia sempre onorato l'acqua. Un bene sempre più prezioso, coinvolto pure in operazioni finanziarie.

Non mancano le consuete piccole lezioni di cucina, elaborazioni veramente alla portata di tutti. Per gustare i prodotti ASTRO come vere leccornie del Trentino.



DANTE ALIGHIERI E GASTRONOMIA

tra simboli e devozione



Cibo usato per intrecciare forme linguistiche assolutamente dantesche, con innumerevoli citazioni che hanno scandito la lingua italiana

Sette secoli dalla sua morte a Ravenna, ma Dante Alighieri continua ad essere un patriarca non solo per la lingua italiana, ma pure per la cultura gastronomica. Lo evidenziano specifiche ricerche sull'attualità del Sommo poeta. Che certamente si può annoverare tra i primissimi gastronomi dell'evoluzione del Buon Paese, in quanto Dante non ha mai scordato citazioni legate al cibo. Più per questioni 'peccaminose' e non tanto per onorare le proprietà organolettiche o sensoriali delle pietanze. La stesura della Divina Commedia (1304-1321) è praticamente in sintonia con l'epoca di raccolta e diffusione dei primissimi sussidiari gastronomici. Come il Liber de coquina risalente al 1304, prima citazione letteraria di particolari alimenti e la loro trasformazione gastronomica.

Pitanze che nella mastodontica opera dantesca hanno sostanzialmente significati negativi, cibo come strumento peccaminoso, che induce l'uomo a cedere a facili piaceri e altrettanto lascivi costumi, anche se le classi meno abbienti dovevano costantemente fare i conti con la fame, mentre i ricchi potevano godere in sazietà. Comunque anime dannate, simboli di pentimento mancato.

Cibo comunque significativo, simbolo materiale per intrecciare forme linguistiche assolutamente dantesche. Innumerevoli le citazioni. Impossibili da sintetizzare in poche righe.

Nel Paradiso diventa metafora, angeli che si nutrono di misteri



divini, per una lecita ghiottoneria in quanto appaga la beatitudine.

Certamente curiosa è la distinzione tra i vari tipi di pane. E' a Dante che si deve la prima citazione letteraria tra pane sciapo sfornato (ancora) nelle regione del centro d'Italia, pane senza sale, in Toscana 'sciocco', ben diverso con le pagnotte salate delle comunità verso le Alpi. Pane simbolico, in contrasto tra quello definito 'panem verum' rispetto al paradisiaco e benedetto 'panis Angelorum'. La semplice bontà del pane vero, quello quotidiano, si trasforma però in pane amaro quando è legato al prezzo e alla realtà simbolica dell'umiliazione: Tu proverai sì come sa di sale | lo pane altrui, e come è duro calle | lo scendere e salir per l'altrui scale (Par. XVII 58-60).

Pane poi usato per contrapporlo ai piaceri della carne. Descrivendo il ruolo infernale dei cuochi, considerati barattieri che con forche acuminate scaraventano i dannati nella bollente pece, stando attenti che questi non riemergano dalla nerastra melma: Non altrimenti i cuoci a' lor vassalli / fanno attuffare in mezzo la caldaia / la carne con li uncin, perché non galli (Inferno, XXI, 55-57).

Il paragone fra i diavoli e i cuochi è certamente il ricordo delle grandi cucine di palazzi e castelli che Dante conosce nel suo lungo e largo peregrinare. Ecco perché l'Inferno è descritto come fosse un'enorme cucina, tra diavoli e mostruosi cucinieri che vigilano su quanti sono dannati a scontare le pene cotti nel sangue.

Altrettanto enigmatico è il ruolo dei goduriosi. Gola, un peccato ritenuto capitale. Golosi presi più volte di mira nell'Inferno (Canto VI) e nel Purgatorio (Canto XXIII e XXVI), personaggi finiti tra dannati o purganti (mai tra i beati) per via della loro ingorda golosità.

Penitenti che scontano le loro colpe anche in Purgatorio, dato il loro eccessivo amore per il cibo, tormentati da fame e sete, stimolati da suadenze di frutta fragrante che penzola da grossi alberi incastonati tra un ruscello d'acqua cristallina.

Descritti ancora, in altro canto, come vagabondi costretti a subire una pioggia incessante e a sguazzare nel fango, persone che per contrappasso hanno volti scarni e corpi scheletrici.

Solo per tre personaggi possiamo risalire alle loro peccaminose voglie gastronomiche e per uno di



questi abbiamo quasi una ricetta e per un altro possiamo supporla.

Messer Marchese, ch'ebbe spazio / già di bere a Forlì con men secchezza, / e sì fu tal, che non si sentì sazio (Purgatorio XXIV, 31) è il Marchese Giovanni degli Orgogliosi, ragguardevole famiglia forlivese che Dante presenta solo come gran bevitore e che sarebbe morto nel 1316. Difficile però risalire alle sue preferenze alcoliche o alla quantità di vino ingurgitata.

Diverso è il ruolo e le preferenze riferite in merito a Papa Martino IV, nato a Tours attorno al 1210 e morto a Perugia verso la fine del secolo. Dante lo pone nel Purgatorio (XXIV, 22 – 24) tra le anime dei golosi per la sua famosa passione per le anguille

del lago di Bolsena ed il vino di Vernaccia: ...ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia / dal Torso fu, e purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la Vernaccia. Nella "Commedia" qui troviamo una menzione esplicita e circostanziata di un cibo e di una bevanda e possiamo apprezzare la precisione della denominazione di Dante perché le anguille non sono generiche ma del lago di Bolsena, una varietà molto pregiata già nota ai Romani. Il vino è la pregiata vernaccia originaria delle Cinque Terre e poi prodotto in Toscana specialmente nella zona di San Gimignano.

Non conosciamo la ricetta delle anguille, ma sembra che Papa Martino prediliga le anguille macerate nel vino e successivamente arrostite e la sua fama di goloso è nota anche all'epoca e motivo di satira, tanto che alla sua morte un epitaffio dice che a giovarsi della sua morte sarebbero proprio le anguille: Gaudent anguillae, quia mortuus hic iacet ille, qui quasi morte reas escoriabat eas. Tra i golosi citati da Dante vi è Ubaldin de la Pila (vidi per fame a vòto usar li denti / Ubaldin da la Pila. Purgatorio XXIV, 28-29). Un goloso di dolci? Probabile, in quanto antichi ricettari riportano ricette di frittelle ubaldine, ghiottonerie per antonomasia. Che il Sommo non poteva scordare nelle sue rime divine.



ILLUSIONISTA SPETTACOLARE SEMPRE IN SIMBIOSI CON L'ACQUA



L'arte dell'escapologia per liberare il corpo e pure lo stupore sui palcoscenici mondiali Lo ribadisce in ogni 'post' e il motto campeggia su tutti i suoi variegati profili: sono nato per scappare! Affermazione più che inerente per un giovane ritenuto il miglior interprete mondiale dell'escapologia. Lui è Andrea Basso, valsuganotto doc classe 1985, che in pochi anni è diventato protagonista assoluto nei più disparati show di magia e illusionismo.

Ha leggermente modificato il suo nome – Andrew al posto dell'originale Andrea – ma orgogliosamente mantenuto il cognome: Basso. Probabilmente per contrapporlo alle sue decisamente altissime performances. Tutte improntate all'escatologia, definizione suggestiva legata al termine inglese escape vale a dire scappare, fuggire, liberarsi da ogni legame. Lui i legami proprio non li tollera.

Lo dimostra sui palcoscenici di tutto il mondo, davanti a migliaia e migliaia di spettatori, sempre increduli e stupiti dell'abilità di Andrew. Che non solo si libera di catene e legacci vari, ma riesce a farlo addirittura intrappolato in grosse vasche piene d'acqua.



Ecco perché GUIZZO presenta l'incredibile storia di questo giovane trentino oramai ritenuto una star internazionale. Ma andiamo con ordine.

E' il prestigiatore rock star, il più esperto nell'arte di sapersi liberare da costrizioni fisiche e ambientali. E a livello mondiale è lui il re di questa spettacolare capacità. Non per nulla considerato l'erede del grande Houdini. Primato indiscutibile, conseguito in centinaia di performances che lo hanno consacrato come il migliore nelle fughe.

Fuga, sì. Perché quando si è incatenati sott'acqua in una vasca piena d'acqua senza poter respirare l'unica alternativa di vita è riuscire a fuggire. E farlo nonostante si abbiano le caviglie legate, manette ai polsi e imbragati in una camicia di forza. L' unica soluzione è riuscire a liberarsi, lui in apnea e con tutti gli spettatori che trattengono il fiato, occhi sbarrati, cuore palpitante, stupidi e assolutamente increduli di tanta bravura.

Una bravura coltivata già in tenera età, dopo aver visto casualmente al circo che sostava a Borgo Valsugana uno spettacolo di magia. Giochi infantili via via perfezionati. Prima facendosi legare da suo padre ad una sedia - per sperimentare tecniche di 'slegatura' - poi, con minuziosa preparazione, l'esperienza in acqua, verso il fondale del lago di Caldonazzo. Dove nel 2003 Andrea/Andrew ha

davvero subito dimostrato il suo magico cipiglio. Fuggendo - è proprio il caso di dire - verso traguardi che hanno - come la magia - dell'incredibile. Le sue spericolate esibizioni hanno coinvolto platee in ogni angolo del mondo: Australia, America, Nuova Zelanda, Brasile, Venezuela, Dubai, Russia. E mica in posticini: Opera House di Sydney, Hammersmith Apollo di Londra, Arena di Verona. Sempre con i teatri o le enormi arene stracolme, costringendolo a decine di repliche in ogni tappa delle sue tournee, tra riprese televisive, apparizioni nei più ambiti 'salotti' dello spettacolo. Scatenando centinaia di migliaia di visualizzazioni sui suoi profili 'social', diventando anche una star telematica. Nonostante questo «ruolo» da rockstar, famoso e apprezzato ottenendo pure sperticati elogi da Woody Allen, spettatore tra i più curiosi e attenti. La sua base operativa è da tempo New York. Per essere in contatto con il meglio dello spettacolo, Hollywood. Ma non dimentica mai le sue origini, le Dolomiti e la Valsugana nel cuore.



to il suo percorso di formazione artistica.

Che inizia intorno ai 7 anni, con il piccolo Andrea affascinato da Fiorello in televisione. Voleva imparare a far ridere, essere al centro dell'attenzione. E stupire. Puntando alla magia, 'scoperta' anche a Bolzano, nell'ambito di uno spettacolo di un mago, prestigio fatto semplicemente con tre palline e altrettanti bicchieri. Voleva imparare la tecnica e subito s'è messo a studiare, cercando libri di prestigiatori presenti sugli scaffali della biblioteca di Borgo Valsugana. Senza mai smettere di provare, di cimentarsi con i metodi più gelosamente custoditi dai maestri dell'illusionismo. Frequentando un corso purea Trento, provando i rudimentali insegnamenti davanti i compagni di scuola, poi salendo sui palchi della periferia e puntando a copiare il suo idolo: Harry Houdini. E' da

questa sua ambizione che nasce l'immersione nelle acque di Caldonazzo. Proprio come faceva il mitico Houdini: liberarsi da una cassa piena d'acqua nonostante catene e legacci.

È a Caldonazzo che scopre l'altrettanta magia dell'acqua.

Lui che non aveva mai pensato di imparare l'apnea e pure aveva paura dell'acqua.

Dopo la strabiliante giovanile esperienza di Caldonazzo è stato tutto un susseguirsi di successi, tra sfide ed encomi. Con sperticati elogi.

Impossibile sintetizzare le tantissime congratulazioni ricevute da personaggi dello sport -Francesco Totti compreso - per non parlare di attori del calibro di Woody Allen, da Phil Collins a David Copperfield, altra star dell'illusionismo. Tutto questo senza mai ostentare superbia. Insomma, Andrea Basso 'non se la tira'. Rimane saldamente ancorato alle sue origini trentine, alla cerchia di amici d'infanzia. Un bagno di sana realtà, per pensare a creare nuove fantasmagoriche magie.

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 nè è previsto alcun tempo di sospensione.

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

CONTRASTARE I BATTERI PATOGENI



Progressi nella formulazione dei mangimi funzionali 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'avere 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 SUPPORTTM



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.







QUESTIONE DI LIQUIDITÀ; ACQUA QUOTATA IN BORSA



Preziosa proprio come l'oro, al punto da essere quotata nelle operazioni di borsa, mentre dovrebbe essere un bene pubblico alla portata di tutti Preziosa, talmente ricercata da essere addirittura quotata in borsa. E' l'acqua il bene più ambito nelle contrattazioni economiche del prossimo futuro. Perché - sembra impossibile - da sempre bene scarso solo in quantità. Specialmente per quanto riguarda l'irrigazione intensiva, quando l'acqua può o meno garantire le produzioni agronomiche.

Una situazione che fortunatamente non coinvolge le Dolomiti, ma che in zone apparentemente tecnologicamente – oltre che agronomicamente – evolute diventa bene davvero prezioso.

Acqua come oro, e non solo per modo di dire: rischia di diventare bene oggetto di trattative finanziarie, con relative quotazioni in borsa. Con il suo prezzo che oscillerà in stile 'andamento oro'.

L'acqua è oro e ora non è solo un modo di dire: il bene più prezioso potrà essere oggetto di speculazione finanziaria. Come preannunciato a settembre, infatti, l'acqua è quotata in borsa e dunque il suo prezzo oscillerà come accade alle materie prime come appunto l'oro.

Ma il futuro dell'acqua non deve essere in Borsa. "Diamo valore all'acqua" è il tema con cui le Nazioni Unite hanno deciso di caratterizzare la Giornata Mondiale dell'Acqua 2021. Bel proposito, ma il 2020, già annus horribilis per la grave emergenza sanitaria, si è chiuso con un fatto molto preoccupante: l'acqua, come una qualsiasi altra merce, da dicembre è scambiata nel mercato dei "futures" della Borsa di Wall Street. La quotazione dell'acqua in borsa segna un prima e un dopo per il bene più prezioso della natura e, di fatto, si configura come una minaccia reale per tutta l'umanità e per la prosecuzione della vita stessa sulla Terra.



Sottoporre l'acqua alla speculazione finanziaria apre a scenari che inevitabilmente porteranno all'emarginazione di territori, popolazioni, piccoli agricoltori e piccole

Come nella lontana California, dove il deserto è stato irrorato e reso paniere d'America, nell'arida pianura dove crescono miracolosamente il 50% degli ortaggi del paese, l'acqua è una risorsa preziosa per definizione. E' un bene ancora più precario a causa di un mutamento climatico che ha prodotto anni consecutivi di siccità record e alimentato spaventosi incendi in gran parte dello Stato. Condizioni estreme che hanno fatto impennare il costo dell'acqua sul mercato dell'irrigazione, un'inflazione che ha attirato l'attenzione di Wall street: da quest'anno l'acqua è ufficialmente quotata in borsa con la sigla «NQH2O». Il prezzo della linfa vitale e non rinnovabile del pianeta (attualmente attorno ai \$500 per acre foot circa 12000 ettolitri), viene quotato sull'indice Nasdaq e Matthew Diserio, presidente della Water Asset Management, un fondo di investimenti specializzato la definisce «un'opportunità da un trilione di dollari».

È noto che le commodity scarse e fortemente richieste vedi l'oro o il petrolio, ad esempio - sono strumenti ideali per la speculazione, e la finanziarizzazione dell'acqua promette di essere un caso paradigmatico

Il business dell'acqua è infatti legato soprattutto al suo uso come strumento speculativo. Mediante gli algoritmi di mercato, l'acqua destinata a bagnare i campi per produrre nutrimento (in uno stato in cui il 25% della popolazione vive sotto la soglia della sicurezza alimentare) verrà quotata e resa bene economico astratto. I titoli che rappresentano il costo dell'acqua, consolidati in pacchetti di investimento – i «derivati» appunto – verranno immessi nel commercio globale della finanza, veduti e rivenduti, accorpati a portfolio di fondi di investimento.

L'acqua scarseggia: uno studio pubblicato proprio un

anno fa ha mostrato come montagne e ghiacciai di tutto il mondo non riescano più a stoccare e immagazzinare l'acqua per colpa della crisi climatica, e come questo porterà in pochi anni ad una vera e propria emergenza idrica planetaria con quasi due miliardi di persone che moriranno di sete, letteralmente.

Contribuisce alla crisi l'eccessivo sfruttamento di questa risorsa da parte del settore primario, dell'industria e del consumo umano, rendendo l'acqua, sulla carta un bene largamente disponibile vista la sua diffusione sul pianeta, un bene prezioso non perché fondamentale ma perchè sempre più raro.

In questo disastro causato prevalentemente dall'uomo la prima reazione "concreta" è della finanza: il prezzo dell'acqua oscillerà e quindi potrà essere oggetto di investimenti e, purtroppo, di speculazioni più o meno legali. Il Nasdaq Veles California Water Index quotava l'acqua a \$ 486,53 per piede acro, una misura di volume comunemente usata negli Stati Uniti equivalente a 1.233 metri cubi.

Gli esperti di CME Group in realtà sostengono che questa manovra potrebbe consentirà una migliore gestione del rischio futuro legato a questo bene.

"Con quasi due terzi della popolazione mondiale che affronterà la scarsità d'acqua entro il 2025, questa crisi rappresenta un rischio crescente per le imprese e le comunità in tutto il mondo, e in particolare per il mercato dell'acqua della California da 1,1 miliardi di dollari - spiega infatti Tim McCourt, CME Group Global Responsabile dell'Indice azionario e dei prodotti di investimento alternativi - [...] Questo nuovo e innovativo contratto idrico si basa sulla nostra forte partnership con il Nasdaq, nonché sulla nostra comprovata esperienza di 175 anni nell'aiutare gli utenti finali e altri partecipanti al mercato a gestire rischio nei mercati delle materie prime essenziali, tra cui agricoltura, energia e metalli".



LUNA ROSSA SPICCA IL VOLO



La coppa resta all'equipaggio neozelandese, ma l'imbarcazione italiana ha dimostrato tutta la sua potenza, volando letteralmente sull'acqua, tra agonismo e tecnologia È finita 7 a 3, ma per l'equipaggio italiano è stato un trionfo. La Coppa America resta agli antipodi del nostro paese, la Nuova Zelanda vince la regata più blasonata al mondo e mantiene saldamente il comando delle sfide in campo mondiale. La barca ipertecnologica dei detentori del titolo s'è dimostrata inavvicinabile nelle ultime tre regate, ma per il team della Rossa la soddisfazione di aver tenuto spesso a bada una barca per certi versi imprendibile. Mai una barca italiana in 170 anni aveva dimostrato tanta preparazione nell'America's Cup.

Edizione avvincente e che ha subito stupito su come siamo arrivati a far volare le barche a vela. In regate dove le barche di fatto quasi non toccano l'acqua, passano più tempo sospese nel vento che solcando il mare.

Tranne i velisti più accaniti e preparati l'interrogativo sul 'volo delle barche' è stato unanime. Tutti comunque attratti dall'aspetto delle barche, reso radicalmente nuovo dalla presenza di particolari appendici — una fissa e due mobili, dette foil — che immerse in acqua e a velocità sostenuta sollevano in aria gli scafi. Da questo processo deriva il nome dato a questa nuova tipologia di imbarcazioni: monoscafi volanti, gli stessi che Max Sirena, skipper di Luna Rossa, ha definito «le barche più eccitanti con le quali abbia mai lavorato, quasi più belle da vedere che a navigarci sopra».

In realtà il concetto alla base del foiling esiste da oltre un se-





colo e viene applicato da tempo alle imbarcazioni di uso comune. Ciò che lo rende all'apparenza così innovativo è il modo in cui è stato usato nelle spettacolari barche da regata impegnate nella Coppa America, la competizione che storicamente spinge avanti il processo evolutivo nel mondo della vela, e che sembra averlo fatto un'altra volta con l'edizione in corso.

Le appendici note con il termine tecnico di hydrofoils comparvero per la prima volta nella storia millenaria della navigazione sul finire dell'Ottocento in un brevetto registrato dal francese Emmanuel Denis Farcot, il quale scoprì che aggiungendo una serie di appendici laterali allo scafo si sarebbe potuto ridurre il pescaggio (la parte dello scafo sott'acqua) e di conseguenza aumentare la velocità di navigazione. Gli hydrofoils di ultima generazione sono paragonabili alle ali di un velivolo. Il concetto che ne determina le funzioni è lo stesso, perché sia in aria che in acqua, in entrambi i casi creano portanza, cioè la forza perpendicolare alla direzione di moto che spinge verso l'alto e permette la permanenza in volo degli aerei, e l'innalzamento delle barche durante la navigazione. L'incremento della velocità comporta però anche un aumento di instabilità delle barche, a cui le squadre di Coppa America hanno rimediato progettando dei foil con un terminale a forma di "Y". Nelle regate, il foil di poppa e uno dei due laterali rimangono sempre immersi, mentre il

terzo viene abbassato per migliorare la stabilità su comando dei timonieri.

Le appendici alari che si vedono in Coppa America hanno una forma assottigliata simile a quelle delle ali di un velivolo per aumentare al massimo la portanza e sono controllate da un sistema idraulico alimentato dall'energia prodotta dai marinai a bordo, i cosiddetti grinder. Hanno inoltre un rivestimento in carbonio, materiale leggero e allo stesso tempo estremamente resistente, e sono riempite al loro interno da altre lastre di carbonio incollate tra di loro per garantire una resistenza fino a 27 tonnellate di carico. Con questo sistema, lo scorso dicembre la barca neozelandese che ha mantenuto la Coppa America 2021 ha raggiunto la velocità record di 56 nodi, pari a circa 103 chilometri orari.

Nonostante gli hydrofoils siano presenti ormai da tempo nel mondo della vela sotto varie forme, si sono diffusi e sono diventati popolari principalmente grazie alla Coppa America.

Nel 2012, in un lago della provincia neozelandese di Waikato, il Team New Zealand impegnato nella preparazione della campagna in Coppa America dell'anno successivo cercava infatti un modo per sollevare il suo catamarano dall'acqua, per ridurre l'attrito degli scafi e guadagnare in velocità e manovrabilità: una cosa che in Coppa America non si era ancora vista. I neozelandesi applicarono delle appendici a un catamarano di prova e iniziarono a



testarlo ottenendo risultati sempre migliori. Persero l'edizione del 2013 contro gli americani di Oracle ma nel 2017 tornarono a vincerla dopo diciassette anni dall'ultima volta proprio con un catamarano volante.

In qualità di ultimi vincitori, il Team New Zealand ha potuto stabilire le cosiddette "regole di classe" della Coppa America appena disputata ad Auckland in collaborazione con gli sfidanti designati, gli italiani di Luna Rossa.

Patrizio Bertelli, amministratore delegato di Prada e presidente di Luna Rossa, ha ribadito a Sky Sport che durante i colloqui con i neozelandesi si giunse alla conclusione che, dopo i catamarani volanti, tornare ai monoscafi tradizionali sarebbe stato un errore: il passaggio successivo fu quindi quello di applicare le caratteristiche dei catamarani a dei monoscafi di nuova concezione.

L'uso dei monoscafi volanti ha di

conseguenza cambiato completamente il modo di progettare le barche da regata. La parte viva di una barca, cioè quella immersa, è diventata meno importante di un tempo, perché non c'è più uno scafo in acqua, ma soltanto delle appendici lunghe complessivamente un paio di metri. Gli scafi sono stati quindi ripensati concentrandosi principalmente sull'aerodinamicità e sulle tecnologie che ospitano - come l'impianto idraulico che muove le ali — più che sull'idrodinamica, visto che posano sull'acqua soltanto da ferme o a velocità ridotta.

Quest'ultimo aspetto ha attirato anche diverse critiche da parte dei più tradizionalisti, i quali vorrebbero tornare ai monoscafi classici, come era intenzione di American Magic, la squadra americana eliminata da Luna Rossa in semifinale di Prada Cup. Per i più moderni scafisti, invece, la ricerca di innovazione è il vero significato della Coppa America: «Non è una regata, ma uno sviluppo tecnologico dove la regata è soltanto l'ultimo processo». Ecco perché il team di Luna Rossa, persa la regata della finalissima, ha subito ribadito: ci riproveremo!



DOLCE E COINVOLGENTE COME IL MIELE



Gustarlo in suggestive comparazioni gustative, per capire differenze, origine e proprietà benefiche Per la maggior parte di noi consumatori il miele è solo una 'cosa dolce' da assaporare, mentre rare volte si riconosce a questo prodotto naturale l'importante valore nutraceutico. Miele come tesoro, da tutelare, riscoprire, difendere e utilizzare in svariati quanto sane modalità. Perché ogni miele ha il suo carattere, la sua storia, le sue peculiarità.

Per scoprire le differenze basta scegliere uno dei variegati mieli dell'Associazione Apicoltori del Trentino, veri 'giacimenti della dolcezza' e preziosi simboli della biodiversità, dell'importanza di preservare l'habitat per garantire benessere anche a tutte le persone.

Miele trentino, risultato della sinergia di tre fattori: l'ambiente, il lavoro delle api, il talento dell'apicoltore. Questi tre elementi concorrono da sempre nell'ottenimento di un prodotto di alta qualità, apprezzato dai consumatori e garantito dal 'Marchio Qualità'. Lo si può constatare ogni anno in occasione del concorso "Il miele del Trentino", una competizione fra gli apicoltori della provincia di Trento, organizzata col patrocinio della Camera di commercio di Trento. Quarantasei i produttori partecipanti alla recente edizione, per un totale di 67 campioni in rappresentanza delle tipologie più diffuse sul territorio: millefiori, melata, melata d'abete, acacia, rododendro, castagno e tiglio. Sono stati premiati 14 mieli che si sono classificati come "ottimi". Fra questi 5 hanno raggiunto un livello di eccellenza.

In Trentino il miele rappresenta un prodotto di nicchia, ma di grande valore per l'immagine del territorio: secondo i dati del Servizio agricoltura della PAT lo scorso anno erano presenti ol-



tre 30.700 alveari con una produzione media annua stimata in circa 250.000 kg di miele, destinato in buona parte all'autoconsumo.

Ouali le differenze sostanziali tra i vari mieli? Dolcezza a parte (talvolta in esubero, quasi stucchevole) i mieli si dividono in due categorie: uniflorali e millefiori, i colori sono diversi e, in genere, più un miele ha un colore chiaro e più il sapore è meno intenso e viceversa. Ma non è così o semplicemente maglio sarebbe soffermarsi sulle intrinseche differenze. Basta lasciarsi coinvolgere in comparazioni gustative. Ascoltando i suggerimenti dei 'maestri mielicoltori', quelli che spiegano caratteri e differenze fondamentali. In merito a mieli diversi per l'origine del polline, dovuti in primis alla transumanza delle arnie.

Poi entrano in gioco fattori sensoriali, legati pure al colore e quindi alle ricadute sul sapore. Partendo dal fatto che a caratterizzare il sapore sono i fenoli sostanze derivate da idrocarburi aromatici -anche il colore influisce sulla nostra percezione sensoriale. Il colore è un elemento distintivo e identificativo. E in effetti la gran parte dei ricercatori concorda sul fatto che vi sia una relazione stretta fra colore e contenuto di fragranze aromatiche fenoliche. O meglio, i mieli scuri, come quelli di erica e di castagno, contrariamente ai mieli chiari, sono più ricchi in acidi fenolici, piuttosto che in composti flavonoidi.

Ma c'è una relazione fra sapore e fenoli? Teoricamente sì, anche perché tutti descrivono i mieli scuri come quelli che presentano un gusto marcato ed è ormai un luogo comune affermare che i pasticceri preferiscono i mieli di acacia, fra i più chiari, perché il loro sapore non è un elemento di disturbo e che il miele di castagno, o di corbezzolo o di erica siano poco appetibili per la loro forte personalità.

Sui banchi di importanti gastronomie, il miele di acacia viene venduto a un prezzo tra i più alti rispetto ai mieli di altra natura e prodotti sempre dalla stessa azienda.

Come si fa a stabilire se veramente quel miele è di acacia? La stessa composizione fenolica cambia in relazione al tipo di polline. Il miele di castagno ha quel particolare acido fenolico, contenuto a sua volta nel relativo polline, mentre l'acacia ha quel determinato flavonoide e così gli altri mieli, perché i rispettivi pollini hanno quella specifica molecola. Quindi oggi si conoscono le tecniche per risalire al tipo di polline. Differenze aromatiche, altrettante diversità nel sapore e pure nel prezzo.

E ancora: il prezzo non è legato al livello qualitativo. Con una differenza non marginale però: è l'unico che si presenta a carte scoperte, perché ogni barattolo ha un colore diverso. E il colore dipende dai fenoli, così come il sapore e le proprietà nutraceutiche.

Possiamo quindi scegliere in libertà e con consapevolezza, senza lasciarci guidare dall'etichetta che, in genere, non è diversa dalle altre, e dal prezzo.



TROTICOLTURA STORICA NEL GIARDINO BOTANICO DEL MONTE BALDO



I Tononi hanno trasformato i loro mulini e segheria in un moderno impianto ittico, affiancato da una cucina tipica rigorosamente a base di trota iridea I Romani chiamavano 'vivai' i bacini naturali dove nell'acqua guizzavano i pesci. Tra i borghi trentini che hanno nel nome legami con i vivai acquatici ecco Brentonico. Toponimo che evoca la 'brenta', appunto contenitore per acqua. Un borgo naturalistico – la nomea della sua botanica è rinomata già nel Cinquecento - con frazioni variegate, disseminate sul fascinoso Monta Baldo, catena montuosa tra la Vallagarina e il Garda.

Paesi dove si scavavano marmi pregiatissimi, riservati alle basiliche più importanti, chiese addobbate con altari spettacolari. Marmi di vari colore, tutti originari di Castione. Micro comunità, questa, pure rinomata per la castanicoltura, per qualche vigneto su circostanti pendii, tra prati e colture sperimentali, per nuove forme di agricoltura montana, zootecnia e attività casearia comprese.

L'acqua è nuovamente la protagonista di casa a Sorne, frazione abbarbicata sulla montagna, costruito sulla rupe che lambisce il torrente Sorna, acqua di sorgente, temperatura costante, fredda, attorno ad 8 gradi, composizione idrica salino-ferruginosa, con una ricca composizione di sali minerali e proprietà benefiche.



Ideali per l'acquacoltura.

Attività che la famiglia Tononi pratica da oltre 60 anni, conciliando - da qualche stagione - anche l'attività di ristoratori, nel loro locale tipico 'dotato' di un moderno 'vivaio guizzante'.

Troticoltura a gestione familiare, con i Tononi che sfruttano l'acqua della Sorna, una forza idrica che per secoli ha alimentato anche una loro segheria e un paio di mulini, in funzione proprio nel caratteristico rustico complesso edilizio brentegano.

I tre fratelli Tononi si suddividevano le fatiche fino a metà degli Anni 60 – tra molitura del grano e il taglio dei tronchi di legname. Uno dei tre, Bruno, aveva prevalentemente la gestione del molino. Suo figlio Salvatore ha subito dimostrato l'intuizione di trasformare la sua giovanile passione per la pesca in qualcosa di utile, al bilancio familiare oltre a quanto riservato alla sua voglia di poter pescare in autonomia, comodamente, vicino casa e sulla riva della Sorna. Così i 'vecchi' Tononi hanno via via smesso di gestire pale di mulini o segheria, sfruttando – avendo la concessione idrica - l'acqua per alimentare rudimentali vasche ittiche.

Partenza in sordina, negli anni Cinquanta, allevando prevalentemente trota iridea. Con riscontri convincenti, sempre più interessanti.

Salvatore Tononi, dopo qualche esperienza in fabbriche lagarine, nel 1984 ha deciso di puntare sull'acquacoltura. Ha potenziato l'impianto, aderito con entusiasmo al progetto di ASTRO (è tra i primi soci firmatari) selezionando il 'suo' pesce e scommesso pure sul binomio trota/gastronomia. Aprendo un agritur, decisamente ittico. Perchè da subito al Sorne i piatti portanti sono solo e prevalentemente a base di trota. Pesce talmente in simbiosi con l'attigua cucina nostrana da... guizzare direttamente

in padella!

L'attività attualmente è affidata al figlio di Salvatore, Vittorio. Dopo i positivi riscontri iniziali l'azienda s'è ampliata, dotata di macchine per la 'sfilettatura', per garantire massima affidabilità alimentare. La produzione è solo ed esclusivamente riservata alla trota iridea, per idonee peculiarità dell'acqua che scorga dalla Sorne.

Il pescato viene prevalentemente destinato al mercato al dettaglio, negozi dei comuni limitrofi, strutture scolastiche e clientela privata che sosta nello spaccio aziendale. La particolarità dei Tononi, ovviamente, è legata alla proposta culinaria del loro locale gastronomico, trasformato da agritur in una caratteristica trattoria montanara. Dove il menù scandisce i ritmi della freschezza delle trote. Ricette impostate alla semplicità, per garantire gusto e piacevolezza.

Per stare in sintonia con quanto l'Altopiano di Brentonico offre, tra passeggiate, è doveroso girovagare tra il suo fantastico Giardino Botanico.

È il suggestivo Orto dei Semplici; si trova a fianco dello storico Palazzo Eccheli Biasi, primo esempio in Trentino di spazio botanico rinascimentale. È stato realizzato per manifestare l'orgoglio della comunità brentegana verso la botanica da secoli riconosciuta al Monte Baldo, meta ambita di speziali, botanici e amanti della montagna. Nell'Orto dei Semplici sono presenti 500 piante, corredate di un cartellino identificativo riportante: nome in latino, nome dello studioso che per primo ha individuato, descritto e assegnato il nome alla specie, famiglia, nome comune in italiano, distribuzione geografica. Escursioni botaniche che si possono comodamente concludere con una sosta gastronomica a base di trote iridea, garantite dai Tononi.



TROTE COL MARCHIO IGP: QUANDO IL TRENTINO È GARANZIA DI PROVENIENZA

Indicazione Geografica Protetta, una sigla che certifica l'originalità dell'acquacoltura trentina



L'Indicazione Geografica Protetta "Trote del Trentino" è sinonimo di massima qualità grazie ad un ferreo Disciplinare di Produzione, che detta le regole relative alla zona geografica di origine, ai metodi di allevamento e alle caratteristiche del prodotto finito, quali la compattezza della carne, l'assenza di retrogusti e il basso contenuto in grassi.

Al di là degli aspetti produttivi, Indicazione Geografica protetta significa al tempo stesso tutela della denominazione "Trote del Trentino" nella fase di commercializzazione. È infatti compito del Consorzio di Tutela vigilare sul corretto utilizzo della denominazione protetta e individuare criticità o potenziali illeciti che potrebbero trarre in inganno il consumatore al momento dell'acquisto del prodotto.

Un tipico esempio di illecito è l'imitazione o l'evocazione della denominazione "Trote del Trentino" nella commercializzazione di trote non certificate IGP, o l'utilizzo di informazioni false o ingannevoli in una pubblicità, su una confezione o in un'etichetta riguardo alla vera origine del prodotto. Un caso eclatante potrebbe essere quello di un produttore veneto di trote non certificate IGP che utilizza sulla propria etichetta la dicitura "Le uniche vere Trote del Trentino".



La vigilanza sulla fase di commercializzazione viene svolta da un incaricato del Consorzio di Tutela, denominato Agente Vigilatore, che ha la qualifica di Pubblico Ufficiale. L'Agente Vigilatore deve intervenire con sanzioni amministrative in caso di illeciti e ha il compito di segnalare gravi inadempienze all'Autorità Giudiziaria. Le sanzioni amministrative possono risultare molto salate: ad esempio, chi utilizza un marchio d'impresa che riproduce o evoca il marchio delle Trote del Trentino IGP è sottoposto ad una sanzione fino a 50.000 euro, oltre alle conseguenze penali che ne derivano.

Ogni anno, l'Agente Vigilatore deve realizzare un programma dei controlli concordato con il Consorzio di Tutela, che include visite ispettive presso i soggetti che commercializzano il prodotto e il prelievo di campioni ufficiali per le analisi chimico-fische. Per l'anno 2020, il programma dei controlli prevedeva 3 visite ispettive presso la Grande Distribuzione Organizzata (supermercati, ipermercati, etc...) nelle regioni Veneto e Lombardia, il prelievo di un campione ufficiale e il monitoraggio del web

attraverso la verifica di alcuni siti di e-commerce e l'acquisto on-line di Trote del Trentino IGP.

Tipicamente, il controllo in un supermercato prevede che vengano ispezionati i cartellini presenti al banco fresco o nei banchi frigo e le etichette presenti sulle confezioni, che venga richiesta la documentazione attestante l'origine del prodotto in vendita, che vengano registrati il codice del produttore e il lotto di produzione. In alcuni casi, l'Agente Vigilatore può agire in incognito e richiedere "Trote del Trentino IGP" al banco del pesce per poi verificare che il prodotto venduto sia effettivamente certificato IGP.

Nell'annata 2020 non sono stati rilevati illeciti e non sono state comminate sanzioni amministrative, ma le attività di controllo sul territorio proseguono anche nel 2021. La vigilanza condotta dal Consorzio rappresenta dunque un'ulteriore garanzia per il consumatore riguardo all'autenticità del prodotto che acquista sul mercato, a tutela dell'intera filiera e degli stessi allevatori inseriti nel sistema di controllo dell'Indicazione Geografica Protetta.



LA CUCINA D'AUTORE EDUCA AL **GUSTO**



Stefano Bertoni progetta una serie di pietanze rigorosamente a base di pesce trentino facili da consumare sulla tavola di casa Arte e cibo, una stretta relazione, talmente in simbiosi da essere al centro di numerose disquisizioni, stimolate dalla stessa filosofia di Platone. Partendo dalla scelta ed elaborazione degli ingredienti per renderli una sorta d'opera d'arte, con la creatività dei cuochi finalizzata a soddisfare il consumatore, anche il più distratto.

Ecco allora un progetto decisamente innovativo, 'pensato' tra le Dolomiti, con un GUIZZO di fantasia, una buona dose di tecnica di preparazione, ma soprattutto puntando a valorizzare l'ingrediente principale: i freschissimi pesci di ASTRO. Il tutto per rendere ancora più facile un consumo adeguato di pesce d'acqua dolce. Acquistandolo praticamente 'pronto da mangiare', previa mirata cottura in semplice forno domestico, sia elettrico o a microonde. Proprio così: l'elaborazione culinaria si completa semplicemente mettendola in forno. Confezione 'pronto d'uso', ideale per un pasto goloso quanto perfettamente bilanciato in termini nutrizionali e in pieno rispetto con la tipicità, assolutamente Trentino DOC. Trote o salmerini sono i protagonisti immancabili di questa speciale quanto immediata leccornia d'autore. Pesci forniti da ASTRO, per rendere ancora più facile e salutare quanto la miglior acquacoltura locale riesce a distribuire sul mercato, in negozi o catene alimentari attente all'offerta ecocompatibile, alle produzioni garantite dal 'marchio qualità Trentino'.

Ma quale il legame arte con cibo?





Perché l'esecuzione è affidata a Stefano Bertoni, chef per anni a Castel Toblino, da qualche stagione operativo sotto Castel Madruzzo, impegnato nel suo 'atelier gastronomico' non a caso chiamato 'Arte sapori Eventi'.

Uno chef serio, sereno e compassato, lui non si ritiene una star; la sua cucina però riscuote sperticati elogi dai critici più maliziosi, perché rispettosa della naturalità e della valorizzazione delle primizie del territorio, dei saperi gastronomici delle comunità del cibo dolomitico. Specialmente quelle legate alla cultura dell'acqua dolce.

Nella dimora storica di Villa Ciani Bassetti, fascinoso polmone verde nel cuore di Lasino, Stefano Bertoni 'firma' dinamiche elaborazioni culinarie. Pietanze messe in tavola per suoi eventi ospitati nei suggestivi saloni di stampo cinquecentesco (la villa ha influenze architettoniche che risalgono ai Madruzzo, i nobili del Concilio di Trento) e altre - e questa è la novità - elaborate per un ragionato consumo 'fai da te', da gustare nella quotidianità dei pasti o per sfiziose occasioni, pure nelle pausa pranzo di lavoro. Magari anche per rispettare in sicurezza le misure e il cambio d'abitudini alimentari imposte dalla virulenza della pandemia. Insomma, ovunque: basta avere a disposizione un forno e la voglia di compiere un breve, simpatico 'viaggio nel gusto'.

Creazioni in pieno stile d'autore, per cercare risposte in merito all'arte naturale del cibo, il rapporto tra estetica ed etica, per garantire un'esperienza gastronomica decisamente appagante e altrettanto sostenibile, anche in termini di rapporto prezzo/ qualità.

Tutte questioni da qualche mese accortamente studiate, soppesate, da uno staff di esperti, sia per il confezionamento alimentare (il pesce deve mantenere tutta la sua originaria, inconfondibile freschezza) ma anche gastronomi, medici e nutrizionisti, pure lasciando spazio ai suggerimenti di specialisti in tutela ambientale, ittiologi su tutti. Per confezionare un mix assolutamente legato alle specifiche qualità ASTRO e alla tipicità della cucina trentina. Elaborazioni per appagare la curiosità, per soddisfare il palato, per valorizzare le produzioni ASTRO, in un mix di un cibo che coniuga il bello (alla vista, con un giusto 'impiattamento') il buono (garantito dalla qualità ASTRO e dalla bravura dello chef) e pure il giusto: per prezzo e di facile pronto consumo.

Tranci di filetto di salmerino alla griglia profumati alla lavanda con dressing ai lamponi

Ingredienti:

1 filetto di salmerino ASTRO 100 grammi di lamponi freschi 80 gr di aceto balsamico di lamponi 100 gr di olio extravergine d'oliva del Garda Un pizzico di sale



Esecuzione

Sfilettate il salmerino e ricavate dei trancetti 3 tranci da un filetto.

Spolverizzate con un sale aromatico alla lavanda e timo Grigliate su entrambi i lati fino a cottura ultimata, partendo dalla parte con la pelle.

Una volta cotta posizionare su un insalata mista di stagione condita con dressing ai lamponi.

Per il dressing frullare lamponi con l'aceto, l'olio e il sale fino a rendere il composto liscio e omogeneo.



Mattia Sicher

35 anni, vive a Tavon.

Per lui il piccolo paese di Tavon è il paradiso terrestre perché è da qui che partono molteplici sentieri che sono il punto di partenza per le sue amate passeggiate rigene-

ranti nel bosco, tour in bici e naturalmente non possono mancare le escursioni alla ricerca di funghi e di altri ottimi ingredienti naturali che poi verranno utilizzati nelle ricette che andrà a realizzare.

È quindi molto legato al territorio, passione che gli è stata tramandata dal padre che quotidianamente accompagna i clienti alla scoperta del territorio acclamando e decantando la bellezza che ci circonda.

Mattia ha iniziato fin da piccolo, sotto la supervisione dello zio, a frequentare la cucina dell'albergo di famiglia, ma solamente dopo gli studi come perito meccanico sarebbe sbocciato l'amore per l'attuale professione.

Grazie alla passione dello zio e a un'esperienza che gli rimarrà nel cuore presso il ristorante stellato Fior di Roccia, Mattia riparte da zero e inizia gli studi presso l'istituto alberghiero per poi intraprendere svariate esperienze in Italia e all'estero.

Da 10 anni è lo chef del Pineta mettendoci anima corpo e prediligendo gli ingredienti del territorio e delle aziende locali.

GUIZZI DI GUSTO

Carciofi alla giudia riso e trota

Ingredienti

2 carciofi mammole olio evo sale fino 1 filetto di Trota Astro riso Carnaroli brodo vegetale burro prezzemolo qualche violetta



Esecuzione

Pulire le mammole, aprire bene le foglie, mettere a scaldare l'olio con l'aglio, friggere 6/7minuti.

Cucinare a parte un risotto tradizionale, sfumato con poco vino bianco dopo la tostatura, aggiungendo buon brodo vegetale e inserendo a metà cottura i pezzettini di trota.

Mantecare con un pezzetto di burro ghiacciato e prezzemolo.

Riempire i carciofi col risotto e guarnire con le violette.



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.



ALDA BAGLIONI ACQUARELLI GENTILI



Alda Baglioni, milanese di nascita, vive a Trento.

Dopo la laurea in architettura al Politecnico di Milano e la professione nel settore urbanistico, si dedica all'insegnamento dell'Arte nelle scuole medie e superiori.

Dipinge 'da sempre' con particolare attenzione alle tendenze del cosiddetto 'assemblage o combine painting', senza tralasciare la scrittura come pratica di ricerca visiva.

Grande attenzione per la Settima Arte, il cinema che costantemente segue come esperta giornalista/pubblicista in critica cinematografica.

Frequenta prima il Gruppo Arti Visuali di Trento – direttore Mariano Fracalossi / Bruno Degasperi - poi assiduamente il Gruppo Amici dell'Arte di Riva del Garda.

Tra i momenti salienti del suo percorso artistico l'incontro e la frequentazione con Minjung Kim, famosa artista e calligrafa d'origine coreana.

L'immagine fotografica disarticolata diventa ultimamente parte integrante delle sue opere. Con il collage recupera parole, simboli e linguaggi diversi, contaminando, estrapolando segni dei mass-media, tra pubblicità e documenti reali del suo personale vissuto, evidenziando problematiche di sostenibilità ecologica e sociale.

Numerose le partecipazioni a mostre personali e collettive, tra Milano, Trieste, Treviso, Duino, Canale di Tenno, Rovereto, Trento e le più frequentate di Riva del Garda.

3292156632 | alda54@iol.it



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





