

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



- Assemblea annuale di ASTRO
- Scegliere il biologico per vivere meglio
- Avanti con i gamberi per tutelare l'habitat
- Itinerario liquido nella valle delle cascate



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



SOMMARIO

Guizzo trentino

02 | 2021

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Coller

Consorzio di Tutela
delle Trota 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

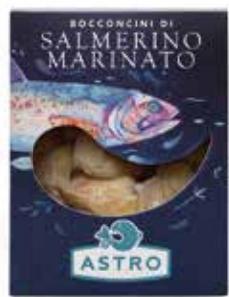
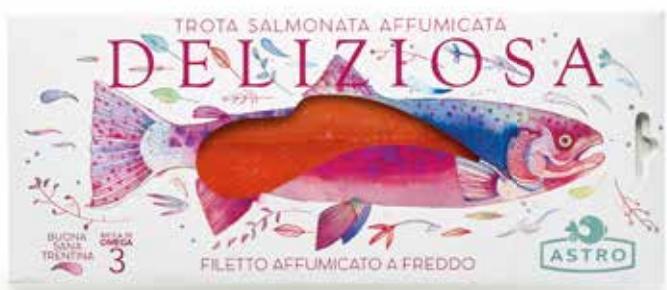
Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

- 05** Editoriale
- 06** Trentino e vino, un connubio decisamente DOC
- 12** Assemblea annuale di ASTRO
- 14** Acqua preziosa anche per internet
- 16** Mattia Serafini, alleva trote
rilanciando i valori del Sarca
- 18** Scegliere il biologico per vivere meglio
- 22** Le palafitte di Fiavé tornano vive
- 24** Avanti con i gamberi per tutelare l'habitat
- 26** Itinerario liquido nella valle delle cascate
- 28** Guizzi di gusto
- 30** Sorseggi birra e bevi acqua

Guizzo trentino



Stelle d'acqua dolce.



La pandemia ci ha mostrato – spesso con grande impatto mediatico – la debolezza delle megalopoli, dei grandi centri urbanizzati e consentito di riscoprire il fascino, la bellezza, ma soprattutto le qualità del ‘vivere’ in aree a misura d’uomo: quelle rurali, tra natura, operosità agricola e il fascino di specchi d’acqua che scandiscono l’amenità del paesaggio. I blocchi imposti dalla virulenza del Covid 19 hanno sicuramente costretto tutti noi a ripensare modalità e stile di azioni quotidiane. Tra qualche dubbio e altrettante spinte al cambiamento. Ecco perché è arrivato il momento, anche tra le Dolomiti, di superare assurde contrapposizioni città/campagna, per meglio comprendere tutto quanto gira attorno la cosiddetta ‘filiera agricola’. Tropicoltura compresa. Per poterlo fare dovremo sfruttare nuove tecnologie digitali e instaurare concreti rapporti di reciprocità. E farlo per ripartire, con progetti condivisi. Per avere i centri urbani ancora più green e nel contempo rilanciare lo ‘scambio alimentare’ con gli ambiti di coltura agricola. Interrogandoci su nuovi scenari, con la campagna sempre più ‘smart’, connessa con l’evoluzione dei consumi e le aspettative dei consumatori.

Per le aree rurali la digitalizzazione può essere lo strumento per il superamento dei limiti allo sviluppo, dovuti principalmente a tre elementi fondamentali: grado di disagi fisici, sensibilità ambientale e svantaggi socio-economici.

I servizi digitali - dal telelavoro, come l’e-commerce - potrebbero consentire a molti di risiedere nelle aree rurali senza soffrirne i disagi limitanti dello sviluppo, e strategie imperniate sulla digitalizzazione potrebbero riequilibrare i rapporti città-campagna.

In agricoltura la digitalizzazione promette molti cambiamenti positivi. Prima di tutto consente un salto di qualità nell’accesso alle informazioni e nella comunicazione sociale. Per quello che riguarda gli aspetti produttivi, la digitalizzazione consente il miglioramento dell’efficienza, la riduzione del consumo di mezzi di produzione, la possibilità di prevenire le avversità biotiche e abiotiche alle colture, il potenziamento degli strumenti di analisi della qualità, la disintermediazione commerciale, la possibilità di curare l’immagine aziendale e sponsorizzare i relativi prodotti a costi limitati, la riduzione dei costi di transazione con le amministrazioni e con le altre imprese.

Ecco perché in questo numero di GUIZZO TRENTO trovate alcuni spunti e curiosità che vanno oltre le golosità legate al mirato consumo di pesce d’acqua dolce.

Ancora una volta però mettiamo proprio l’acqua al centro di tanti stimoli, tra futuro e conferme.

Il nostro settore è caparbiamente impegnato a superare i tante problematiche di questi – speriamo ultimi – mesi pandemici. Per una concreta ‘ripartenza’ che non potrà essere semplicemente un ritorno alla situazione pre Covid. Per crescere serve un cambiamento evolutivo e che ci renda (come ha recentemente ribadito Massimiliano Giansanti, leader di Confagricoltura) custodi del nostro territorio.



TRENTINO E VINO, UN CONNUBIO DECISAMENTE DOC

*Mezzo secolo
di tutela
con i vini legati
all'identità di un
territorio che guarda
al futuro
con maggior forza*

La rima è con la parola 'vino' ma è altrettanto legata alla tutela delle produzioni nostrane con la vite decisamente simbolo territoriale. Lo è da mezzo secolo in quanto – tra le prime in Italia – la provincia di Trento ha ottenuto la DOC per i suoi tipici vini. 1971 – 2021: per rafforzare il legame l'importanza della tutela il comparto vitivinicolo locale ha programmato una serie d'iniziative, coinvolgendo tutti i settori della 'filiera vite e vino'. Per ripercorrere l'iter che ha reso il Trentino davvero terra enoica, per rilanciare condivise azioni di tutela.

Del resto la tutela della vitivinicoltura trentina ha radici profonde. Come la sua storia. Non serve risalire a tempi remoti: basta subito citare i primi rilievi sollevati già nel 1932 da Rebo Rigotti – allora direttore del vivaio viticolo-pomologico delle aziende del consiglio provinciale d'economia corporativa – che diedero il via alla prima stesura della Carta Viticola del Trentino, integrata nel 1955 da Giuseppe Ruatti e da tutta una serie di tecnici che operavano all'allora Scuola agraria di San Michele all'Adige. Dati e riscontri agronomici di fondamentale importanza, che spinsero il comparto trentino ad ottenere nel 1971 la DOC, tra le primissime realtà produttive italiane.

Dopo mezzo come onorare il minuzioso lavoro di tutela svolto dagli organismi del settore?

Recuperando i valori fondanti indicati dai 'patriarchi del vino trentino' e rilanciare tutta una serie d'iniziative per rendere an-



cora più originali e strettamente collegate alla specificità ambientali locale le peculiarità dei vini.

Uno sprone a ripensare – o rilanciare – il concetto stesso di ‘territorio’.

50 anni di valorizzazione, scaturiti da un lungo percorso legislativo. Il Trentino è stato tra le primissime realtà – se non la prima – a recepire la Legge nazionale delle DOC del 1964.

Inizialmente i responsabili del comparto vitivinicolo locale aveva scelto di puntare su sole due DOC: San Michele e San Leonardo. Due santi legati al vino per ambito operativo – a San Michele all’Adige opera dal 1874 una Scuola di enologia tra le più avanzate, tra sperimentazione e ricerche genetiche sul Dna della vite – mentre sul confine sud della provincia, nella frazione San Leonardo di Borghetto d’Avio la vite e il vino sono di casa già prima dell’Anno Mille, nei cosiddetti Campi Sarni.

Questioni campanilistiche e il tentativo di aggiungere alle due ipotetiche DOC anche quella di Casteller – collina vitata di Trento, sulla sponda sinistra del fiume Adige – hanno spinto gli amministratori a reimpostare la geografica vitivinicola assegnando a determinati vitigni l’altrettanto precisa indicazio-

ne: Trentino. Così dall’autoctona Nosiola all’internazionale Pinot grigio, Chardonnay, pure Riesling, Pinot bianco e tutta la gamma dei vitigni sia a bacca bianca come a bacca rossa – tranne il Teroldego, ma questa è una variabile a parte, molto singolare e altrettanto rafforzativa dell’identità territoriale – hanno avuto (dal Marzemino al Moscato rosa, solo per citare i più insoliti) un preciso, medesimo cognome: Trentino.

La gestione della Trentino DOC è stata attuata dal Comitato Vitivinicolo Trentino dal 1949 fino al 1979. Poi gli operatori del settore hanno creato l’apposito Istituto Trentino del Vino che –dopo un decennio d’attività – ha intrapreso le azioni di tutela come Consorzio del Vino del Trentino.

All’interno di queste mutazioni legislative – con l’azione della locale Camera di commercio - è sorto anche l’Istituto del Trentodoc, parola unica per indicare lo spumante classico tutelato dalla denominazione Trento.

Trentino DOC e l’altrettanta autonoma, autorevole quanto possente DOC legata al Teroldego Rotaliano.

Tra le variegate microzone vitivinicole la Piana Ro-



taliana è forse l'enclave più autorevole, per storia viticola, per riscontri produttivi, pure per la spinta all'innovazione in atto tra i tanti giovani viticoltori, cantieri assolutamente 'rotaliani o meglio: teroldeghisti'.

Perché il vitigno Teroldego per l'omonimo vino è saldamente ancorato al Campo Rotaliano, terreni trascinati a valle dall'Adamello dall'impeto atavico del torrente Noce nell'alveo dove confluisce con il fiume Adige.

Citato già nel 1231, vitigno che ha scandito l'evoluzione agricola nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele, distinguendoli e distinguendosi. Si è propensi a convalidare l'ipotesi, che il nome Teroldego abbia avuto origine da un toponimo rotaliano (o viceversa) risalente ai secoli scorsi e che attesta l'unica relazione sinora documentata tra il nome del vitigno e il Campo Rotaliano: non risultano, infatti, citazioni o ri-

ferimenti simili altrove.

Al punto che tra le Trentino DOC solo il Teroldego ha per indelebile cognome la parola che indica la sua origine: Rotaliano. Un rafforzativo che quest'anno compie – al pari della Trentino DOC – mezzo secolo d'azione di tutela.

Il legame con terra, clima e uomo e quindi una tracciabilità come valore aggiunto.

Lo sanno bene le aziende vitivinicole rotaliane, indipendentemente dalla loro dimensione produttiva. Ognuna recupera il rapporto con questo territorio per rinsaldare e custodire la memoria di una comunità. Tradizione che non viene difesa o interpretata come 'principio statico'.

Decisamente innovativa l'iniziativa di un gruppo di giovani produttori, una dozzina di Under30 che hanno dato vita a 'Teroldego(r)evolution', un modo per rilanciare il fascino del Te-



Il nostro impegno, la nostra responsabilità

Vicini alle Persone, alle Imprese, alle Comunità, nel nome dei nostri valori:
Cooperazione, Sostenibilità, Responsabilità.



5.745

Iniziative a sostegno
della Comunità



9,5

milioni di Euro
destinati alle iniziative



651

Attività
socio-assistenziali



1.365

Cultura, attività di
formazione e ricerca



2.137

Promozione del Territorio
e delle realtà economiche



1.592

Sport, tempo libero
e aggregazione



roldego Rotaliano, il vino che vuole essere il Re tra i vini DOC del Trentino.

Il Trentino vitivinicolo, mezzo secolo fa, non godeva certo di una ‘visibilità’ territoriale.

Era conosciuto per i suoi vitigni che garantivano copiose vendemmie, citato per le sue intuizioni spumantistiche, per l’intuizione di vinificare qualche partita di uve rosse in piccole botti di rovere (primi in Italia ad usare la barrique) nonché per l’affidabilità della Scuola enologica fondata da Edmund Mach.

Fino allora il territorio veniva considerato per le sue collocazioni altimetriche. La Valle dell’Adige suddivisa fondamentalmente in due tronconi, da Salorno fino ai Murazzi verso Rovereto e la successiva espansione fino a Borghetto d’Avio. Poi altre 6 aree, tra le valli di Non, Cembra, Fersina, Valsugana e la conca Vezzanese ora chiamata Valle dei Laghi. Equamente divisi per numero e tipologia pure i vitigni, otto a bacca rossa, altrettanti riservati a vini bianchi.

Teroldego, Marzemino, Lambrusco e Schiava ai vertici, senza tralasciare Negrara, Groppello, Pavana e pure Rossara. Tra i vitigni bianchi era il Trebbiano a farla da padrone, seguito da Nosiola e Moscato giallo, senza dimenticare il Riesling e viti di Veronaccia, Peverella, Garganega, pure il Lagarino, che

i contadini chiamavano ‘Chegarèl’.

Viticoltura d’antan, dunque, che solo con la DOC e un radicale, diffuso e perentorio rinnovo varietale ha consentito al Trentino di affacciarsi – con grande spolvero – sulla scena del buon bere, non solo nazionale.

Tra i primi a coltivare e rendere importante lo Chardonnay, ad esempio. Ma anche tutelare Teroldego e Marzemino, avviando una minuziosa ristrutturazione vitienologica.

Inutile ora elencare le importantissime conquiste economico/sociali ottenute tramite mezzo secolo d’impegno vitivinicolo.

Il vino è sinonimo di cultura territoriale, in quanto prodotto adatto alla zona d’origine, ai terreni dove cresce la vite, ma anche al clima e soprattutto alle persone che accudiscono i vigneti, l’habitat.

Ecco il Trentino vitivinicolo è la sintesi di come schiere di contadini hanno applicato saperi e tecniche colturali che via via si sono trasformate in ‘educazione sensoriale’: apprendendo la specificità vitivinicola, del comparto agricolo in generale, s’impara la qualità e il piacere di produrre bene.

Coltivare la vigna per fare cultura, perno decisivo, intorno a cui coagula la comunità, incrementando tutta una serie di livelli e di valori, quindi la consapevole autorevolezza rurale.



ALTEMASI
TRENTODOC
ELEGANZA AUTENTICA.

TRENTINO



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.





ASSEMBLEA ANNUALE DI ASTRO



*Rinnovare per
proseguire
nella qualità*

Il Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP e la Cooperativa ASTRO hanno chiuso il proprio esercizio contabile 2020 con un volume d'affari di circa 13 milioni di euro.

“Riteniamo che questo sia un risultato importante visto il grave momento di crisi determinato dalla pandemia che ha costretto alle chiusure molte attività economiche e soprattutto quelle dell'HO.RE.CA.” Sono questi alcuni dei dati emersi dalla relazione del Presidente del Consorzio di Tutela delle trote del Trentino IGP, Barbara Pellegrini, in occasione dell'assemblea annuale dei soci.

In Provincia di Trento operano 40 imprese ittiche con 70 impianti che sviluppano una produzione lorda vendibile di quasi 31 milioni (dato riferito al 2019) nei vari compatti produttivi: trote da carne, uova da rimonta e trote da semina, con un numero di addetti occupati di circa 480 unità. Il dato della PLV relativo al 2020 non è stato ancora elaborato in quanto a causa della pandemia si stanno attendendo alcune denunce di vendita.

“Nonostante si debba affrontare un mercato difficile e complesso, aggravato dal COVID 19 riusciamo a mantenere interessanti quote di mercato e questo dimostra come i concetti di qualità e territorialità trasmessi attraverso le nostre azioni promozionali vengano recepiti dai clienti finali e che l'obiettivo di far conoscere la qualità e la salubrità dei nostri prodotti di montagna al consumatore si stia piano piano raggiungendo. – ha sottolineato il direttore Diego Coller - Ora con l'etichettatura di una parte dei nostri prodotti con il marchio I.G.P. che ha raggiunto nel 2020 il 34,77% del nostro prodotto commercializzato e altri prodot-



ti con il marchio “Qualità del Trentino” crediamo possa essere più facile raggiungere questo obiettivo e ci dia la possibilità di migliorare ulteriormente la redditività delle nostre aziende associate. In merito al progetto “OMEGA 3” nel corso degli ultimi mesi del 2020 e ad inizio 2021 abbiamo preso contatti con un’azienda farmaceutica trentina per sviluppare un progetto per la vendita di olio tal quale alle farmacie loro aderenti sia ad uso umano che come integratore per il settore pet food.”

Si è poi passati all’intervento online dell’Assessore all’Agricoltura Giulia Zanotelli: “il settore acquacoltura ha sofferto in questo periodo, credo fortemente in quello che è ASTRO e nella vostra attività e in tutte le vostre realtà. Qualità e territorialità vi contraddistinguono.

In riferimento al bando FEAMP attenzione e impegno sono proseguiti anche nel 2020 con l’obiettivo di soddisfare tutte le aziende che avevano presentato richiesta di contributo già nella seconda apertura e che erano rimaste escluse per mancanza di fondi. A ottobre del 2020 stati messi a bilancio da parte della Provincia Autonoma di Trento un’anticipazione di fondi FEAMP per un importo di 1.500.000 di euro.

Recentemente è stato predisposto il D.D.L. biologico, che a breve andrà in aula, strumento che rende più attuale il quadro normativo rispetto al precedente. I principali contenuti prevedono che il contributo sulle spese di conversione al bio arrivi fino a 80%.”

Interviene Coller ringraziando l’Assessore – “Un’ulteriore novità per il settore è quella del biologico. Molto importante per il settore dell’acquacoltura che darà la possibilità di poter ottenere una delle poche importanti certificazioni che mancano al nostro settore”

“Quest’anno finisce il mio mandato da Presidente del Consorzio. È stata una esperienza importante e stimolante che mi ha dato l’occasione di conoscere molte sfaccettature del nostro mondo cooperativo, per questo sono davvero felice di iniziare il mandato da Presidente ASTRO” – conclude Barbara Pellegrini. L’Assemblea dei Soci ha deliberato all’unanimità l’approvazione del Bilancio di esercizio 2020. In tale occasione si è proceduto al Rinnovo delle cariche sociali e del collegio sindacale.

NUOVE CARICHE SOCIALI

COOPERATIVA ASTRO

Presidente
Barbara Pellegrini
Vice Presidente
Giorgio Foglio
Consiglieri
Serafini Simone
Leonardi Marco
Facchini Vittorio
Cappello Silvia
Armanini Andrea

NUOVE CARICHE SOCIALI CONSORZIO TUTELA DELLE TROTE DEL TRENTO IGP

Presidente
Vittorio Facchini
Vice Presidente
Silvia Cappello
Consiglieri
Leonardi Marco
Foglio Giorgio
Armanini Andrea
Bolza Serena
Pellegrini Barbara



ACQUA PREZIOSA ANCHE PER INTERNET

*Senza acqua la Rete
rischia il collasso.
Ecco l'aspetto meno
conosciuto di come
funzionano i
mastodontici centri
informatici*

Niente vive e prospera senz'acqua, nemmeno le macchine dell'universo digitale. Un data centre di medie dimensioni (15MW, come quelli che abbiamo in Italia) può consumare tanta acqua quanto tre piccoli ospedali o l'equivalente di due campi di golf da 18 buche. L'acqua consumata è quella che viene utilizzata direttamente nei circuiti di raffreddamento per tenere ad una temperatura costante di 20-22 C° le sale dove i server sono accesi 24 ore al giorno, 7 giorni su 7. A questa, nei calcoli, si aggiunge il consumo indiretto di acqua impiegata per la produzione di energia.

Se i consumi energetici sono relativamente noti, su quelli idrici esistono pochi dati, dal momento che i fornitori globali di servizi cloud come Google, Microsoft, Amazon, insieme ai colossi cinesi, considerano queste informazioni un segreto industriale. Se è scarsa la trasparenza, è difficile valutare la loro efficienza e la consistenza dei proclami sulla sostenibilità delle aziende. Uno studio recente valuta che negli Stati Uniti i data centre consumino 1,7 miliardi di litri di acqua al giorno, cioè lo 0,001% dei consumi giornalieri di quel paese.

Il dato di per se' sembrerebbe trascurabile, ma si sa che l'acqua dolce non è una risorsa uniformemente distribuita: succede che in alcuni territori che soffrono di stress idrico i data centre di grosse dimensioni cominciano a competere con altri settori per l'uso dell'acqua. Per esempio in South Carolina, sulla costa sud-orientale degli Stati Uniti, Google è entrato in conflitto con la comunità locale quando nel 2019 ha chiesto di triplicare il già consistente prelievo (gratuito) di acqua di 1,9 milioni di litri al giorno, mentre alla so-



cietà dell'acqua potabile è stato imposto di ridurre i prelievi del 57%. E il permesso è stato accordato fino al 2023.

Secondo i dati dichiarati da Digital Reality, uno dei pochi operatori globali del cloud a fornire dati disaggregati sui consumi idrici, sappiamo che nel 2019 il 57% dell'acqua utilizzata per tenere i computer al fresco era potabile. Se i data centre potessero essere dislocati geograficamente solo dove le risorse di acqua sono più abbondanti e nelle fasce climatiche più adeguate, il conflitto con gli altri usi potrebbe minimizzarsi. Tuttavia, i centri di elaborazioni dati e le piattaforme cloud di dimensioni hyper-scale cominciano ad essere localizzati sempre più in prossimità degli agglomerati urbani per diminuire le distanze dagli utenti e di conseguenza il tempo di latenza, indipendentemente dalla disponibilità di una risorsa come l'acqua. Nei report sulla sostenibilità vengono propagandati gli investimenti per limitare il consumo delle risorse potabili, senza però essere quantificati. Per il suo data centre di Hamina (Finlandia) Google dal 2011 utilizza l'acqua del mare nei sistemi di raffreddamento.

Microsoft nel 2020 ha sperimentato il posizionamento di 864 server «impermeabilizzati» direttamente in mare, al largo delle isole Orcadi (Scozia) per sfruttare le basse temperature dell'acqua marina, opzione che

però è risultata piuttosto onerosa. Entro il 2030, Microsoft ha annunciato di voler immettere nelle falde più acqua di quanta ne prelevi, con investimenti vari per migliorare la permeabilità del suolo. Anche Amazon ha iniziato ad utilizzare acqua riciclata negli impianti di raffreddamento per evaporazione nelle sue strutture in Virginia del Nord e Oregon, ma quanto a fornire dati precisi sull'utilizzo dell'acqua è tra i meno trasparenti dei big del digitale.

Molto rimane da fare per migliorare l'efficienza degli impianti: Google ha potuto ridurre i consumi di alcuni sistemi di condizionamento fino al 40% semplicemente mettendo a frutto le sue competenze di intelligenza artificiale, utilizzando dati costantemente aggiornati su previsioni del tempo, temperatura e umidità dei locali dei server. Aruba in Italia utilizza sistemi di raffreddamento ad aria, senza utilizzo di acqua.

«Le organizzazioni che utilizzano e pagano per le strutture dei data centre dovrebbero farsi carico di chiedere non solo i parametri dell'efficienza energetica, ma anche dati sui consumi di acqua e tenerli in considerazione quando selezionano questi fornitori. Considerando la quantità di dati che possono essere immagazzinati nei data centre, è paradossale che non si abbiano dati su come vengono gestiti», è la conclusione dell'articolo di Mytton.



MATTIA SERAFINI, ALLEVA TROTE RILANCIANDO I VALORI DEL SARCA

*Ridare forza
all'acquacoltura
giudicariese per
diversificare la
produzione di trote.
E farlo nel massimo
rispetto della
naturalità*

Ha la forza del contadino verace, una formazione tecnica acquisita frequentando i corsi della Fondazione Mach, ma ha deciso di puntare sull'acqua. Proprio così. Mattia Serafini, under 30, è uno dei soci più giovani di ASTRO. Gestisce in prima persona le sue 27 vasche dove nell'acqua del Sarca, a Saone di Tione, guizzano vigorose trote iridea. Allevamento decisamente inserito nel miglior contesto idrico, quello appunto del bacino del Sarca, che nella conca di Tione alimenta diversi impianti di troticoltura proprio per la cristallina qualità delle acque che scendono dalle Dolomiti di Brenta.

Mattia Serafini non ostentala sua sincera passione per questa attività. Ribadisce solo che da bambino amava girovagare per le stalle vicino casa senza troppo badare agli impianti ittici disseminati in zona.

Dopo gli studi ecco l'opportunità di lavorare in una troticoltura del Basso Sarca. Dove il giovane Mattia ha davvero scoperto il valore dell'acquacoltura. Al punto di progettare una sua autonoma attività.

Inizialmente ha condiviso con suo cugino Simone le procedure e i primi impianti. Poi – dal 2018 – s'è messo in proprio. Ha recuperato un vecchio impianto, lo ha radicalmente ammodernato, iniziando ad allevare iridea. Con immediate soddisfazioni.



Merito della sua caparbietà, ma anche grazie alla puntuale sinergia con ASTRO, che lo ha supportato in ogni fase progettuale e gestionale dell'allevamento.

Così in poco tempo Mattia è riuscito a trasformare la sua passione ... dalla stalla all'acqua e rendendola una professione. Una piccola significativa impresa che basa le proprie economie sul ridare lustro alla trota, un pesce troppo spesso dimenticato per privilegiare alternative ritenute più 'nobili'.

«Ho selezionato con cura le mie trote. Sempre in sintonia con allevatori locali di pesce di sorgente che allevano le loro trote esclusivamente nelle fredde acque del Sarca. Il lento accrescimento con mangimi naturali e la bassa densità garantiscono una materia prima magra e gustosa».

In questo modo, continua: «Sono riuscito a crearmi un mio spazio, qualcosa di nuovo e originale sul territorio giudicariese, un'attività che rispecchia anche la mia visione di un futuro più sostenibile, responsabile e locale, all'insegna della qualità.

Il mio 'pescato' è sicuro e pronto a sfidare il mercato. L'acqua è puris-

sima, la densità in vasca è inferiore ai parametri fissati per il biologico, non utilizzo famaci e uso solo mangime biologico super controllato. Ecco perché le mie iridee – come quelle dei soci di ASTRO – sono pesci sicuramente in salute!»

Parlare con Mattia Serafini è anche compiere un breve viaggio nelle prospettive più sincere del mondo ittico. Un settore spesso ingiustamente penalizzato, confuso.

Tutti sanno che il pesce fa bene, ma siamo certi che questo valga per tutti i pesci? Si vuole un futuro più sostenibile, e di alta qualità. Entrambe cose che ormai è ovvio che le attuali tecnologie di pesca intensiva non possono più garantire. Le lunghe filiere di produzione ci hanno portato a distaccarci troppo dalla responsabilità nei confronti dell'ambiente che ci circonda. Ma io – come ASTRO - vogliamo fare una scelta più responsabile. E la stiamo mettendo in pratica.

Per sottolineare la sua passione per le trote, Mattia fornisce pesce anche all'attiguo laghetto della sua struttura, una 'pesca sportiva' dove anche i bambini possono imparare ad amare quanto guizza in acqua. Rispettando l'habitat.



SCEGLIERE IL BIOLOGICO PER VIVERE MEGLIO

Alimenti sempre più naturali, tra metodi di coltivazione e un mercato che rafforza il rapporto tra prezzo e qualità

Le uova di gallina allevate all'aperto sono più care di quelle prodotte da animali che hanno passato tutta la vita praticamente senza potersi muovere, nel limitatissimo spazio delle batterie, riempite di antibiotici per poter continuare a sopravvivere nonostante le malattie. Un hamburger vegetale di media qualità costa di più di uno di carne, prodotto di allevamenti intensivi altamente inquinanti.

Le produzioni bio, almeno in Italia, hanno un prezzo nettamente superiore rispetto ai vegetali ottenuti utilizzando pesticidi e diserbanti che danneggiano l'ambiente. Si potrebbe continuare all'infinito, il concetto è sempre lo stesso, i prodotti sostenibili, da un punto di vista ecologico ma anche sociale, hanno un prezzo superiore rispetto agli altri. Pertanto chi nel fare la spesa vuole tenere conto dell'ambiente, della propria salute e dei diritti dei lavoratori spenderà di più. E ovviamente non tutti ne hanno la possibilità: mangiare green, allo stato dei fatti, è una prerogativa solo di pochi. Per abbracciare questa scelta occorre trovarsi nell'intersezione tra l'insieme di chi ha una certa disponibilità economica e quello di chi è dotato di strumenti culturali e informazioni corrette sui temi della sostenibilità. Ma quanto costerebbero i prodotti alimentari se si tenesse conto del loro impatto sociale e ambientale? Qualora i costi legati ad un prodotto, che non sono interni e pagati dal produttore, ma esterni e a carico della società (come quelli causati dal cambiamento climatico, dalla distruzione degli habitat o dai problemi di salute dei lavoratori), ovvero quelle che in economia vengono definite «externalità», venissero inclusi nel suo prezzo, a risultare più cari

La sostenibilità e' un principio cardine di Aller Aqua

In Aller Aqua abbiamo abbracciato la sostenibilità, come un'opportunità per minimizzare l'impatto che l'acquacoltura ha sull'ambiente, ottimizzando al tempo stesso l'efficacia dei nostri prodotti.

Siamo orgogliosi di far parte di un futuro sostenibile e supportiamo gli OBIETTIVI DI UNO SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE.

Abbiamo scelto quattro obiettivi su cui concentrarci:



sarebbero i cibi inquinanti e dannosi per la salute. Si avrebbe quindi un totale ribaltamento del mercato. Proprio da queste considerazioni parte il progetto di True Price, impresa sociale nata ad Amsterdam, che promuove un modello alternativo per calcolare il costo dei prodotti. «Perche' il sistema alimentare sia sostenibile è necessario ridurre drasticamente il suo impatto sulla salute e sull'ambiente e al contempo rendere i cibi sani e sostenibili alla portata di tutti», si legge in uno studio elaborato per il Food Systems Summit delle Nazioni Unite, da un gruppo scientifico a cui ha preso parte True Price. Uno dei problemi principali degli attuali sistemi alimentari è che molti dei costi dei cibi nocivi sono «esternalizzati», ovvero non si riflettono sui prezzi di mercato. Allo stesso tempo, a causa delle esternalità, il cibo sano e sostenibile è meno abbordabile per i consumatori. E' necessario innanzitutto informare correttamente le persone affinché siano in grado di scegliere alimenti meno dannosi per la propria salute e per il Pianeta: «Se fin dalla scuola materna venisse impartita una buona educazione all'alimentazione, anche chi ha meno disponibilità economica non sarebbe più escluso in termini culturali, potendo puntare sulla qualità dei prodotti. Ad esempio, invece che mangiare carne cattiva ogni giorno, la mangerebbe, buona, una volta alla settimana. Il reddito, anche ove esiguo, verrebbe allocato in maniera più consapevole».

Calcolando i costi che alcuni prodotti hanno sulla spesa pubblica, dopo un'analisi costi-benefici, lo Stato si potrebbe fare carico delle esternalità positive perché ne avrebbe convenienza.

Le importazioni di prodotti esteri a basso costo da parte delle industrie alimentare e della grande distribuzione contribuiscono a determinare la forte volatilità dei prezzi. In queste condizioni si crea un mercato di prezzi bassi e con forme aggressive di concorrenza che fanno aumentare il differenziale con i prodotti biologici che hanno, invece, una maggiore stabilità nelle quotazioni. La grande distribuzione si è lanciata nella commercializzazione dei prodotti bio, sia per far fronte alla crescente domanda che per i maggiori margini di guadagno che si possono ottenere. Le produzioni biologiche vengono viste come una occasione per ricavare ulteriori profitti. Ed è la grande distribuzione a trainare le vendite bio, soprattutto nel Nord Italia, dove i supermercati assorbono il 70% della spesa destinata al biologico, lasciando ai canali tradizionali (piccolo commercio e mercati rionali) il 30% delle vendite. Ma quale è il prezzo all'origine (quello riconosciuto all'agricoltore) dei prodotti bio rispetto al prezzo fi-

nale? Grazie a una riduzione delle tasse sul lavoro, i prodotti senza grossi costi ambientali e sociali diventerebbero molto più convenienti.

Si dovrebbero detassare i prodotti con meno esternalità. In Italia, ad esempio, il latte vegetale ha una tassazione maggiore rispetto al latte di origine animale, perché quest'ultimo viene considerato una necessità, mentre il primo no. Invece si potrebbe aggiornare l'Iva per stare al passo con i tempi e contribuire alla necessaria riduzione delle emissioni dannose per il clima, o addirittura andare oltre e ridurre ancora di più l'Iva sul latte vegetale, in considerazione del fatto che ha un profilo ambientale migliore». In questo modo i prodotti più sani ed eco sostenibili diventerebbero finalmente alla portata di tutti, avvicinando le persone a una dieta green.

Le coltivazioni biologiche interessano 2 milioni di ettari che corrispondono al 15,8% della superficie agricola utilizzata. Per ogni cento ettari di superficie coltivata sono bio 5,7 ettari nel Nord-Ovest, 10,1 nel Nord-Est, 21 nel Centro, 20,4 nel Sud e 18,7 nelle isole. Sicilia, Puglia, Calabria ed Emilia-Romagna sono le quattro regioni con le superfici più ampie destinate al biologico. Nel campo dell'allevamento le produzioni italiane si sta consolidando. Negli ultimi dieci anni il consumo di cibi biologici è più che triplicato. La spesa annua destinata al biologico è di circa quattro miliardi di euro, pari al 4% della spesa alimentare degli italiani. Secondo Ismea, nel 2020 il 90% dei consumatori italiani ha acquistato più di tre volte pomodori, lattuga, melanzane, zucchine. Le promozioni vengono fatte sui prodotti convenzionali, lasciando fuori quelli biologici, allargando in alcuni periodi dell'anno la forbice dei prezzi. Tuttavia azioni biologiche fanno fatica a decollare, ad eccezione della produzione di uova e di latte vaccino. Siamo di fronte ad un quadro complesso che ha importanti risvolti sul piano economico, ambientale e della salute, in una filiera che va dall'agricoltore al consumatore.

Il futuro dell'agricoltura biologica dipende da quanto si accorcerà la filiera produttiva. Il 70% del cibo che arriva sulle nostre tavole già oggi non proviene da una agricoltura di larga scala, che poi è il modello che i potentissimi gruppi agroindustriali persegono e che hanno celebrato proprio in questi giorni al summit di Roma sui sistemi alimentari che in futuro regoleranno il mercato del pianeta. L'agricoltura biologica non è un ritorno al passato e può sicuramente consentire ad agricoltori, ma anche ai consumatori, di recuperare un ruolo attivo nel «sistema cibo». Buono e salutare. Per il bene di tutti.

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



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

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

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





foto Archivio Ufficio beni archeologici PAT

LE PALAFITTE DI FIAVÉ TORNANO VIVE

*Inaugurato uno
straordinario parco
preistorico che
consente di capire
le nostre origini
dolomitiche*

Sentirsi archeologi per un giorno oppure abitanti del villaggio palafitticolo dell'età del Bronzo di 3.500 anni fa sarà facile quest'estate a Fiavé, prendendo parte alle proposte del Parco Archeo Natura e del Museo delle Palafitte di Fiavé, appena inaugurato.

Un modo per scoprire l'atavico legame tra Uomo e Acqua, un rapporto quasi viscerale e che ha permesso all'umanità di progredire in maniera esponenziale. A prescindere dalle condizioni climatiche, da usi e costumi decisamente antichi.

Acqua e storie, tutte da scoprire, per un viaggio a ritroso nel tempo nel logo simbolo dell'archeologia trentina: Fiavé, borgata giudicarsese di grande suggestione. Non solo archeologica.

Dalle visite partecipate all'archeologia dimostrativa, dai laboratori didattici al teatro e ancora incontri con gli archeologi, letture animate, spettacoli e mostre: le palafitte di Fiavé sono protagonisti dell'estate dell'archeologia trentina grazie al ricco e interessante programma di attività predisposto dai Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici della Soprintendenza per i beni culturali. Particolare attenzione sarà riservata alle famiglie con bambini: sia il Parco sia il Museo hanno infatti ottenuto il marchio Family in Trentino. Per le attività di laboratorio e per le visite guidate sono previste riduzioni nel caso di più partecipanti per ogni nucleo familiare così come per gruppi composti da almeno 15 persone.

Collegati tra loro da una suggestiva e facile passeggiata tra prati, campi coltivati e la riserva naturale, il Parco Archeo Natura e il Museo delle Palafitte nel centro di Fiavé propongono un fitto calendario su base settimanale, fino metà settembre, con attività giornaliere, sia al mattino sia al pomeriggio, basate su un approccio sperimentale e sul coinvolgimento dei partecipanti indipendentemente dall'età. Un'occasione per vivere un'esperienza



Foto Tommaso Prugnola [Archivio Soprintendenza per i beni culturali PAT]

unica e coinvolgente a contatto con la storia antica del Trentino in un contesto ambientale affascinante. Al museo, dopo essere stati accolti da un'archeologa, si può optare per i laboratori didattici per famiglie per sperimentare alcune tecniche documentate nei villaggi preistorici quali la lavorazione della creta, la produzione di latticini, la coltivazione di diverse specie vegetali e la sperimentazione del lavoro dell'archeologo ("Al museo con Roberto reperto", "Dalle piante nascono i colori", "100% latte", "Dallo scavo archeologico al museo") oppure per una visita partecipata "Palafitticolo a chi?".

Al Parco Archeo Natura oltre alle visite partecipate "Un giorno in palafitta" sono proposti laboratori didattici per famiglie per cimentarsi in prima persona con antiche tecniche e saperi ("Pelle e ossa", "A colpi d'ascia", "Lino e lana... la matassa si dipana", "L'orto preistorico").

Particolarmente coinvolgente la rassegna di archeologia dimostrativa e laboratoriale "Ma come facevano a fare?" proposta in alcuni fine settimana grazie alla presenza di esperti e archeotecnici che mostreranno al pubblico alcune delle attività, documentate nei villaggi preistorici di Fiavé.

Dalla tessitura alle tecniche di lavorazione dell'osso e della pelle di animali, senza tralasciare come si accedeva il fuoco, la lavorazione dell'arco, nonché la creazione di un seghetto preistorico.

Appena aperta al Museo delle Palafitte la mostra "Che tempi, quei tempi! Il patrimonio svelato: le palafitte di Fiavé dalla torbiera al parco archeologico", esito di un progetto di memoria partecipata dedicato alle ricerche nella torbiera che hanno riportato alla luce il sito palafitticolo dell'età del Bronzo. Sono esposti foto, articoli di giornale, testimonianze orali e scritte raccolti con la collaborazione di coloro che,

in gioventù, hanno preso parte agli scavi archeologici e hanno condiviso i ricordi di quelle attività pionieristiche.

Il Museo ospita inoltre la mostra "Sguardi sull'ambiente e sulla sua tutela" curata dal Gruppo Trentino dell'Unione Italiana Fotoamatori.

Il 24 e 25 settembre si terrà l'incontro di studi internazionale "Alla ricerca delle miniere. Tracce di sfruttamento dei giacimenti di rame nella pre-protostoria della regione sudalpina" a cui seguirà, domenica 26 settembre, una giornata per il pubblico con laboratori e attività dedicati alla metallurgia nell'antichità. L'intensa stagione delle palafitte di Fiavé si conclude il 2 ottobre con "Porta un nonno al villaggio!" racconti e attività laboratoriali per nonni e nipoti.

Orari di apertura e tariffe

Il Parco Archeo Natura e il Museo delle Palafitte di Fiavé sono aperti dal 27 giugno al 10 settembre tutti i giorni dalle ore 10 alle 18, in agosto dalle ore 10 alle 19. Dal 10 settembre al 31 ottobre nei giorni di sabato, domenica e festivi dalle ore 10 alle 18. Il biglietto d'ingresso, che comprende anche l'accesso al Museo delle Palafitte di Fiavé, ha un costo di 7 euro, ridotto 5 euro, mentre è gratuito per i bambini fino ai 14 anni e per le scuole. La tariffa per i laboratori didattici è di 5 euro, per le visite guidate 3 euro con riduzioni nel caso di più partecipanti per nucleo familiare.

Parco Archeo Natura

Loc. Doss-Torbiera - Fiavé (Trento)

Museo delle Palafitte di Fiavé

Via 3 Novembre 57 - Fiavé (Trento)

tel. 0465 735019 - 0461 492161 (Ufficio beni archeologici)

museopalafittefiave@provincia.tn.it

www.cultura.trentino.it/Temi/Archeologia



AVANTI CON I GAMBERI PER TUTELARE L'HABITAT

Solo la qualità delle acque consente la sopravvivenza di una specie rara di gamberi della montagna

Ci sono animali che si guadagnano le attenzioni della popolazione e dei media, e che di conseguenza, ottengono anche risorse per progetti legati alla conservazione della specie. Altri invece, forse dall'aspetto meno «acchiappa like», combattono per la sopravvivenza. Maria Cristina Bruno, dottoressa del centro ricerche e innovazione della Fondazione Mach, ha rilasciato un'intervista al Corriere della Sera – edizione del Trentino – dove parla del gambero di fiume, o austropotamobius pallipes, la cui popolazione è calata del 50% a livello europeo negli ultimi dieci anni. Il gambero di fiume è presente da sempre in Trentino Alto Adige? «Abbiamo rintracciato la testimonianza di vendita al mercato del gambero già nel 1310, a Lana. Ma anche nelle cene del medio evo era un alimento molto diffuso. È presente anche in un dipinto del '500 di Baschenis, un affresco della chiesa di Santo Stefano a Carisolo».

Si dice che l'inquinamento dei corsi d'acqua sia la causa principale della forte riduzione del gambero nelle nostre acque. È vero? «Io non faccio analisi chimiche, ma lo stato di salute dei corsi d'acqua trentini è abbastanza buono, meglio che in altre parti d'Italia. Dobbiamo poi considerare che il pallipes vive prevalentemente nei ruscelli, nei canali, nei laghetti, non nei grandi fiumi. L'inquinamento comunque è una delle cause, insieme alla modificazione dell'habitat, al bracconaggio e all'introduzione di specie aliene. Dai nostri rilevamenti il pallipes era presente nel 20% dei corsi d'acqua che avevamo selezionato come adatti. Pur considerando che alcuni torrenti non si sono davvero rivelati tali, la diffusione



non arriva al 50% delle potenzialità». Il gambero è tutelato da strumenti normativi? «È una specie minacciata, presente nella lista rossa dell'unione mondiale per la conservazione della natura. L'Unione europea già nel '92 indicava la necessità di promuovere zone di conservazione. In Trentino il gambero entra nelle specie protette con la legge 11 del 2007. È assimilato a un pesce e se ne vieta la pesca per tre mesi, dal 1 aprile al 30 giugno. Il prelievo comunque è consentito solo per esemplari superiori ai 7 centimetri. Ma il problema non credo sia la pesca, quanto il bracconaggio. Siamo venuti a conoscenza di prelievi di intere popolazioni. Consideriamo che il pallipes ha un ciclo di maturazione di tre anni e depone le uova solo una volta, in autunno». Quali sono le sue caratteristiche principali? «È di colore bruno olivastro, può arrivare fino a 12 centimetri, ha chele sviluppate soprattutto nel maschio e possono ricrescere: capita che se le strappino nei combattimenti. Le uova si schiudono a fine primavera, i gamberetti rimangono con la madre per una settimana, si nascondono sotto il suo ventre. Mangiano prevalentemente carne, da adulti anche vegetali. Sono fotofobi, preferiscono il substrato roccioso, presenza di vegetazione, di modo che sia ombreggiato. Non amano temperature elevate, l'acqua tra 15 e 25 gradi, non troppo mossa. Per questo in Trentino li troviamo da 65 metri fino a 1800. I loro predatori sono uccelli, tra i pesci il luccio. Al Fontanazzo sono stati predati da dei visoni americani, che però sono specie aliene». Il consumo alimentare al giorno d'oggi non è particolarmente consigliato. «Sono sensibili ai pesticidi, perché sono affini agli insetti, e tendono ad accumulare i metalli pesanti. Nelle zone agricole sono dei catalizzatori di sostanze tossiche». La modificazione dei corsi d'acqua quanto può incidere sulla

conservazione del pallipes? «Molto. La rettificazione e cementificazione dei canali accresce la velocità dell'acqua, ne abbassa la temperatura, priva il gambero di quelle nicchie ombreggiate che sono il suo habitat. Proprio a San Michele, con gli studenti, stiamo recuperando un piccolo tratto di argine in modalità compatibili con la vita del gambero. I prelievi idrici e le precipitazioni torrenziali alternate a periodi di siccità sono un altro problema, perché il pallipes non può vivere senza acqua». Le specie aliene invece si adattano meglio. «Di gran lunga. Sono arrivate in Europa, in Italia e in Trentino dagli Stati Uniti per scopo alimentare. Noi purtroppo ne abbiamo due: il limosus e il gambero killer della Louisiana. Quest'ultimo, dal colore rosso, grande fino a 20 centimetri, si riproduce anche due volte l'anno e ogni volta produce sei volte la quantità di uova del pallipes. Le femmine possono produrre le uova anche senza il maschio. È aggressivo, resistente alla peste del gambero, riesce a vivere anche fuori dall'acqua. In Trentino è presente a Levico, Caldonazzo, Canzolino e Madrano. Ma lo abbiamo trovato anche nell'Albola e a Lagolo, in Alto Adige a Caldaro e nella fossa di Egna. È molto difficile da eradicare, i nostri ultimi rilevamenti a Lagolo hanno rilevato quantità in forte aumento». Cosa si può fare? «Si va con le nasse, i gamberi vengono raccolti e uccisi, ma la lotta è impari. I pescatori ci hanno aiutato, purtroppo i guardia pesca sono pochi, le risorse sono limitate». È possibile reintrodurre il pallipes in ambiente? Così sul Corriere del Trentino si legge: «Sì, in Italia l'allevamento si fa, ma il ciclo di maturazione è lungo e comunque bisogna considerare che è importante tutelare la diversità genetica. Per esempio in Trentino c'è grossa differenza tra le popolazioni presenti sulla sinistra o sulla destra dell'Adige».



ITINERARIO LIQUIDO NELLA VALLE DELLE CASCATE

*Il fascino di una
passeggiata tra
le Dolomiti di Brenta
e l'inconfondibile
scroscio dell'acqua*

Acqua che cammina o meglio: che scivola lungo la montagna per creare flussi acquatici di rara suggestione. Tra le tante valli dolomitiche solcate da impetuosi torrenti d'acqua ecco la Val Genova, soprannominata anche “valle delle cascate” per la straordinaria ricchezza d'acqua.

Rigagnoli più o meno scrosciati che creano altrettante cascatelle. Tra queste meritano una visita quelle del Lares, che prendono il nome dal larice, conifera particolarmente diffusa nella valle. Per ammirarla basta imboccare il sentiero della SAT che parte da Malga Genova, poco più di mille e 100 metri di quota. Camminando, in salita,

fin da subito il frastuono dell'acqua ci avvolge. Salendo si incontrano i tre salti della cascata, rinfrescanti d'estate per via dell'acqua che si nebulizza nell'impatto con le rocce sottostanti e affascinanti per via degli arcobaleni che si formano con il sole. La Val di Lares, nel suo primo tratto è molto impervia e forma un gradone di alcune centinaia di metri. Proseguendo sul sentiero si possono raggiungere altre mete: la Malga Lares (1891 m) e il Lago di Lares (2655 m), da cui scende il rio che dà origine alle cascate. Uno specchio d'acqua decisamente consistente, incastonato in un'area che solo a metà del secolo scorso ha subito un radicale stravolgimento climatico, con il drastico ritiro della neve sulla vedretta Lares, situazione che ha generato appunto il lago. Ma altre cascate attendono gli escursionisti. Basta concedersi una



lunga e rilassante passeggiata tra i boschi di faggi, ai piedi delle Dolomiti di Brenta, a due passi da Madonna di Campiglio, per ammirare lo spettacolo naturale delle Cascate Vallesinella Alte percorrendo il suggestivo Sentiero delle Sorgenti.

Si parte vicino al rifugio di Vallesinella, il percorso è entusiasmante per la bellezza dell'ambiente naturale che ci circonda, singolare area carsica nel cuore delle Dolomiti di Brenta.

A est è delimitata dal Passo Grosté e dalla Cima Brenta. A nord dall'Altopiano dello Spinale e a sud da Cima Freddolin. Lo spettacolo varia in base alla stagione: nel periodo del disgelo le cascate sono impetuose, mentre in altri mesi possono gelare o ridursi notevolmente. Oltre a essere uno dei principali Geosi-

ti del Parco Naturale Adamello Brenta, le cascate creano un microclima che favorisce la crescita di particolari specie vegetali. Ad esempio il pino mugo e il rododendro, che tipicamente si trovano a quote superiori, oltre i 1600 metri. Le Cascate Vallesinella Basse si trovano lungo lo stesso corso delle acque di quelle Alte e di Mezzo, ma poste a quota inferiore. Presentano fluttuazioni di portata elevate nel corso dell'anno e durante le diverse ore del giorno. Ciò dipende dalla fusione della neve e del ghiaccio che è minima all'alba e massima nel tardo pomeriggio. La struttura del terreno, con profonde forre sotterranee, riesce a far scomparire o emergere l'irruenza delle acque dolomitiche. Terreno che cattura, infiltra e pervade per centinaia di metri

le profondità di questa porzione di Brenta. Costituisce quindi nel suo insieme un enorme serbatoio d'acqua dolce.

Scendendo dal rifugio Cascate di Mezzo lungo il sentiero per malga Brenta Bassa, le Cascate Vallesinella Basse si possono ammirare sulla destra cercandole fra gli alberi del bosco guidati dalla musica dell'acqua. Dove è facile vedere pesci che guizzano con spontanea naturalità, rendendo la 'valle delle cascate' ancora più suggestiva.

Trota marinata, cavolo cappuccio e maionese di lamponi

Ingredienti:

1 trota ASTRO
1 cavolo cappuccio
Latte di soia
Olio di vinaccioli
Lamponi
Sale
Olio
Aceto
Zucchero

Esecuzione

Pulire e sfilettare la trota, mettere i filetti a marinare in sale e zucchero in parti uguali per una o due ore, a seconda di quanto è spesso il filetto.

Risciacquare, asciugare bene i filetti e tagliare la porzione a seconda di come si vuole impiattare.

Tagliare il cavolo cappuccio rosso fino fino e condirlo con sale olio e aceto.

Lasciare marinare in modo che resti croccante. Con del latte di soia, olio di vinaccioli e purè di lamponi, si fa una maionese con un mixer in immersione o frullatore aggiungendo l'olio di vinaccioli a filo fino a che non si ottiene la consistenza della maionese.

Impiattare a piacere.

Tempo di realizzazione non oltre le due ore.



Guglielmo Baron

Classe 1992, vanta importanti esperienze nel campo della ristorazione, lavorando per anni come sous chef al fianco dello chef stellato Alessandro Gilmozzi.

Da questa estate sarà ai fornelli nel nuovo locale aperto nel centro storico di Cembra, Cà dei Volti. Dopo gli anni di esperienza e sostenuto dallo stesso Gilmozzi e dal gruppo Cembrani Doc, viene affidato a lui questo nuovo progetto che sarà *"fucina di tradizione rivisitata in chiave contemporanea, una cucina a tratti territoriale e legata a prodotti di stagione in cui la ricerca delle materie prime di eccellenza sarà uno dei principali capisaldi. Il menù cambierà spesso e sarà caratterizzato da note di innovazione gastronomica mixate alle sue radici venete, e al territorio trentino che lo ha adottato ormai da anni"*.

GUIZZI DI GUSTO

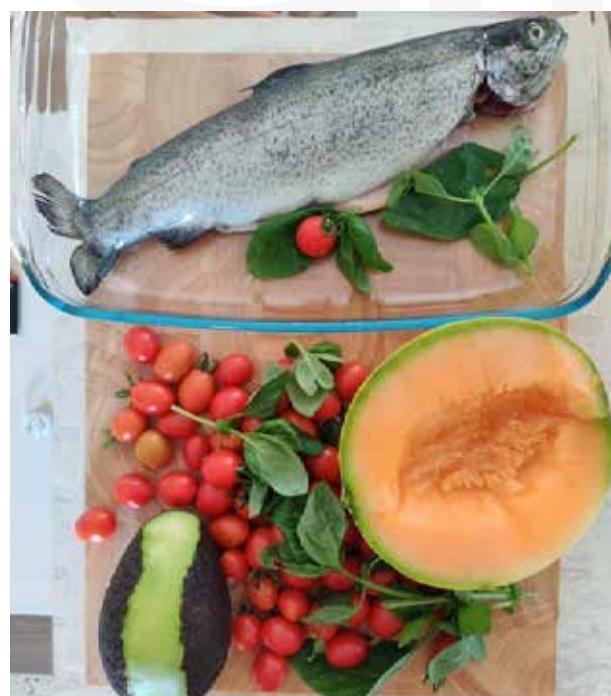
Trotella fresca estiva

Ingredienti

1 trota ASTRO
1 avocado
2 fette di melone
Basilico
Pomodorini
Olio evo

Esecuzione

Cuocere la trota al vapore con qualche erba aromatica. Tagliare a dadini l'avocado e il melone, disporli su un piatto da portata in modo circolare lasciando spazio al centro per i pezzetti di trota sfilettata. Guarnire con basilico, pomodorini e condire con olio evo aggiungendo qualche goccia di aceto pregiato.



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, mettendo il cuore più che la tecnica, anche se ogni sua proposta culinaria – rigidamente 'alla portata di tutti' – è studiata, elaborata e davvero da assaggiare.



Sorsi di birra per il piacere della gola. Per accompagnare una pietanza, per la gioia di un evento, o semplicemente per dissetarsi. Birra, ma sai che bevi acqua? Sembra una contraddizione, ma quasi il 95% di questa godibile bevanda ha nell'acqua la sua forza.

Le peculiarità chimico/fisiche dell'acqua sfruttata dai birrifici – specialmente quelli artigianali e che da qualche anno sono presenti anche tra le Dolomiti – sono decisive nell'imprimere carattere al prodotto finale.

Acqua rilevante nell'iter dell'elaborazione del mosto, altrettanto precisa per definire il profilo organolettico della birra. Sempre legato all'acqua usata nell'azienda dipende lo 'stile brassico'. Basta provare ad assaggiare quella che la rete idrica fornisce allo stabilimento.

Se dalle prese sgorga acqua dolce – in termini di residuo minerale - rilanceranno leggerezza e altrettanta scorrevole beva

SORSEGGI BIRRA E BEVI ACQUA

Una delle bevande più diffuse al mondo ha nell'acqua la sua intrinseca personalità

della birra, mentre se il birrificio sfrutta acqua dure ecco che la bevanda sarà complessa, corroborante, molto articolata, quasi impegnativa.

La moderna tecnica di produzione consente di 'migliorare' l'acqua per la birra, tramite tutta una serie di procedure, tra filtri e osmosi. Ma 'da sempre' la birra è in sinergia con l'acqua della specifica località di produzione.

Gli esempi non mancano. A partire dalla blasonata birra di Plzen, zona a sud di Praga. Dove l'acqua leggerissima imprime altrettanto stile alla 'sua birra', rinomata da secoli. Dove è scaturito pure il termine Pilsner, per indicare appunto birre leggiadre quanto di facile coinvolgimento.

Tante le località italiane che sfruttano la leggerezza idrica per ottenere delle Pilsner altrettanto accattivanti.

Diverso, radicalmente, l'uso di acque dure, solforate, con solfati elevatissimi, quasi 500 volte superiori alla media. Caratteri che hanno praticamente stravolto tecniche e stili produttivi, tra scambi esotici – la birra di una cittadina inglese, Burton on Trent, ha varcato i confini e preso la via della Indie, non a caso si chiama India Pale Ale – puntando sempre e comunque sulle caratteristiche dell'acqua. Sconvolgendo – a metà dell'800 – tutto il mercato inglese. Con Londra forte della sua acqua ricca di carbonati, indispensabili per produrre birre scure.

I solfati, inoltre, sono indispensabili per fare birra con molto luppolo, favorendo l'amaro più fine e coinvolgente, oltre che dare un tocco inconfondibile al colore.

Insomma, bevi birra e gusti pure acqua.

Acqua che può decretare successo o banalità di una birra sempre più variegata. Anche per meriti...idrici.

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



da allevatore ad allevatore



nuterra™

Il nostro programma di Sostenibilità

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