







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



SOMMARIO



Guizzo trentino 01 | 2022

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile: Diego Coller

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

www.troteastro.it





Seguici 🕶 🧿 💟 troteastro

Collaborazione tecnica Fondazione Edmund Mach Unità Acquacoltura e Idrobiologia Centro Trasferimento Tecnologico Dipartimento Ambiente e Agricoltura di Montagna dr. Filippo Faccenda

Coordinamento editoriale: Massimo Manfrini Francesca Pedrini Leone Chistè

GRAFICHE DALPIAZ scl

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

Leggila anche online: www.troteastro.it/guizzotrentino

Editoriale

MONDO ASTRO

- Una squadra per prodotti, sempre più genuini 6
- Acqua fredda, per trote sicure 8

Mare sempre più alto, coste e i territori a rischio 10

ARTE

L'acqua di Matteo Boato: riflesso del mondo

- Curling, il ghiaccio rovente dell'olimpiade
- 16 Pedalare sulla neve, nel bianco delle Dolomiti

ALIMENTAZIONE

- 18 Mangiare bene, per essere sani. Proprio come i pesci
- 22 Brividi di piacere per tutti i gusti
- 24 Pronta e (quasi) senza lische: è una novità di ASTRO
- 26 Polpette per tutti, impastate con la fantasia
- 28 A tavola con Guizzi di gusto
- 30 Un vino moderno di stampo antico

Guizzo trentino





































Editoriale



di Diego Coller Direttore ASTRO

Il risveglio vegetativo di questa primavera è in contrapposizione ai fuochi di guerra che giungono da Est, in una situazione internazionale a dir poco complicata, per descrivere questo periodo vissuto con un conflitto disastroso quanto drammatico e la pandemia non ancora completamente alle nostre spalle.

Venti di guerra seppur lontani, che pongono interrogativi per quanto riguarda non solo l'export verso Est, con maggiori difficoltà negli scambi e nel turismo, con tutto ciò che potrebbe comportare.

Noi di ASTRO saremo sempre disponibili a condividere azioni di solidarietà verso quanti sono fuggiti dal conflitto scatenato dalla Russia, persone in difficoltà, che hanno trovato ospitalità nelle comunità trentine. Lo ribadiamo anche proponendovi questo nuovo numero di GUIZZO, edizione pasquale, per onorare tutto quanto è legato alla cultura dell'acqua, non solo i prodotti tipici della troticoltura trentina.

Troverete la curiosità legata al Curling, disciplina olimpica su ghiaccio, che ha visto il Trentino giganteggiare a livello mondiale. Non mancano altre simpatiche osservazioni; dalla brezza di camminare sulla neve a piedi nudi, a come impastare al meglio una polpetta. L'acqua come forma d'arte, nei variopinti caroselli dell'artista Matteo

L'acqua come forma d'arte, nel variopinti carosetti dell'artista Matteo Boato, per una rassegna che girovagherà in diverse località italiane. Le questioni del gusto le troverete come di consueto nello spazio riservato a grandi chef - stavolta Alfio Ghezzi - è alla cucina casalinga curata da Silvia Agagliati Fozzer, sempre accorta nei suggerimenti per rendere gustoso e 'cibo sincero' il pesce d'acqua dolce.

Non mancano però altre considerazioni, compresa la novità di poter scegliere le nostre trote affumicate prive di ogni lisca.

Insomma, divagazioni e stimoli per un consumo responsabile, per rendere il pasto un momento di gioia e fraternità.



UNA SQUADRA PER PRODOTTI, SEMPRE PIÙ GENUINI



ASTRO in assemblea per ribadire l'impegno a sviluppare nuovi prodotti per i consumatori di ogni fascia d'età In Provincia di Trento operano 40 imprese ittiche con 70 impianti che sviluppano una produzione lorda vendibile che è passata dai 30.501.200 euro del 2019 ai 30.843.450 euro del 2020 nei vari comparti produttivi trote da carne, uova da rimonta e trote da semina con un numero di addetti occupati di circa 480 unità dislocati nelle zone di montagna o in quelle periferiche della nostra provincia dove risulta più difficile creare posti di lavoro e reddito alle imprese. Nel corso dell'anno il Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP ha contabilizzato ricavi per un totale di euro 6.290.526 con un incremento del 3,76% rispetto all'anno precedente, la Cooperativa Astro di euro 7.373.130 con un incremento del 6,7% per un totale delle due realtà associative che operano al servizio del settore ittico di euro 13.663.656.

Nel corso del 2021 sono state collocate sul mercato 262 tonnellate di prodotti marchiati IGP su un totale di tonnellate 728 per una percentuale pari al 36%, dato molto importante a fronte di una situazione commerciale complicata dal perdurare della pandemia



In collegamento l'Assessore all'Agricoltura Giulia Zanotelli.

"Malgrado gli effetti della pandemia, che si sono protratti anche durante il 2021 e che hanno causato una forte criticità nelle vendite nei canali Horeca, abbiamo migliorato in maniera importante il fatturato all'interno della grande distribuzione superando i 7.000.000 di euro, risultato che non si otteneva dal 2015" – dichiara il Presidente ASTRO Barbara Pellegri.

"Anche per il 2022 la politica commerciale di Astro proseguirà a porre la massima attenzione alla qualità del prodotto fortemente legata al territorio trentino sia in termini ambientali, attraverso politica di minimo impatto, sia in termini di genuinità, salubrità e origine che vengono sempre più apprezzate dal consumatore - ha sottolineato il direttore Diego Coller - La ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti che soddisfino le esigenze dei consumatori in tutte le fasce di età è un altro importante obiettivo che Astro vuole raggiungere."

"Il progetto industriale relativo agli OMEGA 3 ha subito nel corso degli ultimi due anni, un forte rallentamento a causa della pandemia che ha bloccato molti progetti di investimento delle aziende che collaborano a questo obiettivo. Nel corso della seconda metà del 2021 sono ripresi i contatti ed è stato elaborato un progetto di produzione con un'importante industria Farmaceutica, Fondazione Tera per la ricerca in oncologia e due importanti aziende alimentari per la commercializzazione di olio a base Omega 3 in capsule molli

e barrette energetiche salutari da destinare ai malati oncologici. – ha sottolineato Coller – siamo molto soddisfatti in quanto tali prodotti saranno distribuiti nelle farmacie italiane, mentre in quelle trentine attraverso una proposta d'accordo con un'azienda trentina."

L'assemblea è stata occasione anche per ringraziare il dott. Toller, capo sindaco e dottore commercialista che ha concluso il suo incarico all'interno della cooperativa e a Paolo Cappello, storico Presidente che ha guidato fin dall'inizio la cooperativa e il consorzio fino a qualche anno fa.

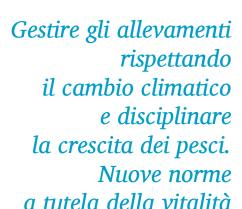
Si è poi passati all'intervento online dell'Assessore all'Agricoltura Giulia Zanotelli, intervento in cui ha assicurato il massimo sostegno e la massima disponibilità nel supportare il settore prestando particolare attenzione alle sue problematiche e soprattutto agli importanti progetti di sviluppo che il consorzio e la cooperativa hanno in cantiere per i prossimi anni.

"Il settore acquacoltura ha sofferto in questo periodo da VAIA problemi economici legati al COVID e adesso a fronte di una situazione economica che rimane ancora incerta, fortemente aggravata lo scoppio della guerra, che produce ulteriori rincari dei costi energetici - dichiara l'Assessore - come Provincia portiamo avanti il vostro settore, assicuro che proseguirà l'impegno della Provincia, anche con il supporto della ricerca e delle nuove tecnologie e in particolare implementando le risorse per la promozione, anche se ASTRO sta lavorando molto bene - conclude l'Assessore - Volevo ringraziarvi per il lavoro che state facendo, grazie anche a voi si valorizza pienamente l'immagine del Trentino".





ACQUA FREDDA, PER TROTE SICURE



Allevare trote in moderni centri di produzione rispettando precisi parametri ambientali, in sintonia con i flussi di torrenti, fiumi e laghi trentini dove guizzano trote in piena libertà. E farlo a partire dal controllo dell'acqua, elemento indispensabile per caratterizzare le carni del pesce alpino che mettiamo sulle nostre tavole.

Acqua alle prese con il generale cambio climatico, che influisce anzitutto sulle temperature di superficie, dalle fonti alle vasche dei troticoltori.

ASTRO controlla ogni fase e applica precisi interventi per disciplinare ogni accorgimento. Partendo proprio dalla temperatura dell'acqua che - tra novembre e marzo - non deve superare la media di 10° C.

Un parametro importante.

L'aumento di temperatura nei corsi d'acqua è un aspetto reale e impattante sugli equilibri ecologici degli stessi. La temperatura dei corpi idrici segue, a scala stagionale, quella atmosferica, anche se la variazione è da ascrivere pure all'aumento generale della temperatura atmosferica, e quindi ambientale, ma può essere dovuto anche a modifiche nel regime dei deflussi, siano esse legate al cambiamento climatico o a modifiche della gestione di prelievi e restituzioni in alveo per i diversi scopi, così come a modifiche dell'uso del suolo dei bacini scolanti, tra tagli di piante arboree o tempeste tipo Vaia.

In Trentino i valori più accentuati si sono registrati per il Sarca. Per quest'ultimo, l'incremento in 11 anni può essere stimato in ben 1,8 °C, mentre per l'Adige in Canale Biffis l'incremento in 17 anni è risultato più contenuto, stimabile in circa 0,5 °C. La ricerca guarda al futuro. Simulazioni condotte presso la Fondazione Edmund Mach e riferite al Trentino indicano un aumento



previsto nelle temperature atmosferiche, rispetto al regime termico attuale, di ulteriori 0.8 - 1.2 °C, nei prossimi 30 anni.

È immediato quindi ricondurre tali aumenti attesi a quelli che anche le acque impiegate negli allevamenti subiranno. Pertanto, risulta corretta una revisione dei termini del disciplinare in relazione alle temperature invernali effettivamente misurabili nelle acque in ingresso agli allevamenti trentini, le quali possono risultare, in alcuni casi, già ora sottostimate, e che, in prospettiva, sono certamente destinate ad incrementare.

Il disciplinare per allevare trote IGP del Trentino stabilisce modifiche non solo sul grado della temperatura dell'acqua - da 10° a massimo 12°C.- ma interviene su tutta una serie di procedure. Viene ad esempio consentito l'utilizzo della ceramica per le vasche, per agevolare la pulizia. Poi aumentato il ricambio dell'acqua (almeno 10 ricambi/giorno) e

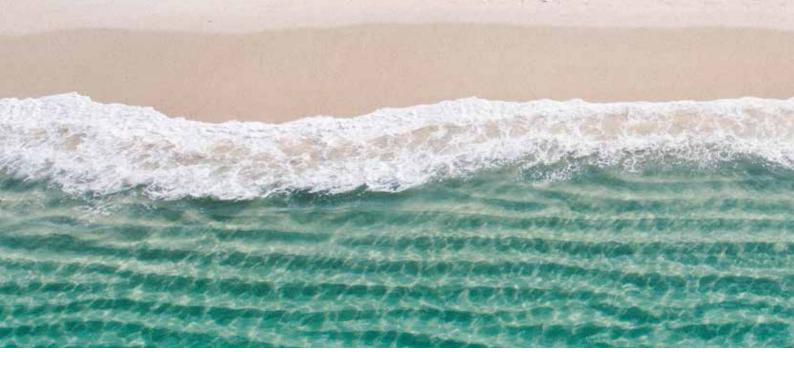
pure la densità del pesce per metro cubo, generalmente mai sopra i 30kg/m3.

Notevole attenzioni per quanto concerne la somministrazione di materie prime che potrebbero alterare il colore del prodotto o conferire alterazioni di gusto, fissando opportune pause di digiuno in previsione della macellazione del pescato. E ancora.

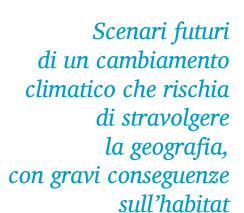
L'utilizzo del ghiaccio in funzione dei contenitori, per ridurre il consumo di plastica e sottovuoto non in busta. Per far fronte alle richieste della GDO si introduce inoltre la possibilità di confezionare in vaschette di materiale vario cartone e materiali ecocompatibili.

Tutto questo per elevare ulteriormente il legame tra il pesce allevato e l'habitat dolomitico che caratterizza l'acquacoltura. Per poter scegliere con fiducia quanto i troticoltori trentini mettono a disposizione del consumatore più attento e responsabile.





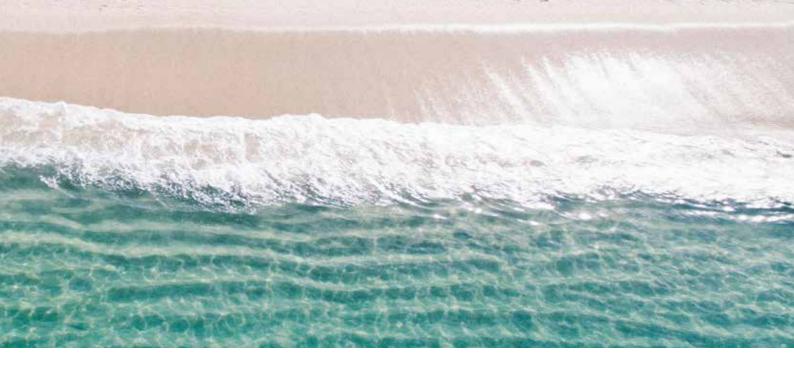
MARE SEMPRE PIÙ ALTO, COSTE E I TERRITORI A RISCHIO



Mille miliardi fanno un trilione, e forse ce ne vorranno 16 di trilioni di euro per difendere le coste del mondo dall'innalzamento del livello del mare da qui al 2100. Il fatto che pagheremo a rate e che saremo in 11 miliardi a fare la colletta ci fa dormire sogni tranquilli, ma il sogno potrebbe trasformarsi in un incubo e forse, invece che andare a letto, sarebbe meglio rimboccarsi le maniche.

La stima è molto attendibile, e in ogni caso è quanto di meglio abbiamo oggi, essendo stata fatta dai massimi esperti del settore per conto della Banca Mondiale. Si basa su diversi scenari d'innalzamento del livello del mare dovuto al riscaldamento globale, formulati dall'Intergovenmental Pannel on Climate Change (IPCC) delle Nazioni Unite, sovrapposti ad un modello digitale della costa con quota del terreno e considerando un centinaio di parametri, dalla densità di popolazione all'uso del suolo, dal valore delle strutture antropiche al costo della costruzione delle difese, nonché di quello della loro manutenzione e adeguamento al progressivo innalzamento del mare. Dall'analisi costi/benefici viene fuori che sarà economicamente conveniente difendere solo un terzo delle coste del mondo. Ovviamente la scelta ricadrà sulle megalopoli costiere, sui poli industriali e sui grandi delta fluviali, dove vive una quota significativa della popolazione mondiale e dove, anche un piccolo innalzamento del livello del mare, comporterebbe la perdita di estese superfici agricole.

Le società che decideranno di proteggere ad oltranza i territori costieri si dovranno assumere un impegno di lunghissimo (forse eterno!) termine e dovranno poter disporre di risorse adeguate. Intraprende-



re questa strada, senza la garanzia che queste risorse saranno disponibili, darà agli abitanti un falso senso di sicurezza, che potrebbe portare a maggiori disastri costieri. Basti pensare che per tutti gli scenari analizzati, la spesa maggiore da qui al 2100 non sarà per la costruzione di nuove difese, bensì la manutenzione di quelle già realizzate o che si costruiranno nei prossimi decenni. Se si sa che questo impegno non potrà essere mantenuto, meglio sarebbe decidere subito per l'arretramento strategico, seguendo l'esempio di Noè, che, divinamente consigliato, non fece resistenza al mare che avanzava.

Tuttavia, sembrerebbe che le opinioni delle parti interessate (normali cittadini e investitori) siano più negative sui risultati dell'arretramento strategico come metodo di gestione del rischio di alluvione rispetto a quelle di ricercatori, consulenti e professionisti.

Ciò crea un divario tra quello che i responsabili della gestione del territorio dovrebbero decidere e quanto le parti interessate sono disposte ad accettare, o l'accesa discussione fra chi vuole arretrare e chi preferisce morire, magari annegato, in casa propria.

Ed è questo il problema principale per chi deve assumere oggi decisioni che potrebbero dimostrarsi vincenti solo fra alcune decine di anni: non troverebbe il consenso della gran parte dei cittadini.

Buona parte di coloro che vivono lungo le coste non accetteranno di buon grado di arretrare e si comincia già a pensare che, oltre alla condivisione dei dati e dei possibili scenari futuri, nonché di un coinvolgimento diretto dei cittadini nelle valutazioni, sarà necessario operare in quello che già viene definito 'stato di guerra'. Quanto si sta facendo contro il COVID-19 costituisce forse il migliore allenamento possibile per la prossima competizione planetaria.

A fianco del 68% delle coste del mondo dove si stima che l'arretramento abbia il miglior rapporto costi / benefici (Banca Mondiale) vi sono altri siti nei quali le strategie di difesa o di adattamento saranno inevitabili. È il caso delle grandi città costiere, dove lo spostamento degli edifici è pressoché impossibile, tanto che sono stati realizzati o sono in corso diversi progetti di mitigazione delle inondazioni (es. Venezia, Londra, Amburgo, Boston, Hong Kong); generalmente basati su barriere mobili, dune artificiali, elevazione del terreno, mentre le aree edificate vengono racchiuse da argini che separano nettamente il mare dalla terraferma.

In Italia sono circa 22 i milioni di metri cubi di sabbia prelevata dai fondali marini dal 1994 ad oggi, a cui si deve sommare quanto proveniente dalle cave presenti nelle pianure alluvionali o prodotto per frantumazione di rocce. E, solo considerando i tratti in erosione, noi dobbiamo coprire 1.700 km di spiagge.

Se volessimo mantenere il profilo naturale delle spiagge con un innalzamento del livello del mare di un metro sui quasi 4.000 km di coste basse italiane, avremmo bisogno di oltre tre miliardi di metri cubi di sedimenti, e al costo attuale del dragaggio e del refluimento (circa 15 euro a metro cubo) si arriva 45 miliardi di euro. Siccome sarà difficile trovare tutta questa sabbia in mare, potremmo continuare a fare buche nelle pianure alluvionali per estrarre sabbia e ghiaia.

L'unione di difese costiere con ripascimenti artificiali, oltre che stravolgere il paesaggio e incidere sulla qualità dell'offerta turistica, avrebbe costi non molto diversi. Ma questa sarebbe solo una minima parte dell'impegno economico richiesto dalla strategia di difesa ad oltranza, perché il mare aggirerebbe le dighe, risalirebbe lungo le aste fluviali e i canali di bonifica, dovremmo rialzare ponti e tutto quanto si raccorda con essi, tutti gli scarichi a mare andrebbero adeguati ad un livello più alto, il livello delle falde s'innalzerebbe sopra al piano campagna, e sarebbe una falda di acqua salata. E l'elenco non finisce qui!



Matteo Boato - Barche, olio su tela, 100x100cm, 2021 (particolare)

L'ACQUA DI MATTEO BOATO: RIFLESSO DEL MONDO

La libertà del pensiero, l'aerea leggerezza di chi sa stupirsi, di chi riesce a stare a galla e a sorridere, remando con la creatività e il sogno'.

Aqua, scritta così, per legami non solo fonetici e di grafia. Volutamente ancestrali e nel contempo 'aqua' nella parlata veneta, veneziana in particolare. Perché Matteo Boato, dinamico artista trentino, ha proposto una mostra totalmente dedicata a questo universale liquido naturale, appunto l'acqua.

Opere leggiadre, proprio come suggerisce la vista di un habitat pienamente in sintonia con l'acqua.

Sulle tele una pittura ad olio decisa, scandita con uno stile che già i critici definiscono 'boatiano', segni che sembrano microsculture cromatiche e nel contempo segni che richiamano la leggerezza, la stessa trasparenza traslucida di un acquarello.

Matteo Boato ha radici in acqua. La sua famiglia è veneziana doc e la laguna segna tangibilmente le ultime opere di questo artista poliedrico, pure musicista e creativo in progetti ingegneristici di bioarchitettura. Ecco allora la sequenza pittorica delle barche sospesa sull'acqua della Serenissima. Imbarcazioni tipiche, nomi di carattere, quali Sàndolo, Batèla, Balòtina, Mascarèta, Còfano, Topa, Gondolìn, Gondolone, Barcheta, Gòndola, tutte idonee al contesto veneziano.

'Le barche non sono semplici scafi: sono il riflesso del mondo, sono per me la realtà tangibile che incontra l'ignoto, la fantasia, l'inconscio. Sono la libertà del pensiero, l'aerea leggerezza di chi sa stupirsi, di chi riesce a stare a galla e a sorridere, remando con la creatività e il sogno'ribadisce nelle interviste l'artista.



Matteo Boato - Barche, olio su tela, 100x100cm, 2021

Realtà materiale che incontra la realtà dei pensieri. Perché le nostre personali, individuali, vibrazioni emotive, magistralmente rese dai tenui, poetici colori dell'acquerello - scrive nella introduzione alla mostra Nicoletta Tamanini, autorevole critico d'arte - sono racchiuse nell'intimo di ognuno di noi, raffigurato da una barca ben delimitata e circoscritta, che, insieme ad altri vascelli, navigano nelle acque impetuose dell'esistenza.

E ancora. 'Penso all'acqua come a un mare primordiale, a un elemento vitale che ci ha dato la vita nella forma di agglomerati di cellule, milioni di anni fa, e che, in qualche modo, rimane il nostro riferimento più antico spiega Boato. Alimenta e protegge esseri umani e città, riflette la nostra esistenza, cura e ci fa ammalare, può essere benedetta o spietata a seconda del nostro comportamento. Io la immagino vista dalla terra, ma può arrivare anche dal cielo, raccontare o cancellare la nostra vita.' Il recente ciclo pittorico di Boato s'immerge nella frugale bellezza di una Venezia eterna, indimenticabile. Città del

«La mia vuole essere una dedica a Venezia e al mio papà Sandro, che lì ha sempre voluto tornare e che ora vi è sepolto. Una città alla quale mi sono accostato inseguendo l'idea di nucleo urbano e di disegno architettonico riflessi nell'acqua». Un sentire che è poi diventato pittura, perché per Matteo Boato esiste «un'altra Venezia», quella dentro l'acqua. «C'è un'acqua che custodisce una città antica. Desideravo comporre un racconto tattile e vibrante, perchè quando si guarda un palazzo della laguna, spesso è accompagnato dal suo riflesso. Nei canali, inoltre, sopravvive anche una sorta di memoria, un racconto non esplicito della città, un mondo protetto dall'acqua», afferma.

L'artista delinea quindi un parallelo tra la natura e l'umano. «L'acqua è un po' il sangue della città, e della terra in senso più lato. In modo simile allo srotolarsi della nostra vita liquida, l'acqua sfiora, travolge, abbraccia, scorre via. Ho cercato di dare un volto al mare che abbiamo dentro, per questo le barche colte dall'alto nello sfolgorare dei loro colori, in realtà raccontano qualcosa di intimo, quel mare fatto anche di bianco e nero che sento dentro. Un'acqua in cui confluiscono amori, affetti, difficoltà familiari, che attraverso la pittura ha trovato la via per uscire, straripare, spaziare in libertà. Una vera e propria cura per me».



Credit: olympics.com

CURLING, IL GHIACCIO ROVENTE **DELL'OLIMPIADE**



Lo sport più insolito, l'oro del campione olimpico Amos Mosaner, maturato tra le vigne della Valle di Cembra

E' ora sulla bocca di tutti anche se il curling è una rarità sportiva per certi versi ritenuta assurda. Eppure è una disciplina che sancisce l'oro. Quello delle medaglie del duo Stefania Constantini e Amos Mosaner. Undici partite vinte su 11 incontri e a Pechino umiliano i 'mostri delle bocce sul ghiaccio' ritenuti imbattibili. Una vittoria che parla decisamente trentino. Per tanti motivi, enologici compresi.

Anzitutto Amos Mosaner è un cembrano decisamente DOC. Precisi i riscontri: perchè è nato a Cembra, dove vive e dove - fino a qualche vendemmia fa - lavorava nella locale azienda vitivinicola dei fratelli Zanotelli, vignaioli fondatori dei Cembrani DOC, congrega di 6 cantine locali che promuove il vino della vallata. Senza tralasciare che a Cembra il curling è di casa, nell'apposito stadio del ghiaccio, autentica fucina di praticanti visto che la compagine azzurra si allena quassù e i componenti del team sono originari proprio di questa vallata.

Altra similitudine, forse troppo ardita: per farle scivolare sul ghiaccio, bisogna conoscerle bene le bocce granitiche del curling. 'Stone' che richiamano le pietre porfiriche di Cembra, i blocchi mirabilmente sistemati da schiere di generazioni contadine lungo il perimetro dei vigneti. Muri a secco per ben 708 chilometri, segnali inconfondibili di un paesaggio vitato protetto dall'Unesco.

Con la vittoria di Pechino tutta la valle s'è mobilitata. Campane e botti delle bottiglie stappate. Brindando al curling, ad Amos e alla compagine azzurra. Ricordando proprio come il 'ragazzo d'oro' possa vantare un recente passato da autentico viticoltore cembrano.

Amos Mosaner è figlio di vignaioli. Ha sempre aiutato ad accudire pergole di Schiava e filari di Pinot nero che i Mosaner curano con grande dedizione sui pendii a rischio d'equilibrio lungo l'Avisio.

In vigna con nonno Alessandro - 90 e più vendemmie alle spalle - e con papà Adolfo (responsabile della cura del ghiaccio dell'impianto di gara sotto casa) per una viticoltura eroica, in una valle dove la vite è vita. E dove da oggi è anche 'patria delle bocce che scivolano sul gelo'. Perché il curling è una filosofia di comportamento. Senza barare, senza mai insultare l'avversario. A prescindere dal risultato.

Amos ha subito imparato il significato di fatica e l'importanza della precisione. Riuscendo a conciliare la passione per questo 'strambo sport' con la sua innata bravura di cantiniere. Lo ricordano con grande affetto i tre fratelli Zanotelli, azienda nel cuore di Cembra, specialisti in vini decisamente di montagna, dal Mueller thurgau al Riesling, senza tralasciare varietà stanziali, schiava su tutte.

'E' stato con noi fino alla vendemmia del 2017, fino a quando ha vinto il concorso per entrare come sportivo nell'Aereonautica Militare - ricorda con orgoglio e ammirazione Orietta Zanotelli dimostrando ottime qualità, in ogni mansione enologica. Siamo stati tra i suoi primi 'sponsor' e lo consideriamo ancora uno di noi, pronti a festeggiarlo al meglio quando tornerà a casa.'

Curling, Cembra e vino. Un legame che non riguarda solo le 'pietre d'oro' a Pechino. Tra i primi campioni di questa disciplina la citazione d'obbligo è per Andrea Pilzer, cembrano di Faver, figlio di Bruno, uno dei 'mastri distillatori' più rinomati d'Italia

Il giovane Pilzer è stato della compagine azzurra fino alle olimpiadi di Seul e ha tralasciato l'agonismo solo perché costretto da importantissimi incarichi internazionali in qualità di massimo esperto nelle ricerche scientifiche sull'intelligenza artificiale. Da qualche anno è ad Helsinki e sicuramente a tifato per Amos, col quale - assieme al suo compaesano Daniele Ferrazza, Simone Gonin, piemontese e Joel Retornaz, allenatore svizzero ma cembrano d'adozione aveva gareggiato in numerosi campionati, olimpiadi di Torino e Seul su tutte.

Andrea Pilzer non ha certo dimenticato il 'suo sport', neppure suo papà Bruno. Che sull'etichetta di un portentoso gin ideato e prodotto a Faver - compare proprio l'immagine di una 'pietra del ghiaccio'.

Gin, l'alcol della grappa più intrigante e la botanica che si sposano col ghiaccio. Abbinamento sincero proprio con il curling. La vittoria di Pechino ha inoltre subito mobilitato anche gli artefici della cucina della vallata. Cembra è parte integrante della Valle di Fiemme e Alessandro Gilmozzi è pronto a mettere in tavola una proposta culinaria decisamente... curlinga. Coinvolgendo pure ai giovani cuochi dell'ambito turistico. Come Guglielmo Baron, promettente chef, titolare del nuovissimo Cà dei Volti, ristorante gourmet nel centro storico di Cembra, a due passi dallo stadio del curling. Per ulteriori momenti festosi. Curling, il gioco sull'acqua

dura. Liscio. Gentile, per il pia-

cere della sfida.





Credit: cyclingpro.net

PEDALARE SULLA NEVE, NEL BIANCO DELLE DOLOMITI

Quando la bicicletta diventa un mezzo meccanico per tracciare percorsi da sci Gareggiare in bicicletta pedalando su in percorso tracciato nella neve. Competizione insolita, decisamente innovativa, ospitata dalla Val di Sole, in un freddo fine settima di dicembre. Sfida sui pedali, prova di ciclocross tra fango bianco e - in certi tratti - ciottoli di ghiaccio e soffice manto nevoso. In un panorama da cartolina natalizia, nel paesaggio dolomitico solitamente riservato allo sci. Così - una primissima per l'Italia - al posto delle lame per scivolare sulla neve, gli atleti hanno inforcato speciali due ruote. Pedalando con vigore, per domare il tracciato

di gara, pure per battere il freddo pungente. Ma come si è giunti ad allestire una simile competizione decisamente da 'circo bianco'? Tutto scaturisce da alcune ipotesi sollevate da un manipolo di ciclocrossiti che in Val di Sole avevano gareggiato nelle prove dei Campionati mondiali di mountain bike a Commezzadura.

Kermesse ospitata per la prima volta nel 2008 e - grazie ai riscontri e sperticati elogi dei concorrenti - corsa iridata nel 2016 e nell'estate dello scorso anno. Un successo che spinge la Val di Sole a mirare verso ulteriori traguardi. Lasciando spazio a nuovi orizzonti del ciclismo internazionale, decisa ad accoglierlo in toto: ci sono le strade dei passi alpini su cui pedalare, ci sono i boschi e i prati, con appositi tracciati, riservati al variegato mondo dei 'pedalatori'. Percorsi che l'inverno... diventano bianchi. Con l'ulteriore miraggio di annoverare il ciclocross su neve addirittura all'interno delle Olimpiadi invernali! Proprio così: pedalare su anelli che si snodano tra piste di gara riservate allo sci da fondo, a tutte le altre discipline nordiche. Biathlon su tutti.

Il ciclocross ha una natura selvaggia, esplorativa, che fa sì che si possa adattare ad ogni terreno, neve compresa.

L'iter della bianca Coppa di ciclocross di Vermiglio ha coinvolto tecnici e grandi esperti che operano nelle Fiandre, in sinergia con gli operatori trentini, per esplorare tutta una serie di incognite. Dalla scelta della data per la competizione, l'interrogativo sulle condizioni della neve, tra nevicate e bizze meteo, per stabilire eventuali percorsi alternativi sfruttando gli anelli battuti dallo sci da fondo. Dotati di cannoni, per l'innevamento artificiale. Le nevicate d'autunno hanno subito fugato ogni dubbio: la gara si poteva fare senza alcuna forzatura scenografica.

Fiocchi che mutavano il paesaggio e pure i possibili tracciati, i percorsi prestabiliti, riservati ai partecipanti. Con l'altro interrogativo: come diavolo si disegna un percorso di ciclocross sulla neve? Correre sulla neve non è una cosa così rara in inverno, a qualsiasi quota e latitudine, ma immaginarsi un percorso specifico è una novità assoluta. A Vermiglio si è creata così una squadra più variegata che mai. Da una parte i montanari, avvezzi al clima rigido e alla gestione della neve per le gare di sci; dall'altra gli esperti fiamminghi, che da anni tracciano percorsi, piantano paletti, disegnano curve, saliscendi e ostacoli.

Pale e gatti delle nevi della Val di Sole si sono incontrati con camion e mezzi motorizzati arrivati dalle Fiandre. Due squadre così diverse non è facile immaginarsele, eppure la collaborazione ha funzionato alla perfezione.

E' stato stabilito un percorso interessante ma non estremo, che permettesse di fare velocità senza rischiare troppe cadute. Qualche caduta in più potevamo accettarla, ma senza esagerare, anche perché la neve è imprevedibile. Così abbiamo disegnato un circuito con tanti rettilinei, ma che richiedesse ugualmente grandi doti tecniche, perché sulla neve anche dove si spinge bisogna riuscire a restare in equilibrio. Un percorso nuovo, ma che non stravolgesse i valori dei migliori in gara.

Per riuscirci - ribadiscono gli organizzatori - abbiamo dovuto anche schiacciare la neve con i mezzi pesanti, per evitare che le tracce delle ruote diventassero troppo profonde: è un metodo classico nello sci ma noi non lo conoscevamo, l'esperienza dei maestri da sci è stata decisiva.

Dai tracciati alla gara. Con i corridori che cercano di scaldarsi pedalando sui rulli sotto tettoie improvvisate, con temperature che invitano a sorseggiare qualche vinbrulè.

Atleti che cambiano parere subito dopo la ricognizione, decisi a compiere una corsa quanto mai stramba, ma su percorsi e condizioni decisamente insoliti.

Tutti tremano, nonostante la sperimentazione di opportune tute termiche, e inforcano le bici con coraggio e determinazione. Per onorare un nuovo modo di corsa su due ruote, diversa, molto piaciuta al pubblico assiepato lungo il tracciato.

Difficile però pensare che il ciclocross su neve abbia immediato futuro olimpico. L'iter di un eventuale ingresso nel programma a cinque cerchi è lungo. Potrebbero essere necessari dieci anni, ma l'importante è cominciare a provarci, perché potrebbe dare un beneficio a tutto il ciclismo, come è accaduto con la BMX o con la pista in alcuni paesi. Ma un guizzo olimpico, in Val di Sole è andato in scena davanti ad oltre 4 mila spettatori, forse infreddoliti, ma orgogliosi di aver tifato per uno sport assolutamente spettacolare.



MANGIARE BENE, PER ESSERE SANI. PROPRIO **COME I PESCI**



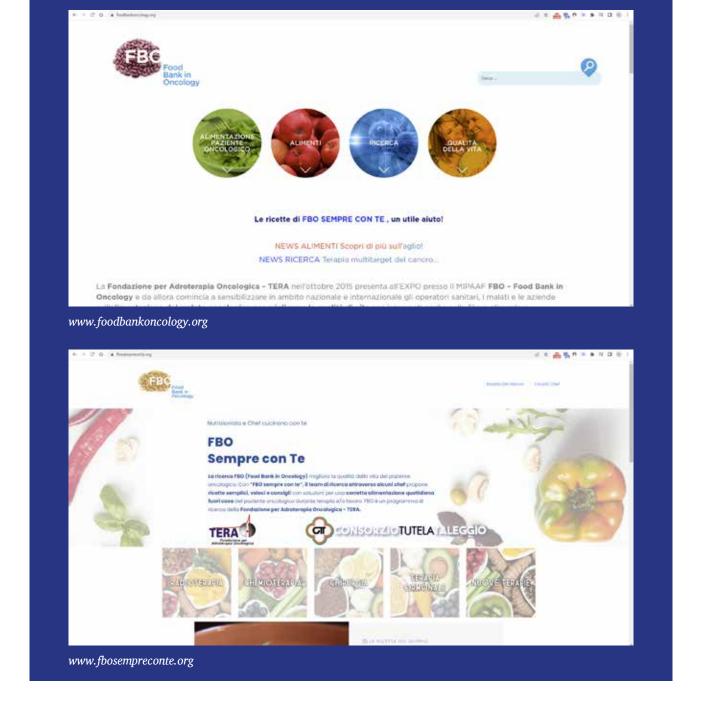
La medicina studia l'evoluzione degli stili alimentari e le trote possono aiutare in ogni cura, anche in oncologia.

Cibo e salute, tema di grande attualità e che pone l'alimentazione quotidiana al centro di grandi discussioni e di progetti a tutela del nostro benessere. Mangiare per migliorare il tenore di vita, nutrirsi per salvaguardare il nostro organismo. Scegliere pesce è sempre consigliabile, comprese le specialità di ASTRO. Optare poi per diete opportune, studiate in base a precisi criteri salutistici. Comprese le pietanze dei molteplici settori della catena alimentare per il miglioramento della qualità di vita di persone impegnate nel combattere malattie oncologiche.

Da oltre 30 anni la Fondazione per Adroterapia Oncologica TERA opera nell'ambito dei sistemi più avanzati al mondo della radioterapia e dal 2015 studia anche i migliori sistemi alimentari riservati a pazienti oncologici. Partendo da una considerazione: il cancro si combatte anche mangiando.

Lo ribadisce Gaudenzio Vanolo, segretario generale della Fondazione TERA che tramite uno strumento un portale web (FBO ovvero Food Bank in Oncology, www.fboweb.it) consente di suggerire in base alle evidenze scientifiche gli alimenti in relazione allo stato di salute di persone in cura, allo scopo di collaborare alla terapia con una giusta, idonea nutrizione. Una speciale ricetta, si potrebbe dire, da suggerire agli operatori sanitari ancor prima che ai pazienti, per coinvolgere e sensibilizzare della questione anche le aziende della filiera alimentare.

Tra queste è coinvolta ASTRO, con le produzioni di trote autenticamente nate in Trentino, pesce d'acqua dolce dolomitica, sinonimo di guizzante vitalità oltre che di naturale salubrità.



Una ricerca multidisciplinare riservata alle persone alle prese con il male, per promuovere rinnovati stili di vita, adeguati al paziente attraverso una interazione tra attività fisica, alimentazione e ambiente. FBO nasce infatti dalla ricerca della Fondazione TERA che dal 1992 si dedica alla ricerca scientifica in oncologia promuovendo e progettando tecnologie avanzate ed innovative per la cura e il miglioramento della qualità della vita del paziente.

Grazie al suo laboratorio presso il CERN di Ginevra, TERA ha incontrato ricercatori di varie discipline tecnico-scientifiche e cliniche, impegnati in tutto il mondo nei più avanzati trattamenti delle patologie oncologiche, riuscendo così a sviluppare una crescente consapevolezza ed attenzione verso tutti i molteplici aspetti che concorrono al miglioramento della qualità di vita dei pazienti affetti da questa patologia.

Alimentazione con un ruolo importante e strategico per la terapia e post terapia, non solo per temi clinici, pure psicosociali ed economici.

Per consultare stimoli e suggerimenti adeguati basta collegarsi al portale della Fondazione TERA, dedicato specificatamente all'alimentazione oncologica: www.foodbankoncology.org.

Una vera piattaforma online, che mette a disposizione dei pazienti e dei professionisti, tutti i risultati che correlano l'oncologia e il cibo.

E ancora. La più ampia divulgazione di due indirizzi web, www.fboweb.it e www.fbosempreconte. org, permette di dare sostegno in mezzi e collaborazioni alle sperimentazioni di ricerca sugli alimen-



ti che sono mirate in particolare alle valutazioni di composizione, con focus specifico per sostanze "bioattive" di cui sia riconosciuta l'importanza nella funzionalità degli alimenti stessi. Inoltre si descrivono i processi tecnologici tradizionali o innovativi applicati nella pratica quotidiana, preservando le proprietà organolettiche.

Aspetti che vanno da una appropriata alimentazione, alle proprietà organolettiche e nutrizionale dei vari alimenti, alle forme di coltivazione, stoccaggio, conservazione, produzione di essi, ai vari controlli di qualità e genuinità; insomma tutto quello che nella catena alimentare può migliorare la qualità della vita del paziente.

Da decenni numerose sono state le ricerche che hanno contribuito ad approfondire il tema del legame tra il benessere degli individui malati di cancro e le scelte alimentari compiute, sottolineandone l'estrema rilevanza non di sola prevenzione.

Inoltre non è di minore importanza la necessità di promuovere l'impiego di prodotti in grado di assicurare un adeguato livello qualitativo e quindi di fornire un corretto apporto nutrizionale e soprattutto migliorare il ruolo della metodologia di preparazione che, oltre alla soddisfazione del gusto del consumatore, dovrebbe preservare e massimizzare l'apporto di componenti nutrizionali e di sostanze bioattive.

Per calarci più specificatamente nelle tematiche trattate all'interno del portale, partiamo da alcune sezioni utili per la vita quotidiana, pratiche ma anche informative:

- Spiegazione dei diversi componenti nutrizionali (es. carboidrati etc.)
- Descrizione dei diversi possibili trattamenti oncologici (es. radioterapia)
- Descrizione di diverse sedi tumorali con relativi fattori di rischio e protettivi quando validati scientificamente
- Descrizione degli effetti avversi delle terapie (es. alterazione del gusto) con suggerimento di cosa fare, cibi utili e da evitare. Inoltre presenza di ricette elaborate ad hoc per ogni tipo di effetto collaterale
- Consigli utili su come leggere le etichette, organizzare il frigo e la dispensa
- Test per valutare il proprio stile di vita Domande frequenti
- Sezione alimenti in cui sono raccolte in modo sistematico ed organico le conoscenze su ogni singolo alimento fornendone un quadro completo di insieme.

È in quest'ottica e con queste finalità che nasce la collaborazione con Trote ASTRO e con altre realtà della filiera alimentare.

La sostenibilita' 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:









PASSA A TROVARCI AD AQUAFARM 25-26 MAGGIO 2022 STAND N. 62





WWW.ALLER-AQUA.IT



BRIVIDI DI PIACERE PER TUTTI I GUSTI



In alto i cucchiaini, si gusta il gelato! Una golosità tutta italiana, simbolo di una cultura alimentare che ha radici lontane - gli arabi riuscivano a condensare l'acqua sfruttando l'escursione termica del deserto per gustare il sorbetto - che riesce perfettamente a soddisfare il palato in ogni stagione. Specialmente in quella primaverile.

Freschi brividi di piacere che - si spera - aiutano a sollevare il morale, nonostante questi echi di guerra alle porte d'Europa. Gelato radicalmente diversa da banali - e propagandati in mezzo mondo - ice cream, contrabbandati con l'italianissimo (non solo come parola) gelato.

Adesso si nomina solo come 'gelato', come capita a prodotti del Made in Italy, pizza e spaghetti su tutti. Termini che non vengono tradotti, anche perché l'ice-cream è proprio un'altra cosa.

Non si tratta dunque di una mera affermazione di orgoglio linguistico (lo abbiamo inventato noi italiani e deve essere chiamato in italiano), ma di una distinzione tecnica.

Nella produzione di ice cream l'aria viene incorporata forzatamente nella miscela di lavorazione: viene insufflata con un apposito procedimento meccanico, mentre per 'mantecare' il vero gelato l'aria introdotta naturalmente attraverso la rotazione (e qui sta l'abilità del gelatiere). Così, il volume del 'simil gelato' si presenta al doppio del volume rispetto al peso, penalizzando gusto e consistenza.

Senza contare che di solito nel gelato artigianale si parte da materie fresche, mentre nell'ice cream si sfruttano materie in polvere da reidratare.

Torniamo all'originalità del gelato. Quest'anno il gusto del 2022 è la Dolce Sinfonia, con cioccolato, nocciola, ricotta e fichi secchi al rum. Freschi brividi di piacere aiutano a sollevare il morale: alcuni ricercatori sostengono che gustare un gelato inneschi nel cervello un appagamento simile a quello provato nell'ascoltare musica.

Forse perché in periodo gravato da Covid abbiamo più bisogno di rassicurazione, per quanto riguarda le tendenze in gelateria, quest'anno prevalgono i gusti 'comfort' a cominciare da cioccolato e creme, ma si notano anche le istanze salutiste, con una serie di proposte senza zuccheri aggiunti, senza lattosio, senza uova, senza glutine, studiate e calibrate con grande attenzione anche per chi è costretto a delle rinunce.

Nelle competizioni tra gelatieri ecco la 'ricetta' pluripremiata: gelato fior di latte alla bacca di vaniglia bourbon con sorbetto al cocco, inserto di fior di latte al miele di castagno, salsa mango e passion fruit e lime e crumble al cocco, il tutto decorato da una cialda che riprende gli esagoni dei favi delle api.

E per quanti amano gelato all'olio extravergine d'oliva? Crema emulsionata con timo e rosmarino. Il gusto crema a base di cioccolato bianco e curry, quello di frutta, melone bianco allo zenzero candito.

Meglio confezionato o di gelateria? Il secondo viene prodotto quotidianamente e ha meno conservanti. Ma per un sano piacere cercate di evitare quelli con i coloranti (facili da riconoscere grazie ai colori carichi). Cercate poi i locali che partono da ingredienti freschi evitando chi li produce con miscele pronte a cui vengono aggiunti acqua o latte. Anche qui il colore (insieme con la lista degli ingredienti esposta in gelateria) vi aiuta. Frutta e prodotti naturali danno toni pastello e forniscono importanti elementi nutrienti, tra cui la vitamina B e il calcio.

La conoscenza di tutti i pregi del gelato artigianale è sempre più chiara ai consumatori e i gelatieri sono ormai professionisti specializzati della gastronomia, esperti in un particolare settore la cui storia nasce nella Penisola.

Talmente legata alle tradizioni nostrane che è stato dato il via all'iter per la candidatura all'Unesco della qualifica di "Maestri del Gelato Artigianale di Tradizione Italiana".

Inoltre, il gelato artigianale è ormai al passo coi tempi e i gelatieri, al pari degli chef, sono ambasciatori di prodotti di territorio, ingredienti di stagione, ricette delle tradizioni regionali. Si moltiplicano infatti gli orti e i frutteti di proprietà da cui arrivano le materie prime, non mancano gelatieri che fanno accordi con stalle di campagne vicine per avere a disposizione il miglior latte e che selezionano i fornitori per assicurarsi chicche di eccellenza (dai pistacchi alle nocciole, dalle uova agli oli essenziali, dalle erbe aromatiche ai cru di cacao, dai caffè ai baccelli di vaniglia).

Dunque, brandiamo coni o coppette, per gustare al meglio il vero gelato, orgoglio e golosità decisamente un... brivido di piaceri.





PRONTA E (QUASI) SENZA LISCHE: È UNA NOVITÀ DI ASTRO



Tecnologia e maestria nella lavorazione, per garantire facile consumo di trote, praticamente senza alcuna lisca E' il sogno di gran parte dei consumatori: gustare il pesce in spensieratezza, senza far troppa attenzione alle naturali lische delle carni.

La maestria di schiere di massaie, di oculati pescatori e altrettanti cuochi e bongustai si sino cimentati fin dall'antichità nelle tecniche manuali della pulizia, filettatura e l'altrettanta procedura per togliere le spine al pesce destinato al pasto, indipendentemente dalla tipologia o provenienza.

Togliere le spine a pesci di grossa o comunque consistente taglia è relativamente facile. Le lische sono proporzionate al peso, alla massa corporea. Molto più impegnativo è il procedimento per diliscare trote.

Perché giustamente si mettono in tavola ancora freschissime, quasi appena pescate, con le lische tenacemente ancorate alle carni. Ma se scegliete una trota opportunamente 'lavorata' per essere successivamente avviata ad un processo di affumicatura, le lische saranno solo un ricordo.

Perché le più insidiose, quelle microscopiche, saranno quasi totalmente tolte da una ipertecnologica macchina, entrata in funzione nel centro ASTRO di Lavis.

Viene usata per i filetti destinati all'affumicatura, carni rilassate poggiate su appositi rulli con speciali indicatori ottici e altrettante scanalature, tra pesi e contrappesi in

grado d' scovare - e togliere - ogni lisca. Un controllo elettronico, altamente digitalizzato, per garantire la massima pulizia. Tecnica d'avanguardia, affidabile e a tutela della qualità. Quella che caratterizza le trote ASTRO nella confezione DELIZIOSA.

A proposito di diliscare la trota fresca: come procedere per pulirla e ottenere un filetto quasi privo di spine?

Bastano pochi accorgimenti e un minimo di manualità.

Anzitutto impugnare un coltello dalla lama il più possibile sottile e pure flessibile, evitando la scelta di coltelli solitamente ostentati nei vari programmi televisivi del food che vedono blasonati chef in scenografiche 'sfilettature'. L'importante è non usare un qualsiasi coltello rigido: non consentirà di togliere facilmente le spine dalla carne e sprecherai molta polpa. Per ricavare i tuoi filetti, poggia la trota sul

tagliere e inizia a incidere la testa per stac-

carne le carni. Non devi staccare la testa: solo operare un taglio netto fino alla colonna vertebrale dell'animale.

Incidi poi lungo la colonna vertebrale iniziando a ricavare così il tuo primo filetto. Il coltello dovrà "seguire" senza raschiare le lische muovendo la lama in senso orizzontale rispetto al tuo tagliere.

Separa le due metà del pesce, gira la trota e ottieni il secondo filetto dal lato opposto.

Con delle pinze da cucina, elimina le lische rimaste nel tuo filetto.

Con il coltello sottile e flessibile, diventerà più facile anche eliminare la pelle della trota. La pelle va rimossa a partire dalla coda.

Ultima annotazione: tutto questo per ribadire che ASTRO ha perfettamente elaborato un sistema di sfilettatura, pure quello per diliscare. Lo ha fatto al vostro servizio, per gustare al meglio il nostro pesce!



La macchina deliscatrice al lavoro



POLPETTE PER TUTTI, IMPASTATE CON LA FANTASIA



Il gusto e la facilità di una pietanza che soddisfa ogni palato, anche i più esigenti Senza tentennamenti Tonde, golose, sincere e molto intriganti nella loro sfericità. Impossibile non amare le care polpette, care perché sono buone, perché sono una carezza sull'anima e un massaggio sulla pancia vuota, care perché ricicli quello che hai in frigo e ti senti migliore. Preparate in tanti modi, di carne, di pesce, vegetariane, servite in scodelle, in ciotole o piatto variopinti che trasformano le polpette in una gioia per l'essere. E poi le polpette le mangiamo anche con le mani, no? Le rubiamo dalla cucina mentre qualcuno le sta preparando, le gustiamo con l'aperitivo oppure come secondo piatto, le amiamo perché c'è sempre una polpetta nella nostra infanzia. E mangiare con le mani fa tornare ai sapori della nostra vita da bambini, spontanei. Le dita scorrono sul piatto e si gusta senza posate, leccandosi i polpastrelli.

Polpette, nome legato a 'pulpa', palpare, manipolare. Un palpitare per 'far prender forma', per trasformare l'amalgama in una leccornia gastronomica. Polpette che - paragonandole alla musica - dimostrano tutta la loro singolarità. Proprio come quella di Mozart, facile per i bambini, ma troppo difficile per i musici. Polpette in un certo senso... troppo facili per i neofiti, impegnative - se non difficili - per gli chef.

E' la preparazione più antica del mondo, ma pure la Cenerentola di ogni tipo di elaborazione culinaria. Sfruttare ingredienti finemente sminuzzati è però arte sublime, che poco lascia spazio all'improvvisazione. Ecco perché le polpette sono un baluardo di tradizione e altrettanta sperimentazione.

Sono un simbolo di umiltà e voluttà. Abbinano (impastano) il gusto innocente del bebè e la raffinatezza avvertita dai gourmet. Alto e basso della piramide si toccano, per produrre un corto circuito del sapore.

Utilizza ingredienti 'del recupero', è un simbolo di lotta allo spreco alimentare. Nobilita il pane raffermo, da 'ranocchio' lo trasforma in re. Ha una sorta di potere magico. Confezionarle è un'arte dell'illusione, incantesimo per una moltiplicazione dei pani e renderli 'pulp', davvero 'cibo pulsante' o 'carne plastica' come le chiamavano i pittori Futuristi.

Soddisfano l'attesa del pasto, stimolano il senso della sazietà e - mangiandole - appagano l'attesa.

Messe in tavola sono un tripu-

dio. Gioiose, per la loro morbidezza, sugose quanto basta, profumate, talvolta croccanti, pronte a 'farsi scoprire', evidenziando il carattere e le specialità del loro impasto, disponibili a travestimenti, per presentarsi in fogge ulteriormente diverse, morbide nella loro nudità o ricoperte di sughi, besciamella, intingoli di varia natura.

Hanno dovuto comunque superare maldicenze e attacchi scatenati da assurde interpretazioni. Confuse con nefandezza di una cucina che non badava alla genuinità. Attaccate da schiere di cuochi e di falsi intenditori della tavola. Chiamate a superare critiche e da qualche tempo assurte a sinonimo dello street-food e di una cucina veramente d'autore. Perché concentrano identità gastronomica e bravura di quanti le elaborano. Lo sono quando un cibo di strada diventa emblema gastronomico di una comunità ben definita. Lo dimostra la presenza delle polpette nelle più disparate cucine del mondo. Tutte rispettano le principali procedure della preparazione - fatte per essere subitaneamente mangiate - cambiando ingredienti, mantenendo sostanzialmente la forma, con nomi assolutamente variegati. Ecco in sintesi estrema una lista di polpette declinate in varie lingue:

Fagott - inglese Meatballs - americano Almodegans - spagnolo Fleischlaberl - parlata austriaca Klopse - tedesco Fasirt - ungherese Pulpeti - polacco Chiftele - rumena Bellekes - belga Frikadellers - danese Quofte - albanese Keftdekes - greco Kuftech - iraniano Sempre e comunque una golo-

sità davvero a portata di mano.



Salmerino alpino con lenticchie nere e mortandela

Quando la semplicità nel piatto diventa piatto d'autore. Alfio Ghezzi è un cuoco da sempre impegnato in rispettose ricerche gastronomiche nel vasto panorama del patrimonio agroalimentare. Da buon trentino, amante della montagna, del volo a vela e di ogni forma culinaria che esalti le peculiarità della consuetudine agricola, Alfio Ghezzi nei blasonati ristoranti che portano la sua firma Senso, stesso nome per due diverse localizzazioni, una al Mart di Rovereto, l'altra nel fascinoso Eala, spettacolare hotel a Limone sul Garda - mette in tavola una sequenza di piatti veramente coinvolgente. Senza alcuna forzatura, abbinando la semplicità al suo geniale senso creativo.

Ecco allora un piatto con le carni di salmerino alpino, servito con lenticchie nere e mortandela. Dunque pesce d'acqua dolce, lenticchie nere chiamate non a caso 'beluga vegetale' - per l'aspetto simile alle uova del caviale - in sintonia con il salume forse più insolito, vanto della cultura alimentare delle genti nonese, la val di Non orgogliosa di un prodotto radicalmente diverso dalle mele.

Del salmerino alpino abbiamo più volte parlato nelle pagine di GUIZZO.

Le lenticchie nere sono originarie della Sicilia, un legume raro, diverso dalle comuni 'granelle' che testimoniano le ataviche coltivazioni, con tracce che si fanno risalire alla Mezzaluna fertile, testimonianze nella Genesi, nel famoso episodio di Esaù, che cedette la primogenitura al fratello Giacobbe.

Sin dal Rinascimento sono simbolo di prosperità e denaro, tanto da attribuire loro il potere di portare soldi, soprattutto se mangiate a cavallo del nuovo anno. Tradizione in voga anche oggi. Il motivo? Sarebbe da ricercarsi nel fatto che, a parità di peso con altri legumi, le lenticchie sono molte di più, simbolo, per questo, di un maggior numero di monete d'oro guadagnate durante l'anno successivo.

Alfio Ghezzi le accosta al 'salume senza buccia', appunto le mortandèle nonese, impasto di maiale, carni un tempo quasi di scarto, appallottolate, disposte su assi di legno rustico, infarinate con mais e fatte leggermente affumicare con l'accorta bruciatura dirami di ginepro.

Accorgimenti che tra i fornelli di Alfio Ghezzi diventano l'amalgama per esaltare il salmerino del Trentino, quel 'relitto glaciale' da anni al centro delle leccornie proposte da questo importante chef.





Alfio Ghezzi

Gli anni dell'infanzia, s sa, sono quelli che più segnano la nostra personalità nell'età adulta, e così dopo le esperienze nei più blasonati albergh italiani e gli ann trascorsi con i maestr Gualtiero Marchesi e Andrea Berton ma avrebbe immaginato

che il Mart, nel suo Trentino, sarebbe diventato cos importante per lui. Si trasferisce qui nell'autunno de 2019 iniziando a mettere mano a un'idea di cucina semplice, riconoscibile, incentrata sulla ricerca dell'essenza e dell'equilibrio, ma anche volta alla ricerca del nuovo.

Il risultato sono creazioni leggere, contaminate da un territorio che viene raccontato attraverso prodotti e produttori e dove la tradizione fa solo da sfondo garantendone i valori della terra natia.

GUIZZI DI GUSTO

Canapè di salmerino

Ingredienti

1 salmerino ASTRO
pane misto segale a fette
1 piccola verza
1 barbabietola rossa
acciughe
1 cucchiaio di ricotta fresca
pomodoro ciliegino giallo
cetriolini



Esecuzione

- 1 Spadellare una verza tagliata a striscioline con le acciughe.
- Frullare il composto e incorporare la ricotta.
- Spalmare il composto sulle fette di pane e sistemare sopra i pezzettini di salmerino ASTRO con accanto un datterino giallo.
- Frullare ora la barbabietola lessata con altrettante acciughe e ricotta, spalmare sulle fette di pane, adagiare sopra le striscioline di trota ASTRO e decorare con un cetriolino.



Siivia Agagiiati Fozzei

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

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.

UN VINO MODERNO DI STAMPO ANTICO



Interpretare le nuove frontiere della viticoltura recuperando tecniche enologiche d'altri tempi Nel nome è un vino che sintetizza un progetto di grande interpretazione enologica, tutta improntata al rispetto ambientale e ad ataviche pratiche vinarie. E' il R-esisto, vendemmia 2019, proposto in anteprima al recente Vinitaly dalla Cantina sociale di Aldeno. Un vino cosiddetto 'orange', in quanto ottenuto da uve Johanniter, una varietà resistente (alle malattie fungine della vite) usata sperimentalmente da alcuni intraprendenti vignaioli. Vino maturato dopo ben 8 mesi di macerazione, vale a dire pigiato e custodito in contenitori d'acciaio senza alcun travaso, per imprimere carattere e colore - da questo la definizione 'orange' - rilanciandone l'aspetto con l'ulteriore sistemazione per altri 15 mesi in botti di legno usate più volte.

Tecnica affascinante, curata dall'enologo Walter Weber, direttore di Cantina Aldeno, azienda da tempo impegnata nella produzione di vini bio e pure vegan.

Il R-esisto è stato abbinato - con grande successo - ad alcuni bocconi di trota salmonata affumicata, una selezione curata da ASTRO e facilmente reperibile sul mercato del pesce d'acqua dolce.

Vino 'orange' e il carattere della trota ASTRO, un mix curioso, appagante, decisamente sfizioso.





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





