

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



2
2022

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



SOMMARIO



Guizzo trentino

02 | 2022

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Coller

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

www.troteastro.it

Seguici    [troteastro](https://www.instagram.com/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

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

5 Editoriale

MONDO ASTRO

- 6 Le trote con il rafforzativo OP, per sancire salubrità
- 8 Vigilare su ogni fase per garantire la produzione

AMBIENTE

- 10 Quando l'acqua sale in cattedra dell'Università
- 12 Corsi di bontà in e di alta quota alpina
- 14 I rifiuti del Covid tra emergenza e tutela dell'habitat
- 16 Lento, affascinante, curioso nella sua innata semplicità

SPORT

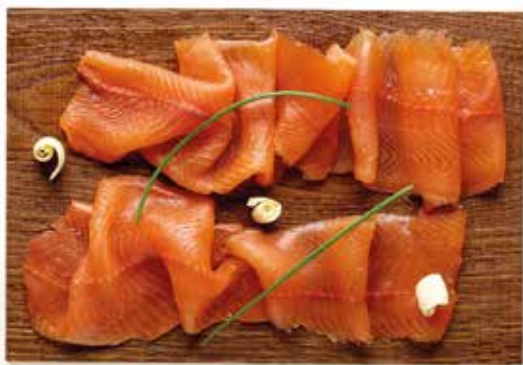
- 20 Volare sull'acqua tra ebbrezza
e il fascino del paesaggio

ALIMENTAZIONE

- 24 Il buono da far sapere... a tutti!
- 26 Mangiare cibo a Km zero per salubrità diffusa
- 28 A tavola con Guizzi di gusto

ARTE

- 30 Luigi Marella



Stelle d'acqua dolce.

Editoriale



di Diego Coller
Direttore ASTRO

L'acqua non è mai stata al centro della cronaca come in questi ultimi mesi e non per l'abbondanza dei flussi, ma purtroppo per la drammatica carenza di pioggia, nonché lo strambo clima estivo. Una calura che ha creato problemi agricoli e scatenato alcuni tremendi episodi ambientali, come la valanga di ghiaccio della Marmolada. Siccità e stravolgimenti climatici che hanno messo a dura prova anche l'acquacoltura del Trentino, da sempre in perfetta sintonia con l'equilibrio naturale delle fonti idriche.

ASTRO sta cercando di gestire al meglio ogni fase della sua produzione ma l'assenza di piogge sta determinando in questo momento e ancora di più nei prossimi mesi una situazione di criticità mai vista nella storia. Nonostante ciò sta garantendo sicurezza alimentare e valorizzando tutta la filiera alimentare della troscicoltura trentina.

In questo numero troverete alcuni spunti per capire il nostro lavoro, l'impegno costante per la qualità, per educare i consumatori alla salubrità. Tra notizie d'attualità e altrettante curiosità. Senza mai dimenticare il ruolo fondamentale dell'acqua, per affrontare temi complessi, legati a tutta una serie di questioni: dallo smaltimento dei rifiuti medici del Covid a come affrontare nuovi stili di vita, tra spinte gastronomiche e comportamenti sociali.

Lasciando spazio alle golosità, a giovani chef emergenti, ai consigli suggeriti per coniugare ricerca gastronomica alle pietanze di facile elaborazione. Stili di alimentazione e giuste occasioni per scoprire leccornie che hanno - sempre e comunque - una piena naturale sintonia con l'acqua.

ASTRO è inoltre orgogliosa di una serie di riconoscimenti ottenuti e intende proseguire nella sua azione di tutela e di educazione al consumo responsabile del pesce d'acqua dolce.

Buone vacanze!



LE TROTE CON IL RAFFORZATIVO OP, PER SANCIRE SALUBRITÀ

*Una sigla che sta per
Organizzazione
Produttori, la prima
concessa dal Ministero
ai trotilcoltori ASTRO
'per il valore
dell'operato'*

La sigla è sintetica, per non dire...guizzante: Astro, l'associazione dei trotilcoltori del Trentino ha ottenuto a livello ministeriale ed europeo il riconoscimento come OP riservato appunto ai più autorevoli Organizzatori Produttori, una OP per la prima volta in assoluto concessa per il settore ittico dell'acquacoltura.

Era dal 2013 che ASTRO mirava ad ottenere l'ambito riconoscimento europeo (quello concesso dalla Provincia Autonoma di Trento risale al 2009) a tutela dei suoi 25 soci, cooperativa che coinvolge 35 dipendenti con un fatturato che supera i 7,5 milioni di Euro.

Nei giorni scorsi la Gazzetta Ufficiale ha pubblicato il decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari – Dipartimento delle Politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca, e dell'ippica che riconosce Astro quale Organizzazione di Produttori per la produzione in acquacoltura alpina, la trasformazione e la commercializzazione di trote, salmerini e carpioni.



Grande la soddisfazione da parte di ASTRO, da anni associazione protagonista dell'evoluzione ittica, un comparto fondamentale nella cura, promozione e tutela del made in Trentino.

Le OP sono organismi voluti dalla Unione Europea che accorpano le variegate imprese operanti nell'ambito produttivo di vari settori, prevalentemente dell'ortofrutta, con compiti non solo di generica rappresentanza a tutela degli associati, ma anche di pianificazione, promozione, tutela dei consumatori a garanzia della qualità dei prodotti, rafforzando la posizione dei produttori rispetto agli acquirenti.

La OP di ASTRO è in piena sintonia con la riforma OCM - organizzazione comune dei mercati agricoli - e conferma le organizzazioni di produttori quali 'attori basilari' per concentrare l'offerta e garantire una giusta evoluzione del mercato.

'Uno strumento ulteriore per dimostrare il valore del nostro operato, un nuovo tassello sul percorso della qualità del nostro pesce d'acqua dolce - ha ribadito Diego Collier, direttore di ASTRO - allevato rispettando l'habitat'.

L'OP deve avere infatti l'obiettivo di usare pratiche colturali e tecniche di produzione e di gestione dei rifiuti che rispettino l'ambiente, in particolare per tutelare la qualità delle acque, del suolo e del paesaggio, per preservare e/o favorire la biodiversità. L'annuncio dell'ottenimento del riconoscimento di Organizzazione di produttori a ASTRO - sottolinea

L'Assessore Giulia Zanotelli - ci riempie di soddisfazione e orgoglio.

Un traguardo, ma anche una conferma per l'associazione che ha sempre saputo mantenere alta l'attenzione sulla qualità e sugli investimenti nel settore, tutelando e preservando il prodotto, unico Igp d'Italia, ma anche sull'intero settore dell'acquacoltura.

Un lavoro di anni che oggi viene riconosciuto ufficialmente, segno tangibile di un percorso che va nella giusta direzione grazie anche al lavoro di ogni singola azienda che opera in nome della qualità, salubrità e sostenibilità.

Mi preme inoltre sottolineare il valore di fare sistema tra i produttori che caratterizza e distingue in particolare la nostra provincia in tutte le filiere agricole; modello che permette alle nostre piccole aziende di confrontarsi in modo adeguato con il mercato. Va ricordato che gli obiettivi delle OP sono orientati a programmare e far crescere la produttività delle aziende associate, sviluppare progetti di ricerca e innovazione tecnologica di processo e di prodotto. Condizioni queste ben rappresentate da Astro che con il riconoscimento nazionale di OP potrà rappresentare nuove opportunità anche per intercettare ulteriori risorse del programma europeo di sostegno della pesca ed acquacoltura che in queste settimane dovrebbe vedere la discussione del riparto delle risorse tra le regioni e l'autorità di gestione del ministero agricoltura.



VIGILARE SU OGNI FASE PER GARANTIRE LA PRODUZIONE

*Controlli e ispezioni
nei punti vendita
per evitare
contraffazioni,
ma anche per
dimostrare l'assoluta
affidabilità di ASTRO
verso i consumatori*

Ogni prodotto di ASTRO è accuratamente controllato da uno staff di operatori che non solo valutano la qualità, ma vigilano su ogni fase, dall'allevamento alla commercializzazione.

Il Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP annovera infatti tra le proprie competenze la vigilanza, tutela e salvaguardia dell'Indicazione Geografica Protetta nella fase di commercializzazione del prodotto certificato. In particolare, il Consorzio vigila sui requisiti qualitativi del prodotto in commercio e sul corretto utilizzo della denominazione protetta, individuando eventuali criticità o illeciti che potrebbero trarre in inganno il consumatore al momento dell'acquisto.

Le attività di vigilanza vengono svolte in collaborazione con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICQRF) del Ministero delle Politiche Agricole attraverso un incaricato del Consorzio di Tutela, denominato Agente Vigilatore. L'Agente Vigilatore ha qualifica di Pubblico Ufficiale e deve intervenire con sanzioni amministrative in caso di illeciti, segnalando gravi inadempienze all'Autorità Giudiziaria.

Le sanzioni amministrative possono risultare anche molto elevate: ad esempio, chi utilizza un marchio d'impresa che riproduce o evoca il marchio delle Trote del Trentino IGP è sottoposto ad

una sanzione pecuniaria fino a 50.000 euro, oltre alle conseguenze penali che ne derivano. Ogni anno, il Consorzio di Tutela concorda con il Ministero delle Politiche Agricole un programma dei controlli, che include visite ispettive presso i soggetti che commercializzano il prodotto e il prelievo di campioni ufficiali per le analisi chimiche e fisiche. Per l'anno 2021, il programma dei controlli prevedeva:

- 3 visite ispettive presso la grande distribuzione organizzata (supermercati, ipermercati, negozi specializzati, etc.),
- il prelievo di 1 campione ufficiale;
- il monitoraggio del web attraverso la verifica di alcuni siti di e-commerce e la verifica di 1 azienda attraverso l'acquisto on-line di Trote del Trentino IGP.

Durante il 2021, le attività sul territorio si sono concentrate nelle Province di Trento e Bolzano, andando ad interessare diverse tipologie di punti vendita e formati di prodotto. Nella grande distribuzione organizzata, vengono tipicamente ispezionati i cartellini presenti al banco fresco o nei banchi frigo e le etichette presenti sulle confezioni, oltre alla documentazione attestante l'origine del prodotto in vendita. Particolare attenzione viene prestata ai prodotti similari, che potrebbero essere commercializzati usurpando la denominazione di origine. Il prelievo di campioni ufficiali segue invece una procedura definita per legge ed è finalizzato a verificare la rispondenza qualitativa del prodotto in vendita ai parametri definiti nel Disciplinare di Produzione (quali la compattezza del muscolo, la geo-

smia e il contenuto in grassi). Un campione ufficiale comporta il prelievo di almeno una quindicina di filetti di trota, che vengono immediatamente spediti al laboratorio convenzionato per le analisi ufficiali e la verifica di conformità.

Nell'annata 2021 non sono stati rilevati illeciti / non conformità e non sono state comminate sanzioni amministrative, ma le attività di controllo sul territorio proseguono anche nel 2022. La vigilanza condotta dal Consorzio rappresenta dunque un'ulteriore garanzia per il consumatore riguardo all'autenticità del prodotto che acquista sul mercato, a tutela dell'intera filiera e degli stessi allevatori inseriti nel sistema di controllo dell'Indicazione Geografica Protetta.

*Francesco Gubert,
Agente Vigilatore Consorzio di
tutela delle Trote Trentino IGP*





www.branding4resilience.it - Segheria dei Bègoi - Foto di Nicola Cagol (2021)

QUANDO L'ACQUA SALE IN CATTEDRA DELL'UNIVERSITÀ

*Valorizzare le risorse
e le potenzialità locali
per costruire una
maggior qualità
della vita.
L'esempio in alta
Val di Sole*

Il rispetto delle fonti, dei corsi fluviali e del sistema idrico del Trentino è di grande attualità. Non solo per l'estate 2002 particolarmente siccitosa, ma anche per dar valore alle risorse legate all'acqua, che caratterizza ogni ambiente, che ne è identità e bellezza. Risorsa naturale, fonte di reddito grazie allo sfruttamento idroelettrico, ma pure al turismo termale. Bene comune, prezioso, da negoziare anzitutto per l'uso agricolo. Senza tralasciare l'importanza dell'acqua come forza della Natura che richiede un monitoraggio costante del rischio idrogeologico.

Per studiare l'evoluzione del 'patrimonio H2O' e intraprendere azioni per uno sviluppo sempre più ecosostenibile, una variegata équipe di esperti, ricercatori, docenti universitari e appassionati naturalisti si sono confrontati in Val di Sole, coinvolgendo studenti dell'Università di Trento e altri tre atenei italiani.

Iniziativa sperimentale quanto strategica, organizzata nell'ambito del progetto di ricerca nazionale.

"B4R. Branding for Resilience", coordinato dall'Università Politecnica delle Marche, in collaborazione con le Università di Trento, l'Università degli studi di Palermo e il Politecnico di Torino. L'obiettivo principale è riconoscere e valorizzare le risorse e le potenzialità locali per costruire, assieme alle comunità, una maggiore qualità dell'abitare, nuove forme di tutela del territorio e un modello turistico che favorisca lo sviluppo sostenibile. Nello specifico, in Trentino ci si concentra sulle forme dell'acqua che caratterizzano l'alta Val di Sole. L'esplorazione ha portato

i gruppi di ricerca a immergersi nel territorio e a incontrare la comunità locale per individuare insieme strategie e iniziative. Per unire teoria e pratica, nel segno del rispetto dell'ambiente e per il benessere di tutti. Discutendo di gestione responsabile dell'acqua; delle prospettive più attuali del turismo termale; dell'impatto della mobilità, dove a fare la differenza possono essere anche un diverso tracciato di ciclabili e nuove forme di intermodalità; di ricostruzione di architetture del passato a partire da alcune segherie abbandonate; del bilanciamento tra crescita e rispetto dei vincoli imposti dalla carta di sintesi del pericolo idrogeologico.

L'iniziativa è stata organizzata con il patrocinio e il supporto di Comune di Peio, Comune di Rabbi, Parco Nazionale dello Stelvio - Trentino, Apt Val di Sole, Consorzio turistico di Peio, Terme di Peio, Terme di Rabbi.

A dare il benvenuto il sindaco del Comune di Peio, **Alberto Pretti**, e il sindaco del Comune di Rabbi, **Lorenzo Cicolini**. Quindi la presentazione del progetto di ricerca "**B4R. Branding for Resilience**" a cura di **Maddalena Ferretti** (Università Politecnica

delle Marche, principal investigator del progetto), **Sara Favargiotti** (responsabile dell'unità di ricerca dell'Università di Trento), **Barbara Lino** (responsabile dell'unità di ricerca dell'Università degli studi di Palermo) e **Diana Rolando** (responsabile dell'unità di ricerca del Politecnico di Torino).

Il progetto nazionale - B4R Branding4Resilience. Infrastrutture turistiche come strumento per la valorizzazione dei piccoli borghi attraverso comunità resilienti e nuovi habitat aperti è un progetto di ricerca finanziato nell'ambito dei **Prin** (Progetti di ricerca di rilevante interesse nazionale), bando 2017, linea giovani, dal Ministero dell'Università e della Ricerca (periodo gennaio 2020 – luglio 2023). È coordinato dall'Università Politecnica delle Marche in collaborazione con Università di Trento, Università degli studi di Palermo e Politecnico di Torino.

Per approfondire:

<https://www.branding4resilience.it/>;

e-mail: info@branding4resilience.it

Facebook: www.facebook.com/Branding4Resilience

Instagram: www.instagram.com/branding4resilience/

www.branding4resilience.it - Laghi Corvo - Foto di Nicola Cagol (2021)





CORSI DI BONTÀ IN E DI ALTA QUOTA ALPINA

*La malga come
laboratorio sensoriale
a 'portata di mano'
per imparare
a gustare la vita*

Vacanze attive, tra saperi variegati, che stimolano a scoprire altrettanti sapori. Basta lasciarsi coinvolgere da tutta una serie di 'Laboratori del Gusto', iniziative a suo tempo imbastite dal Slow Food e nel giro di poche stagioni diventate attrazioni turistiche, stimoli per vivere il tempo libero - o una gita in luoghi deputati al buon cibo in maniera insolita, sicuramente appagante.

Imparare minimali tecniche produttive, aiutati da i più sinceri 'artigiani del gusto' ovvero i malgari, i custodi di tante produzioni artigianali, ma anche cuochi famosi, docenti di gastronomia, operatori del settore primario, da quanti trasformano latte in formaggi o ai più intraprendenti allevatori di pesce d'acqua dolce, tra guizzi di vitalità acquatica e altrettante golosità.

Corsi di bontà, con la cucina tradizionale davvero 'a portata di mano', per vivere qualche momento di vita in malga, per poi frequentare appuntamenti culturali tra arte e natura. Con il turismo creativo sempre più stimolante. Esperienze autentiche, a diretto contatto con il territorio e la vita di chi lo abita. Lo spiega Maria Della Lucia, docente di Economia della cultura e del turismo dell'Università di Trento. «Mettere la persona al centro dell'esperienza di



viaggio dà origine al turismo umanistico o delle relazioni», dice.

Tra le Dolomiti gli esempi sono numerosi. I viaggiatori più dinamici sono attratti dal volontariato agricolo nei masi che gestiscono i loro caratteristici agritur, tra pascoli e baite dal fascino originario, indimenticabili archetipi di una coltura agricola che diventa patrimonio culturale. Esperienze da vivere nei meleti, nelle aziende vitivinicole, ma specialmente nelle varieghe malghe, anzitutto sul Lagorai.

«Queste iniziative hanno un doppio vantaggio - fa notare Maria Della Lucia, docente universitaria a Trento, dipartimento di Economia e Management - portare le persone in luoghi poco frequentati, nel rispetto del paesaggio e delle comunità, valorizzando le potenzialità di vita e lavoro in questi luoghi».

Gli appassionati di gastronomia hanno una varietà di opzioni. Operate da cuochi esperti in botanica - come Alessandro Gilmozzi, chef di Cavalese appena nominato ai vertici dell'Associazione nazionale Ambasciatori del Gusto - ma anche da quanti recuperano i terrazzamenti della Val di Cembra o quelli - ancora semi-sconosciuti, altrettanto suggestivi - in Valmorbia, in Vallarsa.

E ancora, frequentare gli stage dello chef tristellato Norbert Niederkofler «che rivisita cultura e tradizioni del territorio con materie prime e prodotti locali a chilometro, anzi a metro zero, all'esperienza in una Schaukäserei, un caseificio dimostrativo dove seguire tutti i passaggi tra il latte e la forma di formaggio».

Ad esempio alla Latteria Tre Cime di Dobbiaco, al

Knollhof di Lappago, o ancora da Capriz a Vandoies.

«L'evoluzione del turismo include gli spettacoli creativi e i luoghi creativi. Come eventi e festival culturali, cinematografici, letterari, musicali, scientifici oppure connessi alle vocazioni o al tessuto produttivo - precisa Della Lucia.

E' il caso di Trento Film Festival, Suoni delle Dolomiti, Festival dell'Economia o Festival dello Sport. Tra i luoghi creativi non mancano musei dall'offerta esperienziale, interattiva o digitale come il Muse o il Museo Diocesano, o ancora interi quartieri come Le Albere, Predicastello o San Martino. Qui il turismo può diventare industriale, oltre che creativo o culturale. Va trovato il nuovo nel vecchio, valorizzando risorse e talenti inespressi, inediti o creando nuovi innesti». Di corsi di cucina tradizionale, ai laboratori di arte, artigianato, agli itinerari inediti per scoprire tradizioni artistiche e produttive e trovare luoghi dell'anima, riconoscere e raccogliere piante selvatiche ed erbe edibili o officinali per preparare piatti, unguenti o cosmetici, produrre formaggi e prodotti locali. Sono solo alcuni esempi di esperienze per apprendere, esprimere il proprio potenziale creativo, vivere il territorio e la comunità con consapevolezza e rispetto in tutte le stagioni. E lo storytelling è fondamentale. Anche attraverso romanzi, leggende, canzoni, film e documentari. «Occorre entrare a contatto con lo spirito del luogo per coglierne e mantenerne l'autenticità. Lo storytelling attiva l'immedesimazione e accende ricordi, emozioni e immaginazione», conclude la docente universitaria.



I RIFIUTI DEL COVID TRA EMERGENZA E TUTELA DELL'HABITAT

*L'allarme dell'OMS
per smaltire
correttamente
la mastodontica
fornitura mondiale
di mascherine e
medicinali antivirali.
L'acqua rischia
di farne le spese*

Tutti noi abbiamo indossato per mesi (e speriamo di non doverlo ripetere...) vari tipi di mascherine sanitarie per proteggerci dalla virulenza del Covid 19, ma pochi si sono preoccupati sul modo e tempi per smaltire le protezioni appena tolte dalla faccia. Così decine di migliaia di tonnellate di rifiuti extra hanno messo a dura prova i sistemi di gestione degli scarti sanitari in tutto il mondo, minacciando ulteriormente la salute umana, ambientale, specialmente dell'acqua.

L'allarme lanciato dall'Organizzazione mondiale della Sanità che ha pubblicato il rapporto sul Covid-19 e i rifiuti medici e ospedalieri in cui si stima che ogni giorno siano finite nella spazzatura fino a 3,4 miliardi di mascherine.

Il poderoso documento – Global Analysis of Health Care Waste in the context of Covid-19 – stima per esempio in circa 87mila tonnellate il peso dei dispositivi di protezione individuale (mascherine, guanti) acquistati tra marzo 2020 e novembre 2021 e spediti soprattutto ai Paesi poveri attraverso un programma coordinato dalle Nazioni Unite, la maggior parte di questo equipaggiamento si prevede sia stato smaltito come rifiuto.

Gli autori del rapporto – che operano all'interno dell'Unità



dell'Oms che si occupa di acqua, servizi igienici, igiene e salute – avvertono che questa stima fornisce solo un'indicazione iniziale della scala del problema non prendendo in considerazione i prodotti acquistati al di fuori dell'iniziativa Onu, né i rifiuti generati dal pubblico come le maschere monouso. Fare un bilancio è difficile, spiega l'Oms, tuttavia esistono numerose ricerche che danno una misura dell'entità del problema.

Il Programma delle Nazioni Unite per lo sviluppo ha calcolato che la pandemia ha aumentato la quantità di rifiuti sanitari a 3,4 chili al giorno per ogni letto ospedaliero, che è circa 10 volte di più rispetto ai tempi pre-pandemia.

Nel rapporto dell'Oms si fa notare inoltre che sono stati spediti più di 140 milioni di kit di test, con un potenziale di generare 2.600 tonnellate di rifiuti non infettivi (principalmente plastica) e 731mila litri di rifiuti chimici (equivalenti a un terzo di una piscina olimpionica). Anche le dosi di vaccino somministrate a livello globale, oltre 8 miliardi, hanno prodotto 144mila tonnellate di rifiuti aggiuntivi sotto forma di siringhe, aghi e scatole di sicurezza. L'emergenza, è la tesi dell'Oms, ha reso meno stringente l'attenzione alla gestione sicura e sostenibile dei rifiuti sanitari. «È assolutamente vitale fornire agli operatori sanitari i giusti dpi», ha detto il dottor Michael Ryan, direttore esecutivo del programma emergenze sanitarie dell'Oms, ma lo è anche – ha aggiunto – «garantire che possano essere utilizzati in modo sicuro senza avere un impatto sull'ambiente circostante».

Servirebbe una guida per gli operatori sanitari su cosa fare con i dpi e i prodotti sanitari dopo il loro utilizzo, ma ad oggi almeno il 30% delle strutture sanitarie (che diventa il 60% nei Paesi poveri) non è attrezzato per gestire i carichi di rifiuti esistenti, per

non parlare del carico aggiuntivo Covid-19. Non è solo ambientale il problema, ma sanitario: «Questo espone potenzialmente gli operatori sanitari a ferite da puntura d'ago, ustioni e microrganismi patogeni, mentre ha anche un impatto sulle comunità che vivono vicino a discariche mal gestite e siti di smaltimento dei rifiuti attraverso l'aria contaminata dai rifiuti che bruciano, la scarsa qualità dell'acqua o i parassiti che portano malattie» spiega il comunicato dell'Oms. «Il Covid ha costretto il mondo a fare i conti con le lacune e gli aspetti trascurati del flusso dei rifiuti e di come produciamo, usiamo e scartiamo le nostre risorse sanitarie, dalla culla alla tomba», ha commentato la dottoressa Maria Neira che dirige il Dipartimento di sanità pubblica, ambiente e determinanti sociali della salute all'Oms.

Il rapporto espone una serie di raccomandazioni per integrare pratiche migliori, più sicure e sostenibili dal punto di vista ambientale nell'attuale risposta al Covid e per il futuro. Le raccomandazioni includono l'uso di imballaggi e spedizioni ecocompatibili, dpi sicuri e riutilizzabili, materiali riciclabili o biodegradabili, nuovi investimenti in tecnologie di trattamento dei rifiuti non combustibili, come le autoclavi. Ma anche una logistica «inversa», per sostenere il trattamento centralizzato, e investimenti nel settore del riciclaggio per garantire che i materiali, come la plastica, possano avere una seconda vita.

L'emergenza Covid dovrebbe aiutare il settore sanitario a traghettare nell'era dell'economia circolare ma la rivoluzione non pare alla portata: per realizzarle servirebbero – secondo l'Oms – «politiche e regolamenti nazionali forti, azioni di monitoraggio e maggiore responsabilità, sostegno a cambiamenti nei comportamenti, maggiori budget e finanziamenti». Tutte cose che al momento non si vedono.



LENTO, AFFASCINANTE, CURIOSO NELLA SUA INNATA SEMPLICITÀ

*È la chiocciola,
da non confondere
con le lumache,
anche se il nome
è lo stesso*

Lentezza e singolare aspetto, per risvegliare piacevoli desideri. Anche in questa estate siccitosa, loro non mancano. Fanno capolino dopo qualche acquazzone. E tornano in scena: l'umile chiocciola, ingiustamente chiamata lumaca. D'accordo, chiocciola e lumache sono abbinate dall'aspetto quasi identico, come dalla medesima famiglia. Quella dei molluschi gasteropodi. Ma è la chiocciola a scandire - con appropriata lentezza - il ritmo della sana golosità. Che nessuna lumaca potrebbe stimolare...

La lumaca - per citare uno storico del cibo come Morello Pecchioli - è come la verità: nuda e cruda.

La chiocciola, invece, viaggia con la casetta sulle spalle pronta a rifugiarsi in caso di pericolo. Purtroppo per lei ha un sacco di nemici in natura (uccelli, serpi, rane, talpe, ricci) e fuori. L'uomo ha imparato da millenni a cibarsene: inutile scappare. La povera chiocciola non faceva in tempo a inserire l'avviamento che una mano la arpionava.

Per contro quasi tutte le sfizioserie legate a piatti a base di questo lento mollusco hanno 'lumaca' nella definizione. Altro che chiocciola!

Solo per citare qualche ricettario, ecco come si definiscono manicaretti di Lumache bourguignonne, quelle fritte, altre in umido (con polenta e formaggio di malga) senza tralasciare i sughi, i condimenti per paste, gnocchi di patate, pure per impreziosire pizze o altre specialità regionali. Menu con la parola 'lumaca' al posto della corretta 'chiocciola'.



Distinguere dunque per capire, per dare alle chioccioline quanto si meritano. Tanto.

Gli uomini han sempre mangiato le lumache, che tra l'altro erano più facili da catturare di un mammoth o anche di un semplice coniglio selvatico. Lo testimoniano anche i mucchi di gusci trovati nei ripari preistorici, «pulitissimi e muti testimoni di un primordiale hors-d'oeuvre caldo». Talmente «puliti» che sembrano succhiati da poco. Questo dovrebbe insegnare qualcosa agli schifiliosi che guardano con una smorfia i piatti di chioccioline. Stiano pur sicuri che i loro remoti antenati, ma anche i prossimi, mangiavano di gusto i molluschi terrestri. Scriveva nel 1870 il medico francese De La Porte nell'Hygiène de la table: «La lumaca fa la felicità di un gran numero di buongustai».

In Francia sono cibo identitario, mentre in Italia è Cherasco, in provincia di Cuneo, nel cuore delle Langhe, la zona d'elezione per l'allevamento, l'elicicoltura.

Storici e nutrizionisti sottolineano come le chioccioline «nella tradizionale ricetta con burro, aglio, prezzemolo, sono un tipico e antico piatto italiano: in molte regioni

italiane le chioccioline facevano parte dell'alimentazione popolare con diverse specie ognuna con le sue caratteristiche culinarie e gastronomiche». Chiocciola deriva dal latino cochlea. I Romani erano ghiotti di lumache. Apicio, che nel *De re coquinaria* propone quattro ricette con le chioccioline, suggeriva di farle spurgare e ingrassare nel latte salato per diversi giorni. Già nella *Res Publica* il consumo delle lumache era tale che una cinquantina d'anni prima della nascita di Cristo Quinto Fulvio Lippino intraprendente proprietario di terre a Tarquinia le allevava nei cocleari con un sistema chiamato successivamente cochlea romana. Fu il primo elicicoltore della storia. A raccontare come Lippino fece i sesterzi allevando chioccioline nei suoi quaranta iugera fu Marco Terenzio Varrone nel *De re rustica*. L'imprenditore agricolo romano era talmente bravo che allevava varie specie di chioccioline (illiriche, africane, reatine, piccole, medie, grandi) separando le une dalle altre per impedire evasioni e promiscuità con canalette d'acqua. I Casanova dell'urbs caput mundi erano convinti che mescolando il succo della vite alla bava di lumaca si ottenesse una bevanda capace di sconfiggere



la pigrizia sessuale maschile. Una sorta di viagra (?) dell'antichità. Nella moderna prassi delle cure naturali per il nostro corpo, è normale usare la bava del mollusco nei trattamenti di bellezza per idratare la pelle e contrastare i radicali liberi. È una sorta di antibiotico naturale che elimina le impurità. Già i Greci, prima dei Romani, ritenevano le chioccioline afrodisiache. E con loro altri popoli antichi (compresi quelli precolombiani) per la somiglianza con l'organo sessuale femminile. Una teoria arrivata fino ai nostri giorni. Nel Medioevo e nel Rinascimento erano un cibo per contadini di cui erano ghiotti anche i papi. Nella seconda metà del Cinquecento Pio V per poterle mangiare anche nelle giornate di penitenza e in quaresima non sapendo sotto quale categoria di alimenti appartenessero, le dichiarò pesci per l'eternità: «Estote pisces in aeternum». La chiocciola gode di ottima letteratura e di buona cinematografia. Basti ricordare la chiocciola di Pi-

nocchio che ci mette tutta la notte a scendere le scale per aprirgli la porta e la poesia di Giuseppe Giusti Viva la chiocciola: «Essa all'astronomo/ e all'architetto/ forse nell'animo/ destò il concetto/ del canocchiale/ e delle scale./ Viva la chiocciola/ caro animale».

Divertentissima la scena del film *Pretty Woman* con Julia Roberts si trova a combattere, armata dell'apposita pinza, con le escargot alla bourguignonne. Inevitabilmente una schizza dal piatto, ma il cameriere è pronto ad acchiapparla al volo mormorando discretamente: «Succede tutte le volte».

L'Italia è il quarto Paese nel mondo per consumo di chioccioline. Ogni anno se ne consumano 4.500 tonnellate. Un migliaio le aziende impegnate in elicicoltura, che coprono appena il 20% della domanda.

Il fatturato di filiera si aggira sui 350 milioni di euro. Niente male per un piccolo mollusco che si muove al rallentatore.

ALLER AQUA SUPPORT™



Cos'è che rende Aller Aqua Support™ unico?



PROTEZIONE

- **Bilanciamento microbico:**

Riduce il rischio dell'instaurarsi di patologie batteriche, nel favorire e proteggere la flora batterica benefica.

- **Effetto a lungo termine:**

Può essere utilizzato continuativamente, senza dover cambiare tipologia di alimento, senza effetti collaterali o affaticamento del pesce.



PESCE SANO

- **Miglioramento della salute del pesce:**

Miglioramento della condizione fisiologica degli organi e dei parametri vitali, maggiore produzione di muco ed aumentata integrità intestinale.

- **Utilizzo immediato:**

Non è necessaria la ricetta veterinaria e non c'è tempo di sospensione.

- **Aumento della produzione:**

Un indice di conversione più basso ed una conseguente crescita più rapida migliorano il fatturato dell'azienda agricola.

- **Efficienza produttiva:**

Vantaggi in fase di macellazione e di resa del filetto.

- **Efficienza economica:**

Un più basso costo kilo carne.





(Immagine tratta da Youtube)

VOLARE SULL'ACQUA TRA EBBREZZA E IL FASCINO DEL PAESAGGIO

*Un surf elettrico per
viaggiare sospesi
sugli specchi
acquatici,
praticando uno sport
decisamente
spettacolare*

Il Garda è il 'mare del Trentino'. E come tale si presta a tante interpretazioni, compresa quella legata al surf. Per una questione di onde (spinte dai venti gardesani, Peler - da nord - e la benefica Ora in direzione contraria) 'surfare' diventa quasi un modo di volare. O si prova l'ebbrezza del ballo. Proprio perché è il vento che ti sussurra - o spinge - a trovare le strade del surf. Da qualche stagione però anche sul Grande Lago la classica tavola del surf ha cambiato aspetto, non tanto nella forma (che rimane proprio una sorta di assicella leggermente sagomata) ma nel macchinoso propulsore elettrico incorporato su dove si poggiano i piedi. Una rivoluzionaria 'tavolozza' che consente di librarsi sul pelo dell'acqua, praticamente spiccare guizzi di volo.

Insomma, volare sul pelo d'acqua, domare la corrente, per ribadire come il flusso sia un sinonimo di pulizia e dunque noi la percepiamo come bellezza.

Un surf elettrico per viaggiare sospesi sull'acqua, praticando uno sport decisamente spettacolare. Ma che cos'è questo surf volante?

Il nome più utilizzato è 'eFoil', ma c'è chi lo chiama "fliteboard" oppure "electric hydrofoil". La sostanza però non cambia: sfrecciare a 40 (o più) chilometri all'ora sospesi sull'acqua, su una tavola che puoi controllare attraverso un telecomando bluetooth, è qualcosa di incredibilmente emozionante. Uno sport non ancora molto conosciuto sul Garda, ma che ha tutte le carte in regola



D.O.P.
Mela Val di Non



MI PIACI DI PIÙ

MI PIACE PERCHÉ NASCE E CRESCE NEL POSTO IDEALE PER COLTIVARE LE MELE.



DALLE VALLI DI MELINDA, LA MELA CHE LA PENSA COME TE.

Mi piace perché è prodotta in modo sostenibile, in armonia con la natura.

Mi piace perché utilizza solo energie rinnovabili.

Mi piace perché è l'unica al mondo ad essere conservata nel cuore della montagna.

Mi piace perché i suoi fiori sono impollinati naturalmente dalle api,
grazie alla collaborazione con gli apicoltori della valle.

SEGUICI SU    MELINDA.IT



(Immagine tratta da Youtube)

per farsi apprezzare dagli amanti delle attività acquatiche più particolari e innovative. Sfruttando le spettacolari caratteristiche.

Si tratta fondamentalmente di una tavola da surf con un propulsore elettrico sottomarino ad elica che ti permette di viaggiare sospeso sul pelo dell'acqua semplicemente controllando il motore attraverso un telecomando wireless. "Semplicemente" si fa per dire, dal momento che la tecnica necessaria per stabilizzare e sfruttare tutte le potenzialità di un mezzo così avanzato tecnologicamente non è affatto banale, e prevede il saper riconoscere in anticipo ogni reazione della tavola rispetto ai movimenti del tuo corpo.

Un eFoil è composto da varie parti: la tavola vera e propria, al cui interno risiede la batteria ricaricabile, estraibile ed impermeabile; il supporto verticale, chiamato "albero", che sostiene la tavola e a cui è fissata l'elica; una pinna sottomarina orizzontale più grande montata parallela alla tavola; una seconda pinna sottomarina posizionata sulla coda. Le ultime due parti, assieme all'elica, sono quelle che permettono al surf elettrico di rimanere sospeso grazie a un intelligente sistema di fluidodinamica, e assieme alla tavola stessa, che può variare in grandezza, sono personalizzabili e adattabili alle esigenze dell'utilizzatore.

Subito una doverosa precisazione: non è uno sport che puoi iniziare a praticare senza una persona competente che ti aiuti a capire come governare

questo mini-watercraft per surfisti: la tecnica di base di questa disciplina è tutt'altro che banale, per non parlare poi delle questioni legate alla sicurezza da conoscere prima di avventurarsi in un'uscita al largo. Per questo, è fondamentale rivolgersi a un istruttore.

C'è anche da dire che l'acquisto di un eFoil non va affrontato con leggerezza: l'attrezzatura è estremamente curata dal punto di vista tecnico e dei materiali costruttivi, e quindi decisamente costosa, tanto che alcune tavole complete di eliche e pinne possono arrivare a toccare prezzi che vanno ben oltre i diecimila euro.

Oggi vengono venduti in diversi modelli, fino a quattro versioni diverse; la differenza più evidente è la grandezza della tavola, dal momento che quelle più larghe, notoriamente più stabili e adatte sia ai principianti sia a chi ha una corporatura più massiccia, sono evidentemente meno maneggevoli; le tavole più piccole sono invece perfette per chi è già esperto e vuole un eFoil più veloce nei cambi di direzione, nelle evoluzioni e magari con uno spunto in più sulla velocità massima, pensato per un approccio più sportivo e da professionista.

Surfare, senza ambiguità e altrettanta responsabilità. Sorridendo solo su certe definizioni in voga tra i più spericolati. Come questa: "Nonna vado al largo a fare surf". Lei risponde: "Che??" "Ma dai cara... è lo sport con la tavola!" "Bene" aggiunge lei "Bravo, tu prepara la tavola che io cucino...".



ALTEMASI
TRENTODOC

TRENTINO

ELEGANZA AUTENTICA.

Bevi responsabilmente.



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.



IL BUONO DA FAR SAPERE... A TUTTI!

È un proverbio della tradizione gastronomica che non conosce confini ed è sempre una golosità da condividere

“La bocca l’è minga stracca se la sa nò de vacca”. Un pasto non è serio se non finisce con un pezzo di formaggio.

Proverbio scaturito da tante interpretazioni, con schiere di contadini decisi a battere la fame a ‘morsi di cacio’.

Gli storici del cibo citano tra i primi golosi di formaggi sia i lombardi che i veneti. Cambia la descrizione dialettale *“La boca non xe straca fin che non la sa de vaca”* per la Serenissima senza dimenticare il detto langarolo *“Se ‘l disnar a finiss nin an vaca, a val n’aca”* ovvero *“Se il pranzo non finisce col formaggio non vale un’acca”*.

Tra i primi ad esaltare il formaggio a fine pasto ecco Anthelme Brillat-Savarin, gastronomo francese vissuto ad inizio ‘800 che esordì con una stramba sentenza: *“Un fine pasto senza formaggio è come una bella donna senza un occhio”*. Numerosi altri gastronomi pongono il dilemma: nel fine pasto si degusta prima il cacio e poi la pietanza dolce o forse è meglio l’opposto?

La forma più osservante di galateo precisa questa consecutio: prima va servito il formaggio, poi il dolce e per ultima, eventualmente la frutta.

I ristoratori più blasonati insistono nel servire cacio prima del piatto dolciario. Per non interrompere la sequenza dei piatti salati, anche se alcuni accademici della cucina italiana insistono di gustare formaggi solo a fine pasto, altri ancora rilanciano provocazioni tutte da gustare, ovvero sfruttare le peculiarità della caserazione come ingrediente per il dessert di fine pasto.

Per l’occasione gli affinatori hanno custodito forme di cacio in recipienti dove macerano piccoli frutti di bosco, magari con aggiunta di grappa o particolari aggiunte di vinacce, pure cioccolato fondente e altri intrugli alchemici. Per ottenere spicchi di



formaggi decisamente insoliti, da servire abbinati a rari vini dolci o qualche superalcolico. Ma c'è l'altro proverbio a tenere banco: quello della cultura rurale con l'immane "Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere". Proverbio d'altri tempi, la fame che scandisce l'evoluzione del gusto, con il formaggio e pere elevato a sfizio prematrimoniale da prelati del clero più austero. Antichi documenti riportano addirittura che *"Dio non ha mai stretto un mariage/ così saldo come quello tra pera e fromage"*. Talmente elitario che stimola i meno abbienti a forgiare l'altrettanto celebre detto *"sul il cacio con le pere"*. Questo per ribadire differenze, divisioni, imposizioni sociali.

Massimo Montanari, lo storico del cibo più preparato d'Europa, ricostruisce la genesi dell'aforisma partendo dall'abbinamento che ritiene «fortuito» (entrambi i cibi erano collocati a fine pasto per motivi legati a questioni di gusto e a ragioni dietetiche in linea con le cognizioni medioevali: dolce e salato, tenero e duro, freddo e caldo) e continuando coll'indagare i motivi secondo i quali il contadino deve ignorare quanto è buono il formaggio

con le pere.

In sostanza il cacio, che a quei tempi non era vario né di qualità come i formaggi d'oggi, era ritenuto un cibo povero, degno di bocche voraci e di palati grezzi quali erano quelli di pastori e villani. Al contrario i frutti, soprattutto le deliziose pere, erano fra i cibi più delicati in quanto deperivano in fretta, e tra i più ricercati. Ogni castello, ogni tenuta feudale, ogni convento aveva la 'cesura' in cui crescevano diverse piante da frutto, peri innanzitutto che qualche secolo prima Carlo Magno aveva raccomandato di piantare e di curare. Le pere erano considerate nel Rinascimento frutti signorili, degni di prestigiosi omaggi tra signore e signore, da cardinale a cardinale, da amante ad amante.

Nel 1564 Cristoforo Madruzzo, principe vescovo di Trento invia a Vienna cento pere a Massimiliano II, neoimperatore del Sacro romano impero.

I Gonzaga di Mantova si distinguono per i preziosi cesti di frutta che fanno recapitare ai loro pari grado di altre città.

E ancora, pere sensuali, bene effimero, che rievocano baci, piacevoli ri-morsi, quasi peccaminosi.

Per contro il formaggio - sempre secondo Massimo Montanari - *"è il cibo di Polifemo, l'uomo-bestia non toccato dal processo di civilizzazione"*.

Dovrà passare qualche secolo perché il formaggio prenda la sua rivincita. In quell'epoca rappresenta l'alimento dei poveri mentre la pera lo è dei ricchi. Ognuno stia al suo posto, anche a tavola. Il contadino mangi il formaggio, ma non la pera. Prima di essere ammesso ai banchetti dei signori il formaggio dovrà pagare parecchi pegni, ma alla fine sarà nobilitato.

"Un'accoppiata rassicurante", scrive Giovanni Ballarini in Il boccon del prete, *"ma un tempo non disponibile per tutti e quindi i ceti abbienti, laici e religiosi, se ne sono appropriati emarginando gli altri, iniziando dai villani"*. I quali non se sono stati buoni e zitti, ma, impadronitosi del proverbio lo hanno rivoltato sovvertendone il significato. *"I villani prima si sono appropriati del proverbio inventato contro di loro - ribadisce ancora Montanari - per poi rivoltarlo contro i signori. Così il depositario del sapere non è più solo il padrone, ma il popolo: al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere."*

MANGIARE CIBO A KM ZERO PER SALUBRITÀ DIFFUSA

*Ripensare
un sistema alimentare
che rispetti
gli animali,
evitando il trasporto
su lunghissime
distanze, su strade,
mari, rotaie e pure
voli aerei*

Diete e nutrizione, tra salubrità, produzioni rispettose dell'habitat, colture etiche, uso della chimica e tempi e modi per mettersi alle spalle i problemi scatenati dalla pandemia Covid 19. Temi di grande attualità. Per rispettare i valori del cibo, studiare diete salutari e altrettanto sostenibili, specialmente nell'emergenza Covid 19.

I massimi esponenti mondiali dell'alimentazione umana ne hanno discusso in un vertice a Ginevra, alla luce della devastante invasione di variegati virus, dall'altro i legami tra qualità della nutrizione e il rispetto della biodiversità.

Intanto la narrazione intorno al Coronavirus si è focalizzata su una sola strategia, riduzionista: igienizzare la crisi, sterilizzare, evitare il contatto, la mobilità. Perché? Per tante questioni, economiche e sociali, tuttavia, dopo la crisi sanitaria, occorre - come hanno spiegato ricercatori autorevoli - ridisegnare i modelli di produzione, distribuzione e consumo alimentare: da un lato far crescere produzioni pulite, dall'altro trovare, per i produttori agroecologici, sbocchi di mercato individuali e collettivi.

Progettare una sorta di dieta salvamondo, coinvolgendo i programmi alimentari scolastici. Per ripudiare i 'Toxic Food' citati dal settimanale statunitense Newsweek sul cibo che «ci sta uccidendo».





La maggior parte degli alimenti dovrebbero recare un'avvertenza: «I cibi ultra-trasformati aumentano il rischio di diabete, obesità, cancro, malattie cardiovascolari, morte per Covid-19».

Nell'inchiesta giornalistica del settimanale USA si legge ancora: «Essere gravemente sovrappeso non è mai stato così pericoloso. Durante l'epidemia di Covid-19, gli statunitensi obesi, senza altri fattori di rischio, sono stati ricoverati in ospedale a un tasso tre volte superiore a quelli che non lo erano. E l'obesità se combinata con altre condizioni di salute legate alla dieta, come le malattie cardiovascolari e il diabete, aumenta il rischio di ospedalizzazione di sei volte e il rischio di morte di dodici volte».

Davanti a questo ulteriore allarme, politici ed esperti di nutrizione insistono: occorre porre freni alle aziende alimentari, analoghi a quelli usati davanti alle lobby del tabacco negli anni 1990.

E incentivare un consumo appropriato di pesce, specialmente d'acqua dolce.

Il problema è la crescita esponenziale di una vasta classe di prodotti alimentari che non sono sempli-

cemente elaborati nel senso convenzionale per allungare la durata di conservazione, ma sono anche spesso modificati per massimizzare sapore, aspetto, consistenza, odore e velocità di digestione. Creazioni di laboratorio, in pratica. Grazie alle quali la metà degli adulti statunitensi ha il diabete o il pre-diabete, tre quarti sono in sovrappeso e circa 100 milioni sono obesi.

Ripensare un sistema alimentare che rispetti gli animali, evitando il trasporto su lunghissime distanze, su strade, mari, rotaie e pure voli aerei. Per avere pietanze il più possibile a 'km zero', senza cercare carne di animali trasportati da lontano, dopo essere stai allevati in spazi angusti, sovraffollamento, scarsità di acqua e cibo, temperature estreme.

Mangiare sano per rispettare i 'custodi del cibo', specialmente quanti operano tra le Dolomiti. Dove nulla è concesso alla quantità e il rispetto coinvolge tutta la filiera produttiva. Per una qualità - come il caso delle produzioni ASTRO - garantita dal Marchio Qualità Trentino.

Vecchia Segheria

L'acqua è nel DNA del ristorante, ricavato in una vecchia segheria e non a caso situato in una via dedicata alle rogge. Ma è ancora l'acqua a scandire il fascino dei piatti di Marco Bortolotti, un giovane chef che sul lago di Baselga di Pinè propone una cucina coinvolgente, basata su precisi canoni gastronomici imparati grazie all'innata predisposizione. La sua famiglia è storicamente legata alla convivialità offrendo piacevolezze gastronomiche d'impronta popolare, per poi lasciare spazio ai figli Matteo e Marco, quest'ultimo subito impegnato nella 'rivisitazione' culinaria.

Tre i concetti che lo guidano: istinto, tecnica e rispetto delle materie prime del suo territorio. Nel giro di poche stagioni è riuscito a proporre piatti di grande equilibrio sensoriale, sperimentando tecniche innovative, ma senza stravolgere la consuetudine trentina.

Ecco allora una sequenza di pietanze sopraffine, giocate proprio tra acqua e terra.

Per GUIZZO propone un suo antipasto decisamente sfizioso: trota marmorata (appena scottata) maionese con wasabi, crescione di ruscello e cappuccio rosso marinato. Un mix tra Dolomiti e influenze orientali, con la trota parte portante in una sequenza dove trovano spazio altre singolarità. Dal wasabi (è una sorta di ravanello molto piccante, tipicamente giapponese) senza tralasciare il crescione selvatico (ancora l'acqua a condizionarne la qualità) e un ortaggio simpatico pure nel colore, il cavolo cappuccio rosso.



Marco Bortolotti

Cuore pulsante del ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè è la cucina, regno dello chef Marco Bortolotti che, grazie all'unione di professionalità, esperienza e creatività, dà sfogo alla propria fantasia creando ricette

affini alla tradizione gastronomica locale ma rivisitate con uno stile personale e inconfondibile. Tre i concetti che lo guidano: istinto, tecnica e territorio.

È infatti partendo dall'istinto che Marco crea nuovi piatti secondo un equilibrio ricercato nelle emozioni che emergono dalla vita e dai gesti quotidiani, senza però prescindere dalla tecnica, indispensabile per realizzare un grande piatto con il dovuto rispetto della materia prima, le conoscenze date dall'esperienza sul campo e un costante aggiornamento grazie alla partecipazione ai più importanti congressi del settore.

Infine il territorio: Marco va a cercare ingredienti tra la sua gente e i suoi luoghi e li reinterpreta secondo il suo stile per dare un'impronta inimitabile ai propri piatti. Erbe spontanee, fiori, bestie allevate o cacciate nel circondario, salumi e formaggi degli artigiani locali, sono tutti elementi che concorrono a creare un'esperienza unica per il palato degli ospiti.

GUIZZI DI GUSTO

Trota limone zafferano e pesto

Ingredienti

1 trota iridea ASTRO
limone non trattato
zafferano
olio evo
foglie di limone
pesto alla tellarina

Esecuzione

- 1 Emulsionare i pezzetti di trota cotta al vapore con olio a filo e limone, zafferano, sale delle cinque Terre e pepe qb.
- 2 Adagiarla a piccole dosi su foglia di limone e passarla al forno per otto minuti avendola precedentemente cosparsa di pesto .



Silvia Agagliati Fozzer

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

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

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

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

LUIGI MARELLA



Luigi Meregalli è nato a Carate Brianza in provincia di Milano e vive a Riva del Garda. La carriera artistica inizia negli anni '80. Fin da giovane manifesta l'interesse e la passione per l'arte. Ha frequentato i corsi del maestro M. Missaglia di Venezia dove acquisisce le basi del disegno e della pittura. Dopo aver sperimentato diverse tecniche, prova la tecnica dell'acquarello e da subito rimane affascinato dalla trasparenza e dalla luminosità dei colori che distingue l'acquarello. Da allora l'acquarello è rimasta la sua tecnica preferita. Partecipa a concorsi regionali di pittura ricevendo i primi riconoscimenti dalla critica.

Negli anni '90 l'itinerario artistico si alterna con mostre personali e collettive d'importanza sempre maggiore in città italiane ed estere.

Nel 2004 entra a far parte della prestigiosa associazione nazionale A.I.A. (Associazione Italiana Acquarello).

Dal 2010 insegna la tecnica dell'acquarello tenendo corsi e numerosi workshop.

Ultimamente è stato invitato ad esporre in mostre internazionali quali: Fabriano in Acquarello 2022 e Monza In Acquarello 2022.

Con l'acqua ha dimestichezza, nella tecnica pittorica e in tante altre fasi della sua poliedrica attività.

Del resto è risaputo che l'acquarello necessita di una padronanza impeccabile nella procedura artistica, tecnica per la gestione cromatica, segnica e tonale, sono regole essenziali che Luigi Meregalli cerca di mantenere sempre. Sperimentando una tecnica per certi versi rivoluzionaria, che pochissimi altri acquarellisti sono in grado di 'domare'. L'artista la spiega così.

Il procedimento del dipinto si svolge in diverse fasi; dopo aver eseguito il disegno preliminare del soggetto, con pochi dettagli, immergo il foglio in acqua, dopo aver fissato il foglio su di una tavola, inizio con le prime pennellate di colore, sono chiare, nel modo di "bagnato su bagnato" questo per evitare sgradevoli giunzioni del colore, con questa tecnica si ottengono risultati di atmosfera e una morbida diffusione dei colori.

Successivamente procedo con altre stesure rinforzando le zone d'ombra.

Per completare il dipinto applico altre velature sul colore asciutto, per disegnare gli ultimi particolari.

Attualmente la mia ricerca è rivolta sui colori "granulati", colori di nuova generazione, realizzati con minerali estratti dalla terra. Le variazioni e le imperfezioni naturali di questi minerali sono ciò che contribuisce all'effetto di granulazione, che piace molto agli artisti.

Negli acquarelli monocolori degli ultimi anni compaiono contrasti più evidenti, macchie circoscritte, gocciolature, colature di colore.

Diversi sono i temi affrontati nella mia carriera artistica. Ho trovato nella natura una fonte inesauribile di soggetti da sviluppare. Il paesaggio che dipingo è dapprima analizzato, catturato dagli occhi e dal cuore, filtrato, manipolato per raccontare poi sul foglio una appropriata realtà impalpabile, composizioni costruite con segni leggeri, che vanno in cerca della luce, i colori che uso sono tra bruni/grigi e grigi/azzurri. Alberi, cieli, argini, cespugli, umide pianure nebbiose, prive di ogni presenza umana, sono in un'unica natura silenziosa, atmosfere misteriose, vibrazioni emozionali che compongono il mio linguaggio poetico.





**DIVENTARE
GRANDI,
INSIEME.**

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





nuterraTM

Il nostro programma di Sostenibilità

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