Guizzo trentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

ASTRO

4
2022

Poste Italiane S.p.a. - Sped. in A.P. – 70% NE/TN - Rivista trimestrale - dicembre 2022

CONDIFESA TRENTO
fondo mutualistico
GESTIONE DEL RISCHIO

CONDIFESA TRENTO
CODIPrA
CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI

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

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

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

SOMMARIO

ASTRO

Guizzo trentino
04 | 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

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

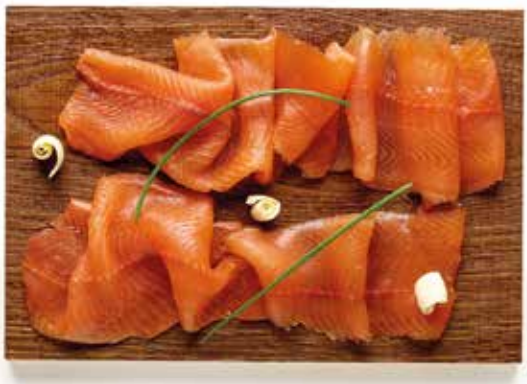
MONDO ASTRO
6 Le trote trentine tra le specialità di Artigiano in Fiera a Milano
8 IGP l'indicazione geografica protetta che tutela l'originalità

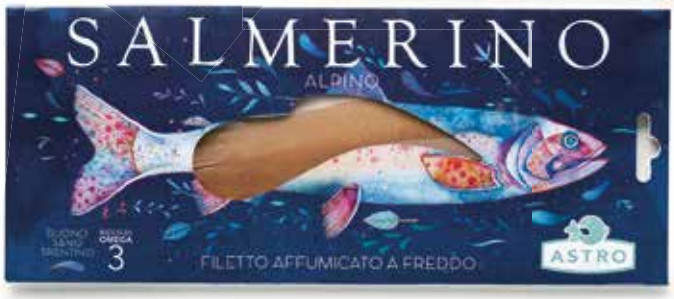
AMBIENTE
10 Vigna, vino e l'arte del formaggio nostrano
12 Rabdomante, il mistero delle polle d'acqua sotto terra

SPORT
14 Aquila Basket, guizzi di sana sportività

CULTURA
16 Il suono oltre l'immagine per un cinema coinvolgente

ALIMENTAZIONE
18 Pesce al cenone della vigilia. Perche'?
21 Panettone, pandoro o zelten per il dolce di queste feste
28 A tavola con Guizzi di gusto





QUALITÀ TRENTINO

FRESCA BONTÀ

CUOCI E GUSTA

PRONTI DA GUSTARE

GOLOSI AFFUMICATI

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

Editoriale

di Diego Coller
Direttore ASTRO

Il 2023 è alle porte e l'augurio è preciso: che sia il più possibile anno di pace, foriero di sviluppo e giuste spinte produttive. Anche in un settore come quello dell'acquacoltura trentina, comparto dove Natura e gusto sanciscono legami non solo di golosità, ma anche si sane proposte d'educazione alimentari.
Da più parti si ribadisce come il Covid, la guerra nel cuore dell'Europa, i cambiamenti climatici ci impongono riflessioni profonde non più rinviabili, con l'adozione pure di nuovi stili di vita, per mettere al riparo l'habitat, salvaguardare con onore le produzioni agroalimentari e consegnare un futuro ai nostri nipoti. E farlo anche tramite un giusto approccio con i prodotti di ASTRO.
Ecco perché in questo numero troverete alcune leziose notizie, note e stimoli per capire meglio il lavoro dei troticoltori trentini. Impegnati nelle varie fiere del settore, ma anche partecipi all'evoluzione del gusto, per un mangiare sempre più sano e altrettanto legato all'ingegno, alla paziente dedizione degli imprenditori che con l'acquacoltura rispettano il guizzo vitale dei pesci d'acqua dolce.
Troverete curiosità e anche alcune riflessioni, senza tralasciare sport e l'enogastronomia delle Dolomiti. Sempre con il nostro più sincero augurio: Buon 2023.

LE TROTE TRENTINE TRA LE SPECIALITÀ DI ARTIGIANO IN FIERA A MILANO

Autenticità, originalità e qualità dei prodotti presentati in fiera, per una sana alimentazione, tra sostenibilità ambientale e benessere fisico.

Artigianato e gusto italiano, un binomio vincente che anche in questo fine 2022 ha conquistato a Milano il pubblico delle grandi occasioni per la Fiera riservata alle aziende che promuovono l'eccellenza artigianale.

Una kermesse che ha registrato un milione di visitatori tra i 7 padiglioni della Fiera di Rho coinvolti e 2.350 gli espositori provenienti da 84 Paesi del mondo, con 27 ristoranti e 18 luoghi del gusto.

Bilancio più che positivo, che sancisce la formula vincente nella promozione del settore artigianale delle 'cose buone'.

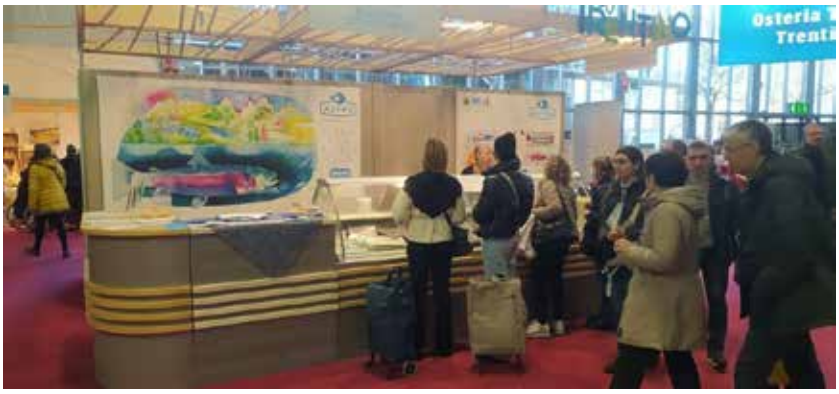
E' una delle iniziative che animano Milano e che danno a tutti opportunità e occasioni di incontro. Manifestazione si evolve da un quarto di secolo con grande merito, con la forza di rilanciare e andare avanti e unendo il valore dell'Italia con il valore dell'internazionalità e della sostenibilità.

Perché Artigiano in Fiera ricerca, seleziona e sostiene aziende che interpretano una concezione di lavoro e di economia che pone al centro la persona.

Si tratta di imprese radicate nel proprio territorio, che rappresentano le proprie tradizioni e trasformano la materia prima nel rispetto dei processi naturali.

Artigiano in Fiera valorizza e promuove i prodotti di queste imprese polarizzando un mercato consapevole e attento ad alcuni valori quali l'autenticità, l'originalità e la qualità dei prodotti, una sana alimentazione, la sostenibilità ambientale, l'utilizzo di tessuti naturali e il benessere fisico.

Per raggiungere questi obiettivi, Artigiano in Fiera propone strumenti di promozione (l'esposizione fieristica e la piattaforma digitale) che permettono alle aziende di promuoversi tutto l'anno trovando nell'evento fisico di dicembre il momento di massima visibilità.
Artigiano in Fiera è l'evento in cui le aziende possono promuovere e vendere i propri prodotti al grande pubblico e sviluppare una rete di clienti che si ripropone durante l'anno. La manifestazione è il luogo ideale in cui gli artigiani di tutto il mondo possono presentare i propri prodotti, raccontare la loro storia e il loro lavoro, valorizzando la cultura e le tipicità del proprio territorio.
Tra gli stand più affollati - quelli del food più rappresentativo - ecco anche quello di ASTRO, con le proposte più golose legate alle produzioni dei troticoltori trentini. Occasione per far degustare leccornie dell'acquacoltura trentina, per educare ad un consumo responsabile di pesce d'acqua dolce, per rivivere anche in Fiera le emozioni insite del territorio dolomitico, l'acqua come fondamentale elemento vitale e decisivo per elevare la qualità dei pesci di montagna.
Migliaia i contatti, gli scambi d'opinione, i commenti sulla golosità dei prodotti ASTRO. Con ulteriori 'rilanci', in quanto la Fiera stimola a nuove 'connessioni digitali', per essere veramente 'in rete'.
Artigiano in Fiera, infatti, è un evento "Phygital" che può contare ormai su una community di 1 milione di members che nell'ultimo anno si sono iscritti alla piattaforma digitale per mantenere una relazione costante con gli artigiani.
Tra i Paesi oltre all'Italia, è stata dedicata una zona all'Europa e uno spazio di solidarietà riservato a 18 imprese provenienti dall'Ucraina, la cui partecipazione è stata interamente sostenuta da Gestione Fiere Spa.
Il Paese d'onore è stato l'India. Secondo Enrico Pazzali, presidente della Fondazione Fiera Milano "questa manifestazione è uno strumento incredibile per salvare e far crescere e consolidare il settore dell'artigianato".
E poi l'Africa con il debutto del Benin, l'Asia, le Americhe (con il ritorno di Cuba e Argentina), le Antille... Un intero mappamondo a disposizione di chi ha voluto curiosare, comprare (abbigliamento, bijoux, accessori, oggettistica per la casa, specialità enogastronomiche e così via) e mangiare. In fiera si contavano infatti 27 ristoranti e 18 luoghi del gusto, per provare le ricette della tradizione regionale italiana o per viaggiare nelle cucine sudamericane, asiatiche (con due ristoranti indiani e la novità della gastronomia indonesiana), francese, greca, italoamericana… E per i più piccoli, un'area bambini a cura di Leolandia, due aree gioco per i bimbi 0-7 anni, spettacoli e laboratori. Tanti gli show e le performance tra musica, cucina e spettacolo, la fiera e i saloni tematici «Vivere la casa», «Atelier Moda & Design» e «Salone della Creatività», dedicato agli hobbisti e alle arti creative.



IGP L'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA CHE TUTELA L'ORIGINALITÀ

di Francesco Gubert
Agente Vigilatore del Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP

Marchio di tutela per non confondere riduzioni similari che potrebbero usurpare la denominazione d'origine.

Il Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP annovera tra le proprie competenze la vigilanza, tutela e salvaguardia dell'Indicazione Geografica Protetta nella fase di commercializzazione del prodotto certificato. In particolare, il Consorzio ha il compito di vigilare 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 2022, il programma dei controlli prevedeva:

- 3 visite ispettive presso la grande distribuzione organizza-

In occasione del Consiglio di Astro è stato festeggiato il pensionamento del Dott. **Gianantonio Tonelli**, direttore del Servizio Agricoltura della Provincia Autonoma di Trento.
É stato ringraziato per i 15 anni di lavoro svolto all'interno del servizio agricoltura seguendo con dedizione e passione i vari programmi di finanziamenti europei, le troticolture trentine e la cooperativa Astro, facendo così crescere il mondo ittico che ha raggiunto valori importanti oltrepassando i 30 milioni di produzione lorda vendibile e 450 addetti occupati.

ta (supermercati, ipermercati, negozi specializzati, etc.),

• il prelievo di 1 campione ufficiale di Trote del Trentino IGP;

• il monitoraggio del web attraverso il controllo di alcuni siti di e-commerce e l'acquisto on-line di prodotto riportante la denominazione protetta.

Durante il 2022, le visite ispettive si sono concentrate nel territorio della regione Lombardia, andando ad interessare diverse tipologie di punti vendita e formati di prodotto. In particolare, sono stati visitati 3 ipermercati di diverse insegne, dove era possibile reperire prodotto fresco sia al banco che al take-away. Nella grande distribuzione organizzata, vengono tipicamente ispezionati i cartellini e le etichette presenti sulle confezioni, oltre alla documentazione attestante l'origine e la quantità 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 geosmina 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.

Per quanto riguarda il web, sono stati verificate alcune piattaforme di e-commerce individuate attraverso i principali motori di ricerca, controllando la correttezza e coerenza delle informazioni e delle immagini fornite relativamente alla denominazione protetta. È stato anche eseguito un acquisto on-line di prodotti trasformati a base di Trote del Trentino IGP, verificando l'utilizzo appropriato della denominazione sia sulla piattaforma di vendita che nell'etichettatura del prodotto.

Nell'annata 2022 non sono stati rilevati illeciti / non conformità e non sono state comminate sanzioni amministrative, ma le attività di controllo sul territorio proseguono anche nel 2023. 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.

(Foto by Foradori | agricolaforadori.com)

VIGNA, VINO E L'ARTE DEL FORMAGGIO NOSTRANO

Dalla vigna alla stalla, per dar forma al latte in un singolare percorso di cultura agricola di Elisabetta Foradori

E' la vignaiola per antonomasia, ritenuta la 'regina del Teroldego rotaliano' e che nelle ultime stagioni ha deciso di dedicarsi prevalentemente all'arte casearia. Dar forma al latte che Elisabetta Foradori munge dalle sue mucche, una micro mandria di razza Grigio Alpina, bovini simbolo dell'agricoltura di montagna, decisamente animali dolomitici.
Impegno coinvolgente, come i suoi formaggi, caserati rispettando tutta una serie di valori etici oltre che estetici.
Paladina e tra le primissime in Italia a riconvertire al biologico/biodinamico la sua splendida azienda vitivinicola di Mezzolombardo, applica medesime attenzioni anche nella cura del ramo agricolo e zootecnico attentamente progettato. Lei con i suoi tre figli, ognuno con specifiche competenze, tutti accomunati dalla stessa passione: produrre nel massimo rispetto della natura, applicando concrete azioni di vera sostenibilità. In tutti i sensi.
Si potrebbe dire che Elisabetta rimane la regista del vino, anche se suo figlio Emilio Zierock è diventato il più tenace (e bravo) interprete dell'evoluzione enoica foradoriana. L'altro ragazzo della famiglia è il fratello Theo, un creativo, fotografo con già

(Foto by Foradori | agricolaforadori.com)

esperienze in reportage internazionali, che cura l'estetica oltre che l'etica della loro variegata attività aziendale. Perché i Foradori Zierock coltivano davvero la terra. Impegno a tutto campo pure per Myrta, la terza figlia di Elisabetta, che da qualche stagione si occupa di orticoltura e gestione della 'fattoria diffusa' di Casa Foradori.
La gamma delle produzioni è decisamente eterogenea, con proposte che spaziano dagli ortaggi di spontanea vigoria, a uova di galline libere di razzolare in spazi idonei, ma anche aree dove allevare maiali, con procedure nel pieno rispetto del benessere animale. Ma di questo parleremo in altra occasione.
Torniamo ai formaggi che nella griffe aziendale hanno come simbolo il tradizionale cappello del malgaro.
Dalla vigna alla stalla, in un percorso intrapreso in sordina e sperimentato nel corso di un decennio, Allevando mucche, 6 esemplari di razza Grigio alpina, nel caseggiato di una tenuta viticola situata sulla collina di Trento, la solatia Fontanasanta, con le bestie che possono pascolare anche tra i vigneti, secondo il ciclo dell'agricoltura biodinamica, animali per il letame e autoprodurre compost d'ispirazione steineriana, compreso il cornoletame, utilizzato per curare piante, viti e ortaggi.
Vacche da latte che garantiscono mungiture salubri e destinate a cagliate altrettanto singolari. Specialmente con il latte dell'alpeggio destinato a formaggi di rigorosa artigianalità.
Elisabetta Foradori marchia per ora poche forme di cacio. Rispettando la stagionatura oltre che la stagionalità. Formaggi proposti via web oltre che reperibili in prestigiose gastronomie e in ristoranti di cuochi sopraffini. Si possono gustare i caci tipici della consuetudine alpina, graziosamente infiocchettati in carta grezza color marrone, caci dal nome altrettanto singolare come lo Strack40 ovvero uno stracchino affinato per almeno 40 giorni, ma anche il Seimani - custodito in anfora, recipienti che i Foradori usano anche per elevare i loro vini - nonché il 4.7, simile al Puzzone di Moena, dunque una crosta lavata lasciato 'asciugare' per mesi in apposite celle.
Tutti formaggi a latte crudo, per esaltare i sentori di burro fuso, il floreale del pascolo, erbe aromatiche e un giusto mix di nota animale. Vacche che in estate pascolano libere, brucano l'erba tra le vigne nelle fasi che precedono la vendemmia, nutrendosi anche di fieno falciato sul Baldo. Un guizzo davvero vitale, che tutta la famiglia Foradori/Zierock interpreta con tanta, tantissima passione.
Richiamando un detto popolare in voga tra i vignaioli: il latte bevuto dopo il vino è veleno, ma il vino gustato dopo il latte è una squisitezza. Come i formaggi di questa vignaiola.

(Foto di proprietà del sito www.casentinesepozzi.it)

RABDOMANTE, IL MISTERO DELLE POLLE D'ACQUA SOTTO TERRA

Mestiere di stampo esoterico che pochissimi ancora praticano, tra fascino e altrettanta curiosità

L'inverno non è forse la sua stagione propizia, ma l'operato del rabdomante è sempre a 'ciclo continuo'. Per l'agone misterioso che avvolge questa figura, da sempre ritenuta una sorta di mago, benefico stregone, non a caso la rabdomanzia è arte divinatoria. Servendosi di una verga magica, il sensitivo è in grado di scoprire vene sotterranee di acqua o metalli. Come? Grazie alle indicazioni fornite da una sottile bacchetta biforcuta, tenuta più o meno orizzontale con le mani per le due estremità. La parola rabdomanzia viene dal greco e unisce due termini: rabdos = bacchetta e mantis = indovino; in questo modo, l'interpretazione corretta delle vibrazioni della bacchetta permette di individuare i luoghi e la profondità alla quale si trovano acqua e metalli. Naturalmente il dibattito non manca: tra chi considera questa pratica pura ciarlataneria e chi la colloca tra i fenomeni paranormali. Alcuni scienziati hanno avanzato un'ipotesi utile a spiegare il fenomeno: i movimenti della bacchetta sarebbero causati da contrazioni muscolari involontarie, evidenti nei rabdomanti in quanto soggetti particolarmente sensibili ai cambiamenti del campo magnetico determinati dalle irregolarità della crosta terrestre.

E i punti dove cambia la natura geologica del terreno sarebbero

quelli in cui si trovano più facilmente infiltrazioni di acqua o vene metallifere.
Mestiere di stampo esoterico che pochissimi ancora praticano. Nelle valli del Trentino si ricordano più episodi del passato - clamoroso il caso di Giovanni Chiabrera, rabdomante piemontese che nel 1909 riuscì a individuare una sorgente a Terzolas, dopo un primo arresto per 'stregoneria' - che azioni contemporanee. Tra gli ultimi 'cercatori d'acqua' citazione doverosa per Luigi Cantonati, cinquantenne, abita in Val Rendena ed è uno dei rari rabdomanti. In azione (ufficialmente) ce ne sono un paio in Toscana, uno solo in Sicilia. Sicuramente tra le Dolomiti è l'unico ancora operativo. Con un ruolo fascinoso quanto coinvolgente. Riesce a rendere concreto il miraggio dell'acqua.
La scova sfruttando la sua innata energia. Una forza scoperta quasi per caso, su suggerimento di un anziano 'cercatore di polle'. Perfezionando il metodo successivamente, negli Anni '80, su consigli e la frequentazione in Val dei Mocheni nel maso del mitico Rino Pellegrini, una sorta di mago della ruralità, fabbro con poteri altrettanto utili all'individuazione delle fonti acquifere.
Siccità o maltempo non interferiscono nelle sue ricerche di falde pulsanti.
Elenca episodi legati all'individuazione di punti dove lo scavo ha fatto zampillare acqua con una portata superiore a 250 litri al secondo. Punti dove nessuno riteneva potessero custodire acque sorgive. Difficili da scoprire in montagna, specialmente su ripidi pendii. Dove la 'gestualità dell'acqua' diventa un rito.
Perché il rabdomante rispetta una gestualità tutta da scoprire, proprio come i misteriosi giacimenti acquiferi del sottosuolo. Trovare acqua nello spazio aziendale rende l'azienda più competitiva, ma per poter scavare un pozzo bisogna ottenere specifiche autorizzazioni. Concessioni tra burocrazia e qualche intoppo operativo.
L'intervento del rabdomante deve essere concordato per tempo. Solitamente viene accompagnato sul luogo della ricerca senza costringerlo a guidare l'automobile, trasferimento in massimo relax, per non sprecare il flusso energico, indispensabile per indicare il punto dove scavare.
Solo allora, in assoluto silenzio, s'impugna l'arcaica bacchetta, girandosi e rigirandosi sull'orizzonte, per individuare gli incroci di falda. Tracciando pure la direzione dello scorrimento, nonostante il tutto sia celato nel sottosuolo.
La bacchetta è di giungo e a forma di 'Y' e consente l'individuazione delle radiazioni emesse dalla fluidità dell'acqua.
E ancora: la precisione è sostanzialmente garantita, anche se non manca una piccola percentuale di errore. Specialmente sulla 'portata' dell'acqua che sgorgherà dalla trivellazione. Un mestiere che non contempla il business, piuttosto azione per dare concreto aiuto a piccole comunità rurali, nel rispetto di un bene vitale, prezioso e guizzante, ma di tutti. Proprio come l'acqua.

(www.aquilabasket.it - Foto Saruzza)

AQUILA BASKET, GUIZZI DI SANA SPORTIVITÀ

La trota e la pallacanestro, un legame di salubrità, con ASTRO sempre... sotto canestro.

Basta citarla e subito diventa icona di sport eccellente: Aquila Basket, orgoglio di Trento, per una squadra che coinvolge il pubblico e stimola ulteriori progetti. Non solo sportivi.
Con l'avvio del 2023 la compagine s'appresta ad ingranare nuove sfide, tra progetti e bilanci. Lo ribadisce Andrea Nardelli, General Manager della società cestistica trentina. Bilanci, speranze, stimoli. Anche riferiti alla sinergia con ASTRO, collaborazione e supporto storico, per guizzi di sana sportività. Lo sottolinea subito, prima d'entrare nelle dinamiche del gioco agonistico.
È evidente che i valori di entrambe le realtà siano valori simili e che si sposano bene. Soprattutto per come ci siamo sviluppati negli ultimi anni e per come ci stiamo sviluppando, soprattutto anche coi progetti legati alla sensibilità ambientale. Come Aquila Basket Earth Day abbiamo trovato diversi punti di contatto con trote Astro.
Semplicemente perché loro - con l'acqua del territorio - producono un'eccellenza riconosciuta a livello nazionale. Quindi i temi dell'ambiente e dell'acqua sono trait d'union fondamentali.
È un prodotto sano anche legato all'alimentazione dell'atleta e quindi si sposa perfettamente con quello che è un messaggio di cura che noi dobbiamo ottenere nei confronti dei nostri giovani. I prodotti ASTRO sono in perfetta sintonia con i temi della giusta alimentazione per gli atleti. Aquila Basket è cresciuta e da anni è partner con ASTRO. Rinomato il valore dei troticoltori così come siamo cresciuti noi, anche nel branding puro. Ci siamo ammodernati entrambi.
La trota e la pallacanestro ci sono sempre stati, ma sia noi che Astro stiamo cercando di aumentare il nostro appeal, noi con un evento partita che co-

mincia prima del match e si estenda dopo, la stessa cosa vale per la trota, che non è più solamente un cibo, ma è diventato un alimento sano, di cultura, protagonista di piatti gourmet e tutto quello che gira attorno allo sviluppo e all'arricchimento delle caratteristiche del prodotto.

Poi Andrea Nardelli, si sofferma sull'andamento di questa stagione, come spiega a Mattia Sartori, su ilDolomiti.it.

A dire la verità non avevamo fatto una scaletta con degli obiettivi in termini di vittorie. Certo riconosciamo di aver faticato un po' di più a trovare la quadra in EuroCup e siamo contenti dei successi ottenuti in serie A, ma ciò di cui siamo più orgogliosi è l'identità che questo gruppo è riuscito a costruire, quella che noi chiamiamo la die hard mentality.

In particolare si è visto nelle partite dopo la pausa: tutto il gruppo, giocatori e staff, è riuscito a gestire al meglio la pressione anche in situazioni delicate contro grandi squadre, sia in campionato che in coppa.

Si è visto un grande coinvolgimento dei giovani (Conti, Ladurner, Morina…). Come sta andando dal vostro punto di vista la crescita di questi giocatori e anche di quelli al momento in prestito (Tass ed Ellis)?

Stiamo monitorando con attenzione tutti i nostri giovani. Di certo siamo contenti di poter dire che ognuno di loro si sta ritagliando un ruolo sempre più importante all'interno della squadra. Qui in particolare ci teniamo a trattarli da veri giocatori quali sono e loro si dimostrano all'altezza di questa considerazione, dando il massimo sia dentro che fuori dal campo. Ci inorgoglisce essere riusciti a dare spazio a Morina in coppa e vedere una sua risposta più che positiva. In generale il percorso sta andando bene ed è un qualcosa che puntiamo a portare avanti.

Il problema più grande sentito dall'esterno è forse quello di una panchina giudicata spesso come troppo corta. Qual è la tua risposta?

Siamo corti a causa degli infortuni, che capitano sia che una squadra abbia dieci giocatori, sia che ne abbia venti. Ovviamente averne di più aiuterebbe ad assorbire il colpo, ma abbiamo fatto una scelta precisa all'inizio dell'anno e ne siamo ancora convinti. Volevamo giocare con questi dieci e con questi dieci continueremo a giocare, anche perché, ripeto, hanno fatto proprio lo spirito Aquila Basket e hanno provato di essere uomini per Trento. D'altronde abbiamo dimostrato di poter competere e vincere anche quando abbiamo pochi giocatori a disposizione, quindi non credo che con più atleti avremmo vinto molte gare in più rispetto a quelle che abbiamo vinto oggi. Alla fine in campo si gioca sempre in cinque.

All'inizio dell'anno si è parlato tanto di riportare la gente allo stadio come uno dei grandi obiettivi della stagione. Anche qui in serie A si vedono risultati incoraggianti

Questo era uno dei punti più importanti del nostro progetto ed è uno dei risultati che ci inorgoglisce di più. Ad oggi per la serie A vengono a palazzo 3300 spettatori in media, un numero non distante da quelli registrati nel periodo pre Covid e che è uno degli esiti che ci inorgoglisce di più, soprattutto con-

siderando che viviamo in un territorio dove la cultura della pallacanestro non è così diffusa. In EuroCup abbiamo numeri più bassi anche perché il nostro pubblico è principalmente composto da famiglie e fa fatica ad esserci anche alle partite infrasettimanali. Comunque stiamo lavorando, sia all'attrattività dell'evento partita, che ormai inizia circa un'ora prima del match e finisce dopo con varie attività diverse mirate al nostro pubblico, sia alla diffusione della cultura cestistica in Trentino, attraverso progetti come l'Academy, Street Affair, Eagle Chicks e tutte le nostre attività nel Terzo Settore. Per i risultati ottenuti in questo ambito ci tengo soprattutto a ringraziare tutto il front-office, che ha fatto un lavoro straordinario, ottenendo un ottimo tasso di partecipazione e dimostrando che non sono solo le vittorie ad attirare la gente, ma tutti gli sforzi messi in campo per migliorare la società e il suo rapporto con i tifosi.

Qual è il giocatore che meglio incarna lo spirito di Aquila Basket?

Premesso che tutti i nostri atleti hanno colto al meglio la nostra mentalità, sia in campo che nelle attività sul territorio e tra i tifosi, penso sia impossibile trovare qualcuno che incarni lo spirito Aquila meglio di Forray.

In fin dei conti Toto è sempre Toto. Bisogna però riconoscere il lavoro di Flaccadori, che è maturato molto negli ultimi anni e oggi più che mai ha fatto sua la die hard mentality: infatti viene spesso e volentieri meritatamente affiancato al capitano.

(Foto di proprietà di Aquila Basket)

IL SUONO OLTRE L'IMMAGINE PER UN CINEMA COINVOLGENTE

Carlo Missidenti è un fonico trentino che opera con i registi più esigenti nel cogliere ogni guizzo sonoro

Coglie il fruscio più intrigante e trattenerlo, fissarlo in maniera perfetta alle immagini, per rendere il racconto visivo più veritiero (o altrettanto fantastico) possibile. E' l'arte del suono, maestria ingegnosa, che solo i più predisposti riescono ad applicare. Con tanta tenacia e l'immancabile guizzo creativo.

Tra i fonici emergenti ecco Carlo Missidenti, quarantenne d'origini bresciane, ma da sempre radicato in Trentino. Un tecnico assolutamente competente, che ha messo a frutto le sue intuizioni giovanili di stampo sonoro affiancando le 'visioni' cinematografiche di una schiera di registi. Alcuni 'intercettati' nei corsi di formazione tecnica, iniziando una collaborazione sempre più attenta. E autorevole. Perché a Carlo Missidenti si sono avvalsi della 'cura del suono' dei veri Maestri del Cinema, da Jean-Luc Godard a Ermanno Olmi, vincendo un «Nastro d'argento» e ben due «David di Donatello». Il primo per 'L'uomo che verrà', l'altro per 'Volevo nascondermi', due opere dello stesso regista, Giorgio Diritti, con il quale il fonico trentino aveva collaborato fin degli esordi. Senza mai smettere di sperimentare e 'tarare' i microfoni che registrano ogni rumore, trasformando il suono in una colonna

(Foto da dolomiti.it)

portante delle immagini.
In questo fine anno nelle sale si proiettano due splendide opere registrate da Missidenti.
Si tratta de La stranezza di Roberto Andò con Toni Servillo, assieme ai due bravissimi comici Salvo Ficarra e Valentino Picone, racconto cinematografico ambientato nel 1920, impostato sulla visita in Sicilia di Luigi Pirandello, per il funerale di un parente.
L'altra produzione è 'War-guerra desiderata' regia di Gianni Zanasi, con Giuseppe Battiston (attore più volte 'registrato' dal fonico trentino) e Miriam Leone. A breve sarà in sala anche 'Lacci' l'ultima fatica di Daniele Lucchetti, tratto da un racconto di Domenico Starnone.
Nelle interviste Carlo Missidenti rievoca i suoi studi universitari, i corsi di formazione con l'indimenticabile Ermanno Olmi, i primi impegni come 'tecnico del suono' nelle troupe televisive, le produzioni di puntate come "Stranamore" o "Scherzi a parte", e le sperimentazioni cinematografiche con autori esordienti poi diventati registi di gran talento.
Ha trasformato la sua passione giovanile in un mestiere molto variegato e altrettanto affascinante. Perché il suono ha una stretta correlazione con tutta la cosiddetta 'post produzione' cinematografica, che spazia dalla presa diretta, all'editing, al sound design.
Una ventina di titoli cinematografici già portano nei titoli il nome di questo bravissimo tecnico trentino. Che ha un suo preciso progetto: aprire uno studio di post-produzione a Trento, in cui fare tutto, dal sound design alla formazione. Per registrare gli effetti più concreti della singolarità del Trentino.

PESCE AL CENONE DELLA VIGILIA. PERCHE'?

Pesce beneaugurante, che - secondo antiche credenze - scaccia spiriti maligni e suscita sana convivialità

Nei cenoni di Natale è tutto un rincorrersi di usanze, tra suggerimenti culinari e recuperare doni, ricette, consuetudini alimentari da offrire in tavola. I menù si sviluppano nella maniera più fantasiosa, anche se quello della vigilia è impostato con una certezza: l'obbligo cucinare pietanza a base di pesce. Ma perché esiste quest'usanza?

Secondo la Chiesa cattolica, la Vigilia di Natale è un giorno di magro, ovvero un giorno in cui bisognerebbe mangiare cibo "povero" o, addirittura, astenersi completamente dal cibo in segno di rispetto e devozione.

Come racconta Roberto De Simone nel "Il Presepe Popolare Napoletano", inoltre, secondo arcaiche credenze la carne del pesce non sarebbe soggetta a essere veicolo di spiriti maligni, come al contrario si verifica nelle carni rosse (in parte anche quelle bianche) a causa della cospicua presenza di sangue. In tale periodo, infatti, il consumo di carmi è ammesso purché siano bollite.

In passato questo avvertimento si traduceva in automatico in un "non mangiare carne" perché quest'alimento era considerato cibo di lusso, quindi consumato saltuariamente e solo in giorni speciali dell'anno.

Il digiuno e l'astinenza dalle carni sono pratiche che risalgono a tempi molto antichi e trovano applicazione nella costituzione

apostolica Paenitemini creata dal Pontefice Paolo VI nel febbraio del 1966. Nella "Paenitemini", Paolo VI limitò il precetto del digiuno solo al mercoledì delle ceneri e al venerdì santo, abolendo la norma di astinenza e digiuno nelle vigilie del Natale, della Pentecoste, dell'Assunta e di tutti i Santi prescritta in precedenza nel Codex Iuris Canonici del 1917 (can.1525).

Nel 1994 la Conferenza Episcopale Italiana ha stabilito che l'astinenza può essere sostituita da opere di penitenza, di preghiera e di carità tranne che nel venerdì di Quaresima e nella cosiddetta Quaresima di Natale che va dal 15 novembre al 24 dicembre. Inoltre la regola vige non solo per la carne ma per tutti quegli alimenti "particolarmente ricercati e costosi".

Quest'anno il 24 dicembre cade di sabato: nemmeno i più religiosi sono obbligati a rinunciare alla carne. Inoltre, ci sono comunque tante eccezioni previste dalla Chiesa: si è tenuti al digiuno dai 18 ai 60 anni (l'astinenza, invece, parte dai 14). E, a essere precisi, nei giorni stabiliti, sono vietati, oltre alla carne, anche quei cibi o quelle bevande che «a un prudente giudizio sono da considerarsi come particolarmente ricercati o costosi». Retaggio di consuetudini alimentari del passato, quando il pesce era ritenuto alimento povero. Situazione decisamente diversa nel nuovo millennio, con pesce esotici e varietà sontuose.

Ecco allora che la trota - e tutta la gamma dei prodotti ASTRO - interpretano perfettamente i dettami della tradizione natalizia. Con il pesce d'acqua dolce perfettamente in grado di soddisfare la gola, la gioia e il fascino del cenone della vigilia.

Trota in bellavista

Pietanza particolarmente raffinata, adatta ad essere servita in occasione del pranzo o della cena di Natale, la "**Trota in bellavista**" è un antipasto/secondo piatto particolarmente ricercato. A base di pesce, si presta altresì ad essere proposta durante la cena della Vigilia. Il piatto si presenta come un pesce intero (almeno a prima vista) condito con dell'insalata russa e decorato con dei ciuffetti di maionese e delle verdure sott'olio o sott'aceto a pezzetti, così da creare una decorazione accattivante.
La realizzazione del piatto non è in se difficile ma richiede del tempo sia relativamente alla cottura ed al conseguente raffreddamento del pesce, che dovrà essere precedentemente lessato a parte, che della maionese.
Ecco come preparare la trota in bellavista .

Ingredienti
1 trota da 1,5 Kg
700 gr di insalata russa
500 gr di maionese
2 limoni
brodo di pesce qb
verdure sott'olio o sott'aceto per decorare

Preparazione
Pulire il pesce: eliminare le squame e lavare bene la trota. Porla su un foglio di carta da forno inumidito e bagnato con poco olio di semi. Condire l'interno del pesce con del sale e delle fettine di limone. Avvolgere il pesce con un foglio di carta stagnola lasciando aperti i lati quindi porre la trota all'interno di una pesciera contenente del brodo di pesce freddo. Portare ad ebollizione mantenendo la fiamma bassa e cuocere per circa 10 minuti. Fare raffreddare direttamente all'interno del brodo e scolarla. Coprila con un panno dopo averla liberata dalla carta stagnola. Adesso staccare la testa e la coda con un coltellino (tenendoli da parte) ottenendo due filetti perfettamente puliti senza lische ne spine. Irrorarli con del succo di limone. Porre uno dei due filetti su un piatto da portata quindi spalmarne la superficie con dell'insalata russa e porre sopra l'altro filetto facendo si che la parte della pelle risulti in superficie. Porre al loro posto la testa e la coda e farcire il tutto con della maionese con l'aiuto di un sac à poche e con le verdure a pezzetti.

PANETTONE, PANDORO O ZELTEN PER IL DOLCE DI QUESTE FESTE

Leccornie dolciarie che superano la stagionalità e diventano occasioni golose per tante altre occasioni

Natale e Capodanno, due ricorrenze buone per antonomasia. Attese per la golosità, per la gioia di festeggiare in famiglia, tra buoni pensieri, doni e altrettante leccornie. A partire dalle specialità dolciarie. Una sequenza decisamente invitante: dal panettone al pandoro, poi pandoro e immancabile zelten dolomitico. Ma andiamo per ordine.

Il panettone è un simbolo inconfondibilmente natalizio.

Non si sa chi l'abbia inventato e, a tal proposito, ci sono diverse leggende: la più accreditata ci porta alla corte degli Sforza, ai tempi di Ludovico il Moro. Tuttavia, la tradizione di servire una fetta di pane fatto con farina di frumento, detto Pan de Sciori o Pan de Ton, durante la Vigilia era già stata documentata nel 1470, mentre il termine Panaton ha fatto capolino tra le pagine del dizionario meneghino per la prima volta nel 1606.

A quei tempi, era ancora solo un grande pane, per rubare la definizione del '600. Sarà forse qualcosa di più a partire dall'Ottocento, quando è diventato un dono di riconoscenza diffondendosi da nord a sud. Ma è stato il pasticciere Angelo Motta, nel 1919, l'artefice di una vera e propria rivoluzione nella preparazione del panettone, così potente da diventare tradizione. Fu proprio lui a rivisitare il tipico dolce natalizio che, ispirandosi

al kulìč di origine russa, aggiunse più burro e uvetta e ritornò alla lievitazione naturale.
Al giorno d'oggi, il consumo del panettone non riguarda più solo il giorno di Natale ma si estende all'intero periodo delle feste, dando così l'opportunità ai buongustai di assaggiare diverse proposte artigianali e non. Il mercato infatti propone oramai numerose alternative, che vanno dal panettone tradizionale a quello glassato, farcito di gelato, salato e chi più ne ha più ne metta. Coinvolgendo non solo pasticcerie o panificatori, ma pure i cuochi più impegnati, chef stellati oltre che stellari.
Panettone d'autore dunque, anche se molti amano anche il pandoro. Che ha origini altrettanto intriganti.
Legate alla preparazione del dolce veronese chiamato Nadalin, pane di questa festa a forma di stella e poco lievitato. Origine leggendaria che lo fa risalire al 1283 per merito dei nobili Scala. Preparazione evoluta negli anni, fino a sfornare un pandolce chiamato Offella e successivamente uno a forma a stella più strutturata, quasi verticale: il Pandoro. Due prodotti scaturiti dal Nadalin, evoluti grazie ad una lunga e plurima lievitazione, a differenza del padre rimasto di bassa statura e di consistenza biscottata, si sono sviluppati in altezza acquisendo una deliziosa morbidezza.
Poi una lenta evoluzione che nell'Ottocento consentirà di gustare prima l'Offella e successivamente il Pandoro.
Lo storico Andrea Brugnoli, riferisce che in documenti conventuali della fine del Settecento si parla di un pane dolce, diverso dal Nadalìn, impastato con farina, burro, uova e zucchero e prodotto in numerosi esemplari dalle monache di un convento veronese per regalarlo ai benefattori che, date le quantità impiegate di uova, burro, zucchero e farina, non dovevano essere pochi. Nel XIX secolo, grazie anche all'influenza dei maestri pasticcieri austriaci arrivati a Verona con l'esercito asburgico, specialisti in linzertorte, kipferl viennesi, gugelhupf (somiglia nella forma al pandoro) e altri burrosi impasti ricchi d'uova e più volte lievitati, il pane di Natale si evolvette dal Nadalìn all'Offella e al pandoro, catturando i palati dei veronesi e quelli degli italiani.
Offella, perché?
La parola 'offella' nasce latina. L'offa presso gli antichi Romani era una rotonda focaccia di farina o di farro. Gli auguri nutrivano con piccole offe i polli

sacri che usavano per i loro vaticini. Virgilio nel canto VI dell'Eneide racconta di un' offam soporatam, soporifera, fatta con miele e farina data in pasto a Cerbero, il cagnaccio infernale con tre fauci, per addormentarlo. Tante altre citazioni gastronomiche. Tra Torquato Tasso e i Maestro Martino da Como, nel XV secolo, tra i primi scrittori di cibo, Pure Pellegrino Artusi elenca ricette per elaborare 'offelle' con marmellata o di marzapane. Tempi e modi di cottura subito applicati da alcuni pasticceri veronesi, gli Scarpato a Villa Borromea e la maestria dei Perbellini, a Bovolone, dove dal 1891 si sfornano tipiche Offella d'autore.

Per diritto di primogenitura l'Offella non avrebbe dovuto conquistare più fama del pandoro? La bontà, la burrosità, la sofficità sono le stesse. Invece no. Il pandoro è decollato, l'Offella è rimasta uno splendido dolce, ma di nicchia. Anche a Verona. Per diversi motivi. C'entra il prezzo: l'Offella è un dolce artigianale, quindi costa di più. C'entra il marketing: il nome, pandoro, pan de oro, registrato nel 1894 da Domenico Melegatti, mastro pasticciere, è molto accattivante, più consono al Natale. C'entra anche il design. Melegatti, che oltre ad essere un grande pasticciere era anche un furbo stratega di mercato, affidò il compito di disegnare l'immagine del pandoro ad un grande artista, Angelo Dall'Oca Bianca che inventò il caratteristico stampo con la stella a otto punte. E c'entra la sfida, la contrapposizione scoppiata quasi subito tra il pandoro e il panettone.

Passato e presente s'incontrano però sul panettone. Al punto che una miriade di cuochi lo sfornano anche tutto l'anno. Cimentandosi in minuziose variazioni.

A livello italiano sono scesi in campo chef iper blasonati. Che propongono panettoni davvero esclusivi.

Come Niko Romito, che per 150 euro me offre uno all'interno di una scatola rossa telata, avvolto da un sacchetto di lino. La consistenza è soffice – merito del lievito madre ottenuto dalla fermentazione delle uve del vigneto di Casadonna – e gli ingredienti sono selezionati con rigore e attenzione al biologico, dalla farina di grano tenero alle uova, dalle bacche di vaniglia Bourbon alle scorze d'arancia, passando per il burro da panna fresca, il miele di agrumi e l'uvetta sultanina. Più economici (55 euro) ma non per questo meno buoni, il panettone classico realizzato eseguendo un lungo processo

che prevede quattro lavorazioni dell'impasto, tre fasi di fermentazione e che sostituisce parte del burro con un'emulsione di mandorla biologica siciliana e la variante con cioccolato monorigine Tanzania.
Molto interessanti le proposte di Viva, il ristorante con una stella Michelin in cui la chef Viviana Varese propone diverse chiccherie, a partire dal panettone con cristalli di gelatina d'acero e zollette di zucchero d'acero e proseguendo col classico in cui l'attenzione alle materie prime si spreca: canditi fatti in casa con arance e limoni bio, planifolia di vaniglia bio del Guadalupe e di Tahiti. Altra proposta molto allettante è il panettone Lampone-issimo, con cioccolato fondente e quello ispirato al Lampone della Valrhona. Completa le proposte il panettone Cappuccino, con caffè arabica e cioccolato biondo Dulcey. Il prezzo, in tutti i casi, è di 74 euro.
Bruno Barbieri, 7 stelle Michelin, propone un panettone tradizionale che, oltre a custodire un'inevitabile bontà, si fa anche portavoce di una buona azione. Parte del ricavato, infatti, sarà devoluto all'ANT (Associazione Nazionale Tumori). A renderlo speciale al palato, gli agrumi canditi e l'uva sultanina amalgamati in un impasto eseguito con pazienza, quella necessaria al lievito madre affinché faccia crescere il volume di questo dolce tradizionale che vede in un cappello di zucchero, nocciole e mandorle italiane l'estrema conclusione estetica di una prelibatezza tutta italiana. Il prezzo è di 45 euro.
Panettone anche dolomitico. Tra i primi a cimentarsi lo staff di cucina di Norbert Niederkofler e via via tutta una serie di cuochi della montagna. Singolare quello di Alessandro Gilmozzi, chef de 'El Molin' di Cavalese, massima cura nella scelta dei tradizionali ingredienti e precisa maestri nella cottura e nell'offerta, per una produzione limitata e super richiesta dai bongustai. E ancora: sfruttare la genuinità dell'olio extravergine d'oliva al posto del burro, per ottenere panettoni molto più digeribili e legati alla coltura territoriale.
Doverosa attenzione anche tra i panificatori. E tra questi l'azienda diretta dai Piffer, i due fratelli del Panificio Moderno d'Isera. Ben quattro le versioni del dolce di questo Natale 2022. Tutti basati sul ruolo del lievito madre, per una composizione che spazia tra ingredienti come arancia, cedro e canditi, ma anche con variazioni a base di mandarino e cioccolato fondente, pure una versione con il caffè e - davvero insolito - il panettone con caramello, noci e mou, che sarà proposto solo da tre sfornate.
Tutti gli ingredienti sono improntati alla sostenibilità, acquistati da associazioni che si battono per la tutela dei lavoratori.

Zèlten

Per i trentini più tradizionalisti a Natale lo **zèlten** è e rimane di rigore.
Zèlten che da forma alla bravura dolciaria maturata dalle donne contadine nelle cucine di montagna; quando con pochissimi ingredienti riuscivano ad impastare, impreziosire e sfornare una sorta di 'schiacciata' a base di farina, qualche candito, uva passa, noci e fichi secchi dell'albero curato nell'orto sotto casa.
Zèlten, nome dall'origine incerta, probabilmente da 'selten' che in tedesco significa 'raro, fatto raramente' e dunque da 'pan celteno', legami nordici con contaminazioni medioevali, indubbiamente dolce di e per il ricordo delle cose buone, atteso (dai bimbi nati negli Anni '50) quasi bramato. Dolce dei ricordi e ricordi di un dolce. Buono e indimenticabile proprio perché semplice, assolutamente casalingo.
La moderna industria dolciaria ora ne sforna versioni ricche, profumatissime, da cotture e impasti in grado di superare la stagionalità, la ricorrenza specifica del Natale. E dunque da potersi consumare in ogni altra occasione.
Zèlten che non registra però l'incredibile 'appeal' che il panettone suscita verso i consumatori più attenti, mobilitando schiere di pasticceri ancor prima di panettieri e specialmente i cuochi più blasonati. Con versioni molto personalizzate, anche senza uso di latte e di burro, impastati vegani, l'olio extravergine d'oliva come legante.

Ecco una ricetta zelten doc
Battete molto a lungo in una terrina il burro. Aggiungete, sempre mescolando con cura, lo zucchero e un paio d'uova finché saranno perfettamente amalgamati. Incorporate quindi la farina precedentemente passata al setaccio, il lievito, il latte e il sale.
Unite all'impasto i gherigli di noce (lasciandone un po' da parte per la guarnizione), i fichi secchi tagliati a pezzetti, l'uvetta, il cedro candito, tagliato anch'esso finemente, la scorza di arancia grattugiata e infine la grappa. Lavorate ancora per una decina di minuti, quindi trasferite il composto in una teglia rettangolare unta e infarinata e stendetelo allo spessore di un centimetro.
Guarnite il dolce con gherigli di noce tagliati a metà e con listarelle di fichi secchi. Infornate a 180°C per circa 40 minuti in modo che la superficie dello zelten assuma un colore dorato scuro.
Se la versione altoatesina dello zelten può prevedere l'uso di farina di segale, la variante trentina si presenta il più delle volte insaporita anche da mandorle e può sostituire il cedro con la frutta candita e la grappa col rhum.

(Foto da tuttofabrodoincucina.it)

ALLER ACQUA E TROTE ASTRO: LA SICUREZZA NELL'ALIMENTAZIONE DEI PESCI

Mangimi con materie prime sicure e integratori funzionali per garantire qualità l'allevamento ittico

Come fa Aller Aqua a dimostrare qualità e consistenza?
Aller Aqua effettua test di laboratorio presso la stazione di ricerca Aller Aqua Research in Germania. La stazione di ricerca consiste in molteplici sistemi di acquacoltura a ricircolo, adattabili alle più diverse condizioni ambientali. Sistemi con vasche ad acqua salata consentono di condurre prove di maggiore portata con pesci di grossa taglia, mentre partnership con diverse università e l'accesso a moderni laboratori capaci di effettuare una varietà di analisi analitiche, completano il set up di Aller Aqua Research.

QUALITA' NUTRIZIONALE

Nella stazione di ricerca vengono testate un'ampia gamma di materie prime ed additivi funzionali, con lo scopo di sviluppare mangimi su misura per tutte le specie ittiche nelle più diverse condizioni di allevamento. I pesci vengono mantenuti in condizioni ambientali ottimali o stressanti per valutarne la performance e lo stato di salute. Aller Aqua Research osserva quali formule e composizioni di nutrienti forniscono la migliore crescita ottimale, senza che questo alteri la salute del pesce. I risultati che ne derivano vengono utilizzati ed integrati nei programmi alimentari, al fine di fornire una qualità nutrizionale elevata.

QUALITA' FISICA

Mentre la qualità nutritiva dei mangimi può essere testata e monitorata nelle prove di alimentazione, la loro qualità fisica è invece strettamente legata alle dinamiche della produzione. L'esperienza gioca un ruolo fondamentale nella produzione di pellet di elevata qualità fisica ed Aller Aqua è uno dei produttori più esperti al mondo.
Aller Aqua Research è sempre al passo con lo sviluppo tecnologico dell'industria dell'acquacoltura, fornendo mangimi adatti ai più intensivi sistemi di acquacoltura a ricircolo. Ciò è possibile solamente con una tecnologia manifatturiera all'avanguardia, capace di produrre pellet di altissima qualità che siano stabili in acqua, precisi nelle dimensioni e senza residui di polvere. Le materie prime vengono inoltre macinate finemente per ottenere la massima digeribilità. Questo riduce lo spreco di mangime contribuendo ad un suo utilizzo ottimale e un migliore fattore conversione. L'unione dell'esperienza è delle più sofisticate tecnologie di produzione rende possibile ottenere mangimi di qualità che fanno la differenza, a beneficio degli allevamenti e della soddisfazione del cliente.
Aller Aqua esegue pratiche per il controllo della qualità durante l'intero percorso che intercorre tra l'approvvigionamento delle materie prime alla consegna dei mangimi ai clienti. Il sistema di gestione della qualità di Aller Aqua è inoltre implementato in tutti i suoi stabilimenti, che sono certificati in base a standard di produzione che garantiscono per la qualità dei mangimi per pesci Aller Aqua.
Aller Aqua Research sperimenta continuamente nuove materie prime, per trovare i migliori ingredienti da includere nei mangimi per pesci. Aller Aqua si impegna al massimo per assistere i propri clienti, condividendo le conoscenze e le migliori pratiche.

LET'S GROW
TOGETHER

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
15 -16 FEBBRAIO 2023
HALL 5, STAND N. 62

AQUA FARM

ALLER AQUA

WWW.ALLER-AQUA.IT

La Taola, micro ristoro d'autore

Nicolò Avi e Mattia Putelli hanno aperto ai Frisanchi di Centa San Nicolò una casa/ristoro con un solo singolare tavolo conviviale.

Trota, carota, iperico e zucchina grigliata

Per il mosaico di trota:
1 trota salmonata fresca ASTRO | 50 g sale | 40 g zucchero | 10 g iperico | 5 carote con ciuffo

1 Eviscerare, pulire e sfilettare la trota. Frullare sale, zucchero e iperico. Cospargere i filetti di trota. Far riposare in frigo per 12 h. Tagliare i filetti in 4 sezioni nel senso verticale.
2 Pelare le carote, accartocciarle con l'alluminio e infornare a 180° per 1 ora. Una volta fredde tagliarle in 4 sezioni.
3 Frullare i ciuffi di carota essiccati e i fiori di iperico e cospargere le trote e le carote.
4 Adagiare sul tavolo due strati di pellicola trasparente e posizionare le sezioni di trota e carota alternandoli uno all'altro.
5 Chiudere il tutto come fosse un sushi. Far riposare in frigo per almeno 2 ore.
6 Tagliare il cilindro ottenuto in porzioni regolari.

Per la zucchina grigliata:
2 zucchine | 2 mandarini | 10g sciroppo di sambuco | qb sale e pepe

1 Tagliare le zucchine in 4 sezioni. Pelare e spremere i mandarini.
2 Marinare le zucchine nei mandarini spremuti per almeno 4 ore.
3 Asciugare le zucchine e grigliare su brace ardente. Quando sono dorate, spennellare con sciroppo di sambuco e condire con sale e pepe a piacimento.

Per l'emulsione di trota e iperico:
scarti trote | scarti carote | scarti mandarini | scarti iperico | 50 g latte | 100 g olio di semi | 10 g aceto di mele | 100 g vino bianco

1 Sciacquare sotto acqua corrente gli scarti della trota.
2 Rosolare gli scarti di trota fino a doratura, aggiungere gli scarti di carota e iperico. Sfumare due volte con il vino bianco, facendo evaporare completamente l'alcol.
4 Coprire con abbondante acqua ghiacciata e portare a bollore.
5 Aggiungere le bucce di mandarino, spegnere il fuoco e coprire con un coperchio. Lasciare 2 ore in infusione.
6 Filtrare la parte solida, portare a bollore quella liquida e ridurla finché non raggiunge la consistenza di una glassa.

1 Con un minipimer, montare il latte inglobando l'olio a filo.
2 Aggiungere l'aceto e la glassa ottenuta precedentemente e regolare con sale e pepe.

Nicoló Avi
Ha frequentato Gasma, scuola di alta cucina in Spagna, per poi continuare gli studi all'Alta Formazione di cucina in provincia di Trento. Ha lavorato fianco a fianco con lo Chef Paolo Betti (componente esecutivo Slow Food Italia), ha collaborato con lo Chef Alessandro Gilmozzi al Ristorante El Molin (una stella Michelin) ed al Ristorante Geranium di Copenaghen (tre stelle Michelin e nominato miglior ristorante al mondo nel 2022). In collaborazione con il comitato nazionale Slow Food crea Slow Food Youth Network Trentino, con l'obiettivo di coinvolgere i giovani appassionati di cucina per preservare la biodiversità dei territori trentini.

Mattia Putelli
Mattia ha una grande passione e una profonda conoscenza del mondo del foraging. Si informa, legge, studia e raccoglie tutto ció che é selvatico come erbe, fiori, radici e molto altro, cercando di valorizzarne le proprietá gustative e nutrizionali. Quando non é nel bosco, lo troviamo in cucina a sperimentare nuovi metodi di conservazione dei frutti raccolti. Ha lavorato con lo Chef Paolo Betti al Rifugio Maranza, dove ha potuto approfondire molte tecniche di cucina e conservazione dei prodotti. Assetato di conoscenza é sempre alla ricerca di nuovi sapori!

GUIZZI DI GUSTO

Trota Rosė

Ingredienti

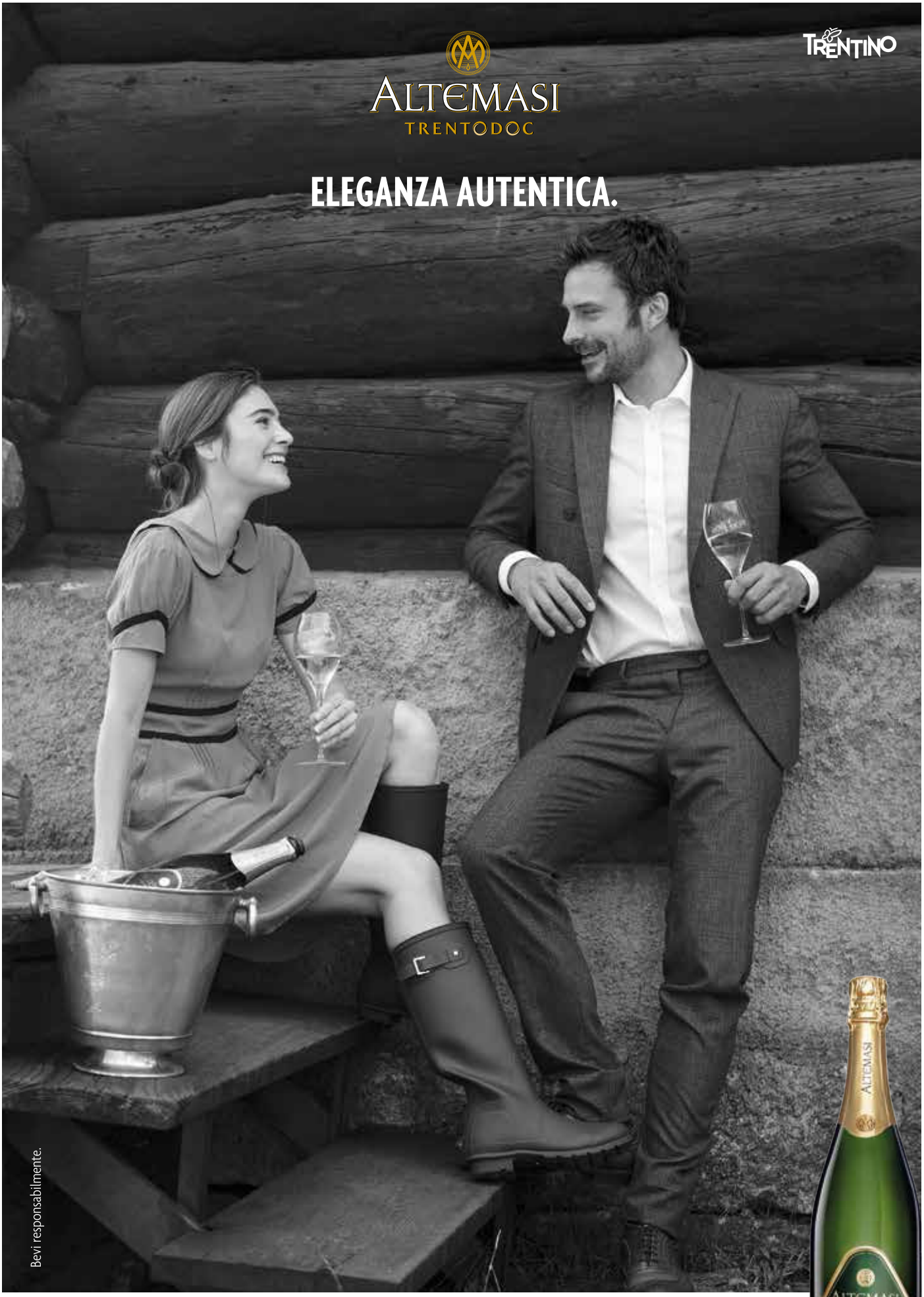
filetto di trota salmonata ASTRO
pompelmo rosa
cipolla
aceto e vin bianco
bacche di ginepro
un cucchiaino di zucchero
una noce di burro
sale
olio evo

Esecuzione

1. Ricavare dal pompelmo due metà, scavare con un coltellino e tenere da parte la polpa che verrà mondata dalle pellicine amare.
2. Pulire i filetti di trota e marinarli con acqua aceto e un bicchiere di vino bianco, sale, bacche di ginepro.
3. Utilizzare la marinatura per sbollentare la cipolla tagliata a fettine.
4. In seguito preparare un caramello con poco zucchero e burro
5. Adagiare la cipolla scolata dall'aceto, mantecare aggiungendo delicatamente i tocchetti di trota.
6. Ricomporre il tutto dentro al pompelmo inserendo i tocchetti del frutto qua e là.

Silvia Agagliati Fozzer

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



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.

60 VERONESI 1958 – 2018

DIVENTARE GRANDI, INSIEME.

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

VERONESI

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

da allevatore ad allevatore

nuterra™

Il nostro programma di Sostenibilità

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

www.skretting.it

SKRETTING
a Nutreco company