







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



### **SOMMARIO**



### Guizzo trentino 04 | 2022

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile: Diego Coller

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

www.troteastro.it





Seguici 🕶 🧿 💟 troteastro

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

Coordinamento editoriale: Massimo Manfrini Francesca Pedrini Leone Chistè

GRAFICHE DALPIAZ scl

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

Leggila anche online: www.troteastro.it/guizzotrentino

### Editoriale

### MONDO ASTRO

- ASTRO, il settore ittico reagisce alle avversità 6
- ASTRO al Seafood Expo Global 2023 di Barcellona

### **CULTURA**

- Regista trentina tra nuovi film e l'oscar del cinema 10
- Un sussidiario per capire il mondo del vino trentino

Difendere l'acqua per salvaguardare ogni comunità 12

### **ALIMENTAZIONE**

- 14 Una tazzina di piaceri per caffè intriganti
- 18 Colomba, non solo per la Pasqua
- 20 Cucina e tradizione, alcune precisazioni
- Olio extravergine d'oliva e opere d'arte 22 come forma solidale
- 24 I vini proibiti, ma bramati per la loro sincerità
- 26 Quel film del '49 (con Totò) e la 'nascita' della carbonara
- 28 A tavola con Guizzi di gusto
- 30 Raperonzolo

Guizzo trentino





































### Editoriale



di Diego Coller Direttore ASTRO

La crisi idrica sta diventando cronica e anche tra le Dolomiti rischia di modificare il paesaggio stesso, con pesanti ricadute non solo per il settore agricolo. I fiumi sono in sofferenza, il grande Garda è ai minimi storici e molti sistemi fluviali sono quasi in secca. Tra quanti davvero resistono - risparmiando l'acqua con oculate gestioni del patrimonio idrico - in prima fila troviamo i nostri troticoltori. Operatori caparbi, autentici custodi dei valori legati all'acqua, imprese che garantiscono il sano guizzo del pesce allevato in sincera simbiosi con l'habitat trentino. Tutti speriamo in un andamento climatico benevolo, con piogge altalenanti, propositive, acque piovane che potrebbero invertire una tendenza e contribuire alla portata dei corsi d'acqua. Basti pensare che a livello nazionale ben il 63% dei flussi monitorati è stato al di sotto della media registrata tra il 1991 e lo scorso anno. Non solo: è il sesto anno consecutivo che questo succede, anche nelle zone alpine. Acqua dunque preziosa, indispensabile per migliorare la qualità stessa della nostra vita. E della nostra alimentazione.

In questo numero di Guizzo certo non mancano gli stimoli per capire e valorizzare tutto quanto è legato all'acqua. A partire dall'assaporare una squisita tazzina di caffè, ma anche scoprire l'impegno dei nostri troticoltori a garanzia della salubrità dei prodotti ASTRO. Senza tralasciare azioni di agricoltura sociale, il recupero dell'olivicoltura, le intuizioni artistiche di una giovane regista trentina, il concetto di tradizione alimentare e le consuete rubriche di gastronomia. Presentando - proponendo - alcune sfiziose opportunità, per rilanciare altrettante curiose informazioni su quanto ruota (noi amiamo dire 'guizza') nel comparto alimentare trentino.



# ASTRO, IL SETTORE ITTICO REAGISCE ALLE AVVERSITÀ

Ottenuto il riconoscimento ministeriale di Organizzazione dei Produttori, Astro chiude il 2022 con un buon bilancio.

I troticoltori trentini soffrono da qualche anno delle conseguenze del cambiamento climatico, dell'aumento dei costi (oltre a quelli energetici anche quelli dei mangimi, cresciuti del 30%) e dell'instabilità generale del mercato di riferimento. Ma non si lasciano abbattere, anzi rilanciano, programmando investimenti che superano la decina di milioni di euro.

Questa la sintesi dei contenuti emersi il 14 aprile scorso durante l'assemblea annuale della cooperativa diventata Organizzazione dei Produttori (Op) nel 2022, dopo un'articolata procedura ministeriale, e del Consorzio di tutela delle trote del Trentino Igp. L'ottenimento della qualifica di Op rappresenta un traguardo molto importante, considerato che le normative europee, nazionali e provinciali favoriscono le aggregazioni sia per affrontare i mercati, sia per intercettare le risorse.

### Gli investimenti

«Guardiamo al futuro investendo in modo significativo per aumentare la nostra competitività – ha detto ai soci la presidente dell'Op **Barbara Pellegri** – puntando su tre pilastri



Da sinistra: Giulia Zanotelli, Barbara Pellegri e Diego Coller

principali: la qualità del prodotto, la sostenibilità ambientale e quella economica».

Il primo progetto riguarda il perfezionamento della filiera, e prevede un investimento in ricerca e sviluppo di circa 11 milioni di euro, insieme, tra gli altri, all'Università di Bologna e alla Fondazione Mach. L'obiettivo è sviluppare un sistema circolare in grado di mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici, con attenzione alla biodiversità e agli ecosistemi.

Il secondo progetto prevede invece l'ampliamento dell'attuale capannone industriale, attraverso l'acquisizione di una porzione adiacente che consentirà di agevolare la viabilità dei mezzi pesanti in ingresso e in uscita, ma soprattutto di reperire uno spazio adeguato per realizzare l'impianto di produzione di olio e di farina di pesce.

Una ricerca avviata nel 2021 insieme a un'importante industria farmaceutica e Fondazione Tera ha infatti messo in risalto gli effetti benefici degli Omega 3 contenuti nelle trote Astro, progettando una commercializzazione in capsule molli e in barrette energetiche da destinare ai malati oncologici.

Un'altra ricerca portata avanti in collaborazione con Astro ha inoltre approfondito i potenziali utilizzi della proteina di trota, sia per gli integratori proteici sia per i mangimi animali. Da qui poi lo sviluppo industriale che consente di ricavare la farina di trota.

Il presidente della Cooperazione trentina **Roberto Simoni**, intervenuto in assemblea, si è complimentato per la dinamica di squadra che anima la cooperativa, la capacità di lavorare assieme. «Viviamo una fase delicata di repentino cambiamento, ma sapremo uscire da questa situazione con la determinazione e la coesione. Anche se il settore è di nicchia, contribuisce in maniera significativa all'offerta turistica trentina, un bel biglietto da visita che parla di qualità delle produzioni e attenzione all'ambiente».



Roberto Simoni e Barbara Pellegri

La Provincia autonoma di Trento continuerà a sostenere i progetti di investimento della cooperativa. La conferma è arrivata sia dal dirigente generale del Dipartimento Agricoltura Romano Masè («non mancano le difficoltà, ma se riusciamo a fare sistema sapremo superarle»), sia dall'assessora provinciale Giulia Zanotelli, che ha fatto un'ampia disanima degli strumenti pubblici attivati dalla struttura provinciale per supportare il comparto. «La Provincia autonoma, attraverso tutte le sue strutture, è vicina al settore con varie iniziative - ha assicurato l'assessora -, stiamo lavorando all'attivazione di un Fondo di rotazione a supporto degli investimenti delle cooperative. La promozione è una delle chiavi che dovremo perseguire, insieme agli altri settori agricoli. Seguiamo con particolare attenzione e impegno il problema della siccità - ha proseguito Zanotelli - insieme al vicepresidente Tonina, in dialogo anche con il Governo».

### Il bilancio

Il settore, come ha illustrato il direttore **Diego Coller**, rappresenta 40 imprese ittiche, 70 im-

pianti gestiti, 31 milioni di produzione lorda vendibile e 480 addetti. Le vendite 2022 del Consorzio sfiorano i 7 milioni (+27% rispetto al 2021), e quelle della Op raggiungono 7,3 milioni (+1%), con un fatturato totale complessivo di 14 milioni.

Nel corso del 2022 sono state collocate sul mercato 239 tonnellate di prodotti Igp, pari al 36% del totale (658 tonnellate), percentuale in crescita del 4,8%.

L'assemblea si è conclusa con la forte preoccupazione per la siccità e un appello alla Provincia di poter derogare ai deflussi minimi vitali per ridurre i danni della carenza d'acqua, sempre se la situazione non cambierà nel corso dei prossimi mesi.

> (L'articolo e le immagini di pag. 7 e 8 sono tratti da https://www.cooperazionetrentina.it/)



## ASTRO AL SEAFOOD EXPO GLOBAL 2023 DI BARCELLONA

in paesi più distanti.





Da sinistra: Piergiorgio Forti Responsabile Commerciale Astro, Rodolfo Pozza dell'Assessorato Agricoltura del Trentino, Martina Fracchetti di Trentino Marketing

Si è chiusa da pochi giorni la fiera Seafood Expo Global 2023 a Barcellona (dal 25 al 27 Aprile 2023) incentrata sul mondo dell'industria del pesce. Un vero e proprio punto di riferimento per il settore ittico, dove sono presenti più di 80 paesi, oltre che buyers, fornitori e media provenienti da tutto il mondo. Nella tre giorni tra panel e professionisti del settore, non poteva mancare anche Astro. Astro è ospite allo stand Italia a cura di MASAF (in collaborazione con Trentino Marketing e l'Assessorato dell'Agricoltura del Trentino) per rappresentare i prodotti agroalimentari trentini. Per Astro è sicuramente una vetrina importante per far conoscere a livello internazionale le specialità ittiche trentine, soprattutto con i prodotti lavorati, che più facilmente si prestano ad essere trasportati

Allo stand di Astro è stato in visita il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida che ha apprezzato i prodotti Astro, in particolare il salmerino alpino.

Nella giornata di chiusura nello stand Italia è stato organizzato uno show cooking con i prodotti Astro, l'olio Trentino e il Trento DOC. Questa si è rivelata un'ottima occasione per creare sistema e valorizzare al meglio le eccellenze trentine.

### REGISTA TRENTINA TRA NUOVI FILM E L'OSCAR DEL CINEMA



Tiziana Poli, giovane regista già coinvolta in progetti da Oscar. Una passione nata studiano Maestri del calibro di Stanley Kubrick.

Era il sogno d'impugnare la statuetta d'oro, ma non c'è stata grande delusione. Perché ai recenti Oscar ha fatto capolino anche una giovane regista trentina, Tiziana Poli, aiuto alla regia per il cortometraggio Le pupille di Alice Rohrwacher. Il corto, una storia di innocenza, ingordigia e fantasia che si svolge durante la Seconda guerra mondiale in un orfanotrofio femminile gestito da suore, prodotto da Tempesta ed Esperanto Filmoj per Disney e in esclusiva su Disney+, è stato film finalista nella notte di celebrazioni hollywoodiane, in competizione con An Irish Goodbye di Ross Whit e Tom Berkeley (vincitore 2023) e con Ivalu di Anders Walter, Night Ride di



(Immagine web da http://iltquotidiano.it)

Eirik Tveiten e The Red Suitcase di Cyrus Neshvad. Resposnso che nulla toglie al prestigio del cortometraggio che vede Tiziana Poli tra gli autori. Ma come nasce la passione per il cinema di questa trentenne nata a Trento e da tempo residente a Roma? «Ho studiato all'Accade-



(Fotogramma tratto dal trailer del cortometraggio "Pupille")

mia di Belle Arti di Venezia, dove ho avuto il mio primo contatto con la fotografia e il video, inteso come espressione artistica. Poi ho studiato regia alla ZeLIG di Bolzano.

Per Le pupille ho lavorato nel ruolo di assistente alla regia. In realtà, si è trattato di un'assistenza più artistica di quella che normalmente richiede il ruolo: ho potuto seguire il progetto dall'inizio, dalla preparazione, fino alla sua conclusione, dall'idea al film finito. In fase di preparazione e riprese mi sono occupata della comunicazione artistica con i vari reparti. Avevo già collaborato in altri progetti e nel documentario di Alice Rohrwacher 'Lazzaro felice'. Con il film Le Pupille si è instaurato un rapporto di maggiore fiducia, più maturo. Alice tende a consolidare i suoi rapporti lavorativi con le persone con cui entra in sintonia e a portarli avanti nel tempo, creando una sorta di comunità fidata».

Il 'mancato Oscar' non scoraggia Tiziana Poli. Auspica anzitutto che Le pupille abbia il successo che si merita perché si tratta di un piccolo gioiellino, frutto di un gran lavoro di tutti i reparti e quindi di un rapporto molto stretto della squadra di Alice - tra parentesi composta prevalentemente da donne -. Le bambine protagoniste del film sono state eccezionali così come i loro genitori che hanno avuto la pazienza di sopportare le esigenze del cinema e ci hanno messo una dedizione fuori dal comune».

Sogni, riscontri, aspettative. Tiziana Poli non ha specifici legami con la formazione cinematografica. Non è una figlia d'arte. Ribadisce che ha iniziato ad amare il grande schermo guardano alcune pellicole iconiche, come Arancia Meccanica e altri capolavori del regista che predilige: Stanley Kubrick. Impegno e determinazione, con ambizioni tutte da condividere. Non esclude di cimentarsi con una propria regia, anche se finora si ritiene soddisfatta di quanto è riuscita a realizzare. E il rapporto con Trento?

In una recente intervista ribadisce: "È ambivalente. È il luogo familiare, in cui torno per stare con i parenti e gli amici e di cui mi manca spesso la bellezza naturale. Ma è anche un posto che sento un po' stretto, in termini culturali».

# UN SUSSIDIARIO PER CAPIRE IL MONDO DEL VINO TRENTINO

L'idea di un libro che raccontasse il Trentino del Vino è nata durante il percorso di formazione EnoturLAB avviato in Piana Rotaliana Königsberg, nel 2019, in collaborazione con Trentino School of Management e con il sostegno di Trentino Marketing.

L'obiettivo del progetto era "aprire" le aziende vitivinicole del territorio al turista affinché potesse conoscere l'enorme potenziale della zona e vivere esperienze uniche.

Si è reso dunque indispensabile unire le forze con il Consorzio Vini del Trentino, utilizzando un approccio multi e interdisciplinare che potesse far dialogare contenuti di carattere storico, archeologico ed etnografico con quelli più tecnici, riferiti alla geologia dei terreni, al clima e ai vitigni.

Il lavoro è stato portato avanti dai tre autori, che insieme hanno cercato di affrontare la tematica da tre punti di vista differenti: il professore, Attilio Scienza, il giornalista, Nereo Pederzolli e l'archeologa Rosa Roncador.

"Questo libro - dicono gli autori - è stato un viaggio anche per noi che abbiamo potuto navigare tra queste pagine discutendo, raccontando e potendo godere reciprocamente delle conoscenze e dei punti di vista degli altri. Sono stati giorni che rimarranno nella nostra memoria e speriamo di essere riusciti - un professore, un giornalista e un'archeologa – a restituire un quadro il più possibile completo (e speriamo gradevole) della bellezza del territorio viticolo trentino e delle verità che i suoi suoli spesso celano".

Un racconto che rispetta valori del passato, mette in risalto le figure dei pionieri della vitivinicoltura. Cita le figure più carismatiche - inutile sottolinearne i nomi, li troverete nel libro - ma cerca - o almeno tenta - di dar valore a schiere di contadini, vignaioli, cantinieri che con parsimonia e tanta fatica hanno scandito l'evoluzione del gusto enologico di questa nostra terra dolomitica, senza mai essere 'in prima pagina'.

Figure marginali, ma assolutamente preziose. Nel passato, lavoravano per cercare un giusto sollievo alcolico alla dura vita dei campi. Senza pensare al mero denaro, 'resistendo' all'esodo dalle campagne.

Non a caso potrete leggere anche vicende legate all'emigrazione, una pagina fondamentale nello sviluppo vitivinicolo trentino, che ha allargato i panorami stessi della viticoltura. Tra recupero di varietà stanziali - la spiegazione del concetto 'autoctono' - scartando viti strambe che nulla avevano da spartire con le 'piante per uva da vino'. Viti per il Clinton, Fragolino o altre rustiche produzioni, quelle che adesso sono ritenute 'ribelli' per componenti organolettiche marcatamente dannose alla salubrità. Impensabile a quei tempi pensare all'evoluzione, che ha portato alla cisgenica, al futuro stesso del bere alcolico.

Non abbiamo cercato di suggerire precisi obiettivi enologici. Piuttosto: mirare ad una filosofia produttiva che rafforzi non solo le peculiarità del vino, ma i valori legati alla qualità dei prodotti.

Quella che maturava tra i viticoltori più accorti, quando camminavano tra le vigne e non - come succede adesso - transitare tra i filari in sella a potenti trattori. Macchine che aiutano nella fatica, ma trasformano i contadini... in trattoristi.

Persone diverse, tecnici che dimenticano il significato di 'far vino come sollievo di vita'.

Sembra una provocazione parlare di 'sollievo alcolico' dopo le polemiche di questi mesi, i medici protagonisti della lotta al Covid che si schierano contro il consumo del vino - sfruttando la popolarità mediatica e televisiva...

Inutile negarlo: i medici fanno il loro importante lavoro, avvertendo, pure insegnandoci salubri stili alimentari.

Concedendo poco o nulla al mito e rito, al significato simbolico del vino.

Per tramandare i valori legati alla cultura storica e più sincera del vino. Coltivare la vigna per migliorare la vita, mirando a momenti di schietta felicità.

Vino per la condivisione, convivialità e fraternità. Momenti dunque 'educativi' per frenare ogni abuso.

Lo dobbiamo proprio a quanti che nel passato hanno faticato per elevare i valori del vino trentino, concretizzando sogni, liberando fantasia e curiosità, stimolando saperi, custodendo per davvero 'l'anima della terra'.



## DIFENDERE L'ACQUA PER SALVAGUARDARE OGNI COMUNITÀ

La salvaguardia dell'acqua è qualcosa che può davvero cominciare dal comportamento dei singoli e delle famiglie: chiudere il rubinetto tutte le volte in cui l'acqua non è strettamente necessaria.

mente abbiamo visto il greto dell'Adige, laghi e corsi d'acqua così poco fluenti. Un flusso che mette a rischio l'evolversi della stagione agricola con ricadute negative su tutto il comparto agricolo. Ognuno di noi però può - anche in maniera minimale agire contro sprechi e a tutela del patrimonio acquifero. Bastano pochi accorgimenti, piccole attenzioni da applicare nella nostra quotidianità. Piccoli gesti o comportamenti che possono aiutare l'habitat partendo proprio da curate attenzioni per l'acqua. L'erogazione dell'acqua, quella che sgorga dai nostri rubinetti di casa deve rispettare precise regole, spesso - quasi sempre... - tralasciate o relegate nel dimenticatoio. Le risorse idriche del Trentino sembrano eterne, ma non è proprio così. Nonostante il Trentino disponga di una rete idrica d'assoluto valore, forse la più importante d'Italia. Gli ultimi dati resi disponibili dicono infatti che quanto ad acqua erogata il Trentino non si fa troppi riguardi nello sfruttare quanto immesso nelle reti di distribuzione comunali. Sarà perché in ogni contesto si possono ammirare fiumi, laghi, torrenti

e ancora qualche (ormai raro) lembo di ghiacciaio che forse in

tanti ignorano la situazione, avendo una percezione di ricchezza

La siccità d'inizio primavera è stata davvero allarmante. Rara-



di risorse. La realtà dice però che da noi si registra un'erogazione di acqua pari a 341 litri pro capite ogni giorno, un numero sicuramente consistente. Numeri piuttosto consistenti, difficilmente riscontrabili in moltissime zone italiane. Alcuni confronti. Se Aosta dispone di quasi 450 litri in altre realtà del Nord Italia come Biella e Pordenone "consumano" rispettivamente 157 e 160 litri per abitante, meno della metà di quanto erogato nella nostra provincia. Pistoia non supera invece i 146 litri pro capite. È vero che da noi l'utilizzo di risorse idriche consente l'attivazione di una serie di attività economiche che magari altrove non ci sono. Però è anche facile percepire come serva uno sforzo comune per preservare una ricchezza che abbiamo capito essere particolarmente importante negli ultimi anni, soprattutto quando nei mesi estivi ci siamo trovati a fare i conti con qualche difficoltà nella messa a disposizione del fabbisogno necessario all'agricoltura o, in altre occasioni, ci è stato richiesto un contributo da regioni confinanti che in questo campo hanno minore fortuna di noi. La salvaguardia dell'acqua è qualcosa che può davvero cominciare dal comportamento dei singoli e delle famiglie e, visti questi numeri, è facile pensare che la chiusura di un rubinetto tutte le volte in cui l'acqua non è strettamente necessaria, potrebbe portare alla lunga un primo miglioramento della situazione.

Ecco perché è indispensabile rafforzare le forme didattiche sull'acqua, vale a dire insegnare a non sprecarla. Partendo dalle scuole primarie, con insegnanti che stimolino le giovani generazioni a capire come l'acqua rappresenti davvero la vita. Di e per tutti. Contenere gli sprechi, per il bene comune.

Acqua rispettata in ogni luogo e specialmente nelle nostre case. Con impianti di irrigazione domestica gestiti oculatamente, per evitare sperperi di flussi. Ognuno potrebbe pensare a come risparmiare almeno qualche goccio d'acqua solo valutando le proprie azioni quotidiane prime di delegare ad altri qualunque tipo di soluzione. Dalla doccia fatta senza un getto continuo alla rinuncia a cercare l'acqua fresca tenendo aperto il rubinetto per minuti la casistica è molto varia. Il succo di tutto questo è che tutti, dai bambini agli adulti, possono contribuire a dare sollievo ad un ambiente sempre più spesso posto sotto stress dalle cattive abitudini degli uomini È anche vero, comunque, che gli enti pubblici potrebbero muoversi per limitare al massimo gli sprechi.

Proprio su il T quotidiano è stato evidenziato come il 31,9 per cento dell'acqua immessa nelle strutture di distribuzione vada dispersa a causa di una rete acquedottistica inefficiente. In questo caso, tante altre province italiane fanno molto peggio, però non si tratta di una consolazione. Soprattutto perché i semplici cittadini e le imprese hanno cominciato a capire che la scarsità di risorse idriche può diventare un costo importante sia in famiglia, sia nella gestione aziendale. Non che sia facile trovare i 600 milioni di risorse stimate necessarie per sistemare le cose, ma nel lungo periodo questa cifra rischia di essere più contenuta rispetto al reperimento di acqua aggiuntiva per altre vie. Velocizzare la riparazione delle perdite negli acquedotti e rendere efficienti i sistemi per la distribuzione dell'acqua sfruttando la tecnologia è quindi un investimento che non può essere rinviato a lungo.



## UNA TAZZINA DI PIACERI PER CAFFÈ INTRIGANTI



La diversità racchiusa in un chicco, con l'aroma che scandisce l'evoluzione del gusto. La 'nuova frontiera' della torrefazione passa anche da Zambana Vecchia.

Per gli italiani è sempre l'ora del caffè. Un modo di dire per riproporre una consuetudine decisamente quotidiana. Lo confermano i riscontri nell'andamento delle vendite di chicchi destinati a soddisfare sorsi a base di miscele di arabica o robusta.

Nei primi mesi dello scorso anno il mercato del caffè tostato nel nostro Paese ha raggiunto 700 milioni di fatturato. Nonostante quello dell'espresso sia un "rito" comune a tutta la Penisola (a sceglierlo sono 80 italiani su cento), da Nord a Sud esistono molti differenti modi di gustarlo tra tradizioni storiche, miscele e aromi. Scopriamone alcune.

Padovano. Accompagnato da menta, cacao amaro e crema di latte è particolarmente indicato nella stagione estiva. Nell'800 era molto apprezzato da studenti e intellettuali.

Bicerin torinese. Cioccolato, espresso e crema di latte miscelati insieme in questo storico caffè nato nel '700 durante il regno Bavarese. Non si consuma nella classica tazzina ma in bicchiere di vetro.

Napoletani. Aromatizzati alla nocciola e al limone: sono i più recenti e uniscono al già delizioso gusto del caffè campano crema alla nocciola (pasta di nocciole, panna e zucchero a velo) o sciroppo al limone (acqua calda, zucchero e scorze di limone). Serviti sia caldi che freddi.

Alla Salentina. La tradizione pugliese aggiunge all'espresso ghiaccio e latte di mandorla.

Calabrese. Impreziosito da polvere di liquirizia, può essere anche servito corretto al brandy.



"Ammantecato" siciliano. Si prepara una moka con latte di mandorla al posto dell'acqua.

Caffè (doppio) dello studente. In una moka si mette caffè già pronto al posto dell'acqua.

### Ma tra le Dolomiti come si degusta il caffè?

Ecco un guizzo di sapore che giunge da Zambana Insolito, per sede operativa, pure per legami territoriali. Perché all'ombra della Paganella, tra i caratteristici cumuli delle coltivazioni di asparagi, a Zambana vecchia, si respira l' aroma suadente, decisamente intrigante e assolutamente prezioso: quello del caffè. Una sorpresa e lo stimolo a compiere un viaggio sensoriale prettamente 'caffettoso'. Ovviamente i chicchi non sono il risultato di una ardita coltivazione tra Noce e Adige, ma frutto di una rigorosissima selezione delle più carezzevoli raccolti di caffè. Quantità mirate, cernite con grandissima competenza da una coppia di giovani, diventati in poco tempo dei veri cacciatori di micro produzioni tra piantagioni disseminate nei luoghi del mito, dal Corno d'Africa (zona originaria della pianta) fino al cuore dell'America latina, Brasile, Nicaragua, Columbia, ma anche colture indiane e d'estremo Oriente.

Lei è Irene Coslop, cembrana con radici familiari in

quel di Zambana, mentre Raimondo Morreale, socio e compagno di vita, è nato in Sicilia, ma cresciuto in Trentino, tra studi e una nutrita sequenza di master legati alla valorizzazione del caffè, per offrire consulenze o imbastire corsi di degustazione, anche a scopo didattico, per insegnare a baristi o gestori, il modo più corretto di servire una 'tazzulella'.

Hanno chiamato il loro progetto 'I Duper', dato che la pianta del caffè è una drupacea, definizione (druper) in uso in tutto quanto ruota attorno al fascinoso mondo del sorso caldo tra i più bramati.

La coppia ha recuperato l'antica bottega gestita a suo tempo a Zambana dalla nonna di Irene, la signora Franca Pedri, fino all'agosto del 1955, quando una devastante frana di roccia e fango ha costretto gli abitanti del paese ad abbandonare il paese, dando vita ad una nuova borgata, nella piana tra Nave San Rocco e Lavis.

La bottega (per anni in disuso) ora è diventata una micro struttura di torrefazione, progettata nei minimi dettagli da Raimondo. A garanzia della qualità dei loro caffè.

Per capire il livello di competenza - oltre la grinta dell'entusiasmo - basta poco: semplicemente assaporare una tazzina delle loro selezioni.

Caffè cernito ancora crudo e in maniera certosina,



(immagine da www.ildolomiti.it)

avvalendosi di contatti e una rete di selezionatori che anzitutto vogliono rispettare il ruolo delle piccole comunità agricole impegnate nella coltura dei chicchi (sulla pianta assomigliano alle ciliegie) senza alcuna concessione allo sfruttamento della manodopera, quello che purtroppo si registra nelle operazioni commerciali più spinte, tra investimenti e speculazioni intraprese da molte multinazionali del caffè.

Campionature recapitate ai piedi della Paganella, e continue 'videochiamate' con gli interpreti più passionali di questa coltivazione, per poi far giungere nelle Terre d'Adige solo speciali partite, destinate a mirate tostature.

Ogni caffè ha un'anima e una storia da raccontare ribadiscono i due giovani torrefattori. E rilanciano: essendo noi molto pignoli e perfezionisti, possiamo proporre caffè per una vera quanto entusiasmante esperienza sensoriale.

Hanno contatti diretti con alcuni 'farmer', specialmente in Columbia, per offrire delle tostature assolutamente monovarietali, ognuna con caratteristiche territoriali ben definite, legate pure alla stagionalità, alle fasi del raccolto e l'iter della lavorazione, la polpa dei chicchi eliminata e la selezione manuale del nocciolo. Specialità, caffè che deve superare l'analisi. Riferita all'origine del territorio, pure della tipologia del terreno, metodi di coltivazione, successiva lavorazione e quindi la tostatura.

Cacciatori dunque, alle prese con le più idonee tecniche di torrefazione. Così riescono a proporre - in confezioni ecosostenibili, packaging sobrio quanto funzionale - una decina di variazioni, per soddisfare la bramosia di quanti assaporano il caffè per carpire sentori sedimentati nei ricordi, rivivere momenti di piacere, senza stravolgere i cardini del gusto. Produzioni artigianali, mirate a dei consumatori consapevoli del valore stesso del prodotto, molto sfizioso e altrettanto godibile, con un prezzo perfettamente in sintonia con l'alta gamma qualitativa. La loro proposta vuole educare al consumo. Il caffè in commercio

spesso viene venduto a prezzi irrisori, con le aziende che 'bruciano' i chicchi per uniformare il gusto, mirando più all'omologazione, a bere caffè senza spiccate caratteristiche. La tostatura poi è decisiva, è la parte più delicata, trasforma un prodotto agricolo in una specialità sensoriale.

Ecco allora che i due di Druper suggeriscono anche ardite sperimentazioni, come quella di provare a zuccherare la tazzina, per poi riassaggiare la stessa miscela nella sua essenza originaria. Per un gioco sensoriale tutto da esplorare. Fermo restando che il caffè è meglio assaporarlo senza dolcificanti.

www.idrupercoffee.com





### COLOMBA, NON SOLO PER LA PASQUA

Un dolce che supera la ricorrenza pasquale e mobilita schiere di formai e pasticceri senza nulla togliere alla forma, interpretando l'evoluzione dell'arte bianca e in sintonia con il gusto.

È il dolce pasquale per eccellenza, che in questo 2023 assume vari significati: anzitutto simbolo di pace in un travagliato conflitto bellico russo/ucraino, anche se la forma di questa specialità dolciaria richiama saperi e golosità nel pieno rispetto della consuetudine conviviale. Proprio perché un dolce di tradizione, scaturito da leggendarie spiegazioni e altrettante peculiarità storiche. Anche tra le Dolomiti e in particolare sulla sponda del fiume Adige dove un tempo operava uno dei porti fluviali più importanti: quello tra Rovereto e Isera, nel cuore della Vallagarina.

L'origine è comunque longobarda, con re Alboino che ricevette in dono dalla popolazione - al termine di una guerra - un dolce di pane a forma di colomba. Segno di pace, rimasto intatto nel corso dei secoli. Schiere di formai e pasticceri l'hanno elaborata senza nulla togliere alla forma, sfornando colombe sempre più singolari, decisamente interpreti dell'evoluzione dell'arte bianca e in sintonia con il gusto.

Tra i fornai della 'nouvelle vague' italiana ecco i fratelli Piffer del Panificio Moderno, autentico 'laboratorio d'idee' oltre che autorevole azienda, che proseguono con molta dedizione ogni miglioria dolciaria. Per la Pasqua 2023 hanno potenziato ulteriormente le tecniche aziendali, proponendo ben quattro versioni di colomba pasquale. Tutte da 'pasta madre', con una lenta lievitazione - almeno 40 ore -per un impasto morbido che garantisce fragranze e sapori inconfondibili. Colombe d'autore, dunque. Con immediati riscontri da parte di consumatori e specialmente dalla critica gastronomica più rigorosa.

A partire dal Gambero Rosso che pone la colomba del Moderno tra le migliori d'Italia.

Con questo giudizio: non molto sviluppata, con una glassa corretta, composta, scura. L'impasto è giallo, tendente al senape, i canditi scuri



e una mollica perfettamente impastata. Al naso sa di burro e miele, al palato risulta dolce, con note di miele

Particolarmente curati gli aromi, fragranze legate al miele, quello di Mieli Thun, con un'infusione di bacche di vaniglia. I canditi vengono preparati con un procedimento appositamente perfezionato dai Piffer, progetto non a caso chiamato Candito Vero, basato su frutta fresca e specifiche relazioni operative.

Tutto questo, ancora una volta, è merito del team guidato dal pasticcere Eros Vicentini, che si mette in gioco e con soddisfazione porta a casa ben tre premi da Goloasi, Gambero Rosso e la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Eros Vicentini coadiuvato da Anna, Caterina, Lorenzo, Gloria, Marika, Michel, Simone.

Sono proprio loro, con le loro mani, a creare ogni giorno prodotti meravigliosi come le Colombe artigianali il cui impasto è ricco di ingredienti di filiera, come lo zucchero bio Faitrade Altromercato, il miele di Sulla di Mieli Thun e i canditi Jam Session.

Impegno e determinazione, con importanti riconoscimenti. Da Goloasi e quelli del Concorso Pasticceria creativa.

In una recente intervista Matteo Piffer ha ribadito: "I concorsi sono uno strumento che ci aiuta su due livelli. C'è una parte di gratifica dovuta al riconoscimento, che condividiamo con la squadra della pasticceria che quotidianamente si impegna per ottenere risultati straordinari. L'altra parte è più nascosta ma fondamentale per il miglioramento, partecipare ad un concorso ci dà la possibilità di ricevere una valutazione strutturata e professionale, strumento per noi fondamentale che ci aiuta a concentrare i nostri sforzi per poter offrire un prodotto sempre migliore".

Impostato più sull'etica che sulla pretta commercializzazione. Ma per il team dell'azienda conta il rispetto ambientale per le produzioni e altrettante questioni sociali. Nel rispetto delle Comunità dei produttori, come quelle della filiera dello zucchero, dei grani e di tante materie prime. In particolare per i canditi.

La filiera dei canditi parte sempre da frutta fresca selezionata da aziende agricole. Il trasformatore protagonista è l'Azienda Agricola Biodebiasi che da due anni è entrata nel gruppo Jam Session occupandosi della lavorazione della frutta.

È ormai da qualche anno che il Candito Jam Session esce dai confini provinciali per esser utilizzato dai migliori artigiani d'Italia: Forno Brisa di Bologna, Panificio Davide Longoni di Milano, Mamm di Udine e molti altri hanno trovato nel candito Jam Session gli stessi valori che coltivano nelle loro aziende.

Colomba, specialità dolciaria sfornata in occasione della Pasqua, ma con un fascino che 'guarda oltre' il periodo post Quaresima e diventa davvero un simbolo beneaugurante di pace.



Tartare di trota con mele - ricetta della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

### CUCINA E TRADIZIONE, ALCUNE PRECISAZIONI



Cucina trentina o dolomitica: lo stato attuale potrebbe essere considerato decisamente positivo. Ma si potrebbe fare meglio? Il livello qualitativo della cucina montanara in generale, tolta la solita decina di ristoranti ben conosciuti per la qualità dei prodotti che utilizzano, si adatta mediamente a un turismo mordi e fuggi. Anche sulla stampa gran parte delle discussioni si sviluppano sempre attorno alla qualità del ristorante attraverso la capacità del cuoco di essere fedele alle ricette che pratica. In realtà molti perdono di vista che l'obiettivo principe di chi fa accoglienza è di offrire un'esperienza vera, reale, e questa cosa passa solo attraverso l'utilizzo delle materie prime locali perché altrimenti una ricetta tipica sviluppata con materie prime più o meno buone ma comprate magari attraverso la grande distribuzione non fa altro che proporre una cucina che di 'local' non ha nulla se non magari il luogo di nascita del cuoco.

Pochi pretendono che le materie prime locali siano le più buone del mondo, ma è doveroso offrire alla clientela quello che il territorio rurale offre.

La "tradizione", termine abusato. La cosiddetta tradizione a tavola dura un lampo perché quella cui si rifaceva la nonna non era quella di quanti 'spadellano' in questi ultimi anni. Tradizione vorrebbe significare legarsi a delle pratiche acquisite da chi ti ha preceduto, pensando a un periodo storico relativamente breve, farne tesoro e da queste radici sviluppare l'anima per potere produrre cose sempre più buone. Come si usa dire: la tradizione è una innovazione ben riuscita. Meglio sarebbe, per osti e ristoratori,



applicare un concetto di "tradizione del futuro", cioè creare dei piatti che possano diventare tradizionali per i prossimi cinquant'anni pur sapendo benissimo che fra cent'anni nessuno si ricorderà più di specifici locali, perché ci saranno altri locali che allora verranno considerati tradizionali. Più che di tradizione ha più senso parlare di ristorazione locale, che interpreta in un preciso momento un determinato territorio.

La misura aurea dei canederli o degli strangolapreti, pure del 'tortel de patate' o di qualche preparazione gastronomica a base di mais, rispettando il ripieno di qualche 'raviolone' in base a rigidi protocolli di confezionamento sono baggianate, inventate da chi ha una mentalità molto ristretta e ha perso di vista l'anima della cucina. È più importante cercare continuamente di migliorarsi adottando criteri legati a particolari tipi di cottura o, perché no, sviluppare delle modifiche a certi tipi di cottura che migliorino la qualità del piatto. Ci si nasconde dietro a "mio nonno faceva così" dimenticando che poteva anche sbagliare oppure faceva così semplicemente perché le sue materie prime erano diverse da quelle oggi in voga.

Se si protraeva la cottura per sette ore probabilmente perché quel taglio di carne necessitava di cottura così lunghe, magari adesso un'altra razza bovina o suina vicino a casa necessità di quattro ore, risparmiando energia e tempo. La farina che usavano alla fine dell'Ottocento era diversa da quella che si usa adesso e così pure le uova.

Le ricette sono solo tracce. Si può dire che quella che chiamano tradizione finisce per essere conservazione. Qualche semplice paragone.

La pasta tirata a mano è mitizzata come 'pasta gialla'. Ma se le uova sono freschissime, da galline allevate con cura, il biologico come filosofia, consente di avere uova sane, ma che danno pasta fresca di un colore grigiastro. Proprio perché sono in piena sintonia con la qualità della farina. A suo tempo il color giallo dell'impasto era dovuto a uova di galline allevate male e alimentate con beta carotene.

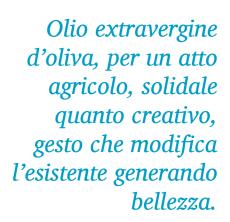
La cucina dolomitica dovrebbe osare maggiormente e nel contempo rafforzare legami identitari. Specificare gli ingredienti, mettere in evidenza in tutte le carte, dal locale più semplice al ristorante più importante, le materie prime 'del posto', da citare sempre, menzionati i fornitori, con possibilità di fare cucina se non utilizzando quei prodotti, ringraziando quelli che poi sono i loro vicini di casa che li aiutano a fare bene i ristoratori. Insomma, bisogna raccontare meglio il proprio territorio rurale, per rendere stabilmente importante una meta gastronomica.

L'impegno etico di un cuoco e di un ristoratore che vogliono portare avanti la cucina dovrebbe pesare sempre di più con la consapevolezza che per rappresentare un territorio devi utilizzare le materie prime locali rispettando chi le produce. In questo modo si crea un indotto commerciale interessante che permette ai produttori, allevatori e viticultori di vivere. Solo così potremo consegnare i nostri nipoti un territorio migliore rispetto a quello che hanno fatto trovare a noi.

Spesso è difficile convincere qualcuno che prepara determinati piatti a spendere il 50% in più per la materia prima, anche se questa è solo una delle voci che concorrono al costo del piatto. Quel piatto non arriva a costare il 50% in più se utilizzi materie locali buone. Potrà cambiare del 10-15%, dopo starà al ristoratore sviluppare una politica di ricarichi che lo portino essere equilibrato e competitivo.



## **OLIO EXTRAVERGINE** D'OLIVA E OPERE D'ARTE **COME FORMA SOLIDALE**



Olio trentino d'oliva, la solidarietà e l'arte. Da sempre l'ulivo è segno di pace e fraternità. Con le olive che donano spontaneamente un prodotto altrettanto simbolico, icona di benessere fisico (l'olio è parte integrante della dieta umana) in grado di supportare pure solidali iniziative, collegate alle opere di alcuni artisti, per un'Asta di beneficenza allestita a Trento dal Centro Trentino di Solidarietà Onlus.

Iniziativa per raccogliere fondi necessari per il sostentamento dei propri progetti nel campo della prevenzione, cura e riabilitazione di persone con dipendenze patologiche e di persone con HIV-AIDS. Coinvolgendo centri di ricerca universitari, facoltà di medicina e tutta una serie di associazioni che da anni operano in supporto di persone bisognose di cure specifiche.

All'Asta sono state presentate - e 'battute' con successo - opere donate da vari artisti di calibro nazionale e internazionale, tra i quali Silvio Cattani, Mauro Cappelletti, Giuliano Orsingher, Barbara Cappello, Giordano Chini, Roberto Codroico, Paolo Tartarotti, Anna Lorenzetti, Aldo Pancheri e altri.

I proventi serviranno per rafforzare l'attività del CTS e in particolare dare lustro progetto "Lamar", programma dedicato all'assistenza di persone con HIV-AIDS a Lamar di Gardolo, attraverso una nuova sistemazione abitativa, in modo da alzare la qualità





del servizio e permettere la realizzazione di nuove attività terapeutico-riabilitative.

Le sale del Grand Hotel Trento hanno così accolto un pubblico attento quanto partecipe all'iniziativa del CTS, un 'parterre' pure incuriosito - e deliziato - da alcune chicche agroalimentari elaborate con grande maestria nelle Comunità terapeutiche. In primis l'olio extravergine d'oliva vanto di Casa Giano, dinamica Comunità a Santa Massenza, sulle sponde del lago di Toblino. Dove da anni viene davvero 'messo in campo' un progetto di agricoltura sociale. Coltivando ulivi, piante per certi versi estreme, sul limite settentrionale massimo (46° parallelo) idoneo alla raccolta olearia. Le olive degli alberi intorno alla casa, curati dall'appassionato Bruno Cozzini, sono state raccolte da ospiti e volontari della comunità e tempestivamente conferite al moderno Frantoio di Agraria di Riva del Garda, riconosciuto come riferimento per l'Alto Garda e costantemente tributato di riconoscimenti dalla critica nazionale ed internazionale.

Non a caso questo EVO si chiama 'Stremo', poche bottiglie, sincere 'gocce d'autore'. Così anche questo raro extravergine è stato battuto all'asta benefica, proprio come sincero prodotto artistico. Olio di Casa Giano, Stremo quanto benefico, icona che dona gioia e guarisce ferite, richiamando sapienza, speranza e fraternità. EVO prezioso che non può che essere - hanno ribadito gli esponenti del

CTS - parte integrante della tela artistica dei nostri progetti. Perché prendersi cura non è solo una semplice risposta a richiesta d'aiuto, ma è anzitutto presenza, attenzione e delicatezza. Proprio come le potenzialità organolettiche della micro-produzione olearia di Casa Giano, bottiglie minuscole, 'vestite' per l'occasione da Silvio Cattani, etichetta artistica realizzata dal vice presidente del MART, e la tecnica grafica di Francesca Gottardi e Luca Marcantoni. Olio diventato, dunque, strumento di comunione e di sinergia. Proprio perché - come ha ribadito il Presidente CTS Marco Pederzolli - 'un filo puro di olio d'oliva fa scivolare tutto meglio'.

Presentazione con altrettanta degustazione, abbinata alla pagnotta della Valle dei Laghi sfornata da panificio Tecchiolli di Cavedine, pane con farine coltivate e macinate a Casa Giano, struttura dotata di un mulino a disposizione anche dei contadini della conca di Toblino. Non sono mancati accostamenti con verdure e prodotti caseari della famiglia Dallapè di Stravino, senza tralasciare un brindisi con spumante Maso Martis, vini di Agraria Riva e Maso Belvedere di Lavis.

L'iniziativa del CTS ha rilanciato il significato del 'prendersi cura'. Che non è una semplice risposta a richiesta d'aiuto, ma è presenza, attenzione e delicatezza.

Atto creativo, gesto che modifica l'esistente generando bellezza.



### I VINI PROIBITI, MA BRAMATI PER LA LORO SINCERITÀ



Sono i vitigni cosiddetti ibridi, quelli diversi dalla varietà di vite vinifera, introdotti ai primi del 900 per frenare la diffusione della fillossera. Viti americane - per origine - sulle quali innestare le varietà di viti 'da vino' più redditizie.

La coltivazione di queste strambe piante è quasi scomparsa e la pigiatura delle uve che producono avviene in maniera semiclandestina, anche se il vino che si ottiene ha fedeli estimatori.

Vini per certi versi dozzinali ottenuti da piante di viti originarie dell'America, vale a dire Clinton, Fragolino e Bacò, i cosiddetti 'vitigni ibridi produttori diretti'. Una coltivazione diffusa a 'macchia di leopardo' nelle campagne venete, specialmente verso Padova e Rovigo e pure in molte aie e corti del Trentino, Valsugana in particolare.

Viti sistemate anche per ombreggiare le case, pergolati per abbellire scorci del paesaggio rurale ancora alle prese con la rinascita, i problemi dei conflitti bellici, la carenza di sostanze utili in viticoltura. Grappoli inizialmente raccolti come uva da tavola, ma specialmente per la crescente domanda di vino.

Piante che non avevano bisogno di trattamenti con rame o zolfo; in compenso garantivano copiose vendemmie.

Queste varietà erano state piantate qualche decennio prima del



Novecento, per cercare rimedio agli attacchi della fillossera. Che questa verrà debellata innestando le viti di varietà europee su piante- come il Clinton originarie dell'America.

Il più diffuso e per certi versi (ancora) bramato è appunto il Clinton, pronunciato con l'accento sulla 'o': Clintòn.

Il suo nome è legato ad una città dello Iowa, centro americano dove si confezionavano le 'barbatelle' ovvero le piantine destinate alle coltivazioni europee. Dove ottenne un clamoroso successo, anche in zone blasonate come quelle francesi e non solo nelle aree marginali di una vitivinicoltura duramente provata non solo dalla fillossera, ma pure da oidio e peronospora.

Grappoli di piante rigogliose, uve per un vino purpureo, rosso cupo, pure discretamente alcolico, che resiste a qualche breve stagionatura. Per decenni è stato il vero vino del popolo.

Insomma, pur di aver qualcosa da bere, questa stramba tipologia andava più che bene.

E tuttora è al centro di qualche diatriba e (inconfessabili?) assaggi clandestini.

Uve che gli estimatori apprezzano per sapori e particolari consistenze, decisamente poco riscontrabili tra le classiche tipologie delle uve solitamente disponibili sul mercato vitivinicolo. Piante che in qualche modo uniscono l'utilità alla piacevolezza, alla semplicità di un gusto contadino.

Vini da viti ibride ottenuti con scarse cognizioni enologiche e in contrasto con precise normative di legge, attuate già nel 1931, con un decreto del Fascio che vieta l'impianto e la produzione 'salvo per uso familiare'. Un divieto per tanti motivi, anzitutto per ragioni economiche - si rischiava l'abbandono dei vigneti coltivati con varietà tipicamente italiane in favore di una viticoltura di sopravvivenza - e per ragioni relative alla salute, nonché per una sorta di 'protezionismo italico'; evitare la messa a dimora di piante originarie dell'America, in quel periodo Paese ritenuto 'nemico del Duce'.

I rischi più seri erano comunque per la salute. Le uve di questa tipologia hanno un contenuto in pectine nella buccia superiore alla media; se la fermentazione non è controllata (un tempo durava addirittura mesi!) queste si trasformano in alcol metilico dannoso non solo per la vista.

Oggi questa tipologia di vitigno è proibita in tutta l'Unione Europea per l'altissima concentrazione di metanolo, lesiva del nervo ottico e delle cellule cerebrali.

Il divieto però ha reso 'proibito' questo tipo di vino e dunque vino per certi versi 'desiderato'. Con una richiesta ora decisamente ridicola, ma che fino agli Anni '60 è stata più che consistente.

Molti cantinieri ricordano capillari - quanto semiclandestine - spedizioni di damigiane piene di Clinton caricate su autotreni: partivano da varie zone venete con destinazione Milano, Torino e Bologna. Ufficialmente il vino era destinato a famiglie venete residenti nelle metropoli. Vino per la nostalgia della terra natia, anche se spesso le damigiane venivano scaricate in rudimentali cantine urbane e - appena svuotate in grosse vasche - il corroborante Clinton era 'tagliato' con 'vinelli' di varia origine, per ottenere enormi quantità di liquido vinoso. Da 50 ettolitri di Clinton si poteva addirittura smerciarne quasi 300 ettolitri, vale a dire 6 volte il 'vino base!'.



# QUEL FILM DEL '49 (CON TOTÒ) E LA 'NASCITA' DELLA CARBONARA

Già nel '49 gli spaghetti alla carbonara erano, insieme ad una serie di altre celebri ricette come la 'matriciana' e la coda alla vaccinara, all'interno del menù di una celebre trattoria nel cuore di Roma Due persone sedute al tavolo di una trattoria nel cuore di Roma, in piazza di Santa Maria in Trastevere, con loro, a servire gli ospiti, la proprietaria ed i camerieri del locale. "Quattro 'matriciane" dice uno di questi nel riportare una comanda, al quale un collega fa seguito poco dopo: "Coda alla vaccinara per due e spaghetti alla carbonara per tre". I protagonisti in quella locanda, ripresa dal regista Giuseppe Amato nella pellicola del '49 Yvonne la Nuit, sono Nino (interpretato da Totò, in uno dei suoi rarissimi ruoli drammatici) e Nerina Comi (interpretata da Olga Villi), ma uscendo dal mondo del cinema, quella che potrebbe sembrare una scena del tutto normale rappresenta invece per la storia della cucina niente meno che "il primo documento in cui si attesta la presenza della pasta alla carbonara", anticipando di almeno un anno la prima citazione scritta riportata, nel 1950, dal quotidiano La Stampa. A dirlo è l'esperto e critico culinario Angelo Carrillo, che parla di una presenza del piatto "peraltro chiaramente consolidata, all'interno di una tipica trattoria romana nel cuore della Città eterna".

Carrillo ha reso pubblica la sua scoperta (anche in un articolo su Identità Golose) proprio nel Carbonara Day, che arriva quest'anno alla sua ottava 'edizione'. "Yvonne la Nuit è un film poco conosciuto – dice Carrillo – con Totò in un raro ruolo drammatico. La comanda riportata dal cameriere ci permette di retrodatare la prima citazione della pasta alla carbonara di almeno un anno, inserendosi in quello che da tempo è un tema molto dibattuto:



la nascita del celebre piatto". In particolare, spiega Carrillo: "Prima del '44 la carbonara non è mai stata citata e, presentando un apporto proteico molto elevato, tende ad esulare come piatto dalla cultura gastronomica italiana. Per questo è associata alle famose 'razioni k' (tuorlo d'uovo liofilizzato, bacon e spaghetti) dei soldati americani, dalle quali il cuoco Gualandi avrebbe dato vita, secondo la sua ricostruzione, alla ricetta proprio nel 1944".

Molti dei primi documenti relativi al piatto, dice l'esperto, sono infatti americani: si tratta di ricettari presenti, per esempio, nella biblioteca di Washington e risalenti al 1951-1952. "In questo caso stiamo parlando però di un film girato nel 1949. A 4 anni quindi dalla sua asserita comparsa sulla scena della ristorazione romana, la carbonara è già un piatto ben noto e apprezzato". Ma di che 'versione' della carbonara stiamo parlando? "Ovviamente rispondere con assoluta certezza è impossibile – dice Carrillo - ma direi che quasi sicuramente nel '49 un piatto di pasta alla carbonara sarebbe stato cucinato con la pancetta. Nella ristorazione più raffinata, forse, si preferiva il guanciale ma all'epoca la maggior parte dei piatti di carbonara erano preparati con la pancetta, un po' per l'origine (il bacon) un po' perché la pancetta (in particolare quella affumicata) si sposa estremamente bene con il pepe. Fino agli anni '80 poi (si parla quindi anche dell'interpretazione del piatto di un'icona come Gualtiero Marchesi) la carbonara veniva realizzata con l'aggiunta di panna, oggi bandita e sostituita da tecniche di emulsione del tuorlo. Il piatto si evolve, certo, l'importante però è non dimenticarne la storia".



### Salmerino, lamponi e panna acida



### Ricetta per 10 persone:

1 Kg di filetto di salmerino ASTRO
10 gr Tè nero lapsang souchong
250 gr di acqua
125 gr di lamponi
100 gr olio d'oliva extravergine del Garda
50 gr fior di sale
250 gr panna acida
50 gr caviale di salmerino
2 rapanelli
q.b. focaccia

### Per la spuma di lamponi:

250 gr di lamponi 1 albume 2,5 gr di gelatina in fogli 25 gr di spumante Rosè 10 gr di Campari

### Procedimento per la spuma:

- Frullare i lamponi ricavandone un purè.
- Riscaldare il Campari con lo spumante e sciogliervi la gelatina ammorbidita precedentemente in acqua.
- 3 Frullare e passare al setaccio. Inserire nel sifone.

### Procedimento per il salmerino:

- 1 Fare un infuso con il tè in acqua a 85 gradi per circa 5 minuti.
- 2 Tagliare il salmerino precedentemente abbattuto a cubetti o a fette.
- 3 Condirlo con l'infuso di tè e acqua per circa 30 minuti.
- 4 Estrarlo, asciugarlo e condirlo con fior di sale e olio d'oliva.
- Adagiarlo nel piatto e aggiungere qualche fiocco di panna acida, i lamponi, delle fette di rapanello, crostini di focaccia tostata, il caviale di salmerino e la spuma di lamponi.



Daniele Tomasi



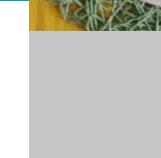
Appassionato di cucina fin dall'infazia, Tomasi si è infatti formato a livello scolastico e professionale all'istituto Alberghiero di Levico Terme, per poi intraprendere le prime esperienze in ristoranti rinomati del calibro di Villa d'Este a Cernobbio, del Gran Caffè Quadri a Venezia e di Malga Panna in Val di Fassa. Negli anni a seguire ha sviluppato uno stile personale con un percorso di crescita avvenuto a Castel Pergine, dove ha trascorso ben 10 stagioni, ultima delle quali culminata con l'attività di gestione assieme alla moglie Elisa Bertoldi di "Innesti", la novità nel panorama di ristorazione e ricettività nel cuore di Pargino Valsugana.

### GUIZZI DI GUSTO

### Spaghetti con trota affumicata e agretti

### Ingredienti

Una trota affumicata ASTRO "Deliziosa" Agretti di campo Spaghetti tipo Trighetto molisano Olio evo Aglio Peperoncino Origano fresco



### Esecuzione

- 1 Lavare bene gli agretti con acqua e bicarbonato.
- 2 Sbollentarli e farli saltare in padella con olio, aglio e peperoncino.
- 3 Sminuzzare la trota affumicata dopo averla ammorbidita con olio evo e origano setacciato.
- 4 Cuocere al dente gli spaghetti triangolari, unirli alla trota e impiattare formando un nido circondato dal verde di campo.





do Trentino, un convivo che da anni coniuga valori gastronomici con temi legati all'identità del



### RAPERONZOLO





Buono, curioso, strambo, schiettamente umile, altrettanto intrigante. A partire dal nome: raperonzolo. Una radice dal sapore - e legame - antico, rivalutato nella gastronomia moderna e citato in trattati gastronomici medioevali. Radice ritenuta addirittura 'magica quanto malefica', non per i suoi benefici gastronomici, piuttosto perché ritenuta simbolo esoterico e dunque da bandire. Talmente intrigante da essere stata al centro di processi intentati dalla Sacra Inquisizione. Che sul finire del 1500 indagò su Giacomo Castelvetro, botanico modenese, vero 'scopritore' dei valori nutrizionali delle erbe che scandiscono la primavera. Scrisse a Londra nel 1616 un documento di botanica molto singolare: Breve racconto di tutte le radici, di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano. Con il raperonzolo protagonista.

Colto da schiere di estimatori, ricercato per il sapore della sua sottile radice, pure per le proprietà gustative delle foglie. Cucinato a piacere, anzitutto crudo, in insalata, oppure 'spadellato' con un filo d'olio extravergine, un goccio d'aceto e un tocco di sale. Pienamente in sintonia con il detto: insalata ben salata/ poco aceto e ben oliata.

La piantina si presenta con foglie lunghe e strette, di un rigoglioso verde. La radice è simile ad una sottile carota di coloro biancastro, perfettamente commestibile, cole le sue foglie del corollario.

Il nome scientifico è Campanula rapunculus. Quando fiorisce ha l'aspetto di campanelle azzurrognole e l'aspetto di una sincera pianta campagnola. È ricco di vitamina C, sali minerali e proteine, con proprietà antinfiammatorie re disinfettanti. Ideale per diete diabetiche e la macerazione della radice serviva a suo tempo per cicatrizzare le ferite, pure per disinfettare gola e palato. Raperonzolo pure poetico. Proprio cosi. I fratelli Grimm hanno chiamato Rapunzel una principessa protagonista di una loro fiaba e di un cartone animato della Disney.

Perché si chiama 'onzolo'? Un suffisso per certi versi dispregiativo, dovuto alle ridotte dimensioni della radice. Un 'onzolo' decisamente ingiusto. In quanto della piantina si gusta ogni sua componente.



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





