Guizzo trentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE

ASTRO

3
2023

Poste Italiane S.p.a. - Sped. in A.P. – 70% NE/TN - Rivista trimestrale - settembre 2023

fondo mutualistico
CONDIFESA TRENTO
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
03 | 2023

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

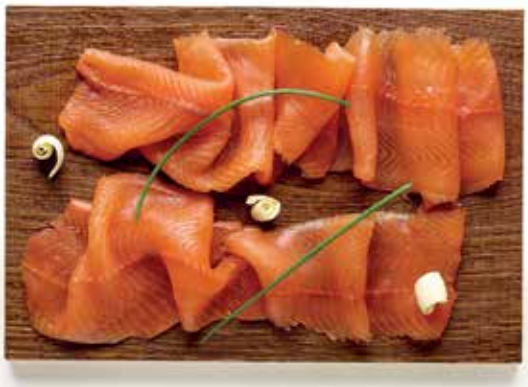
5 Editoriale

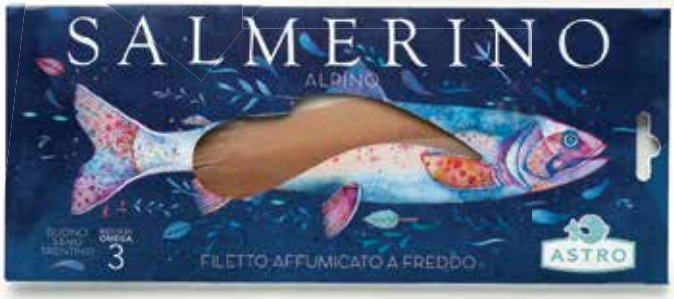
MONDO ASTRO
6 Fresco, sano, pure biologico
8 Autumnus, kermesse dei sapori
10 Gli ultimi eventi con Astro protagonista

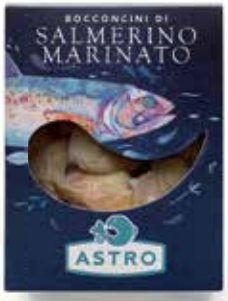
AMBIENTE
11 Pioggia, amica benefica da sfruttare come Musa artistica
15 Un festival con l'acquolina in bocca

ALIMENTAZIONE
17 Il festival che sprizza gioie leggere
20 Carne salada: una tradizione che rilancia identità
22 A tavola con Guizzi di gusto

ARTE
26 La poesia dell'acqua tra musica e arte
28 Accademia trentina fucina di talenti
30 L'artista: Romano Oss







QUALITÀ DEL TRENTINO

FRESCA BONTÀ

CUOCI E GUSTA

PRONTI DA GUSTARE

GOLOSI AFFUMICATI

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

Editoriale

di Diego Coller
Direttore ASTRO

Autunno, tempo di ricordi, di bilanci e pure di stimoli ad affrontare con sano entusiasmo le imminenti feste di Natale. Ricorrenza per un tripudio dei prodotti agricoli, con il Trentino che riesce ad abbinare turismo, relax e altrettante amenità golose. Noi di GUIZZO TRENTINO siamo pronti a rilanciare tante proposte, per coinvolgere il consumatore più attento, maggiormente intenzionato a capire il valore dei prodotti, capire per gustare al meglio. Le proposte certo non mancano.
La lettura delle pagine di questo nostro periodico facilita un viaggio sensoriale attraverso i tanti saperi dell'acquacoltura, e di tanti altri settori di una filiera agronomica pregna di curiosità e altrettante leccornie. Non solo alimentari. Sempre nel pieno rispetto della naturalità, sia delle forme d'allevamento e - prima di tutto - della forza vitale dell'acqua.
Ecco allora la proposta di trote e salmerini che guizzano in vasche accudite con rigorose pratiche biologiche, a tutela della qualità ittica. Una proposta che dimostra come ASTRO rispetti ogni stimolo alla sostenibilità ambientale. Per il bene di tutti.
Produzione e sfiziosità. Troverete alcune considerazioni sulla 'poesia dell'acqua', le tante forme artistiche che ruotano attorno al bene forze più prezioso per la nostra alimentazione.
Non mancano le proposte gastronomiche, le ricette per manicaretti sopraffini, per abbinamenti tra trota e carne salada, senza tralasciare i suggerimenti per mettere anche sulla tavola del pasto quotidiano un piatto con il pesce d'acqua dolce come ingrediente caratterizzante.
Autunno dunque e pure la splendida kermesse di Autumnus, per una Trento che s'appresta ad ospitare i Mercatini di Natale, dando spazio ai migliori interpreti dell'agroalimentare dolomitico.

FRESCO, SANO, PURE BIOLOGICO

Metodi di conduzione biologica, un ulteriore passo sulla strada della valorizzazione del territorio, dei suoi prodotti buoni, dell'impegno e del lavoro delle sue genti

Sane, sicure, decisamente tutelate, pure certificate. Talmente singolari e sicure da essere tra i primissimi pesci Allevati con rispettose pratiche biologiche. Sono le trote e i salmerini di un troticoltore della Valle di Fiemme, Renato Dellantonio, associato ad ASTRO. Dalle vasche alimentate dal gorgoglio delle acque che scorrono lungo le falde dell'Avisio si pescano esemplari d'assoluta qualità e che - quasi in anteprima - sono stati proposti al banco ittico del nuovissimo Iper Poli, il supermercato della mega Cittadella, in via Brennero a Trento.

Una troticoltura davvero dolomitica. Fondata nel 1954 ad opera di Albino Dellantonio, che iniziò allevando unicamente trotelle fario, destinate al ripopolamento. La produzione continuò a crescere anno dopo anno portando così l'azienda da cinque vasche iniziali alle attuali 24.

L'attività partita quasi per scommessa, un impegno per le cure

ambientali, allevamento come un hobby, diventando presto passione tramandata da Albino al figlio Renato, che ad oggi porta avanti l'attività con Ernesto, Denis e Johnny.
All'inizio di questa avventura tutti gli esperti sconsigliavano vivamente la costruzione di un allevamento per trote in una zona al di sopra i 1000 metri perché l'acqua molto fredda condiziona la crescita del pesce, le trote crescono lentamente, rendendo la produzione molto ridotta. La lentezza ha però speciali meriti. Ha però permesso di produrre un pesce di altissimo livello ritagliandoci, così, una nicchia nel settore ittico. Nel tempo, il passaparola dei nostri clienti soddisfatti ha aiutato lo sviluppo commerciale, in sintonia con ASTRO, per nuovi traguardi. Compreso quello di essere tra le primissime aziende di tota-bio.
Nel 2011 ha ottenuto la certificazione europea sulla produzione biologica delle trote.
Nel solco della tradizione, con incessante riguardo per il rispetto dei ritmi della natura, del benessere animale, della salute dell'ambiente e delle acque, ASTRO compie - con questi pesci da allevamenti biologici - un ulteriore passo sulla strada della valorizzazione del territorio, dei suoi prodotti buoni, dell'impegno e del lavoro delle sue genti.

AUTUMNUS, LA KERMESSE DEI SAPORI

Le strade e le piazze del centro storico gremite di turisti, famiglie, giovani e anziani, tutte animate dalla voglia di imparare, curiosare e sperimentare

Girovagare per la città mentre puoi gustare abbinamenti insoliti quanto appaganti. Vivendo momenti gioviali, tra sfiziose proposte gastronomiche, musica, esposizioni e tanta voglia di rendersi partecipi di una manifestazione decisamente popolare e di giusta piacevolezza.

È la kermesse Autumnus, i frutti della terra, rassegna appena archiviata con grande successo.

Riscontri più che convincenti, perchè 'la qualità paga sempre'. Questo il commento di Marco Lazzeri, presidente della Pro Loco Centro Storico di Trento, l'artefice della kermesse.

Bilancio più che positivo. E non è solo una questione di numeri, comunque ragguardevoli. "La soddisfazione maggiore è stata vedere le strade e le piazze del centro storico gremite di turisti, famiglie, giovani e anziani, tutte animate dalla voglia di imparare, curiosare e sperimentare: moltissimi appuntamenti hanno fatto registrare il sold out, a riprova che il pubblico ha com-

preso e apprezzato la filosofia dell'evento, ovvero valorizzare le eccellenze trentine aprendosi a nuove visioni in un clima di gioia e condivisione".

Organizzazione collaudata quella della Pro Loco che ha confezionato un palinsesto di appuntamenti intenso nei luoghi simbolo del capoluogo con degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici.

"Siamo riusciti a creare dal nulla una manifestazione e ad assicurarle un ruolo di primissimo piano in appena due anni: il merito è dei tantissimi volontari che si sono messi incondizionatamente a disposizione e al contempo della collaborazione con enti, consorzi, istituti, associazioni e commercianti. Penso, per esempio, al connubio con il Castello del Buonconsiglio, sede anche quest'anno della cena stellata che ha riscosso uno straordinario successo grazie alla presenza di chef di spessore internazionale (come Lahcen Hafid e Christoph Haton). Questa edizione ha dimostrato che il format piace e funziona, perché ci ha permesso di raccontare più nel dettaglio cosa c'è dietro alle numerose specialità gastronomiche che i visitatori hanno avuto modo di degustare. Adesso non dobbiamo né vogliamo accontentarci: a breve inizieremo a strutturare e sviluppare la prossima edizione di "Autumnus" con l'intento di renderlo ancora più attrattivo e permettere a sempre più persone di scoprire il territorio e le sue eccellenze", conclude Lazzeri.

Da adesso in poi, la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale fino al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale, addetti ai lavori e media.

"Questo evento vuole valorizzare la grandissima quantità di prodotti di eccellenza del Trentino ma anche a condividere gli spazi con enti, fondazione e istituti di tutela di grandissima qualità. Un gioco di squadra per valorizzare il territorio. Un'occasione per dimostrare quanto possa essere virtuoso il rapporto di legame con le proprie radici e la promozione turistica", ribadisce ancora Marco Lazzeri, presidente della Pro Loco Centro Storico di Trento.

E ancora. Un percorso gastronomico (dei sensi) accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 67 case spumantistiche trentine, i grandi rossi del territorio e per finire in dolcezza con i Vignaioli del Vino Santo e la microtorrefazione de I Druper. Novità di quest'anno, la stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Non è mancato neppure lo spazio dedicato all'acquacoltura, con uno stand di ASTRO dove migliaia di visitatori hanno potuto assaggiare le delizie della troticoltura trentina.

Esordio poi per piazza Mostra. Dopo i lavori e la riconsegna alla cittadinanza, gli spazi rinnovati dell'area adiacente al Buonconsiglio sono pronti a ospitare il primo evento, nella volontà di superare le barriere e far percepire l'area come aperta e come parte integrante del tessuto cittadino. L'obiettivo è quello di far diventare il castello sempre più elemento unico con la città e con la popolazione. Piazza Mostra che tra poco ospiterà i Mercatini di Natale.

"Autumnus" è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto dell'Azienda per il turismo Trento e di Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Trentino-Alto Adige, Provincia di Trento e Comune di Trento.

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

GLI ULTIMI EVENTI CON ASTRO PROTAGONISTA

Judicaria Eco Festival a Tione dal 23 al 24 settembre: presenti con bancarella per degustazione e vendita.
All'interno della manifestazione si è svolto il seminario **"Acqua e cibo: le peculiarità che contraddistinguono i nostri prodotti tipici"** con la partecipazione della presidente di Trote Astro Barbara Pellegri e la dott.ssa Francesca Ciutti della Fondazione Edmund Mach.

Pomaria a Cles dal 13 al 15 ottobre: Astro presente con la propria bancarella per la degustazione e vendita prodotti a tutti i partecipanti.

Autumnus a Trento dal 19 al 22 ottobre: oltre alla bancarela per degustazione e vendita, Astro è stata protagonista all'interno di uno show cooking con le proprie trote. Ad accompagnare i nostri prodotti, presentati dallo chef Patrizio Cerato, i vini della cantina Roverè della Luna. Relatori dell'incontro Piergiorgio, Forti Responsabile Commerciale Astro, e Carlo Alberto Gasperi, direttore Cantina Rovere della Luna.

PIOGGIA, AMICA BENEFICA DA SFRUTTARE COME MUSA ARTISTICA

Stefano Cagol e la sua istrionica concezione dell'acqua, tra stravolgimenti climatici e interazioni d'arte

Fuori, le mura medievali di Castel Belasi, in bassa Val di Non; dentro, una riflessione su un tema quanto mai attuale: quello dell'acqua.

Si intitola 'Come la pioggia' il progetto espositivo curato dall'artista trentino Stefano Cagol, direttore artistico del castello, realizzato in collaborazione con il MUSE di Trento e nato dalla piattaforma del museo sulle questioni ambientali 'Noi siamo il diluvio'. In mostra una quindicina di opere di artisti italiani e internazionali, tra video, sculture e installazioni, in dialogo con gli antichi affreschi del maniero medioevale.

L'approccio visionario dell'arte e quello anticipatore della scienza s'incontrano per immaginare futuri desiderabili nella mostra 'Come Pioggia'.

L'acqua è al tempo stesso una delle risorse più importanti e l'elemento principale attraverso quale percepiamo e percepiremo gli effetti del cambiamento climatico: andando dalla siccità e alle inondazioni, dall'innalzamento dei mari alla sparizione dei ghiacci. Al contempo l'abbondanza d'acqua può rappresentare per noi un'alleata o una nemica: ci troviamo sempre più spesso a invocare la pioggia e poi, tutto d'un tratto, a fuggire dalla sua impetuosità.

Siamo allarmati se l'acqua di un corso d'acqua o un lago si abbassa, ma, appena il livello torna alla normalità, ci dimentichiamo di tutto. Questi fenomeni confondono con il loro carattere incostante, mutevole, vischioso, come spiega il filosofo anglo-americano Timothy Morton, ma il linguaggio universale dell'arte può tentare d'innescare nuovi pensieri.
A farci riflettere su questi temi dell'oggi, in mostra per "Come Pioggia" nel medievale Castel Belasi ai piedi delle Dolomiti, in dialogo con gli antichi affreschi dell'ultimo piano, dall'11 giugno a fine ottobre sono una quindicina di opere d'arte contemporanea tra video, sculture e installazioni, di artisti italiani e internazionali, sia consolidati che emergenti.
Sono lavori recenti e recentissimi, in alcuni casi inediti, altri già presentati alle biennali in giro per il mondo, che sapranno spingere i visitatori a interrogarsi e attivare molteplici livelli di lettura, mantenendo un grande fascino estetico ed evocativo.
Apre la mostra l'opera "Lacrima" dell'artista americana Mary Mattingly (USA, 1978), più volte acclamata dal New York Times. È il risultato della sua permanenza a Trento lo scorso dicembre come primo artista in residenza di MUSE, durante la quale si è confrontata con gli scienziati del museo e con il territorio, decidendo di creare una sorta di orologio ad acqua che scandisce simbolicamente la fusione dei nostri ghiacciai.
Lunga la sequenza dei lavori artistici in esposizione, con citazioni variegate, dalle palafitte di Ledro, il ruolo dei cannoni della neve, la pioggia inquinante delle acciaierie, numerose sculture di vetro e altre curiosità.
Nuda, sola, inerme, su un iceberg che galleggia al largo dei mari della Groenlandia è, infine, Hannah Rowan (Brighton, UK, 1990) nella grande video proiezione al centro della mostra. Aggrappata all'ultimo pezzo di ghiaccio del pianeta per ricordarne l'importanza, o dedita ad abbracciarlo per curarne l'esistenza?
Una mostra, che non mancheranno di far pensare sull'oggi e sul domani attraverso il linguaggio universale, profondo e splendido dell'arte contemporanea.
In un momento storico in cui i giovani esasperati per la crisi climatica si spingono a gesti attivisti all'interno dei musei, MUSE e Castel Belasi coinvolgono artisti giovanissimi e s'interrogano sul ruolo che i luoghi di cultura devono avere nell'aiutare a immaginare possibili domani. «Per noi musei si tratta di un richiamo a occuparci dei problemi rilevanti e attuali della nostra società, e operare non solo come qualificati custodi dei patrimoni del passato, ma anche come credibili laboratori di un pensiero rivolto al futuro», afferma Michele Lanzinger, direttore del MUSE.
Protagonisti in questa sezione della mostra sono quindici italiani under 35, tra artiste e artisti e curatori, che hanno preso parte alla masterclass di We Are the Flood, tenuta lo scorso novembre al MUSE

LET'S GROW
TOGETHER

SUPPORT™ L

Prevention *before* **Treatment**

La nuova linea di mangimi funzionali

Support **L** è una linea di mangimi basati su una miscela di ingredienti funzionali, che migliorano la crescita e la sopravvivenza nei pesci, aumentando la resistenza alle patologie batteriche e prevenendole. Ciò avviene principalmente attraverso un'azione di controllo sulle popolazioni batteriche dell'apparato digerente:

Bilanciamento Batterico

Support **L** riduce il rischio di insorgenza di patologie batteriche, supportando e preservando le popolazioni batteriche benefiche.

Miglioramento della salute

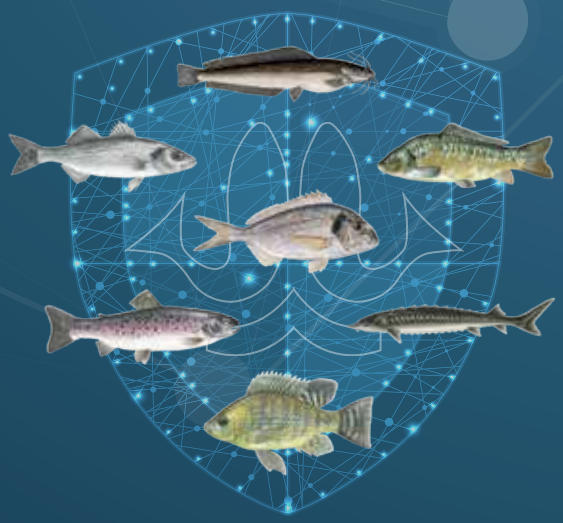
SUPPORT **L** migliora le attività fisiologiche, aumentando la produzione di muco e l'integrità intestinale.

Efficacia a lungo termine

SUPPORT **L** può essere utilizzato in continuo, senza la necessità di cambiare mangime, senza nessun tipo di effetto collaterale.

Miglioramenti del ciclo produttivo

SUPPORT **L** migliora la crescita e l'FCR, portando ad una riduzione nei tempi del ciclo produttivo.



ALLER AQUA

WWW.ALLER-AQUA.IT

dalla storica dell'arte newyorchese Julie Riess (US), già direttrice del master in arte moderna e contemporanea di Christie's a New York.
Si stanno affacciando con molta convinzione al mondo dell'arte partendo da diversi punti di vista, posizioni e ruoli, e sono Eleonora Ambrosini, Eduardo De Maio, Francesca Fattinger, Pamela Frasson, Angela Fusillo, Marco Gentilini, Nicoletta Grillo, Lisa Guerra, Angela Miceli, Paola Monardo, Isabella Nardon, Jacopo Noera, Leonardo Panizza, Edoardo Spata, Maria Chiara Wang.
Esposte sono una decina di opere che includono un lungometraggio, un'installazione, lavori che utilizzano le parole e altri che sperimentano l'uso dell'intelligenza artificiale, oltre a una serie di loro testi teorici, già raccolti all'interno della pubblicazione dedicata al progetto di MUSE da cui origina la mostra, "We Are the Flood".
Dopo i progetti espositivi a Palazzo delle Albere e negli spazi archeologici della Tridentum Sotterranea a Trento, quella a Castel Belasi è la "mostra liquida " di "We Are the Flood", anch'essa sviluppata in luoghi che affondano nel passato della cosiddetta era dell'impatto dell'essere umano, l'Antropocene. Le "mostre liquide" sono esposizioni agili, per scelta consapevole a basso impatto e a basso costo. L'esperienza del primo anno di "We Are the Flood" è raccontata in un libro pubblicato da Postmedia e presentato al Salone del libro di Torino 2023.

UN FESTIVAL CON L'ACQUOLINA IN BOCCA

Un bene prezioso, da rispettare perché indispensabile per la collettività

Sospendere per qualche minuto l'erogazione dell'acqua e stimolare a riflettere sul suo valore, il Comune di Rovereto ha sospeso per cinque minuti l'erogazione dell'acqua in tutti gli edifici comunali e gli uffici. L'esperimento dalle 10 alle 10.05, "cinque minuti di silenzio idrico" che equivalgono a 70 metri cubi di acqua, cioè a 70 mila litri consumati in media in città nello stesso arco di tempo. Venerdì 7 luglio è stata la data del SETE Festival, ai Giardini Perlasca di Rovereto: due giornate di musica, stand-up comedy, laboratori, installazioni, giochi e dibattiti.
L'obiettivo del Festival è quello di affrontare il cambiamento climatico attraverso un cambiamento di prospettiva. Il festival mette al centro il tema dell'acqua, sinonimo di vita e ricchezza in tutte le culture. Il Festival ha aperto con "Acquolina in bocca", una degustazione guidata di acque del territorio, e la presentazione di "Ghiaccio sottile", un reportage sulla tragedia della Marmolada ad un anno di distanza e la proiezione di due documentari dedicati al tema dell'acqua.
Poi una tavola rotonda intitolata "Il Trentino ha Sete" con la partecipazione del vice presidente della Provincia Mario Tonina, il presidente di Coldiretti Gianluca Barbacovi, il presidente di Trentino Marketing Maurizio Rossini, il presidente ASAT Gianni Battaiola, la presidente ANEF Valeria Ghezzi e l'esperto di clima Lorenzo Giovannini. Il programma prosegue con un approfondimento a cura del direttore scientifico del Festival Meteorologia, Dino Zardi. Si è parlato di cibo e agricoltura con il giornalista di Internazionale Stefano Liberti, di transizione energetica con il professor Roberto Battiston e poi ancora di intelligenza artificiale, ansia climatica, attivismo digitale.
Presenti al festival anche alcuni attivisti di Fridays for Future Forlì che faranno il punto, a due mesi dall'alluvione in Emilia Romagna.

“Il festival SETE – racconta l’assessora del Comune di Rovereto, Micol Cossali – è nato all’interno del progetto ‘Lungo le vie dell’Acqua’, finanziato nell’ambito del bando 2021 dell’Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) per favorire iniziative di sensibilizzazione ed educazione alla cittadinanza globale, con lo sguardo rivolto ai temi del cambiamento climatico e della gestione responsabile dell’acqua. Rovereto, insieme a Mantova e Cuneo, sta mettendo in campo risorse e pensiero per creare una nuova sensibilità e una cultura sempre più capillare della responsabilità dell’essere cittadino globale. Sete, ha l’obiettivo di coniugare informazione scientifica e divulgazione con i linguaggi dell’arte e della musica, puntando su un coinvolgimento dei giovani che sono i protagonisti di questa battaglia per il clima”.
Nel mondo, secondo l’ONU, il 40% della popolazione ha difficoltà ad accedere all’acqua potabile e l’European environmental agency (Eea) ci dice che nel nostro continente le risorse idriche sono sotto pressione a causa delle precipitazioni sempre più scarse e che la siccità è in aumento. L’Italia, dopo la Grecia, è il paese che consuma più acqua potabile. In questo quadro, i dati ISTAT testimoniano che il Trentino è, dopo la Valle d’Aosta e prima della Calabria, il secondo territorio dove viene erogata più acqua potabile con 291 litri pro capite al giorno.
Rovereto è però in prima fila anche nell’educazione al consumo di acqua, con particolare attenzione ai bambini, alle generazioni che dovranno fare i conti con la scarsità d’acqua.
Risorsa da conoscere e custodire.
Scaturisce da questo la pubblicazione di un simpatico libro curato da Elisabetta Vanzetta, tra consigli e letture, destinate ai bambini.
Porre l’acqua al centro della discussione, in quanto l’acqua, elemento fondamentale per la vita della Terra e dei suoi abitanti, che da una parte manca e, dall’altra, quando arriva dal cielo con forza e impeto, distrugge e crea disastri. L’acqua, comunque, è un bene preziosissimo che va sempre salvaguardato per il bene di tutti. È, dunque, interessante, oltre che doveroso, parlare di acqua anche con i bambini e le pagine di Il ciclo dell’acqua (Editoriale Scienza – età +9), costituisce un valido strumento cui appoggiarsi. Si tratta di una piccola e utile guida che traccia il ciclo naturale dell’acqua, l’impiego e le relative tecnologie da sempre realizzate dall’uomo, comprese le indispensabili opere di potabilizzazione e depurazione, e l’odierna necessità di preservarla dall’inquinamento e dall’incuria.
Il ciclo dell’acqua è uno dei più importanti fenomeni naturali del nostro pianeta, perché garantisce lo spostamento continuo e il rinnovarsi di questo elemento, risorsa fondamentale per la sopravvivenza.
Quello proposto è un libro di relativamente poche pagine e delle dimensioni giuste per un testo divulgativo, ma denso di informazioni dettagliate e approfondite, alcune anche curiose. Solo per farsi un’idea, leggendo l’indice, questi sono alcuni dei titoli dei vari capitoli: Che cosa è l’acqua, Perché l’acqua è così importante, Gli specchi d’acqua, I corsi d’acqua, Le falde e le sorgenti, Creature dell’acqua, Miti e storie dell’acqua, Le forme dell’acqua, L’inquinamento, La potabilizzazione, L’acqua in città, Contro lo spreco.
Un testo semplice, ma completo, efficace e ricco scientificamente, con tante immagini allegre e colorate che aiutano a mettere bene a fuoco i concetti espressi riguardo le molte caratteristiche di questo elemento naturale. In questo modo i piccoli lettori colgono pienamente l’idea del suo immenso valore per la salvaguardia dell’ambiente e la conservazione della biodiversità e capiscono l’importanza di averne rispetto. Non mancano, infine, alcune semplici indicazioni per ridurne gli sprechi e cenni agli obiettivi futuri che mirano a renderla un bene incontaminato e a disposizione di tutti.
Questo libro richiama istintivamente C’era una volta una Goccia (Lapis – Età +4) tra le cui pagine poesia e divulgazione s’incontrano. Un bellissimo albo illustrato, dedicato anch’esso al ciclo dell’acqua, ma pensato per i bambini più piccoli. Con un testo in rima, tra le mille sfumature di blu delle illustrazioni, il libro racconta come l’acqua si trasforma continuamente da pioggia a grandine, da neve a nuvola, da fiume a lago, a mare per diventare di nuovo cielo.

IL FESTIVAL CHE SPRIZZA GIOIE LEGGERE

Spumante classico Trentodoc, un vino d'assoluto valore per un bere sempre più responsabile quanto coinvolgente

Un tre giorni briosa, decisamente frizzante o meglio: spumeggiante. È il Festival TrentoDoc 2023 appena archiviato con grande successo.

Quasi 80 cantine aderenti all'Istituto di Tutela TrentoDoc, una parola, una definizione che suggella il legame tra il territorio trentino e le blasonate bollicine, vini spumanti ottenuti con la lenta rifermentazione in bottiglia (il cosiddetto 'metodo classico', in pieno stile champagne) di speciali cuvèe a base di uve Chardonnay e Pinot nero. Una produzione che sfiora i 12 milioni di bottiglie, TrentoDoc protagonista di un mercato in grande sviluppo, scandito dalle zone più vocate, Trentino assieme a Franciacorta, Oltrepò e Alta Langa.

Festival trentino che vuole rilanciare la storia della spumantistica italiana. A partire da un pioniere: Giulio Ferrari, enologo trentino che già nel 1902 vinificava in perfetto stile francese alcune migliaia di bottiglie. Intraprendente, deciso a coinvolgere schiere di suoi amici enologi, creando la 'via trentina al vino vivace'. Operosità e innovazione. Giulio Ferrari nel 1952 vende la sua piccola cantina a Bruno Lunelli, enotecaro che trasferirà la passione spumantistica ai suoi figli e nipoti, la dinastia ora proprietaria e produttrice dei blasonati spumanti Ferrari.

Il festival però è anche l'occasione per rileggere la storia stessa dello spumante, lanciare proposte nuove, affrontare questioni legate al ruolo dei mutamenti climatici e le esigenze del consumatore più attento. Tra storia e futuro.

Fino al XVII secolo i vini della Champagne - zona francese non a caso legata alla tipologia dei vini 'mossi' - erano praticamente di colore rosso. Solo una lenta evoluzione della tecnica enologica - la pressatura e la separazione delle bucce - porterà a sfruttare i vini bianchi o qualche rosato, da uve rosse. Una lenta evoluzione, che inizia con la prima citazione di 'Vin de Champagne', registrata addirittura nel 1493. Per far rifermentare il vino in bottiglia… bisognerà però giungere al 1668, quando viene prodotta la prima bottiglia di vetro pesante, in grado di sopportare la pressione della rifermentazione, per avere un 'vino mosso', termine (Mousseux) che nel 1694 entra ufficialmente nel dizionario dell'Accademia di Francia.

Trent'anni dopo, la vendita dei primi spumanti. Con la citazione dello champagne, servito nel 1759 alla corte di Luigi XV, versato in coppe di vetro modellate sul seno di Jeanne-Antoinette Poisson, marchesa di Pompadour. Vino dolce, amabile, lo zucchero che mitigava difetti e favoriva la fermentazione, il 'perlage', le caratteristiche bollicine.

Un vino dolce, quasi stucchevole, servito a fine pasto. Ci pensarono alcuni cantinieri inglesi e tedeschi a renderlo più intrigante: mosso, secco, quel tanto che basta per poterlo bere a tutto pasto o in occasioni festose.

Imprenditori e proprietari terrieri lungimiranti che fondarono le prime 'maison', quelle ancora protagoniste del mercato internazionale degli Champagne. Alcune citazioni temporali: Moet & Chandon nel 1743 seguita via via da Roger, Roderer. Mumm e Pommery - solo per citare le più rinomate - che sfruttano il ruolo politico e militare della Francia di Napoleone III, l'innovazione scientifica e industriale, la tecnologia germanica, l'avvento dell'elettricità (1880) che rivoluziona gran parte delle tecniche di cantina, il controllo delle temperature, la produzione di ghiaccio, indispensabile per 'sboccare', ovvero togliere i residui dei lieviti depositati sul collo delle bottiglie senza alterare il vino fatto pazientemente rifermentare in vetro. E ancora: l'uso della solforosa (suggerita nientemeno che da Louis Pasteur, il fondatore della microbiologia) e la chiusura delle bottiglie con tappi di sughero. Nonché una moderata aggiunta di zucchero, per ridurre la sensazione acida del vino. Procedura richiesta specialmente dai consumatori inglesi e da potenti aristocratici europei, pure dalla corte russa degli Zar. Una 'Liqueur d'Expedition' per accontentare il gusto dei consumatori, specialmente quelli più esigenti o con gusti molto diversi dallo stile francese.

Nell'evoluzione dello spumante classico citazione doverosa proprio per l'opera del Trentino, dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, fondato nel 1874. Una data che è al centro di una delle tante conferenze, degustazioni e 'master class' proprio del

Festival TrentoDoc.
Scuola agraria storica, 150 anni alle spalle, ora parte integrante della Fondazione Mach. Un centro di ricerca e sperimentazione, sede universitaria oltre che cantina sperimentale. Al Festival, l'intreccio tra ricerca e innovazione. Con le 'bollicine' autentiche protagoniste dell'evoluzione vitivinicola trentina, basata anche sulle lungimiranti scelte agricole suggerite dai tecnici di Fondazione Mach.
Lo spumante Trento è comunque una realtà complessa.
Trento è la precisa definizione della DOC, due parole distinte, separate. TrentoDoc è il marchio dell'Istituto di tutela, riservato ai suoi ora 78 soci. Oltre a questi operano altre aziende, una quarantina, perlopiù di vignaioli.
In ogni caso è una produzione di grande pregio. Che non può prescindere da cambiamenti globali: le uve destinate alla spumantistica, devono adattarsi a situazioni climatiche molto diversificate rendendo necessaria l'individuazione dei siti di coltivazione ad altitudini più elevate per preservarne l'acidità, la sapidità e i profumi. Lo studio dei suoli permette di gestire con precisione la nutrizione o l'irrigazione di soccorso e ottenere vigneti con un equilibrio vegeto-produttivo ottimale: in questo senso, la viticoltura di precisione può offrire un pregevole contributo, così come gli esperimenti di invecchiamento accelerato che si rivelano utili nel determinare in che modo condizioni ambientali come temperatura, umidità e luce che influenzano la vita e l'integrità del vino.
Fare spumante di qualità, implica di saper governare l'attività dei lieviti e conoscere le dinamiche associate ai composti volatili che distinguono un vino dall'altro e che recentemente sono stati al centro di uno studio su 70 vini spumante metodo classico elaborati da 48 diverse cantine su 6 annate.
Un'ulteriore sfida è poi quella di rendere sempre più sostenibile la produzione, obiettivo a cui la ricerca risponde attraverso la selezione di nuovi genotipi con carattere di resistenza alle principali malattie o con caratteristiche adatte ad ottenere diversi livelli di aromaticità.
Tematiche queste che vede impegnata la FEM con i suoi ricercatori e tecnologi.
Un ambito dalle mille sfaccettature, dunque, quello del TrentoDoc, come ben sa la Fondazione Mach che a partire dagli anni Ottanta – ai tempi Istituto Agrario di San Michele all'Adige- si è posta l'obiettivo di migliorare le competenze delle imprese trentine in questo ambito. Per ottenere spumanti identitari, suadenti quanto corroboranti. Che fanno ricordare alcuni aforismi, citazioni letterarie legate al fascino delle 'bollicine'. Ne citiamo solo due.
Per Francis Scott Fitzgerald lo Champagne era una sanatoria etica: "Eccedere con tutto è sbagliato, eccedere con lo Champagne è semplicemente giusto".
Orson Welles ne fa una questione di temperatura: "Ci sono tre cose intollerabili nella vita – il caffè freddo, lo champagne tiepido e le donne troppo eccitate."

(Nereo Pederzolli)

CARNE SALADA, UNA TRADIZIONE CHE RILANCIA IDENTITÀ

Rafforzare una consuetudine squisitamente gardesana per facilitare un consumo popolare di un alimento che si presta a tantissimi abbinamenti gastronomici. Pure con le trote.

La 'carne salada' rafforza la sua identità territoriale con un nuovo nome che la contraddistingue, per un marchio di tutela e garanzia: è la 'Rosa del Garda'. Un progetto meticolosamente elaborato dalla Coop Consumatori Alto Garda, presentato nella splendida cornice della Spiaggia Olivi di Riva del Garda, tra motivazioni produttive, nozioni storiche e altrettanti golosi assaggi. Con la Rosa del Garda assoluta protagonista.

Evento in onore di una pietanza assoluta della tradizione culinaria alto gardesana, il territorio che è riuscito a trasformare una 'testimonianza di povertà' in qualcosa di autentica leccornia, facilmente reperibile a prezzo popolare, cibo genuino, sicuro, schiettamente 'gardesano'.

Lo hanno ribadito i molti ospiti presenti all'evento. Primo tra tutti Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, scrittore e grande enogastronomo. Entusiasta del prodotto e della sapiente lavorazione delle carni, che Farinetti ha potuto verificare - visitando la struttura centralizzata, dove la 'Rosa del Garda' viene preparata. 'Una carne salada che finalmente ha identità'- ha sottolineato il patron di Eataly.

Si tratta di un marchio che vuol rappresentare il tradizionale metodo di conservazione della carne salada praticato nel Garda Trentino da generazioni. Con il nome "Rosa" ad identificare la genuinità della carne, ed il nome "Garda" come luogo di rinomata eccellenza climatica ed ambien-

tale. Si tratta di un prodotto che nasce dalla tradizione, lavorato nel nuovo laboratorio di Coop esclusivamente con metodi e ingredienti naturali, ed indicato anche per l'elaborazione di ricette gastronomiche innovative ed inedite. Davvero un …guizzo di sapori per altrettanti abbinamenti.
Da sempre la carne salada è nota come prodotto caratteristico dello scenario gastronomico trentino e molte sono le ricette che nei diversi laboratori possono essere create. Per dare un volto nuovo della carne salada.
Lo ha dimostrato Stefano Goller, chef e presidente delle 'berrette bianche' vale a dire l'associazione che raggruppa oltre 500 cuochi della ristorazione trentina. Con una brigata di cucina collaudata e l'aiuto degli allievi della Scuola Alberghiera di Riva del Garda ha deliziato i commensali con una sequenza di piatti tutti a base di 'rosa del Garda', dall'antipasto fino al dessert compreso.
Particolarmente gustoso l'involtino ripieno con una mousse a base di trote ASTRO, piatto - come gli altri dell'evento - molto scenografico.
"Sono emozionato di poter condividere con tutti gli amici che sono intervenuti, il frutto di mesi di impegno e di costante lavoro - afferma Paolo Santuliana, Presidente di Coop Consumatori Alto Garda. - Tanti sono i punti di forza de La Rosa del Garda. La nostra carne salada è un prodotto DeCo: Denominazione d'origine sovracomunale Alto Garda e Ledro e viene prodotta dai nostri esperti macellai nel nuovo laboratorio, unico nel suo genere. Un prodotto naturale di grande qualità."
Per Rosa del Garda vengono utilizzate solo carni fresche e pregiate di bovini italiani e francesi. La ricetta è esclusiva e annovera solo ingredienti naturali. Nessun conservante chimico, solo il sale come insegna la tradizione contadina, che accanto al pepe, all'aglio, alle bacche di ginepro e all'alloro creano la marinatura "a secco" a cui la fesa viene sottoposta per circa 30 giorni.
Questo dona alla carne salada La Rosa del Garda un profumo ed un sapore che incantano il palato. "Abbiamo deciso di non utilizzare salamoia per non intaccare la naturalità ed il gusto autentico della carne - afferma Cristian, macellaio responsabile della produzione - è per noi di estrema importanza che Rosa del Garda sia riconosciuta come naturale. Vogliamo che chi la consuma senta tutto il gusto che la tradizionale richiede".
Un prodotto che dunque può essere utilizzato in ricette diverse e creative.

Alcune ricette a base di carne salada presentate dello chef Stefano Goller

Stefano Goller
Consulente Gastronomico;
Presidente Associazione Cuochi Trentini;
Ideatore e Conduttore del programma televisivo "Gusto Creativo".

Carne salada e faglioli

Carne salada e mango

Carne salada e melone

Conchiglie con carne salada

Tartare di carne salada

Hamburger di carne salada

Salmerino con riso all'acqua di pomodoro

Ingredienti

un salmerino ASTRO
quattro pomodori
un limone
acqua di pomodoro
timo

Esecuzione

1. Preparare l'acqua di pomodoro ponendo in un tegame pezzi grossolani di carota ,cipolla, pomodoro e sedano cosparsi di poco sale grosso
2. Lasciarli cuocere per un'ora a fuoco lento affinché appassiti si pongano in una garza di lino per farli scolare raccogliendo le gocce concentrate di sugo prodotto
3. A parte preparare i pomodori confit per guarnire il salmerino che ricco di scorze di limone sarà posto in forno a180 gradi per 20 minuti
4. Preparare il risotto utilizzando l'acqua di pomodoro come brodo

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.

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.

GLI ALLEVAMENTI

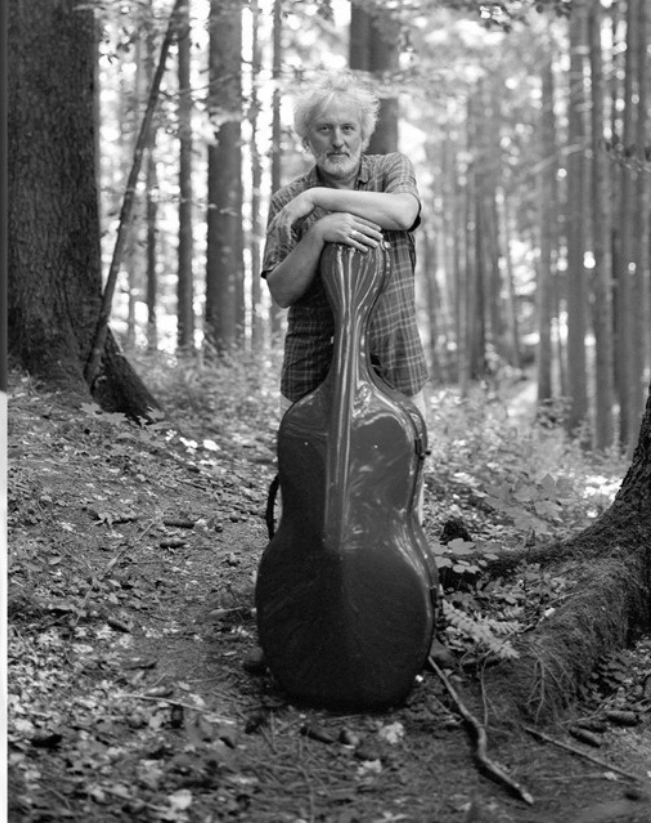
DEI NOSTRI ASSOCIATI

LA POESIA DELL'ACQUA TRA MUSICA E ARTE

Arte Sella da forma alla musicalità dell'acqua, tra rime e note armoniche di grande suggestione

"Un cristallo d'acqua gelata,
sospeso a mezz'aria tra due lunghe aste sottili.
Nel dialogo tra poesia e musica,
"quasi-zero" è un convitato di ghiaccio.
Presenza immobile, se non fosse per la quieta pulsazione
che anziché la vita, ne scandisce goccia a goccia,
la misura che lo separa dal nulla."

Sinergia tra le Arti. Armonia tra musica, poesia e scultura per celebrare l'acqua, fonte di vita.
È "Acqua rotta", un concerto per violoncello e voce recitante con Mario Brunello e Mariangela Gualtieri, nella Fucina Arte Sella-Malga Costa (Borgo Valsugana).
Nel luogo magico dove gli artisti sono a casa un altro personaggio è protagonista dell'evento: Gianandrea Gazzola. Lo scultore-compositore, creatore di macchine di scena, ha costruito nei boschi di Arte Sella "Lo stilo" nel 2013, sempre nel 2013 "Per Silentia" e "Infinitum" nel 2018.
Per lo spettacolo "Acqua rotta" Gazzola ha realizzato "quasi-zero". In mezzo a Brunello e Gualtieri, l'installazione fatta di ghiaccio sospeso tra due lunghe aste sottili, detta il ritmo del concerto, grazie ad una goccia



che scandisce la sua presenza.
La performance lascia spazio ai silenzi. Dice Brunello: "L'acqua comanda, segna il tempo della vita, che ci sia o che non ci sia va presa sul serio come la musica, come la poesia". Da Bach a Gubaidulina, scelte musicali che denotano il suo spirito eccezionale.
Pluripremiato nel mondo, Brunello con il suo violoncello ha lavorato con artisti come Marco Paolini, Moni Ovadia e Vinicio Capossela. Con Gualtieri si verifica una convincente intesa, comunicando lo stupore per questa interazione creativa.
La voce di Mariangela, come carta vetrata, solca con certezza l'importanza dell'acqua e di come l'equilibrio nell'ambiente si possa spezzare con troppa facilità. La Gualtieri, nata a Cesena, in Romagna, dove l'alluvione di maggio ha lasciato drammatici segni, emoziona recitando versi inediti, scritti per l'occasione.
"L'oralità della poesia è un valore da recuperare, perché solo nel "dire la poesia" possiamo recuperare il suo incanto fonico". La poetessa ha tanti punti di riferimento, da Dante, a Pascoli, a Rilke, a Campana, a Ungaretti, fino ai giorni nostri con Milo De Angelis e Vivian Lamarque.
Molte passioni, nel rigore che unisce la parola che è suono, al suono che parla con naturalezza, attraverso le dita ferme del violoncellista sperimentatore. Uno spettacolo unico, non sarà mai lo stesso, ad Arte Sella, prima nazionale il 16 giugno, molto applaudito, che ha permesso di adottare un albero con il biglietto acquistato, il Tree Ticket, bel modo di pensare all'ambiente.
Gli alberi adottati dal pubblico verranno piantati in Valsugana, per restituire, con la creazione di un bosco, biodiversità al territorio. L'evento è stato realizzato in collaborazione con Orto Botanico di Padova e Teatro Valdoca (fondato nel 1983 da Gualtieri insieme a Cesare Ronconi). Arte Sella, presidente Giacomo Bianchi, associazione culturale impresa sociale, dove la natura viene interpretata.
Dopo il debutto al museo open air di Arte Sella, Acqua rotta in scena all'Auditorium Lo Squero di Venezia e all'Orto Botanico dell'Università di Padova.
Particolarità della performance di arti in dialogo è che l'accesso all'evento si paga in alberi, con il «Tree Ticket».
Gli alberi adottati dal pubblico come biglietto d'ingresso verranno piantati nell'area circostante in Valsugana, creando un nuovo bosco per restituire nel tempo biodiversità al territorio e catturare più anidride carbonica.
«TreeTicket» è organizzato da Etifor, spin-off dell'Università di Padova che si occupa su scala globale di valorizzazione del patrimonio forestale per enti pubblici e privati, in collaborazione con Arte Sella.
Il funzionamento di TreeTicket è semplice: il pubblico, acquistato il biglietto da Arte Sella, scarica dalla piattaforma di riforestazione in crowdfunding www.wownature.eu
L'attestato di adozione dell'albero serve per partecipare.
Chi ha il biglietto e quindi l'albero, parteciperà poi nei mesi successivi (se può) quando saranno piantati gli alberi.
Con il biglietto d'ingresso si può anche visitare il museo Arte Sella.
Mario Brunello, tra i violoncellisti più conosciuti a livello internazionale, ha studiato al Conservatorio di Venezia. Ha suonato nelle maggiori sale da concerto del mondo. È il fondatore e direttore dell'Orchestra d'archi italiana. E docente ai corsi estivi di perfezionamento dell'Accademia Chigiana di Siena, è Accademico di Santa Cecilia. E direttore artistico della rassegna I Suoni delle Dolomiti.

Mariangela Gualtieri, poeta tra le maggiori contemporanee, laureata in architettura allo Iuav di Venezia, ha fondato con Cesare Ronconi, il Teatro Valdoca nel 1983.

IL GENIO SENZA ISTRUZIONE È COME L'ARGENTO DENTRO LA MINIERA.

B. FRANKLIN

ACCADEMIA TRENTINA FUCINA DI TALENTI

Educare al bello per impostare nuove forme di comunicazione utili in ogni settore specialmente per il turismo agroalimentare

Imparare il bello o meglio: renderlo patrimonio condiviso, onorato da un pubblico sempre più esigente. E farlo attraverso specifici corsi di formazione, coinvolgendo giovani per certi versi 'visionari', decisi a cimentarsi con l'Arte, architettura e design. Impegno strategico, fondamentale per dare risposte a nuove esigenze, legate non solo all'estetica, pure all'economia. Mirare dunque al bello, con importanti ripercussioni su tutto il comparto produttivo e quindi pure sull'habitat.

Se a questo si aggiunge un guizzo d'invettiva, ecco nascere una vera e propria Accademia: quella delle belle arti, con un importante indirizzo nel design.

Nata a Trento nel 2017, la Trentino Art Academy ha già assunto una rilevanza che va ben oltre i confini provinciali, richiamando molti studenti anche da varie parti d'Italia. Spiccata proiezione internazionale, forte radicamento sul territorio: con queste caratteristiche la scuola sta conquistando

Tutta una serie di giovani, studenti decisi ad interpretare al meglio - e con un gusto innovativo - il loro futuro.

L'Accademia ha ottenuto l'auspicato 'nulla osta' ministeriale, prima del genere in Trentino. Intesa fra la Provincia e il MIUR-Mi-

nistero dell'istruzione, dell'università e della ricerca (oggi Ministero dell'istruzione e del merito) il sigillo sull'autorizzazione a rilasciare titoli AFAM, titoli di alta formazione artistica e musicale che hanno valore legale equiparato ai titoli universitari.
Oggi l'Accademia rilascia il titolo di Diploma accademico di primo livello, proponendo percorsi di studio triennali in Graphic Design, Design e Fashion Design. Il percorso di Graphic Design ha l'obiettivo di esplorare il tema della progettazione artistica e della comunicazione attraverso immagini, simboli, logotipi, colori e testi da applicare agli ambiti dell'editoria, della pubblicità, dei prodotti di packaging e del web. Con il corso di Design si punta invece alla formazione nell'ambito della cultura del progetto, orientata alla composizione creativa e funzionale di prodotti. Fashion Design è focalizzato sulla progettazione artistica di abiti e accessori destinati alla persona, all'ambito industriale di produzione abbigliamento, tessile, calzature e pelletterie, allo studio della moda e degli stili. Questi settori negli ultimi anni hanno registrato una costante espansione e possono dunque aprire prospettive professionali molto interessanti. A oggi, dal 2017, la Trentino Art Academy ha diplomato una sessantina di ragazzi nei corsi triennali, fornendo un titolo equipollente alla laurea breve.
Il cursus previsto all'Accademia trentina è molto impegnativo, in particolare il primo anno con 680 ore di corsi, per la maggior parte in presenza. E fra i suoi docenti annovera figure di primo livello, esperti di comprovata fama, professionisti affermati nei loro settori. Com'è ovvio, trattandosi di una Accademia del design, nel piano di studio c'è una forte componente artistica e culturale, comprese materie pratiche. Gli sbocchi professionali sono numerosi e molto interessanti.
"I nostri studenti – spiega Silvia Zanetti, direttrice dei Corsi – dopo la laurea trovano subito impiego, ad esempio, nelle agenzie pubblicitarie, in aziende del settore, studi professionali, settore del marketing, graphic web, tipografie».
Un punto di forza della Trentino Art Academy è rappresentato dalla metodologia progettuale con cui gli studenti lavorano durante le lezioni, a tal punto che la scuola trentina potrebbe essere anche definita come "l'Accademia del progetto". Così può trovare più facilmente un'immissione diretta nel mondo del lavoro. Malgrado si tratti di una realtà estremamente qualificata e capace di piazzare con efficacia i propri diplomati sul mercato del lavoro, la Trentino Art Academy non è ancora molto conosciuta a casa propria, presso la comunità trentina.
Educare al bello, per impostare nuove forme di comunicazione, anche nel settore turistico. Con il turismo in continua evoluzione. Specialmente quello del turismo enologico. Che dobbiamo imparare a considerare come turismo a più dimensioni (culturale, sportivo, artistico, gastronomico ed ecologico, amante delle cose belle) e non più settoriale, sarà uno degli elementi chiave per il prossimo futuro e per la rinascita del mondo del vino, e, non solo. Una nuova e più competente idea di ospitalità globale, di cultura dell'accoglienza, di visione della comunicazione, della qualità della vita e del territorio, devono diventare le strategie di fondo delle aziende enologiche. A partire ad esempio dal vino come trait d'union per un'offerta turistica che punti alla valorizzazione delle bellezze del Trentino a trecentosessanta gradi: dall'architettura, all'arte, ai paesaggi naturali. Bellezza e azioni 'visionarie', impostate da un'Academy tutta da scoprire e valorizzare. Perché si registra un nuovo trend nell'approccio al turismo: la ricerca dell'esperienza a contatto con il territorio in tutte le sue forme di bellezza.
In quanto gli esperti ribadiscono che sia necessario andare oltre il concetto di targhettizzare il turismo come 'enogastronomico'. Dopo il lockdown sono cambiate molte cose: stiamo assistendo a una domanda forte di un turismo di qualità più elevata che abbraccia tutto ciò che fa parte del territorio: musei, passeggiate, ristoranti, alberghi, buon cibo, cantine e buon vino. Esiste un turismo a trecentosessanta gradi, e dobbiamo immaginare un'offerta collettiva.
Dobbiamo passare dallo 'storytelling' allo 'storydoing', perché è importante raccontare ciò che stiamo facendo. Dobbiamo avere un approccio multidisciplinare mettendo in rete il turismo che dialoga con altre realtà. Puntando sull'arte, sul 'bello da ricordare'.
Aprirsi al territorio significa, per la Trentino Art Academy, rompere forse un piccolo tabù, in una terra poco vocata all'arte praticata: gli artisti trentini che ce l'hanno fatta, che si sono fatti valere al di fuori dei confini provinciali, sono pochi e ormai consegnati alla storia. "Trento potrebbe offrire numerosi spunti di approfondimento nel campo dell'arte" commenta Silvia Zanetti. "Basta solo pensare a percorsi urbani ancora poco noti agli stessi residenti. È vero, abbiamo il Muse, il Castello del Buonconsiglio, a Rovereto c'è il Mart. Nel resto della realtà provinciale ci sono importanti realtà culturali, ma vedo ancora una scarsa propensione ad accostarsi a questo mondo". Il focus sul design potrebbe consentire di catturare l'attenzione dei giovani, magari poco inclini a prendere in mano un pennello e certamente molto più a loro agio con i computer, con apparecchi audio-video e con i linguaggi tipici della contemporaneità. Una speranza che, fino a oggi, si sta già traducendo in un buon successo della formula proposta dall'Accademia. Con punte di vera e propria eccellenza.

ROMANO OSS

Artista poliedrico, sceneggiatore, scrittore con diverse pubblicazioni alle spalle, spronato da curiosità, voglia di camminare nella natura e nel pieno rispetto della spontaneità ambientale.
Romano Oss è un ex insegnante, studi in agraria, tante passioni culturali, animatore dello Studio D'Arte Andromeda di Trento. Un sodalizio che rilancia progetti di satira e umorismo, tra convegni, confronti e vernissage.
Oss predilige l'acquarello. Lo fa con tecnica quasi spontanea, pienamente nei canoni della consuetudine pittorica.
Per Guizzo ha proposto alcune tavole di prodotti squisitamente naturali.

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