

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



4
2023

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



SOMMARIO



Guizzo trentino

04 | 2023

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Collier

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

www.troteastro.it

Seguici    [troteastro](https://www.facebook.com/troteastro)

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

Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini
Leone Chistè

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino

5 Editoriale

MONDO ASTRO

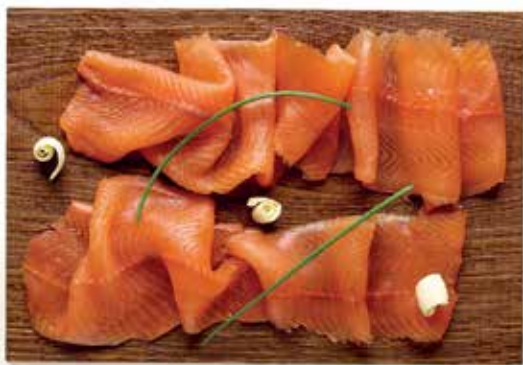
- 6 Il Trentino protagonista di Artigiano in Fiera
- 8 Davide Pedrolli, è il nostro giovane agente vigilatore
- 10 Omega-3, momento di gloria

CULTURA

- 12 Sculture nel parco di Cavareno,
per rendere magico il bosco
- 14 Marco Arman, l'artista delle viti

ALIMENTAZIONE

- 16 Birra, bevanda mondiale, uguale e sempre diversa
- 20 Brodo, estro e fiducia per gustose creazioni liquide
- 23 Confraternite trentine,
per un gusto decisamente identitario
- 25 La 'enne'che sancisce la differenza
e la rende inconfondibile
- 28 A tavola con Guizzi di gusto



Stelle d'acqua dolce.

Editoriale



di Diego Collier
Direttore ASTRO

Entriamo nel 2024 con grande determinazione, decisi a proporre i migliori prodotti dell'acquacoltura trentina. Lo dobbiamo ai nostri clienti, ai consumatori e specialmente ai troticoltori, custodi di un sistema di colture dove il guizzo dell'acqua garantisce l'altrettanta vitalità dei pesci. Una simbiosi ambientale orgogliosamente gestita, per ribadire come il comparto ittico trentino riesca a coltivare l'acqua per concretizzare produzioni salubri, genuine, decisamente rispettose della sostenibilità ecologica, salvaguardia e preservazione delle specie.

I nostri troticoltori coltivano acqua per garantire sicurezza alimentare e salubrità. Senza tralasciare spunti e legami con temi dell'attualità socio-economica. Tra curiosità e suggerimenti. Come quelli che troverete in questo numero della nostra rivista. Informazioni sulla storia della birra, bevanda internazionalmente condivisa, ma anche suggerimenti per rendere memorabili i pasti delle feste tra Natale e l'arrivo del Carnevale. Non mancano spunti per scoprire forme artistiche, le confraternite dei piatti più iconici della ghiotta tradizione gastronomica del Trentino.

Spazio anche al ruolo del nostro 'Agente vigilatore', figura innovativa quanto opportuna per un controllo costante su tutta la filiera delle produzioni ASTRO. E altre ghiottonerie, dai salumi tipici, il vermouth e l'arte tra le botti.

Tutto questo per ribadire come l'acquacoltura non è e non sarà mai un gesto scontato o soltanto una 'pratica' produttiva, ma è qualcosa che coinvolge nelle scelte alimentari, nella cultura che abbina tanti saperi ad altrettanti sapori.

Buon 2024!



IL TRENTINO PROTAGONISTA DI ARTIGIANO IN FIERA

*Le eccellenze delle
produzioni alimentari
e il ruolo degli
artigiani del gusto
protagonisti a Milano
della kermesse con un
milione di visitatori*

Una fiera per dimostrare l'importante valore dell'artigianato agroalimentare trentino e coinvolgere le migliaia di visitatori che hanno frequentato lo spazio fieristico di Milano a Rho-Pero, per la recente esposizione dell'Artigiano in Fiera.

Una trentina le aziende del Trentino che hanno partecipato all'evento nello spazio allestito da Trentino Marketing accanto ai Consorzi dell'agroalimentare con prodotti a Marchio Qualità Trentino. Grande l'attenzione riscontrata tra i visitatori che hanno potuto scoprire e gustare alcune eccellenze territoriali e produzioni dell'acquacoltura presentate da ASTRO.

Lo stand del Trentino, uno spazio di circa 1.300 mq nel Padiglione 1, all'ingresso della Porta Est della fiera, curato da Trentino Marketing e Trentino Sviluppo in collaborazione con Associazione Artigiani e piccole imprese del Trentino e Servizio artigianato e commercio della Provincia Autonoma di Trento, ha accolto 34



aziende per un'ampia proposta di prodotti. Spazio istituzionale pure per la promozione del territorio Trentino Marketing, con due desk dedicati: uno allo Skirama Dolomiti Adamello-Brenta, con le proposte turistiche di tutti i suoi ambiti, e un secondo riservato alle APT Val di Fiemme - Val di Cembra e Val di Fassa.

Presenti anche i principali consorzi dell'agroalimentare con i prodotti del territorio e in particolare quelli a "Marchio Qualità Trentino": le trote e i salmerini di Astro, i formaggi del Gruppo Formaggi del Trentino come il Trentingrana, il Puzzone di Moena e il Casolét della Val di Sole, il comparto frutticolo con i prodotti Melinda e La Trentina. Non è mancato il mondo della distillazione rappresentato dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Il viaggio alla kermesse Artigiano in Fiera 2023 per molti è stata un'esperienza straordinaria che ha superato ogni aspettativa.

Ogni visitatore e gli stessi espositori hanno avuto il privilegio di essere immersi in un'atmosfera vivace e coinvolgente, dove la gente ha dimostrato tanta voglia di incontrarsi, partecipare e scoprire le meraviglie delle diverse culture rappresentate.

Uno degli aspetti più significativi della fiera è stata la diversità di prodotti tipici provenienti da tutto il mondo, esibiti con orgoglio da artigiani che hanno fatto del loro mestiere una vera arte. I visitatori hanno potuto esplorare una vasta gamma di prodot-

ti che rispettano questi principi, aprendo la strada a scelte consapevoli e sostenibili.

All'interno di questo contesto, lo aziendale di ASTRO è stato il punto focale per molte persone curiose di scoprire e gustare le nostre produzioni. Ogni giorno, abbiamo avuto il privilegio di condividere con i visitatori la nostra dedizione per la proposta di prodotti che migliorano la qualità di vita dei consumatori. La risposta è stata davvero convincente.

La fiera ha attirato migliaia di persone, successo che ha avuto importante risonanza anche a livello mediatico.

La copertura dei media infatti ha contribuito a diffondere il concept della fiera e a mettere in risalto l'importanza dell'artigianato e del ritorno alle produzioni tradizionali.

Prodotti alimentari e tecniche di lavorazione. Il lavoro manuale, quello artigianale e della manifattura, s'è dimostrato dignitoso e indispensabile per le imprese. Fiera che vuole ridare fiato e voglia ai giovani di impegnarsi anche in queste professioni che sono bellissime, danno un buono stipendio e creano grandissima dignità.

L'Artigiano in Fiera ha ancora un'altra volta una vetrina eccezionale per i nostri artigiani. Assolutamente una vetrina che ha saputo conquistare oltre un milione di presenze.



DAVIDE PEDROLLI, È IL NOSTRO GIOVANE AGENTE VIGILATORE

Compito principale è garantire la qualità, l'autenticità e come viene percepito il prodotto "trote del Trentino IGP"

Davide Pedrolli, giovane trentino, laurea in Giurisprudenza, esperienze di promozione e sistemi commerciali sul mercato estero, ha assunto l'incarico di 'Agente vigilatore' per il Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP.

Lo incontriamo durante una sua 'ispezione' tra i banchi di un noto supermercato regionale.

In che cosa consiste il tuo impegno per il Consorzio?

Come agente vigilatore, il mio compito principale è garantire la qualità e l'autenticità del prodotto "trote del Trentino IGP".

Recentemente ho effettuato visite presso supermercati della grande distribuzione nel nord Italia, dove ho monitorato la presenza e la posizione delle trote del Trentino. Fortunatamente, il prodotto è stato costantemente ben posizionato e apprezzato sia dai clienti "business" che dai consumatori. La percezione positiva e la conoscenza del pro-

dotto è un segnale di orgoglio per noi.
Ma chi è Davide Pedrolli?

È anche giornalista e pubblicista, e collabora con alcune riviste italiane all'estero per promuovere il nostro territorio. Inoltre, organizzo eventi e attività per valorizzare il vasto potenziale del Trentino e dei suoi prodotti, tra cui salumi e formaggi, ma anche pesce, un ottimo prodotto trentino e una delle poche indicazioni geografiche esistenti sul pesce in Italia ed Europa.

La nostra provincia può contare su un territorio pulito e limpido che conferisce un valore aggiunto ai nostri prodotti, compresi i pesci locali.

Ha fondato una specifica agenzia, la Dolomita, con l'obiettivo di fungere da punto d'incontro tra i produttori di eccellenze territoriali e portare i sapori del territorio italiano, con particolare attenzione all'area delle Dolomiti, sui mercati internazionali.

L'obiettivo principale è valorizzare le potenzialità dei prodotti, dei produttori, e del territorio, guidando gli imprenditori nel percorso di crescita internazionale.

Sotto il brand Dolomita, si occupa di promuovere e internazionalizzare le aziende delle Dolomiti. Collabora attivamente con imprese trentine, offrendo supporto nella promozione sui mercati esteri, con particolare attenzione al mercato scandinavo. Oltre alla vendita di prodotti, si occupa di promuovere e comunicare la cultura enogastronomica italiana all'estero, al fine di far conoscere prodotti di alta qualità e le tradizioni uniche del territorio.

Recentemente ha contribuito alla scrittura di un libro sulla tutela degli aspetti del brand, scritto in collaborazione con un avvocato e compagno di università.

Nella parte finale del libro ha approfondito gli aspetti legati all'internazionalizzazione delle aziende, con un occhio di riguardo per le imprese trentine che cercano di affermarsi sui mercati esteri, con focus sul mercato scandinavo, di cui si occupa.





OMEGA-3, MOMENTO DI GLORIA

Gli acidi grassi Omega-3 sono dotati di un'importante serie di effetti protettivi, agendo anche a livello del sistema nervoso centrale, prevenendo il declino cognitivo e agendo positivamente sul tono dell'umore

È l'integratore derivato dal pesce, un prezioso prodotto dalla lavorazione del pesce - dalle trote in primis - che registra un successo per certi versi inarrestabile. Anche perché il numero di prodotti che ne propongono di diverso tipo e dosaggio è enorme nonostante regole che tentano di limitarne la proliferazione.

In ogni caso gli acidi grassi essenziali polinsaturi come sono appunto gli Omega-3 hanno un loro ruolo nella modulazione dei fenomeni infiammatori, grazie alla loro capacità di generare composti (le resolvine) in grado di controllarne l'intensità fino ad interromperli.

Ma dove si concentrano nei pesci gli Omega-3? Lo abbiamo scritto diverse volte anche nella nostra pubblicazione e in specifici articoli di Guizzo Trentino: la pelle della trota contiene molti più Omega-3 degli stessi filetti del pesce e si candida ad essere un prodotto di interesse alimentare. Lo rivela numerose ricerche scientifiche condotte da diverse Università, non solo italiane e Trento compresa.

L'organismo umano ne sintetizza in minima parte: per questo per soddisfarne il fabbisogno occorre un'alimentazione che contenga, ad esempio, il pesce o, più in generale, i prodotti ittici.

Le autorità sanitarie mondiali raccomandano l'assunzione per



individuo adulto di circa 500 mg al giorno di omega-3, in particolare dell'acido eicosapentaenoico (EPA) e docosaesaenoico (DHA): l'equivalente a 3,5 g a settimana. Tale quantità è generalmente associata al consumo di circa 2-3 porzioni da 100 g di pesce.

Circa il 60% dell'ammontare complessivo della produzione di prodotti ittici destinati al consumo umano deriva dall'acquacoltura, che, a sua volta, dipende dalle risorse naturali per l'approvvigionamento degli ingredienti più nobili dei mangimi, la farina e l'olio di pesce, fonte principale di omega-3 nella dieta dei pesci allevati.

Per aumentare l'approvvigionamento di EPA e DHA la strada sembra essere quella della valorizzazione dei sottoprodotti e della prevenzione dello spreco alimentare.

Per questo lo studio in questione si è posto l'obiettivo di caratterizzare il profilo in acidi grassi della pelle di trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) alimentata con fonti proteiche alternative (farina di larve dell'insetto *Hermetia illucens*). Gli acidi grassi Omega-3 EPA e DHA sono, inoltre, dotati di un'importante serie di effetti protettivi, sia sul profilo lipidico (specialmente sul contenuto di trigliceridi nel sangue) ma anche sull'aggregazione piastrinica e su alcune irregolarità del ritmo cardiaco, svolgendo anche effetti protettivi a livello del sistema nervoso centrale, prevenendo il declino cognitivo e agendo positivamente sul tono dell'umore, con una significativa riduzione, per esempio, della compar-

sa di depressione.

Includere il pesce in una dieta sana è altamente auspicabile per prevenire alcune malattie non trasmissibili — ribadiscono autorevoli esperti dietologi — e questo vale specialmente per il pesce fresco.

La pelle di trota è una fonte preziosa di Omega-3: il contenuto medio di Omega-3 trovato in essa ammonta al 25% degli acidi grassi totali, a fronte del 15% contenuto nei filetti degli stessi animali. E la cosa più importante è che questa percentuale di Omega-3 tende a restare costante nella pelle.

“È doveroso dunque - ribadiscono gli studiosi - rivedere le nostre abitudini alimentari e valorizzare questa parte “non nobile”, ma estremamente ricca del pesce, per evitare di gettare nel cestino nutrienti essenziali come gli acidi grassi, nonché il lavoro quotidiano di chi si impegna ad aumentare la sostenibilità del settore acquacolturale”.

In cucina, attenzione alle modalità di trattamento e di cottura del pesce prima del consumo: la frittura ne riduce, in modo probabilmente marcato, gli effetti protettivi, che sarebbero invece mantenuti da tecniche meno aggressive.

(Fonte: “Il Pesce” n°5- 2023)



SCULTURE NEL PARCO DI CAVARENO, PER RENDERE MAGICO IL BOSCO

È un progetto di Land Art che ha coinvolto tre autorevoli artisti, ognuno con una sua 'creatura' posizionata in un percorso che rende la pineta un museo naturale

L'arte nel bosco e il bosco che diventa arte. I progetti si moltiplicano in continuazione, tra installazioni comunque ecocompatibili, opere d'arte in sintonia con l'habitat e simboli per incentivare alla custodia della bellezza del paesaggio, tra tutela ecologica e giuste provocazioni. L'ultima performance artistica è stata approntata a Cavareno, nell'alta val di Non.

Tre artisti che nella locale pineta hanno posizionato le loro opere. Decisamente in armonia con l'areale boschivo che le circonda.

Land Art, per dirla con i promotori, che hanno coinvolto Francesco Lucarelli, Rodolfo Liprandi e Giovanni Bailoni. Ognuno con una sua 'creatura', posizionata in un percorso che rende la pineta di Cavareno un piccolo museo naturale.

Progetto culturale a cura di Massimiliano Rosa, supportato dalla locale amministrazione, per rendere la pineta un luogo ancora più ameno, attrattivo, sia per i turisti che per i residenti dell'amana località nonesa.



Nei giorni scorsi, la presentazione, con i discorsi di circostanza e la presenza di un solo artista, Giovanni Bailoni, unico trentino, in quanto sia Francesco Lucarelli, romano, che Rodolfo Liprandi, operativo a Varsavia, impegnati in altre performances creative.

Così la scena se l'è conquistata il timido Giovanni Bailoni, gardesano doc, protagonista di tanti eventi artistici, sempre con opere 'di recupero', contro ogni spreco di materiali o di elementi del paesaggio. Ha presentato una sua davvero imponente struttura tutta legno e lamiere di latta e altri materiali di recupero altrimenti destinati alla discarica.

L'om de la falz ovvero un mastodontico simbolico personaggio che impugna la falce per tagliare l'erba.

Rievoca - e colloca in bella vista - la figura e il ruolo di quanti con tecnica rurale riuscivano a tagliare l'erba dei prati per poter sfamare gli animali della stalla e nel contempo coltivare il paesaggio alpino.

Falciare è come danzare, un rito contadino che evoca fatiche e richiama altrettante gioiose occasioni conviviali. Quando il rito dello sfalcio dell'erba era momento corale, la comunità rurale alle prese con una Natura

contemporaneamente rigogliosa e bizzarra. Con l'erba alimento indispensabile per gli animali della stalla, erba che caratterizza il latte e quindi rende inconfondibile il formaggio nostrano.

Il 'falciatore' di Giovanni Bailoni è la sintesi di tutto questo. Rende visibile fatica e sogno. Senza badare troppo a minuziosi dettagli estetici: conta la mole, il gesto, il ruolo stesso di chi taglia erba per far rinascere il prato. In questo caso la pineta di Cavareno. Tra le altre due opere artistiche realizzate negli ultimi mesi. Il busto di una donna che emerge dal terreno e la grazia di un cervo, figure realizzate interamente con legni reperiti nel vicino bosco. Legno, talmente primitivo da essere il primo materiale - assieme l'argilla - con il quale gli umani hanno dato forma artistica ai loro desideri, alle aspirazioni di una quotidianità tutta da interpretare.

Materia vegetale al servizio dell'uomo e - anche in questo caso - pure alla bellezza.

Poco importa se Giovanni Bailoni ha rivestito con latta e reperti ferrosi la struttura lignea. Le tre installazioni diventano stilemi dell'habitat noneso. Da ammirare nel loro contesto naturale.



MARCO ARMAN, L'ARTISTA DELLE VITI

*Opere esposte tra botti
e attrezzi enologici per
omaggiare la kermesse
Dolomiti-Vini-Miti
promossa dalla val di
Cembra.*

Verticali in tutto, talmente ardui da essere davvero mitici. Sono i vini della Valle di Cembra, protagonisti della kermesse Dolo-Vini-Miti, rassegna ancora aperta indipendentemente dalle date del calendario. Perché i vini cembrani rilanciano sogni, miti e pure forme d'arte: come quella di Marco Arman, in esposizione nella suggestiva Cantina Zanotelli di Cembra.

Una mostra enoica, in sintonia con le peculiarità vitivinicole della valle. Tra ricordi nostalgici e una pittura dove Natura e Astrazione si fondono in piena sintonia. Per capirlo basta fare attenzione al titolo della mostra: 'No se vede pu pali vini nei campi, ma fermi en riga'. Una constatazione a supporto di un modo d'interpretare il paesaggio dolomitico dove alligna la vite. Marco Arman conosce molto bene la sua terra.

È nato a Lisignago dove tuttora vive e lavora. Ha pienamente compreso il significato di 'lambicar', definizione cembrana con duplice valenza, vale a dire 'faticare' nei campi terrazzati, tra i 708 chilometri di muri a secco che sorreggono i filari delle



viti. Ma anche quel ‘lambicar’ che significa ‘distillare’, l’arte dell’alambicco, il vanto distillatorio di una zona dove la grappa è il peccato alchemico più popolare, condivisibile, stimolatore di convivialità. Arte viticola, arte pittorica. Tra le botti (barriques) Marco Arman espone una dozzina di suoi lavori, tutti intrecciati ad una pianta altrettanto sinonimo di vita. Legami, con sincronico spostamento d’accenti: sulla ‘a’ e poi rafforzando la fonetica sulla ‘e’, per una duplice coinvolgimento, ambientale, artistico, pure spirituale.

Lo sottolinea Nicoletta Tamanini, curatrice trentina d’importanti esposizioni d’arte, nelle note che accompagnano la rassegna espositiva.

‘Cicli pittorici dedicati agli alberi, veri monumenti della Natura, opere di grandi dimensioni, Marco Arman con uno sguardo attento e curioso che in mezzo secolo di pittura in originali dipinti spesso al limite dell’astrazione, rendono protagonisti i dettagli dell’aspro quanto suggestivo territorio della Valle di Cembra.’ E ancora. ‘Una tenacia, una resistenza, un’operosità espressa dalla Natura ma peculiare anche alle genti nate nei territori di montagna’, tra i baluardi di una cultura vitivinicola davvero mitica, con le Dolomiti a protezione di un habitat che nulla concede al caso, alla banalità. Proprio come nelle opere di Arman, dove il divino può sinceramente essere inteso come ‘di vino’, tra cromie delicate,

schegge precise, tracce di filari vitati che scandiscono il ritmo del territorio ed evocano la felicità, la gioia di un calice di vino. Da assaporare in simbiosi con l’areale dove la vite matura l’uva, la mano del vignaiolo che la raccoglie per trasformarla in nettare alcolico, benaugurante.

Marco Arman padroneggia in queste pratiche rurali dedicate alla vite. Lo fa con cipiglio quasi spensierato, lasciandosi trasportare dalla semplice voglia di fermare sulla tela l’anima, lo spirito stesso della sua natia valle. Un linguaggio artistico - come ribadisce Nicoletta Tamanini - in stile minimalista, quasi anticonvenzionale, tra indubbia forza, tra pathos e una raffinata poesia visiva, immediatamente riconoscibile con un linguaggio artistico della contemporaneità’.

Mostra enoica dunque, occasione per proseguire le sensazioni di Dolomiti-Vini-Miti.



BIRRA, BEVANDA MONDIALE, UGUALE E SEMPRE DIVERSA

*Il Trentino vanta
una lunga storia
birrosa. Una
trentina le aziende
nella produzione
artigianale di questa
speciale quanto
popolare bevanda.
Birre volutamente
'di territorio' e nel
contempo innovative.*

Birra e sai cosa bevi! Slogan pubblicitario per anni in voga, dedicato ad una bevanda tra le più antiche elaborate dall'uomo, prodotta inizialmente almeno cinque secoli prima di Cristo e specificatamente nella zona dove ora la geografia colloca l'Iran, popolazioni legate ai Sumeri e agli Assiri. Bevanda rituale, per secoli vanto di comunità agricole, chiamata con variegate denominazioni, tutte basate sull'uso del luppolo, cereale per la fermentazione con l'acqua della bevanda stessa. Birra era sinonimo di vita e le sue virtù curative erano molto note. A scuola prima d'imparare a scrivere e leggere veniva insegnata la fabbricazione della birra. I Galli contribuirono al miglioramento delle tecniche di produzione della birra e utilizzarono pietre riscaldate per migliorarne la cottura. Inventarono le botti di legno per ottenere un periodo di conservazione più lungo e per facilitarne il trasporto. Birra, dal toponimo germanico 'bier', con legami fonetici pure con parole latine e tutta una serie di definizioni scaturite dai luoghi dove veniva prodotta. E tra le Dolomiti?

Il Trentino vanta una lunga storia birrosa. Una trentina le aziende impegnate nella produzione artigianale di questa speciale quanto popolare bevanda. Birre volutamente 'di territorio' e nel contempo innovative, elaborate con maestria da giovani birrai,



interpreti spumeggianti di una tradizione trentina che ha radici nella metà dell'800, partita da una micro fabbrica aperta a Piedicastello - il rione popolare sulla sponda destra dell'Adige - dando il via a tutta una serie di locali che servivano birra al posto del vino.

La prima fabbrica sorse dunque a Piedicastello nel 1790 per iniziativa di Giacomo Bacca, un medico di Monteveccino che conobbe Cagliostro. Iniziativa subito rilanciata da Baldassarre Maffei, imprenditore di Rovereto, mastro birraio operativo per molti decenni, vero promotore della birra Made in Trentino.

L'evoluzione della birra è lenta quanto coinvolgente. Specialmente negli ultimi decenni, sia in Italia come tra le montagne trentine. Dove i birrifici artigianali si mettono in evidenza soprattutto per la qualità e il timbro innovativo del gusto delle loro birre.

Le birre, si sa, sono tutte diverse perchè cambiano le caratteristiche delle materie prime impiegate e diversa è sempre la mano di ogni mastro birraio; nelle produzioni artigianali trentine c'è però, accanto alla ricerca continua della qualità, un tratto comune riconoscibile nella loro "territorialità", espressa in aromaticità talvolta inedite (olive, mela, spezie alpine, frutta...) pure con l'apporto di mosti vinari, sfruttare Sauvignon o la caratteristica Nosiola. E ancora: a base di miele, per fermentazioni a dir poco super esclusive.

Ma c'è chi, tra "fondamentalisti" e sperimentatori insegue obiettivi ambiziosi: la birra biologica, senza glutine e, con la collaborazione dei tecnologi della Fondazione Mach, quella a "metodo classico". Per le birre artigianali trentine è insomma un buon momento, come testimonia del resto il proliferare di

iniziative ad esse dedicate.

Birra di montagna, una specialità che si potrebbe paragonare allo spumante classico, quel Trentodoc appunto 'bollicine di montagna'. Non a caso alle birre artigianali sono dedicati numerosi eventi, festival e rassegne folkloristiche, per educare ad un consumo e proporre forme di turismo dolomitico. Con i protagonisti della birra trentina orgogliosi di rilanciare produzioni molto legate alla storia stessa di questa bevanda. Confrontandosi con le etichette italiane e straniere.

Ecco allora le citazioni sulla coltivazione dell'orzo - fondamentale per la birra - e tutta una serie di cambiamenti culturali, l'aggiunta di luppolo e le migliorie tecnologiche.

A proposito di luppolo. Per favorire una produzione birraia a Km Zero, alcuni contadini hanno messo a dimora piantagioni di luppolo. In particolare in Valsugana, dove a Marter è stato raccolto un luppolo riservato alla produzione di birra autenticamente trentina.

Ma torniamo alla storia, alle consuetudini del passato.

In principio la birra veniva fatta e consumata in famiglia. Con il passare del tempo è diventata una bevanda votiva, poi un importante prodotto di scambio nel baratto. Ha dissetato innumerevoli popoli, affinandosi con il progresso della civiltà. Oggi è un prodotto di grande consumo per ogni età e classe sociale. Affonda le sue radici nel tempo ed è legata alle tradizioni e alle abitudini dei popoli di tutto il mondo.

Scavi archeologici e varie ricerche effettuate hanno evidenziato che nelle comunità agricole della Mesopotamia, 5000 anni prima di Cristo si coltivava l'orzo per fare il pane. Dal pane lasciato fermentare



nell'acqua, non si sa se per caso o per intuito umano, nacque il "pane liquido" che con il tempo e le conoscenze diverrà la "birra". Dai reperti dell'epoca si deduce che il compito di cuocere il pane e di fare la "birra" era principalmente delle donne. Gli avanzi del pane cotto al forno venivano sbriciolati e ammolati in anfore di acqua dolce, che messe a riposare in ambienti adatti favorivano la fermentazione spontanea e la produzione di un mosto.

Ne primo secolo del 1000, suor Hildegard von Bingen, botanica di origine fiamminga, studia le qualità del luppolo per la conservazione della birra.

Guglielmo IV nel 1516 conì l'Editto della purezza, tutt'ora in uso, per proteggere la qualità del mercato birraio tedesco: BIRRA = acqua + malto d'orzo + luppolo + lievito e vietò l'utilizzo di materie prime di scarsa qualità. Successivamente si scoprì l'importanza dei lieviti per una corretta fermentazione, in una competizione produttiva tra Germania e Olanda.

Molto più lenta l'evoluzione italiana.

I primi consumatori di birra in Italia furono gli etruschi, che utilizzavano una bevanda chiamata pevakh, fatta con segale e farro, poi con frumento ed aromi. Snobbata dai Romani, si sviluppò soprattutto a seguito delle successive invasioni dei Barbari, che quando si spostavano ne portavano al seguito

grandi provviste. Oltre a portare la loro amata birra, i Barbari trasmisero i procedimenti di produzione. In principio era una bevanda forte, di alta fermentazione, spesso diluita per attenuarne il corpo. Non era amata come il rinomato vino ma poco per volta si introdusse nelle abitudini di molte popolazioni. La prima città a diventare produttrice di birra fu Pavia, capitale longobarda nel V secolo. Anche in Italia la birra era prodotta principalmente all'interno di monasteri, dove venivano create bevande di buona qualità e con buone virtù terapeutiche grazie all'azione delle erbe utilizzate. Il più importante fu il monastero di Montecassino, che abbracciò la cultura delle birre "trappiste" ancora oggi viva in alcuni monasteri dei Paesi Bassi.

Nel XVIII secolo nacquero le prime fabbriche di birra, quasi tutte a nord - come scrive Sabrina Smaniotto nel libro 'La birra, manuale didattico' - dove si trovavano più facilmente fonti di acqua ideali e temperature più basse per sopperire alle carenti tecniche per il mantenimento del freddo. Oltretutto vi era l'influsso degli Austriaci, allora maestri nel procedimento di produzione. Tra il 1890 e il 1900 in Italia si contavano oltre 100 birrifici.

E tra questi anche i pionieri della birra trentina. Quella prodotta a Piedicastello prima e poi a Rovereto.



ALTEMASI
TRENTODOC

TRENTINO

ELEGANZA AUTENTICA.

Bevi responsabilmente.



Dai vigneti di montagna del Trentino nasce lo spumante metodo classico Altemasi Trentodoc. Le caratteristiche del clima e del territorio gli donano freschezza e personalità. Con Altemasi l'eleganza ha uno stile unico.



BRODO, ESTRO E FIDUCIA PER GUSTOSE CREAZIONI LIQUIDE

La preparazione è minuziosa e la lentezza è ingrediente decisivo, fondamentale. Carne fatta riposare in acqua fredda e far bollire il tutto molto lentamente.

Tra Natale e l'Epifania è tutto un sorseggiare... di brodo! Proprio perché, d'inverno, il brodo è qualcosa di speciale, decisamente confortevole. E' dunque il periodo di questo gustoso alimento che ha conquistato il palato di schiere di consumatori in tutto il mondo e in forme diverse, fino a diventare anche uno dei protagonisti dell'industria alimentare.

La storia del brodo è primordiale - se riferito alla creazione dell'Universo - mentre è una questione di golosità se gustato sulle nostre tavole. Brodo di carne pesce o vegetale, da abbinare anzitutto ai tortelli o da usare per un'infinità di ricette, a partire dalla tutt'altro che banale 'pastina', toccasana in chiusura di succulente libagioni.

Solitamente è generoso di sapore, ricco di virtù salutari. Se cucinato volutamente 'ristretto' viene somministrato come sorta di medicina a quanti attraversano periodi di malattia. Ma è stimolo per riprendere appetito, rinvigorire il fisico, corroborante e benefico. Ristretto o lungo, magro o grasso, leggero o pesante, con aromi o spezie, da sorseggiare come bevanda o per ingentilire gli ingredienti del pasto. Addirittura da bere versando nella tazza



un goccio di vino rosso, specialmente Teroldego o Marzemino. Un 'sorbir' che davvero rende intrigante la semplicità del sorso.

Citato già nella Bibbia, mentre storici del cibo come Varone lo suggeriscono con carne di ogni tipo.

Gli antropologi considerano il brodo un prototipo di nutriente sciamanico, elaborato da stregoni, mestolo brandito come misterioso aggeggio, per poi estrarre sapori che hanno del misterioso.

Sicuramente è un alimento davvero alla portata di tutti. Simbolo di ruralità, di cucina domestica, il pentolone sul fuoco del camino, la condivisione del cibo, la gioia delle ricorrenze, che nel cuore dell'inverno diventano simbolicamente 'casa e famiglia'.

Nei ricordi di schiere di studiosi del cibo è sempre in primo piano la figura del focolare di casa, il pentolone - a suo tempo di bronzo, non a caso chiamato 'bronzin' - per scaldare e lentamente cuocere cibo in grandi porzioni in modo da sfamare tutti, raccogliendo ogni prodotto dell'orto e recuperando i ritagli di carne meno pregiati. Cibo senza tempo, sempre di moda.

Piatto povero, sicuramente democratico. Studiato, elaborato da chef blasonati che hanno interpretato la consuetudine di usare acqua per estrarre dalle carni o dei vegetali le forze benefiche in essi contenute, essenze, il segreto stesso della vita.

I cuochi sperimentatori sono stati francesi, con il consommé - brodo ristretto, chiarificato attraverso l'albume d'uovo - stimolando ulteriori ricerche e 'creazioni liquide'.

Francesi - o meglio parigini - sono i 'bouillons', locali dediti esclusivamente a mescolare brodo di carne. Nel fine '800 in città se ne contavano quasi 300!

La preparazione è minuziosa e la lentezza è ingrediente decisivo, fondamentale. Indispensabile usare carne fatta riposare in acqua fredda e far bollire il tutto molto lentamente. Ma se volete gustare un buon lessò... la carne deve essere messa nella pentola quando l'acqua bolle.

Quali i tagli migliori? Muscolo posteriore, sottospalla, petto, collo e tranci anteriori di bovino. Senza tralasciare qualche osso. Ogni chef ha la sua teoria. Qualcuno ribadisce che 'il brodo fa bene all'intelligenza'.

Gustarlo con i tortellini è una goduria, stessa cosa con i canederli, pure accompagnando qualche goulasch.

Di sicuro soddisfa il palato e recupera sapori spesso dimenticati. Anche e specialmente se elaborato con carni di pesce. Numerose le ricette, non solo quelle a base di pesce di mare.

Per avere un buon brodo si può sfruttare le proposte di 'brodo concentrato' confezionato dall'industria alimentare. Ecco allora l'invenzione del dado, venduto inizialmente in vasetti di vetro e poi sotto forma di cubetti, un estratto saporito che divenne molto popolare in tempo di carestia, ma che in realtà esisteva già da tempo.

Prima prodotto della tradizione contadina, poi piatto prelibato destinato ai banchetti nobiliari, infine ridotto in tavoletta per sopperire alla mancanza di cibo e in seguito per venire incontro alle esigenze di una clientela sempre più frettolosa: è una storia lunga, quella del brodo, che si conclude con la grande distribuzione e l'introduzione di sostanze nuove. All'inizio si trattava di cubetti di verdure e pezzi di carni disidratati, ma col tempo la ricetta



del dado è cambiata: tra gli ingredienti principali si trovano sale e glutammato, componente che ha spesso diviso l'opinione pubblica. Ma cos'è, esattamente, il glutammato? Tecnicamente, si tratta del sale di sodio dell'acido glutammico, amminoacido isolato per la prima volta nel 1866 dal chimico tedesco Karl Heinrich Ritthausen a partire dal glutine trattato con acido solforico. Nel 1908, il collega giapponese Kikunae Ikeda ritrovò la sostanza in un brodo di alga kombu, alimento non particolarmente saporito ma capace di esaltare il gusto di qualsiasi altro ingrediente. Il ricercatore brevettò così un metodo per la produzione in serie di sali di acido glutammico: il glutammato, appunto. È stato sempre lui a dare una definizione a quel gusto intenso così particolare, l'umami, termine che in lingua giapponese significa "saporito". Il successo del glutammato è approdato ben presto nei Paesi occidentali, che lo hanno sfruttato come esaltatore di sapidità nei prodotti confezionati, dadi in primis.

Torniamo in Francia, dove viene citata la ricetta della glassa di pollo in tavolette, che si narra fosse stata usata per fornire un pasto caldo a Napoleone anche durante i suoi spostamenti.

In Inghilterra, intanto, un secolo prima il fisico e ingegnere Benjamin Thompson aveva creato una forma primordiale del dado da brodo, dapprima solidificando ossa e ritagli di carne per sostenere l'esercito del Duca di Baviera, poi costituendo delle mense per poveri dove veniva servito il cibo disidratato con l'aggiunta di grano.

I cubetti di dado così come li conosciamo oggi, però, arrivano grazie alle grandi industrie europee, in particolare la svizzera Maggi, l'inglese OXO, e la tedesca Knorr. Nel 1847, il chimico tedesco Justus von Liebig sviluppò un sistema industriale per concentrare la carne in estratti, ma i costi della materia prima europea erano troppo alti per una produzio-

ne di massa: lo scienziato cercò allora in altri Paesi fino a realizzare un brodo liquido e piuttosto viscoso commercializzato dalla compagnia del Regno Unito Liebig's Extract of Meat, e con il marchio Oxo nel 1899. Nel frattempo, anche Carl Heinrich Theodor Knorr, proprietario di una fabbrica di caffè, aveva intuito l'urgenza di puntare sui cibi disidratati per sfamare gli operai, e così cominciò a essiccare condimenti e verdure cercando di preservarne sapore e nutrienti. Nel 1838 nacque la Knorr, tra le aziende pioniere dei cibi pronti, seguita qualche decennio dopo dalla Maggi, che guidata dal giovane Julius Maggi cominciò a offrire prodotti rivoluzionari come la zuppa pronta da cuocere, l'insaporitore liquido e infine, nel 1900, il dado per i brodi.

Il Trentino vanta una storica impresa produttrice di granuli per ottenere brodo: è la Bauer, fondata nel 1929, costantemente improntata alla ricerca qualitativa delle sue produzioni alimentari. Una gamma variegata, sempre con i loro 'dadi' minuziosamente controllati, preparati con carne di manzo da allevamento biologico, combinata con verdure certificate Bio e coltivate in totale assenza di antiparassitari, diserbanti, concimi chimici. Per avere un estratto - di carne, verdure o pesce - assolutamente Bio.

Il dado più famoso d'Italia, invece - lo Star - arriva solo nel 1948, anno che segna l'inizio di una brillante carriera per l'azienda brianzola, costellata di intuizioni felici. Una storia che continua ancora oggi, con sempre più opzioni da parte dei grandi marchi, dalle gelatine al granulare da sciogliere in acqua.

Brodo, per ribadire comunque che... 'non tutto fa brodo!' Ma come gustarlo al meglio? Sorvegliarlo impugnando una tazza con doppia impugnatura, recuperando sapori dimenticati e aprire la mente a nuovi sentori.



CONFRATERNITE TRENTINE, PER UN GUSTO DECISAMENTE IDENTITARIO

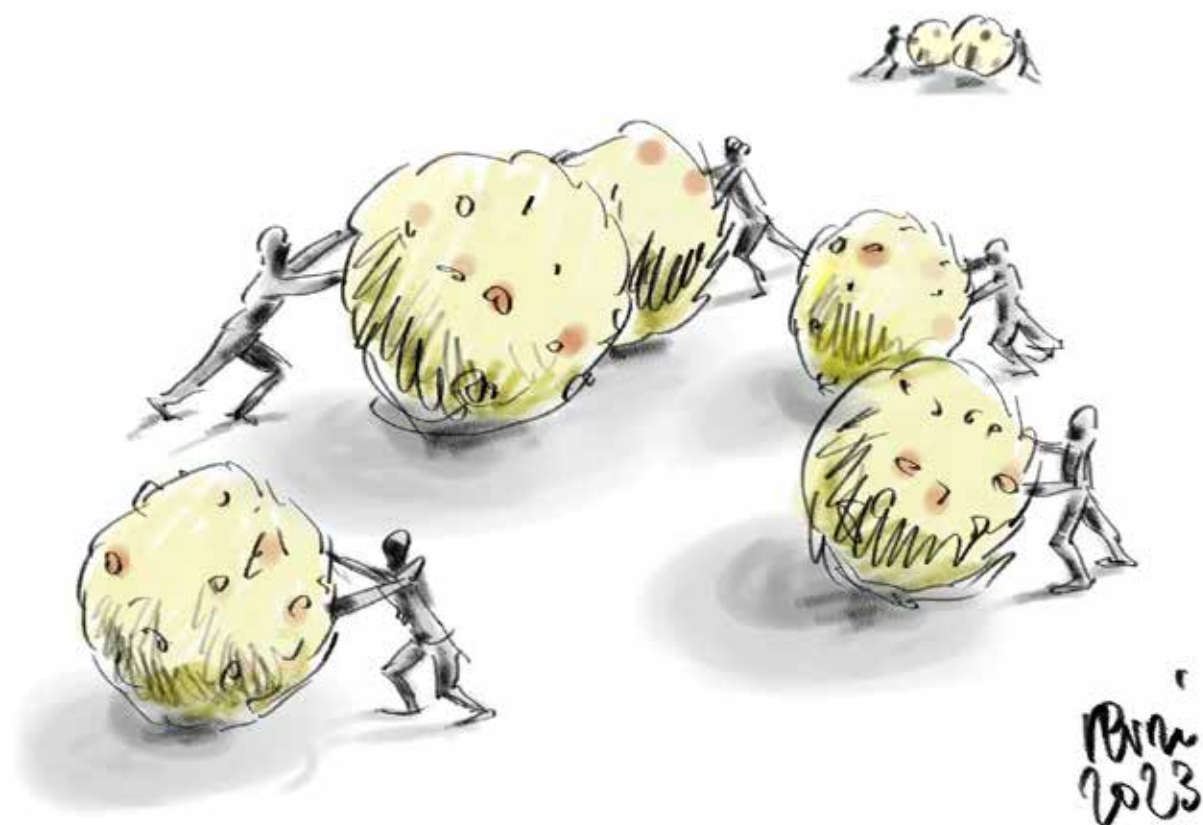
*Coinvolti tenaci cultori
dei piatti decisamente
‘Made in Trento’,
senza mai tralasciare
‘contaminazioni
culturali’ con l’areale
che circonda la
Città del Concilio.
Proprio per essere
contemporaneamente
‘local e global’*

Le stelle - intese come esclusivo blasone gastronomico - stanno a guardare o mangiare senza badar le stelle? Interrogativo e pure una constatazione. Perché le Confraternite dell’Associazione culturale Amici della città badano al sodo. A quel cibo schietto, godurosamente legato alla sana convivialità trentina. Tra una ‘tenzone golosa’ e altrettanta festosa tradizione.

I vincitori dell’ultima sfida culinaria tra ristoratori di Trento sono stati appena ‘decretati’ e già si pensa a prossime golosità. Con le Confraternite pronte a sfidare roboanti proposte gastronomiche, quelle spesso che puntano sull’apparenza piuttosto che sulla sostanza.

Per una custodia culinaria che cerca d’interpretare la tradizione nel modo più sincero, senza tante (troppe) innovazioni. In un certo modo si rende onore alle pietanze povere di una quotidianità trentina dove sulla tavola si mettevano sostanze veramente alla portata di tutti. Nel piatto però finiva l’ingrediente forse più determinante: la ‘bona cera’, vale a dire la sobria umanità, la sincerità dell’offerta cibaria, per sfamarsi e nel contempo condividere un momento importante della giornata.

Stefano Grassi è l’istrionico, caparbio, promotore delle Confra-



ternite. Ha coinvolto tenaci cultori dei piatti decisamente 'Made in Trento', senza mai tralasciare 'contaminazioni culturali' con l'areale che circonda la Città del Concilio. Proprio per essere contemporaneamente 'local e global', mantenendo identità tutta trentina. Progettando prossime sfide 'fuori porta', tra i cultori del cibo che operano nelle vicinanze di Trento.

Onorando un concetto schiettamente trentino: tant, ont e a bon mercà! Con una moderna variante: la 't' rafforzativa del concetto di 'unto' viene tolta, per rendere godosa la definizione quantitativa, 'tanton'. Rimane invariato il motto, quel 'buon mercato' che rende il pasto fruibile ai più, onorando le 'tavole perche' del passato, periodi di carestie, quando si mangiava praticamente solo per vivere, per battere la fame.

Non a caso la Virtus Cibi Tridentini ha visto in competizioni piatti a base di canederli, orzet e strudel. Tre pietanze davvero iconiche di una cucina trentina che non ammette tanti fronzoli, mira alla sostanza. Coinvolgendo una decina di operatori, cuochi e quanti 'spadellano' con maestria e nel rispetto delle usanze trentine. Recuperando materie prime assolutamente semplici - basti pensare al pane raffermo per i canederli - o cereali antichi e facili da coltivare anche in campagne alpine come l'orzo.

Per lo strudel il discorso è leggermente più variegato. Anzitutto perché è un piatto per un sobrio sfizio dolciario. Non solo: recupera tecniche di gastronomia 'forestiera', echi culturali che spaziano oltre le Dolomiti, suggerendo metodi di preparazione che riguardano l'uso della farina, come impastarla - pasta matta o no? - pure l'aggiunta di spezie, aromi,

un goccio di grappa e altre variabili, fermo restando l'indispensabile apporto delle mele. A proposito: nostrane, golden o renetta?

Torniamo ai canederli. Impossibile decretare la ricetta originaria. Varia a seconda delle consuetudini alimentari delle comunità alpine e mitteleuropee, fermo restando il recupero del pane raffermo (compreso quello di segale) e l'altro ingrediente decisivo: carne di maiale.

La storia dei canederli si perde nella notte dei tempi. Gli archeologi li citano tra le usanze dei popoli che vivevano sulle palafitte di Ledro. Un canederlo è raffigurato in un affresco d'inizio 1100 custodito in un maniero di Appiano, vicino Bolzano. Per secoli i canederli hanno sfamato schiere di popoli affamati, messi in tavola in altrettante combinazioni, minestre in brodo, con burro o con ragù di carne. Pure col pomodoro, ma senza troppa enfasi... Sempre comunque in 'forma sferica', anche se in qualche occasione sono 'pressati', per una rosolatura nel burro.

L'orzet è un 'must' della gastronomia trentina. Con altrettanti variazioni, fermo restando l'uso della cipolla (o scalogno) e specialmente della pancetta. Immancabili (ma non è obbligatorio) le patate, qualche trancio di carota, pure il sedano, senza mai tralasciare il formaggio (ideale la crosta del grana o del Vezzena stravecchio) e un 'giro' di pepe nel finale. Ulteriore precisazione: l'orzet può conciliare con quel rafforzativo 'tant e ont'. E ancora: un goccio di vino rosso versato nel piatto ancor fumante, proprio per sigillare una consuetudine contadina della sincerità del pasto.



LA 'ENNE'CHE SANCISCE LA DIFFERENZA E LA RENDE INCONFONDIBILE

*È la mortandèla
della val di Non, un
salume esclusivamente
delle terre alte del
Noce, vanto di una
tradizione secolare
sulla trasformazione
delle carni suine*

Inutile negarlo: è il salume trentino che suscita curiosità. Pure qualche confusione. Con la mortadella, il salume bolognese recentemente rivalutato dal mercato americano al punto da essere davvero 'bramato da milioni di consumatori'. Mortandela, affascina a partire dal nome, con questa 'enne' in più. Lettera che ne scandisce la fonetica, lo differenzia e lo pone tra le produzioni nostrane maggiormente curiose. E pensare che fino a pochi anni fa era sconosciuto ai più. Anche ai trentini, in primis agli stessi nonesi – gli abitanti della Valle di Non, rinomata prevalentemente per le mele – quelli che ora ostentano (fin troppo) consolidate tradizioni. Al punto che le 'mortandèle' vengono proposte come vero prodotto della tradizione locale. Ostentate come le mele di Melinda...

Non c'è macellaio noneso che non proponga una 'sua' versione di mortandèla. Variazioni a piacere, talvolta 'disinvolve'. Perché la vera 'mortandèla' nasce solo dall'esigenza rurale di



superare la stagionalità.

Utilizzare le carni meno pregiate del porcello (gola) allevato in casa, macinandole con frattaglie, cuore, fegato, pure milza e polmoni. Poi sale, pepe e uno spicchio d'aglio. Salume quasi 'di scarto', che non meritava neppure di essere insaccato nel budello o avvolto nel retino del maiale – 'el redesèl' – proprio perché produzione a rischio. Più commestibile che una leccornia.

Ecco allora l'uso della farina grossa di grano saraceno – un rimasuglio pure quella – dove avvolgere le grosse polpette (grosse e tondeggianti, ognuna del peso attorno ai 3 etti e mezzo) ottenute dall'impasto, dopo la macinatura.

Farina per involucro, farina per facilitare l'asciugatura. Sempre la farina a condizionare l'affumicatura. Sì perché la mortandèla nonesa si differenzia da altre simili impasti a base di maiale proprio per essere 'fumada', affumicata. E dunque durare più a lungo, soddisfare il bisogno alimentare delle genti di montagna anche in periodi diversi da quelli – solitamente nelle settimane tra San Martino e le Ceneri, prima della Quaresima – durante i quali si macellava il maiale ('rugant').

Fumo a base di legno di foglia - faggio, nocciolo, rubinia - con sapiente uso di cespugli di ginepro. L'affumicatura avveniva lasciando riposare le 'nostre' polpette infarinate – adeguatamente sistemate su spesse assi di legno – in una stanza satura del fumo provocato dal 'soffocamento' del fuoco acceso

con legni e ramaglie sopra citati. Con il ginepro, poi, si dava il 'colpo di fuoco': una folgore a fiamma viva, per caricare gli aromi, per scaldare il fumo. Era la produzione dei contadini più esperti, quelli della zona in quota della valle, tra Taio, Tres, Corredo, Romeno, fin verso Fondo. Quantitativi inesistenti, spesso custoditi con una certa vergogna. Sicuramente da non presentare come specialità. Inoltre bisognava consumare questo salume entro un paio di mesi dall'impasto. Rari i casi – grazie ad inverni particolarmente freddi, ma soprattutto per la bravura di quanti impastavano prima e affumicavano poi – di resistenza nel tempo. Ma dilatarne il consumo – importante: andavano consumate solo dopo la cottura, bollite in acqua! - anche solo per qualche settimana era importante. Serviva a battere la fame, a garantire schiette soddisfazioni anche quando l'urlo del maiale era solo un ricordo. E adesso? sono cambiate. L'impasto è prevalentemente a base di carne suina pregiata; la forma sempre più contenuta, la farina di grano saraceno sostituita dalla retina del maiale, l'affumicatura in forni speciali a norma igienica. Pure il confezionamento è tecnologico: sotto vuoto, involucri di plastica. La produzione? Quasi sempre, tutto l'anno. Talmente 'gentili' e di pronto uso che si possono pure gustare crude, come tanti altri salumi leggermente stagionati. Non solo.

Sui segnali stradali che indicano castelli suggestivi – Castel Thun, tanto per citarne uno – o romitori



cari alla religiosità alpina – San Remedio, il santo con l’orso – compiono insegne dove campeggia ‘vendesì mortandèle’. Un bene o un rischio? L’interrogativo per ora non trova precise risposte. Sicuramente bisogna tutelare maggiormente l’identità originaria di questo salume. Continuare a farlo nel pieno rispetto della tradizione conciliando ovviamente i doverosi parametri della salubrità. Altrimenti anche le mortandèle nonese rischiano di essere omologhe; uguali l’un l’altra, spogliate della loro identità. Normali. Talvolta banali.

Stesso nome, due realtà trentine, due diverse ‘mortandèle’.

Si chiamano come quelle nonese, ma in Valsugana – solo nei comuni di Caldonazzo e Levico – le fanno diverse. Anzitutto sono prodotte per essere consumate fresche, praticamente appena fatte. Forma e ingredienti, comunque hanno numerosi punti in comune. Pochi i macellai ‘valsuganòti’ che ancora propongono questo salume. Queste le modalità, gli ingredienti. Un terzo abbondante di carne suina diciamo ‘buona’, abbinata ad un terzo di frattaglie – fegato, ma anche cuore, milza, polmoni addirittura lingua – inglobando poi nell’impasto lardo in quantità pari sempre ad un terzo del volume complessivo. Sale, pepe, coriandolo, cardamomo, pimento e altre spezie, ma niente aglio. Per amalgamare l’impasto – ‘passato’ al tritacarne con fori grossi – si usa versare un goccio di vino, solitamente rosso. Fatto questo si formano delle grosse polpette, avvolgendole nel retino del maiale. Lasciando riposare le mortandèle per qualche giorno (mai più di una settimana) su piani di legno massiccio, ‘spolverando’ con una manciata di farina gialla di mais (solo per facilitare l’asciugatura dell’impasto).

Cucinate assieme a crauti o verze, queste mortandèle precedentemente ‘sbollentate’ in acqua, insaporiscono con decisione ogni manicaretto contadino. Distinguendosi dalle nonese e rilanciando un dubbio: quali delle due sono state chiamate così per prime?

Trota ASTRO marinata

La marinatura della trota

caffè
sale
zucchero

- 1 Amalgamare tra loro tutti gli ingredienti, frullando il caffè
- 2 Immergere i tranci di trota, lasciando riposare per almeno 24 ore

Esecuzione

- 1 Frullare una mela verde e aggiungere succo di limone
- 2 Far riposare la cipolla in agrodolce con zucchero e aceto di mele
- 3 Gratuggiare il rafano con mele e una piccola parte di panna montata

In abbinamento al piatto consigliamo:

Altemasi Riserva Graal 2016 Trentodoc

Cavit - Trento

VITIGNI

70% Chardonnay e 30% Pinot
nero con rese di 70 hl per ettaro.



Lorenzo Callegari

è uno chef che da qualche stagione scandisce l'evoluzione della miglior cucina dolomitica. Nel suo ristorante ai Sorni di Lavis mette in tavola una serie di leccornie decisamente coinvolgenti. Frutto di una passione culinaria appresa in specifiche scuole alberghiere e tra

i fornelli di blasonati ristoranti nazionali ed europei.

Nato a Mezzocorona, figlio di un panettiere, mamma altrettanto esperta in tecnica di gestione e tutela delle materie prime, propone una cucina di massima semplicità e altrettanta innovazione.

Coadiuvato dalla moglie Sonia, Lorenzo Callegari s'è impegnato a valorizzare al meglio le produzioni agroalimentari trentine, impostando una cucina non solo buona ma anche sana, rispettosa delle esigenze della clientela, vegetariani e intolleranti a certi ingredienti, senza alcuna privazione in termini di gusto.

Molta attenzione al pesce d'acqua dolce, trote e salmerino in particolare.

GUIZZI DI GUSTO

Salmerino con crumble di segale e mirtillo rosso

Ingredienti

un filetto di salmerino ASTRO
senape rustica
curcuma
paprika dolce
crumble di segale
confettura di mirtillo rosso

Esecuzione

- 1 Cuocere in padella con coperchio un bel filetto di salmerino con poco olio evo, poco sale e qualche goccia di limone.
- 2 Preparare a parte in una ciotola un cucchiaino di senape unito ad un cucchiaino di paprika dolce e ad uno di curcuma e olio.
- 3 Sbriciolare il pane di segale, tostarlo e mescolarlo ad una noce di burro.
- 4 Impiattare il filetto coprendolo di salsa e crumble. Guarnire col mirtillo rosso.

In abbinamento al piatto consigliamo:

**Pinot Grigio Trentino DOC Superiore
Vigna l'OMERI - Collezione Quaranta Jugheri**

Cantina Roverè della Luna - Trento

Vitigno: 100% Pinot Grigio



Silvia Agagliati Fozzer

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

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

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

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



**IL MANGIME ADATTO PER LA STAGIONE
- SENZA ALCUN COSTO AGGIUNTIVO!**



Primavera



Estate



Autunno



Inverno



LET'S GROW TOGETHER

**Passa a trovarci ad AquaFarm
14 -15 Febbraio 2024 - Stand n. 56**

Ulteriori informazioni
su Aller Aqua TAF



WWW.ALLER-AQUA.IT





DIVENTARE GRANDI, INSIEME.

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





nuterraTM

Il nostro programma di Sostenibilità

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