

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



1
2024

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



SOMMARIO



Guizzo trentino

01 | 2024

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.instagram.com/troteastro)

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

Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini
Leone Chistè

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino

5 Editoriale

MONDO ASTRO

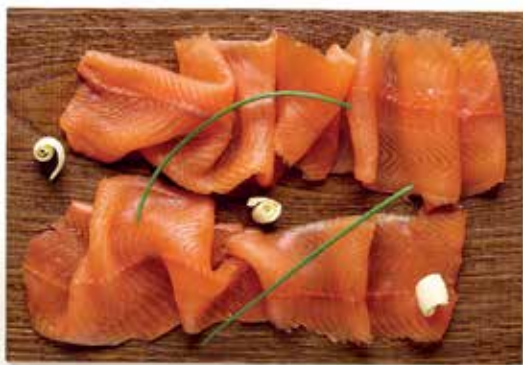
- 6 ASTRO, garanzia di qualità
- 8 Fiera di terra, di fiori e pure d'acqua

AMBIENTE

- 9 La pelle del pesce singolare risorsa ecosostenibile

ALIMENTAZIONE

- 13 Roteare, ma con criterio
- 14 Pere, la frutta dal sapore antico, oggi poco amata
- 16 Rapa, il toccasana di un ortaggio ingiustamente bistrattato
- 18 Pepe dal color rosa, esotismo e esaltatore di sapori?
- 20 Melograno, parola per un frutto che evoca poesia
- 22 Orzo da bere, altro che caffè!
- 24 Il sidro, bevanda da tutto pasto, per gustare la naturalità
- 26 Acqua, parte integrante di un menù istrionico quanto naturale
- 28 A tavola con Guizzi di gusto



Stelle d'acqua dolce.

Editoriale



di Diego Collier
Direttore ASTRO

La primavera è sempre foriera di giuste aspirazioni legate alla ripresa vegetativa, con un guizzo di sana innovazione anche per quanto concerne l'acquacoltura trentina. Un settore che riesce a mettere alle spalle una situazione economica nazionale che nel 2023 è stata alquanto complessa. Usciti da pandemia, con problemi derivati dal forte aumento delle materie prime, il conflitto bellico dell'est Europa, contraccolpi sui mercati generali, ma anche cambiamenti climatici, con la siccità che ha inciso significativamente sul settore ittico anche del Trentino.

ASTRO comunque non ha mai smesso di valorizzare il lavoro dei suoi operatori, puntando su progetti 'di filiera', per ottimizzare ogni intervento, migliorando la qualità e salubrità del suo 'pescato'. Anche in questo numero di Guizzo trentino troverete notizie e stimoli per gustare al meglio ogni nostra specialità. Tra curiosità e suggerimenti.

Trote tra i fiori, nella kermesse della Fiera di San Giuseppe, ma anche l'inchiesta scientifica che mira a recuperare la pelle del pesce, rendendola materia da utilizzare per innovativi tessuti.

Poi le nozioni su come degustare al meglio i vini con le 'bollicine di montagna' come i TrentoDoc, la valorizzazione di frutta dal sapore antico o vegetali ingiustamente ritenuti di scarso valore. Ma altre pensiamo stimolanti notizie legate al sidro, a menu istrionici a base d'acqua, senza tralasciare le consuete ricette della cucina schiettamente trentina.

Buona lettura.



ASTRO, GARANZIA DI QUALITÀ

*Per un'acquacoltura
al servizio del
consumatore con
prodotti sostenibili
ottenuti nel rispetto
della biodiversità.*

Venerdì 12 aprile si è tenuta l'assemblea del Consorzio Astro con la partecipazione di illustri figure istituzionali, tra le quali l'assessore Giulia Zanotelli e il Dirigente del Servizio agricoltura Andrea Merz della Provincia Autonoma di Trento, insieme a Gregorio Rigotti del Dipartimento enti locali, agricoltura, ambiente e cooperazione.

Inoltre, l'incontro ha vantato la partecipazione del Direttore generale di Fem Del Grosso e il Responsabile Unità Acquacoltura e Idrobiologica Filippo Faccenda, oltre al presidente di Aquacloud, Luca Pozzato. La presenza del vicepresidente della Federazione delle cooperative trentine per il settore agricolo, Stefano Albassini, e del responsabile della consulenza e referente per il settore delle cooperative agricole, Michele Girardi, ha ulteriormente arricchito le discussioni.

L'assessore Giulia Zanotelli ha portato il saluto della Giunta provinciale sottolineando l'impegno di collaborazione che la Provincia di Trento ha sempre riservato alla filiera dell'acquacoltura ed in particolare alla nostra associazione. Anche nella legislatura appena conclusa sono state pienamente utilizzate le risorse assegnate dal ministero a valere sul fondo pesca a sostegno di importanti investimenti a supporto e sviluppo delle trottocolture nonché della struttura di lavorazione e confezionamento di Astro. Investimenti che hanno goduto anche di risorse aggiuntive opportunamente anticipate dal bilancio provinciale che come per le passate programmazioni si stanno recuperando in chiusura di Programma intercettando economie di altre regioni. L'assessore ha poi dato merito del positivo risultato ottenuto sul bando filiere del PNRR che potrà rappresentare un ulteriore importante strumento di sostegno e sviluppo per il settore sia in termini di innovazione di prodotto e di processo sia in relazione ad una crescente attenzione verso la sostenibilità ambientale e la qualità delle acque, da affrontare in una logica collaborativa con le strutture provinciali deputate. L'assessore ha inoltre espresso la necessità di affrontare questi temi resi ancora più forti ed attuali dai cambiamenti climatici, attraverso specifici accordi condivisi superando logiche prescrittive a volte impropriamente utilizzate in passato. Nelle prossime settimane il servizio agricoltura sarà impegnato nella definizione, con il Ministero e le altre Regioni, dei documenti attuativi del nuovo



Da sinistra: il direttore della Fondazione Mach Mario Del Grosso, il direttore Astro Diego Coller, la presidente Astro Barbara Pellegrini, l'assessore Giulia Zanotelli, e il presidente Consorzio Trote del Trentino IGP Vittorio Facchini

programma FEAMPA. Questa nuova programmazione ha visto anche la partecipazione della Provincia di Bolzano che ha chiesto supporto per l'implementazione delle necessarie misure attuative. Con l'assessore Walker si sta lavorando alla definizione di possibili misure regionali, da presentare a concordare con il ministero, che oltre a costruire e consolidare importanti processi di collaborazione potranno tradursi quali aiuti aggiuntivi per le nostre trote.

In conclusione l'assessore ha ricordato l'impegno e l'attenzione dell'assessorato verso il sostegno delle attività di promozione sia attraverso gli aiuti del bilancio provinciale che attraverso le azioni di Trentino marketing anche a supporto di eventi internazionali come ad esempio il sostegno alla partecipazione al salone di Barcellona che ci vedrà nuovamente impegnati a fine aprile in una importante sinergia azione di promozione del "sistema trentino".

In assemblea è stato tempo di bilanci che sono decisamente col segno più. Un settore che sul territorio trentino vede l'impegno di numerose imprese ittiche con 70 impianti, quasi 500 gli occupati, per una produzione lorda vendibile di quasi 36 milioni e 500 mila Euro, incremento attorno ai 4 milioni rispetto al 2022.

Lo scorso anno sono state collocate sul mercato 254 tonnellate di prodotti marchiati IGP su un totale complessivo venduto di oltre 650 tonnellate, incremento del 7,6% rispetto all'anno precedente. Riscontro questo molto importante visto il perdurare del momento inflattivo che ha causato una generale diminuzione dei consumi.

Dati positivi dunque che premiano il costante lavoro dei troteicoltori trentini. Che operano nel massimo rispetto delle norme sulla conformità dei prodotti per l'alimentazione delle trote. Azioni costantemente monitorate per garantire una maggiore sicurezza alimentare e un ottimale stato di salute degli animali. Controlli e migliorie, con attività di ricerca inserite nel Progetto Filiera, vale a dire coinvolgere quanto ruota attorno il settore dell'itticoltura trentina, evitare sprechi, rispettare l'ambiente, migliorare l'alimentazione dei pesci per garantire l'assoluta salubrità della produzione. Un servizio al consumatore, un dovere per comparto ittico locale verso l'habitat. Presentando inoltre un progetto dal titolo 'Competitività e sostenibilità dell'acquacoltura di montagna' che è risultato finanziabile, posizionandosi al secondo posto della graduatoria nazionale dei programmi di filiera riservati al settore pesca e acquacoltura. Progetto innovativo quanto ecosostenibile, che ha coinvolto 9 aziende ittiche, la Fondazione Mach e l'Università di Bologna.

Gli investimenti hanno riguardato nuove attrezzature, in relazione ai cambiamenti climatici, protezione delle acque, riduzione dell'inquinamento e tutela e ripristino della biodiversità degli ecosistemi. Le operazioni verso una economia circolare, hanno consentito agli operatori trentini di essere sempre più virtuosi ed attenti verso l'ambiente, capaci e pronti di reagire alle sfide poste da cambiamenti climatici. Proposta definitiva dunque approvata in sede ministeriale il 5 aprile scorso e che a breve porterà alla sottoscrizione di uno

specifico contratto, per rendere operativo il progetto da completarsi entro fine giugno 2026.

Importantissimo riscontro pure per il progetto industriale relativo agli OMEGA 3, inserito sempre nel programma appena citato. Che ha trovato finanziamenti e raggiungerà la sua operatività nei mesi di quest'anno e la primavera del 2025.

Con questo investimento - che produrrà farina e olio di pesce ad uso alimentare - si riuscirà a trasformare quello che attualmente rappresenta un sottoprodotto di lavorazione, rendendolo benefico e attrattivo e d'alto valore aggiunto.

A proposito di sostenibilità ambientale: ASTRO ha confermato anche per il 2023 la certificazione 'Friend of the Sea', importante organismo che valorizza il rispetto e il legame con l'ambiente, iniziative sempre più in sintonia con il consumatore. Non solo.

Al fine di migliorare sempre più la qualità e la sicurezza delle proprie produzioni, ASTRO ha intrapreso un programma di sviluppo atto ad individuare lo standard Global Food Safety Initiative, altra certificazione per garantire sbocchi su nuovi mercati ed una maggiore attenzione alla qualità del prodotto. Tutela, rispetto e rilancio di nuove iniziative per allevare altri pesci d'acqua dolce, come il Carpine del lago di Garda. Con il coinvolgimento dei ricercatori della Fondazione Mach e alcune trotecolture della Valsugana si prevede che a partire dalla prossima estate potrà riprendere la commercializzazione del Carpine, pregiato pesce gardesano, simbolo di una pesca rispettosa di equilibri ittici oltre che di legami culturali.



FIERA DI TERRA, DI FIORI E PURE D'ACQUA

Trento in un tripudio floreale alla tradizionale fiera di San Giuseppe on le trote come leccornie



È appuntamento imperdibile della primavera: la fiera dell'agricoltura di montagna, per fare di Trento una capitale europea della coltura agricola sostenibile e di qualità. Una kermesse fieristica che ha appena messo alle spalle la sua 77.esima edizione, in un tripudio floreale e un pubblico che entusiasta, coinvolto dai variegati appuntamenti e dalla miriade di suggerimenti che l'evento mette in piazza.

Una fiera di terra, pure d'acqua. Perché la cosiddetta 'Fera de san Bepo' riesce trasferire in città il meglio della ruralità.

Il centro storico trasformato in un mega giardino, tra bancarelle, piante da orto e tutto quanto è sinonimo di coltivazioni.

Nel padiglione di Trento Fiere gli stand delle organizzazioni sindacali e il consueto spazio per animali da cortile, tra macchine agricole e momenti di scambio di esperienze davvero 'sul campo'. Fiera che mette in mostra pure il meglio dell'acquacoltura trentina. Prodotti che dimostrano la dedizione dei trotilicoltori verso l'ambiente e nel pieno rispetto di giuste pratiche d'allevamento. Ecco allora lo stand di ASTRO, con le proposte di sfiziosi stuzzichini, stimolando non solo l'appetito, il gusto per il pesce, anche far capire come i prodotti siano buoni non solo da mangiare, pure da riscoprire piaceri alimentari di schietta qualità.

Prodotti col marchio ASTRO, l'innata qualità e altrettanta disponibilità per avviare iniziative didattiche - tale le scolaresche che hanno sostato allo stand - per una capillare educazione al gusto. Apprezzata e golosa la degustazione dei prodotti ASTRO in abbinamento al Trento DOC, in collaborazione con Confagricoltura e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.



LA PELLE DEL PESCE SINGOLARE RISORSA ECOSOSTENIBILE

*L'innovazione
al servizio del
riutilizzo di materie
normalmente ritenuti
scarto. Tutto quanto
si recupera oltre il
fabbisogno alimentare*

Parafrasando un proverbio contadino si può dire: del pesce non si butta nulla! Neppure la pelle. Tutto si può - e si dovrebbe - recuperare. Per evitare sprechi, per rilanciare buone pratiche d'impiego. Proprio perché molteplici sono gli utilizzi di questa essere 'guizzante'.

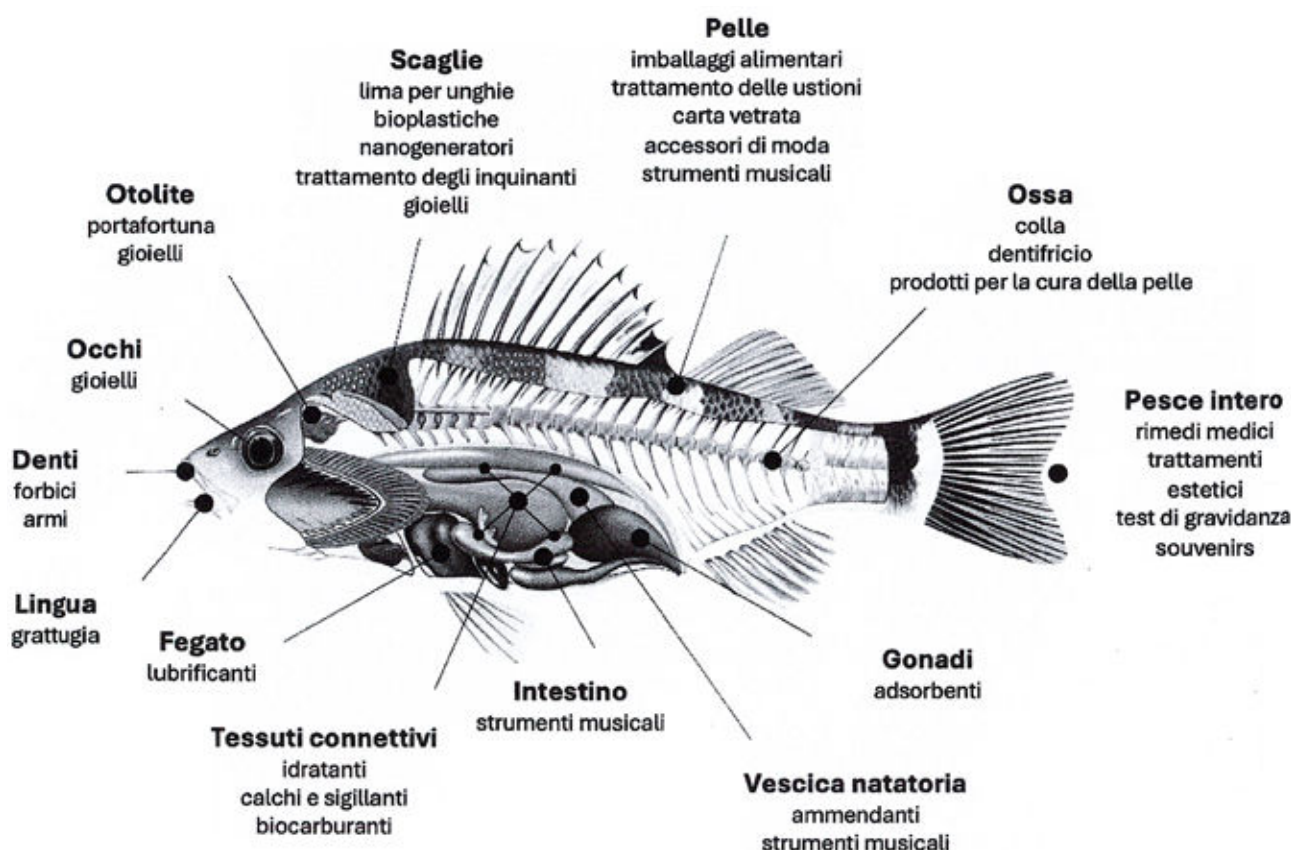
Recupero e per certi versi riciclo di ogni pesce, specialmente quelli dell'acquacoltura. Rispettando il benessere animale, la biodiversità, pure tutelando la qualità stessa dell'acqua. Utilizzando anzitutto l'enorme quantità di sottoprodotti generati dal settore ittico come conseguenza dei processi di lavorazione, con un valore stimato dalla FAO di quasi 10 milioni di tonnellate l'anno.

Una quantità che varia dal 25% al 70% del peso del pesce intero. Ecco allora la costante ricerca scientifica per recuperare e rendere utile anche e soprattutto i cosiddetti scarti.

Molteplici impieghi, con diverse destinazioni in campo industriale, tecnologico, medico, nella produzione di utensili, armi, abbigliamento, gioielli, strumenti musicali, souvenir e oggetti-stica.

Inoltre si registra la crescita della domanda globale di proteine animali, con ripercussioni sull'impatto ambientale.

Le strategie da mettere in atto per incrementare la sostenibilità del settore sono numerose; tra queste, la massimizzazione della resa del pesce attraverso la gestione strategica dei suoi sottopro-



dotti che includono residui della sfilettatura e della tolettatura del filetto, quali pelli, teste, ossa, visceri e sangue. Questi sottoprodotti contengono preziosi minerali, vitamine, frazioni proteiche e lipidiche, e possono essere sfruttati per ottenere una vasta gamma di prodotti e per vari mercati ad esempio in ambito cosmetico, farmacologico, agricolo.

Particolarmente studiato l'utilizzo della pelle dei pesci, che insieme a scaglie ed ossa, rappresenta circa il 30% degli scarti derivanti dalla lavorazione. La pelle ha la funzione di proteggere il pesce da danni fisici e infezioni, è costituita da diversi strati e ogni strato varia leggermente tra le diverse aree del pesce. Ad esempio, la regione addominale, quella dorsale, la testa e la coda differiscono in termini di spessore, per numero di scaglie (quando presenti) e quantità di muco. Tuttavia, tutte le regioni presentano due strati, l'epidermide (strato esterno) e il derma (strato interno), con struttura prevalentemente fibrosa.

Il derma, contenente vasi sanguigni, nervi, cellule con pigmenti e cellule adipose, è invece lo strato che fornisce struttura alla pelle. Esso è composto a sua volta da ulteriori due strati: lo strato lasso (strato superiore), in cui sono infisse le scaglie, e lo strato compatto (strato inferiore), costituito da bande di collagene ortogonali, utili per dare consistenza e

tenacità alla pelle.

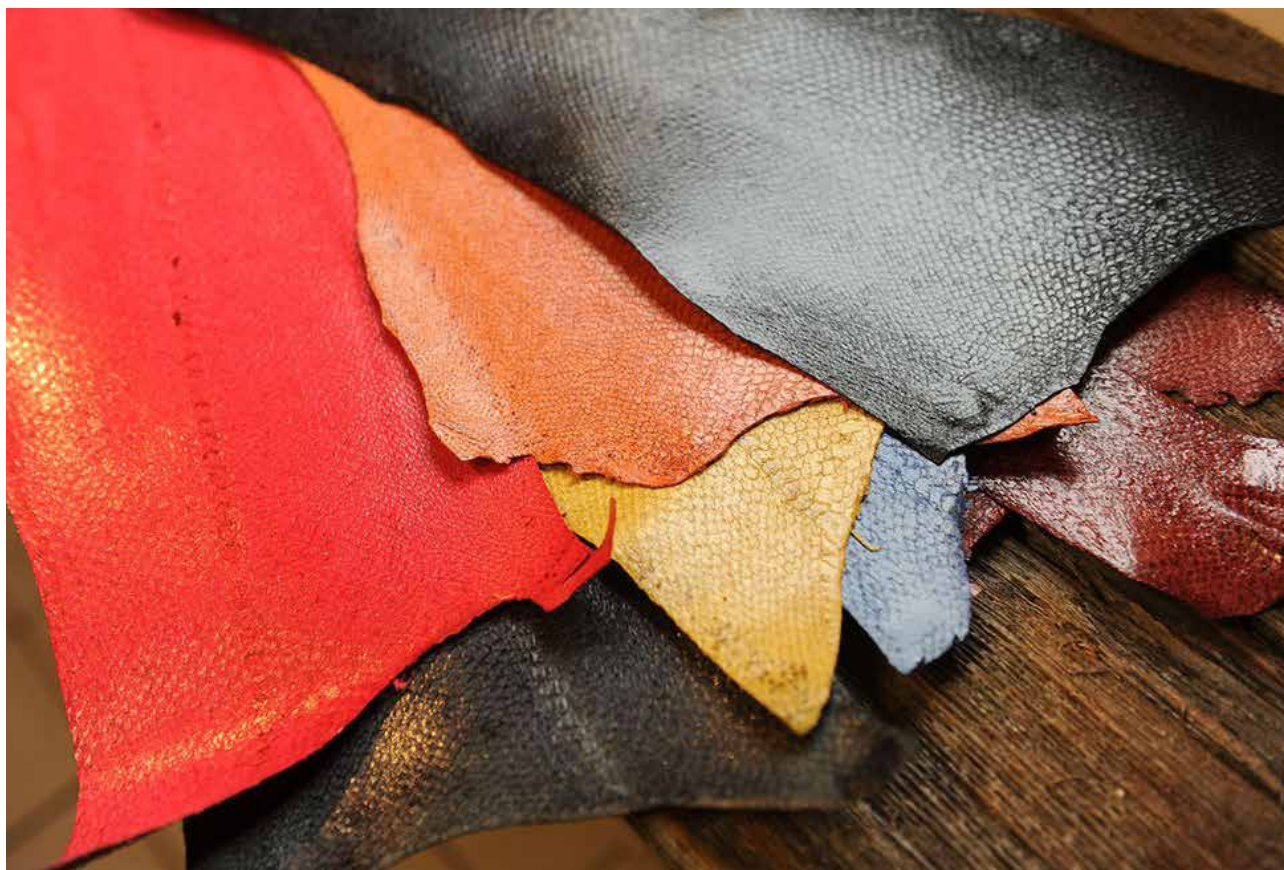
Anche la capacità di cambiare colore in relazione alla luce presente nella colonna d'acqua può essere considerato un esempio di adattamento cutaneo all'ambiente acquatico. I pesci godono dunque di un'ampia gamma di adattamenti cutanei protettivi, che consentono loro di occupare habitat che vanno dalle superfici rocciose dei fondali alle acque limpide superficiali.

Nella lavorazione della pelle di pesce si punta alla separazione dell'epidermide dal derma in quanto quest'ultimo è lo strato più versatile e che, date le sue caratteristiche, si presta più facilmente ad applicazioni in vari ambiti, come di seguito sarà descritto.

In sintesi, quali utilizzi?

In ambito medico, il collagene, principale proteina strutturale dei tessuti connettivi come pelle, tendini, e legamenti. Quello estratto dai pesci sono esenti da tutta una serie di patologie, non presentano alcun rischio di trasmissione di malattie e non sono soggette a vincoli di tipo religioso. Inoltre sono stati condotti svariati studi finalizzati a verificare la possibilità di sfruttare le proprietà della pelle di pesce per la cura delle ferite da ustione.

A scopo medico, studi recenti affermano che l'elevata percentuale di acidi grassi della serie Omega-3



presente nella pelle di pesce, la rendono un materiale antinfiammatorio, antibatterico, antivirale e analgesico senza pari.

Uso medico e per l'abbigliamento come per gli islandesi. Nel corso della storia questo popolo ha infatti dimostrato di possedere un grande rispetto per le pelli di pesce e quando queste non potevano essere consumate come alimento, venivano essiccate oppure conciate, con lo scopo di ottenere scarpe e, occasionalmente, copertine per libri.

Fin dal passato si era quindi già consapevoli di come la pelle di pesce potesse dimostrarsi utile per l'abbigliamento in generale (giacche, pantaloni, guanti), e in modo particolare per fabbricare calzature. Veniva apprezzata la sua resistenza al freddo e alla pressione (essendo anche più resistente di altri tipi di pelle, come ad esempio quella bovina, a parità di spessore), seppure perdesse queste qualità se bagnata.

A seguito della rimozione delle scaglie, la pelle di pesce si presenta infatti molto simile a quella di serpente, della quale potrebbe quindi diventare un buon sostituto. A tal proposito, la pelle di pesce è stata già assimilata a materiale per capi di moda sostenibile, alternativo alla pelle esotica, grazie al suo minore impatto ambientale dal momento che l'impiego nell'industria dell'abbigliamento potreb-

be valorizzare un prodotto di scarto.

La moda ha grande attenzione per questo tipo di materiale.

D'altra parte, in Italia, a Firenze, Salvatore Ferragamo, stilista, imprenditore e fondatore della casa di moda omonima, già negli anni '30 del secolo scorso, cioè in anni di crisi per sopperire alla carenza di materiali pregiati provenienti dall'estero, comincia a sperimentare l'uso di materiali alternativi come la canapa, la carta di caramelle e la pelle di pesce per fabbricare capi di abbigliamento e scarpe. In tempi più recenti brand dell'industria della moda come John Galiano, Prada, Christian Dior, Louis Vuitton, Nike, BMW e Puma hanno realizzato abiti, scarpe e borse di lusso e altri tipi di prodotti con questo materiale.

Le richieste per questa materia prima da parte dell'industria del fashion risultano quindi in costante crescita.

Altri utilizzi in campo industriale della pelle di pesce sono da ritrovare nell'impiego della colla di pesce, già utilizzata dai Greci e dai Romani per incollare il legno, durante l'età medievale come materiale per dipingere e miniare i manoscritti, dai cinesi per scopi medicinali, e come conservante alimentare in Gran Bretagna prima e durante la seconda guerra mondiale. Oggi, l'applicazione della



colla di pesce nell'industria è più rara, ma essa è ancora utilizzata per la realizzazione e il restauro di particolari manufatti.

Anche le scaglie del pesce hanno dimostrato di avere delle possibilità di impiego. Diversi studi mostrano infatti come le bioplastiche ottenute dalle scaglie possano essere utilizzate per produrre articoli per la casa, oggetti ornamentali, abbigliamento e materiale per imballaggi.

Merita infine di essere citata la pelle della specie *Electrophorus electricus* (anguilla elettrica), che presenta una particolare caratteristica che la rende davvero unica: è elettrica. Le scaglie contengono infatti fibre di collagene che generano una carica elettrica in risposta a diversi tipi di energia meccanica ambientale, compresi i movimenti del corpo, le vibrazioni e i suoni. Tale caratteristica ha dunque portato allo sviluppo di un nuovo gruppo di dispositivi elettrochimici ad alto rendimento, particolarmente promettenti per l'elettronica portatile.

In futuro, la speranza è quella di incorporare tale pelle in dispositivi quali pacemaker, dove potrà generare continuamente energia, e quindi far funzionare il dispositivo, sfruttando la stimolazione dei battiti cardiaci.

Poi c'è l'aspetto nutrizionale.

L'habitat ittico è una fonte di biomolecole funzionali come acidi grassi polinsaturi (PUFA), polisaccaridi, minerali e vitamine, antiossidanti, enzimi e peptidi bioattivi. In particolare, la pelle contiene una buona quantità di proteine che possono essere utilizzate come fonte di peptidi bioattivi.

La pelle di pesce in realtà viene utilizzata già da secoli come alimento dalle popolazioni artiche che

vivono lungo i fiumi o lungo le coste. Chips di pelle di pesce vengono servite in alcuni ristoranti cinesi e giapponesi come antipasto o spuntino e tipicamente sono fritte dopo averli ricoperti con una pastella sottile. Meno diffuso è il suo consumo nel resto del mondo e, anche se si stanno affermando sul mercato prodotti contenenti pelle di pesce formulati in modo da aumentarne l'appeal e l'appetibilità per il consumatore, si è ancora ben lontani dall'inserire la pelle di pesce all'interno delle diete dei consumatori dei Paesi occidentali, per quanto questo ingrediente si caratterizzi anche per la presenza di acidi grassi a lunga catena della serie Omega-3.

Infine, ma non per ultimo, l'utilizzo a scopo cosmetico. Sfruttando il collagene, con l'industria cosmetica costantemente alla ricerca di prodotti innovativi, sostenibili ed efficaci. Recupero del collagene, pure della guaina cristallina, che viene estratta dalle scaglie macinate, comunemente usata in cosmetica all'interno di smalti per unghie, rossetti, mascara, shampoo e altri prodotti destinati alla cura della pelle e dei capelli, ai quali fornisce un effetto luminoso.

Inevitabilmente, il lavoro di ricerca scientifica, trasferimento tecnologico e divulgazione saranno i punti cardine per promuovere un uso sostenibile e consapevole dei sottoprodotti, come la pelle del pesce, e si traducano in un vantaggio globale per il settore, per la società e, ultimo ma non meno importante, per l'ambiente.

(da Il Pesce - Isabella Tucciarone, Giuliano Parisi / Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie. Firenze)



*Per vini rossi e
bianchi, mai farlo
quando nel bicchiere
è versato spumante
classico*

ROTEARE, MA CON CRITERIO

Sorseggiare vini da appositi bicchieri, impugnandoli con una scenografica gestualità, roteando i calici, ostentando competenza nel comprendere il carattere, il fascino del liquido che stiamo degustando.

Bicchieri di variegate forme, con cristalli o vetri speciali, coppe sorrette da gambi più o meno slanciati, comunque impostati per accostare la forma del bicchiere a specifiche tipologie di vino.

Calici ampi per vini rossi, bicchieri più slanciati per i bianchi, sempre con vetri sottili, per mettersi in sintonia con i liquidi. Ma serve per davvero roteare platealmente i bicchieri?

Quando si versa qualche vino rosso d'annata è una prassi doverosa. Serve per 'aprire' la gamma degli aromi, per 'farlo respirare' dopo tante stagioni d'affinamento in bottiglia.

Roteare, ma non sempre. Anzi: mai farlo quando nel bicchiere è stato versato spumante classico, quello con le bolle in stile champagne.

Lo hanno ribadito autorevoli sommelier e tanti docenti di educazione al gusto del vino. Con un preciso motto: al contrario di quanto accade con i vini fermi, infatti, un calice contenente bollicine (qualunque esse siano) non va mai, mai, mai, ruotato! I moti vorticosi comportano una veloce dispersione dell'anidride carbonica (presente negli spumanti) e, di conseguenza, una considerevole perdita di effervescenza. Non solo: le macromolecole di aromi e sapori portati in superficie dopo la mescita (si chiama "Spinta di Archimede") rischiano di "precipitare" nella soluzione liquida compromettendo tutta l'esperienza olfattiva, retro-olfattiva e, soprattutto, gustativa.

La bolla lavora in autonomia: nasce, cresce (ma non troppo), accelera in maniera controllata utilizzando "piccoli ascensori", vive a lungo (se è di qualità) ed esplode esaltando al massimo le percezioni sensoriali in fase di degustazione.

Quindi, caro degustatore, lasciala in pace. Il mondo è già scosso di suo.



PERE, LA FRUTTA DAL SAPORE ANTICO, OGGI POCO AMATA

Altro che ‘cacio con le pere’: la crisi colpisce un frutto della cultura contadina più genuina e identitaria

Da secoli è la pianta che troneggia nei giardini delle case rurali e tra le campagne è simbolo della biodiversità frutticola. Una situazione tutt'altro pacifica. La produzione risente un po' notevole causato dal cambiamento climatico. Anche tra le Dolomiti, mentre a livello italiano i dati registrano un calo di oltre il 60% rispetto al raccolto annuo tradizionale. Rispetto alla produzione del 2018 il calo è ancora più drastico: meno 75%! Un dato che penalizza il fascino di un frutto prelibato, vanto di tante comunità rurali. Frutto di sapori e altrettanti saperi. Basta pensare al motto 'non far sapere al contadino quanto è buono il cacio con le pere'.

Originario dell'Asia, il pero è da secoli una delle piante più diffuse sul territorio italiano, con numerose varietà in grado di produrre frutti da maggio a novembre.

Nel Medioevo era coltivato prevalentemente come pianta ornamentale, ma già a partire dal 1600, anche grazie alle pratiche colturali sviluppate nei giardini dei monasteri, si afferma come albero da frutto in Italia e nel centro Europa. Attualmente sono più di cento le varietà maggiormente coltivate nelle zone del



pianeta con clima temperato, ma si tratta prevalentemente di produzioni locali, mentre quelle più commercializzate sono una decina. Il mercato e le produzioni industriali hanno determinato anche per le pere una uniformità produttiva che mal si concilia con i cambiamenti climatici. Williams, kaiser, abate, decana, conference, coscia, sono le varietà più coltivate in Europa.

Cala la produzione e si riducono le coltivazioni. Cause scatenate dal repentino cambiamento climatico e la maggior parte degli agricoltori non è stata in grado di mettere in atto adeguate misure di adattamento e difesa delle coltivazioni (introduzione di varietà più resistenti, sistemi di irrigazioni più efficaci, reti antigrandine). La difesa dei frutteti dalle avversità climatiche e dai parassiti comporta elevati costi di produzione che gli agricoltori non riescono a sostenere e che difficilmente vengono recuperati attraverso la vendita dei frutti.

Gli agricoltori italiani si sono sempre distinti e all'avanguardia nel praticare tecniche colturali in grado di valorizzare le varietà di pere più produttive e più resistenti alle avversità climatiche e agli agenti patogeni, garantendo anche elevate caratteristiche organolettiche dei frutti. Ora, tutto è messo in discussione dagli eventi climatici avversi che si stanno manifestando con particolare intensità negli ultimi anni.

Il 2023, in particolare, si è caratterizzato per un susseguirsi di eventi in grado di sconvolgere il ciclo produttivo delle piante di pero, più vulnerabili rispetto ad altri frutteti. L'andamento climatico influenza la fisiologia delle piante e gli inverni miti sono considerati avversità climatiche per la frutticoltura.

coltura.

Tra le condizioni climatiche avverse, le alte temperature e la siccità agiscono producendo uno stress termico e idrico che indebolisce le piante e le espone all'azione dei patogeni. Le malattie fungine che colpiscono in misura crescente il pero e gli altri alberi da frutto, determinando vere e proprie emergenze fitosanitarie, sono sempre più difficili da combattere.

Insidie meteo e pure danni causati dalla 'cimice asiatica', individuata da una dozzina di anni in molti frutteti italiani, specialmente tra quelli della pianura padana.

L'insetto, arrivato in Europa attraverso le rotte commerciali, si è rapidamente adattato alle mutate condizioni climatiche. Gli inverni tiepidi e l'assenza di antagonisti naturali ne hanno favorito la riproduzione su larga scala, con la conseguenza di allargare il suo campo d'azione anche tra altre piante da frutto, pure tra i vigneti delle Dolomiti. I danni subiti dai frutteti condizioneranno le produzioni degli anni a venire. Non sarà facile uscire dalla grande crisi che sta interessando le pere italiane, con la conseguenza di doverci rivolgere in misura crescente ai produttori dei paesi extra europei. Si accentuerà un fenomeno già ampiamente diffuso: l'offerta di pere acerbe, raccolte quando non hanno ancora raggiunto un adeguato grado zuccherino e destinate a non raggiungere la maturazione, col risultato di un peggioramento delle qualità organolettiche dei frutti in commercio.

Insomma, al contadino non far sapere quanto è dura la crisi delle pere.



RAPA, IL TOCCASANA DI UN ORTAGGIO INGIUSTAMENTE BISTRATTATO

*Rape, per una cucina
che valorizza ogni
coltivazione e rende
goloso anche una
carnosa radice*

Nel gergo popolare, la rapa viene associata a persone testarde e ottuse: “sei una testa di rapa”, un modo di dire con cui ci si riferisce a qualcuno che ha la testa vuota, perché alla rapa si attribuiva la caratteristica di essere senza sapore. O ancora “cavar sangue da una rapa”, quando è impossibile pretendere dagli altri qualcosa che è al di sopra delle loro capacità. Tuttavia, l'ortaggio in questione in cucina è tutt'altro che insulso, ma anzi è sorprendente e si presta a moltissime preparazioni, che si adattano a tutte le stagioni e a tutti i palati.

Le rape appartengono alla famiglia delle Crucifere o Brassicacee, di cui fanno parte anche altri ortaggi come il cavolfiore, i cavolini di Bruxelles, la verza, i broccoli, la senape, la rucola, il ravanella, e il rafano. Si presentano come una radice dal cor-



po tozzo, di colore bianco con sfumature violacee, dal sapore amarognolo e leggermente piccante. Si trovano soprattutto in inverno, ma sono presenti anche varietà primaverili.

Decisamente speciali sono i germogli fatti rinascere dai contadini della Val di Non, germogli chiamati 'Brumoi', ideali per rustici condimenti della pasta o per sostanziose insalate.

Le rape sono coltivate da tempo assai remoto, ma incerta è la loro origine: si ritiene che siano originarie dell'Europa settentrionale, da dove poi la loro coltura si sarebbe diffusa nel resto d'Europa, in Asia e anche in America.

In Italia sono diffuse due tipologie: la rapa rossa e quella bianca. La prima è una delle più conosciute, anche nota come barbabietola. A questo ortaggio vengono attribuite numerose proprietà benefiche, soprattutto grazie al suo elevato contenuto di sali minerali e fibre. È ricca di potassio, e contribuisce a un

buon funzionamento dell'intestino. Inoltre, è ricca di antiossidanti e antinfiammatori, ma è sconsigliata per chi soffre di diabete, dal momento che è altamente ricca di carboidrati. Molto diffusa anche la rapa bianca, una verdura invernale, che assomiglia a dei rapanelli di grandi dimensioni, con una pelle color crema.

Molto utilizzate anche le cime di rapa, anche note come friarielli; altro non sono che le foglie verdi e croccanti della rapa che fanno capolino in superficie, che vengono utilizzate soprattutto in Puglia per le famose orecchiette alle cime di rapa. La rapa non va confusa con il cavolo-rapa, che è proprio una varietà a sé.

Tra le curiosità anche quella legata alla scenografica celebrazione di Halloween. Perché scaturisce da una rapa intagliata - e non da una zucca - la tradizione americana di accendere candele nella notte di fine novembre. Rape, non zucche!

Jack-o'-lantern è infatti il nome con cui negli Usa viene identificata la lanterna intagliata a mano, ricavata solitamente da una zucca in cui è inciso un volto spaventoso. In realtà questa tradizione si rifà alla leggenda di Jack, un fabbro irlandese astuto, avaro e ubriaccone che riuscì più volte a imbrogliare il diavolo. Quando Jack morì, non ci fu posto per lui né paradiso né all'inferno, dove venne scacciato dal diavolo che gli tirò addosso un tizzone ardente. Jack allora intagliò una rapa e vi mise il tizzone come fosse una lanterna. La leggenda vuole che nel Giorno dei Morti lo si possa intravedere mentre si aggira in cerca di un posto che finalmente lo accolga.



PEPE DAL COLOR ROSA, ESOTISMO E ESALTATORE DI SAPORI?

Questa spezia, di grande valore e preziosità, veniva considerata un bene di scambio paragonabile al cardamomo e alla cannella

Subito una precisazione. Il pepe rosa è un falso pepe, conosciuto come *Schinus terebinthifolius*, spezia originaria dell'America del Sud, su altipiani peruviani, pure brasiliani e del Cile. Ingredienti curiosi, decisamente modaioli.

Sfruttato per elevare con un pizzico di esotismo il livello di qualsiasi piatto.

Questa spezia raffinata, frutto di una pianta sempreverde proveniente dalle rigogliose foreste dell'America Latina, porta con sé un gusto inconfondibilmente delicato e al contempo deciso e pungente. La sua capacità di abbinarsi armoniosamente con una vasta gamma di ingredienti ne fa un alleato prezioso in cucina, aggiungendo una nota di eleganza sobria e un'intensità di sapore che risveglia i palati.

Se abbiamo stimolato un po' di curiosità, oltre all'appetito, allora non dovrete far altro che immergervi in questo piccolo viaggio culinario alla scoperta di una spezia decorativa ancora troppo poco utilizzata in Italia!

Partiamo dalla pianta. Ne esistono una trentina di varietà, con definizioni a seconda della parlata della zona dove si sviluppa. L'albero è un sempreverde e raggiunge elevate altezze, quasi a



10 metri, con un fusto estremamente ramificato. La chioma ampia ha un portamento pendulo, con rami flessuosi che quasi toccano il suolo, conferendo un aspetto disordinato. Le foglie sono grandi, pennate, pendule e possono estendersi fino a 30 cm. I fiori sbocciano in estate, riuniti in pannocchie di colore bianco. In autunno, lasciano il posto ai frutti: piccole drupe rotonde dal colore rosa intenso, caratterizzate da un aroma persistente. Questa spezia, di grande valore e preziosità, veniva considerata un bene di scambio paragonabile al cardamomo e alla cannella. I portoghesi ne detennero il predominio commerciale per due secoli, mentre gli inglesi verso la fine del 1600 incrementarono la produzione, ridussero la qualità e abbassarono il prezzo. Inoltre, fu ampiamente utilizzato nella cucina medievale, in parte anche per le sue note proprietà antisettiche, già conosciute in quel periodo.

Che differenza c'è con il pepe nero?

Scontato dirlo, ma la prima differenza fra le due tipologie risiede proprio nel colore! In secondo luogo ripetiamo che le bacche del pepe rosa derivano da una specie e una famiglia diversa rispetto a quella del pepe nero. Il *Piper nigrum* appartiene alla famiglia delle Piperaceae, mentre *Shinus* alla famiglia delle Anacardiaceae. E allora vi chiederete come mai nel linguaggio comune abbia il medesimo nome. Semplicemente perché l'aspetto e il gusto lo ricordano molto, sebbene sia molto più dolce e meno intenso, e il retrogusto ricordi il limone e la frutta esotica.

Le drupe del falso pepe contengono piperina, oli essenziali, sostanze resinose, tannini e sali minerali (calcio, fosforo e potassio), i quali gli conferiscono proprietà diuretiche, toniche, lassative, antimicrobiche, anti dolorifiche, antinfiammatorie e antisettiche. Il pepe rosa è noto per favorire la digestione

gastrica e la motilità intestinale; assunto con moderazione e buon senso, può essere utile anche in caso di bronchite, infiammazioni e infezioni delle vie urinarie. Alcuni pazienti riportano efficacia nel trattamento di disturbi come mal di denti, reumatismi e dolori mestruali.

Per quanto riguarda i valori nutrizionali è possibile affermare che non ne è ricco. Tuttavia, è rilevante sottolineare che ha un effetto positivo sul metabolismo, e 100 g corrispondono a 355 kcal.

Nonostante risulti innocuo per l'essere umano, la presenza di sostanze leggermente tossiche è rischiosa per pollame, maiali e vitelli. Sconsigliata l'assunzione a chi soffre di allergie, patologie gastro intestinali, insufficienza epatica e renale, in gravidanza, durante l'allattamento, ai bambini e a chi segue terapie farmacologiche specifiche.

E in cucina? Come utilizzarlo? In Sud America le bacche vengono utilizzate per aromatizzare sciropi e varie bevande, e spesso vengono aggiunte nel vino in Cile. Nelle Ande viene preparata la chicha de molle leggermente alcolica; in Messico il pulque, succo di agave, importante al pari della tequila; in Perù, vengono fermentate per produrre aceto.

Degna di attenzione è una miscela chiamata creola, composta da pepe verde, nero, rosa, bianco e garofanato (chiamato pimento), combinazione ottima da associare a stufati, carne rossa, selvaggina, carne suina, pollame, formaggi e uova.

Alcuni manicaretti sfiziosi.

Bavarese, finocchio e pepe rosa - come antipasto - poi Tonno al forno, glassato con miele, fette di limone, olive, timo e appunto pepe rosa.

Una bontà con trota o branzino marinato con succo di lime, olio extravergine d'oliva, peperoncino e pepe rosa. Una goduria!



MELOGRANO, PAROLA PER UN FRUTTO CHE EVOCA POESIA

*Una dieta ricca di
frutta e verdura è un
toccasana per il nostro
benessere, mentre il
melograno rende bella
ogni pietanza*

È una delle rime poetiche più cadenzate nella didattica: l'albero a cui tendevi / la pargoletta mano, / il verde melograno / da' bei vermigli fior. Sonetto di Giosuè Carducci dedicato alla morte del suo figlioletto Dante, riferimento botanico non casuale. Il melograno (*Punica granatum*) è da sempre accostato a momenti funerei e nel contempo frutto beneaugurante, per la rigenerazione. Constatazione rilanciata da recenti studi botanici che hanno decretato come il melograno sia un 'super frutto' ricco di benefici per la salute, ingrediente per ottenere bevande, succhi, marmellata, coloranti alimentari, prodotti cosmetici tra cui shampoo e saponi da bagno con proprietà farmacologiche, terapeutiche e medicinali. Utile per il battere infiammazioni, obesità, diabete, malaria, fibrosi epatica, infezioni fungine e batteriche.

Molti sono i meccanismi d'azione farmaco-terapeutici del melograno recentemente individuati. L'estratto di melograno è pure un potenziale inibitore della proteina spike del Coronavirus e del recettore dell'enzima di conversione dell'angiotensina 2 (ACE2) che interviene a regolare la pressione arteriosa del sangue.

Altri composti attivi contenuti nel melograno sono alcaloidi, an-



tocianidine e proantocianidine, tannini, flavonoidi, composti fenolici, steroli, terpeni e terpenoidi, xantonoidi, acidi grassi e vitamina C.

Una dieta ricca di frutta e verdura, tra cui il melograno, può fornire numerosi benefici per la salute, come la riduzione del rischio di sviluppare diverse malattie croniche. Tuttavia si ritiene che una migliore conoscenza della composizione del melograno sia di fondamentale importanza per lo sviluppo di nuovi farmaci naturali, come sono necessari ulteriori studi scientifici per valutare l'efficacia e la sicurezza dei derivati dal melograno negli animali e nell'uomo e sono indispensabili progressi della ricerca sui meccanismi d'azione delle diverse molecole contenute nel melograno per lo sviluppo di farmaci naturali.

Attualmente la coltivazione del melograno è limitata ad alcune parti del mondo per le specifiche esigenze di crescita della pianta e in molti mercati

mondiali è difficile trovare melograni freschi. Oggi però nelle serre di ogni parte del mondo si possono coltivare melograni e questa produzione potrebbe diffondere l'uso del melograno creando anche nuovi posti di lavoro e producendo frutta fresca di provenienza locale. I coltivatori di melograni in serra sarebbero incoraggiati a venderli ai negozi di alimentari locali generando nuove coltivazioni locali che a loro volta renderebbero i melograni più accessibili, perché questo frutto di provenienza locale eliminerebbe la lunga catena di distribuzione globale.

Ultima curiosità: la pianta del melograno è stata il primo 'palo vivente' sul quale si arrampicava la vite, sostegno fondamentale per garantire la maturazione dei grappoli e dunque consentire vendemmie per ottenere il vino.



ORZO DA BERE, ALTRO CHE CAFFÈ!

*Immediato, quasi
istantaneo, bevanda
alternativa al
tradizionale caffè,
facile da preparare,
saporita e con salutarì
benefici*

Anzitutto non chiamatelo caffè! Lo ribadiscono i tenaci cultori delle miscele a base di chicchi della pianta originaria dell'Eritrea, oramai diffusa in mezzo mondo. Tutto diverso è l'uso dell'orzo. Solitamente lo si prepara tramite l'infusione di orzo macinato e tostato. In teoria, se partite dall'orzo macinato e tostato, potete prepararlo nella stessa moka del caffè. Tuttavia sarebbe meglio prepararlo con le apposite moka da orzo, un po' più grandi rispetto a quelle del caffè.

Ma perché bere dell'orzo? Beh, perché non ha caffeina o sostanze stimolanti. Dunque chi non tollera la caffeina (sia per motivi di gusto che di salute) ecco che potrebbe optare per questa tipologia di bevanda.

In commercio si trovano diversi tipi di orzo. Partiamo dall'orzo solubile o naturale.

Quello che si presenta sotto forma granulare è da preparare direttamente con la moka. Questa macinatura viene ottenuta tostando i chicchi d'orzo in forno (a 170-180°C circa) e poi finemente frantumata, fino a ottenere una polvere che assomiglia a quella del tradizionale caffè.

Molto sfruttato è l'orzo solubile, quasi istantaneo, molto getto-



nato perché è facile e veloce da preparare: si prende la bustina o un cucchiaino di miscela, la si scioglie in acqua calda ed è fatta. Orzo da bere, i pro e i contro. Perché pur avendo numerose proprietà benefiche, è anche possibile che bere dell'orzo abbia delle controindicazioni in determinate circostanze. E bisogna tenere conto anche dei suoi valori nutrizionali per capire se sia possibile inserirlo in una dieta. Fra le principali proprietà benefiche che rendono popolare il caffè d'orzo c'è il fatto che non contiene caffeina o altre sostanze stimolanti. Quindi chiunque lo può bere, in qualsiasi momento della giornata. Anche chi soffre

di pressione alta (ipertensione) lo può bere.

Altre proprietà benefiche dell'orzo da bere:

controllo del glucosio, contiene betaglucano, molecola che rallenta l'assorbimento dei carboidrati e diminuisce dunque il tasso glicemico. Per questo motivo viene spesso consigliato a chi soffre di iperglicemia o diabete, abbassa il colesterolo, regolarizza la funzionalità intestinale, favorisce il transito intestinale e protegge la mucosa, aiuta chi soffre di anemia essendo ricco di ferro, aiuta le funzioni cognitive essendo ricco di fosforo (ma occhio a chi soffre di insufficienza renale in quanto spesso ha il fo-

sforo troppo alto) azione antinfiammatoria, azione antisettica.

Quindi l'infuso d'orzo fa bene? Tecnicamente sì, però non bisogna esagerare con il suo consumo. In teoria bere l'orzo non ha particolari controindicazioni o interazioni con farmaci o integratori. Tuttavia l'orzo tostato contiene acrilamide, un catabolita parzialmente tossico per noi. Questo vuol che se beviamo due tazzine al giorno non succede nulla. Ma non dobbiamo esagerare con il suo consumo.

Di sicuro il caffè d'orzo non può essere bevuto da chi soffre di celiachia o da chi è intollerante al glutine. L'orzo, infatti, è un cereale che contiene glutine.



IL SIDRO, BEVANDA DA TUTTO PASTO, PER GUSTARE LA NATURALITÀ

*Scoprire il sidro è
come spalancare una
finestra sul mondo.
Ogni produttore
rispetta una sua
filosofia, con metodi
per certi versi
inconfessabili*

E' una bevanda che scandisce l'evoluzione dei gusti, recupera preparazioni del passato e interpreta nuove attitudini. Nonostante sia una bevanda per certi versi ancora misteriosa. Da scoprire o meglio: rivalutare. Bevanda tra pregiudizi e altrettanta confusione. Unica certezza: scaturisce dalla fermentazione di succo di mele.

Per farla conoscere si sono mobilitati i primi 'pommelier' ovvero preparati degustatori che si cimentano in descrizioni di sidro come fosse un vino di blasonati caratteri. Le proposte si stanno moltiplicando e in diverse trattorie - e rinomati ristoranti - il sidro accompagna il menu a tutto pasto.

Il sidro ha comunque una storia complicata, ampia e più articolata di quanto crediamo. Bevanda in uso tra Egizi e Bizantini e sicuramente tra i Greci, i primi a chiamarlo 'liquore fermentato', ripreso col nome 'sicera' dai Romani. Sono stati però i Celti a diffonderne i consumi in Europa, dove nei secoli la tradizione si è radicata nel Regno Unito, in Francia, soprattutto Bretagna e Normandia, in Portogallo e in Spagna, specialmente nelle Asturie e nei Paesi Baschi.

La Polonia però è il maggior produttore di mele destinate a trasformarsi in succo e quindi indispensabili per ottenere sidro. I



polacchi hanno esportato mosto di mele in mezza Europa, nonostante gli attacchi alla tradizione domestica del sidro operata ai tempi della dominazione sovietica. E in Italia? La produzione di sidro è stata proibita durante il ventennio fascista: Mussolini, in un'ottica autarchica, voleva limitare il concetto di "bevanda italiana" al solo vino, impedendo ulteriori scambi e contatti con Svizzera, Austria o Francia.

Nel primo decennio del Duemila però si è assistito a una rinascita della produzione di sidro, che sempre più aziende fanno uscire dall'alveo casalingo in cui era stata relegata, sdoganandolo come bevanda italiana a pieno diritto. Uno sviluppo lento, ma costante, simile - e per certi versi paragonabile - al movimento delle birre artigianali.

Sidrifici, si potrebbe dire, strutture che sfruttano il fascino delle mele, un vanto della miglior frutticoltura, con il Trentino Alto Adige indiscussa zona di produzione. Non a caso alcuni melicoltori hanno allestito impianti per una microproduzione di sidro. Aziende agricole che operano lungo l'argine dell'Adige, agricoltori intraprendenti che coltivano frutteti nel massimo rispetto della sostenibilità ecologica, per ottenere una bevanda altrettanto improntata alla naturalità.

Sfruttano - e coltivano - appropriate varietà di mele, come quelle a polpa rossa RedMoon utilizzate per la preparazione del sidro Cà dei Baghi, piacevolissimo e davvero 'da tutto pasto'. Si usano anche altre simili tipologie di pomi, Red Lover e Kissabel, sfruttando pure meditate rifermentazioni in bottiglia, per ottenere una bevanda simile allo spumante di vino. Diverse tipologie, in versione secca oppure

con il procedimento ancestrale, senza appunto scegliere il metodo tipo spumante classico. In questo caso il sidro viene affinato per tre anni sui lieviti, per ottenere un perlage raffinatissimo e dall'aroma intrigante, senza peraltro alterare la freschezza della mela. Altrettanto godibile e con doverosa citazione il sidro 'Sur lie' ovvero 'sui lieviti, dell'azienda agricola biologica della famiglia Loner «Maso del Gusto» di Nave San Rocco. Un sidro di grande personalità, ottenuto con un antico processo di fermentazione, il metodo ancestrale tipico anche di molti Prosecco, Lambrusco e frizzanti naturali, con una sincera nota torbida sul fondo della bottiglia, dovuta alla presenza naturale dei lieviti rimasti dalla fermentazione.

Ogni produttore rispetta una sua filosofia, con metodi per certi versi inconfessabili. Sfruttando diverse varietà di frutta, pomacee, pure pere o cotogne. E ribadiscono: scoprire il sidro è come spalancare una finestra sul mondo! Con le mele si può davvero interpretare le vocazioni del territorio tramite una bevanda semplice e di giusta evasione. Ribadendo inoltre che 'non ci sono limiti alle potenzialità del sidro.

Lo confermano anche alcuni produttori che operano sugli Appennini, dove il sidro in dialetto veniva chiamato "al ven ed pom". L'alcolico domestico delle annate storte, colpa del clima imprevedibile dove i contadini in mancanza di uva, che stentava a maturare, si trovavano a "schiacciare" quello che avevano.



ACQUA, PARTE INTEGRANTE DI UN MENÙ ISTRIONICO QUANTO NATURALE

*Famoso cuoco
spagnolo mette
in tavola l'acqua
dandole nuova forma
per cambiare struttura
di zuppe e altri
manicaretti sfiziosi*

Stupire elaborando cibo soprafino sfruttando essenzialmente l'acqua. Una stramba quanto istrionica provocazione culinaria messa in tavola da un famoso cuoco spagnolo Angel León, quarantenne nato a Jerez de la Frontera, estremo sud della penisola iberica, chef da tempo ai vertici dell'innovazione culinaria. Cambia la forma dei liquidi e presenta il menu... trasformando l'acqua in cibo. L'ennesimo miracolo che Ángel León, el chef del mar, ha portato sul palco di Madrid Fusion è una specie di rivoluzione copernicana. Sempre più aderente al suo ruolo di esploratore del mondo di sotto, dove sotto significa sottomarino, León stavolta non si accontenta di andare in cerca degli esseri viventi degli oceani, la soia o il riso di mare, per quanto misteriosi o sconosciuti all'occhio umano, ma si spinge più in là, concentrando la sua attenzione sull'acqua. E non in maniera simbolica, come manifesto astratto, ma trasformando l'elemento fondamentale della vita sulla Terra – quel pianeta che erroneamente chiamiamo Terra dato che è



composto per due terzi di acqua – nell'ingrediente protagonista del nuovo menu di Aponiente, un ex mulino (ovviamente ad acqua) affacciato sul mare di Cadice. Da lì lo chef conduce il suo lavoro sul doppio binario della ricerca gastronomica e ambientale (che gli è valso nel 2023 il riconoscimento di Eroe dell'Alimentazione dalla FAO), in un percorso di approfondimento della cucina di mare che è sempre meno cucina di pesce. Cucina che diventa davvero d'acqua. Bene prezioso, in cui è presente praticamente l'intera tavola periodica degli elementi chimici, ma in gran parte non utilizzabili dall'uomo: oltre il 70% dell'acqua sulla terra è salata, del restante, solo il 2% è potabile, la stessa acqua piovana è acida. Nella crisi climatica che stiamo attraversando, l'acqua dunque è un bene sempre più in pericolo e la sua gestione è un tema di grande urgenza, che León affronta a modo suo, ovvero con scoperte capaci di cambiare le prospettive globali. A partire dal come assicurare risorse idriche sicure e rendere potabile l'acqua del mare, senza utilizzare la poca acqua dolce del pianeta.

Sfrutta nanotecnologie che rendono 'desalinizzata' l'acqua marina, rendendola potabile con un processo di osmosi inversa, e si può usare per ogni uso quotidiano. La fonte energetica scaturisce da pannelli solari e quasi tutti i prodotti elaborati nel ristorante provengono dal mare.

Diviso in due parti - Gli stati dell'acqua e Le forme dell'acqua - il nuovo menu verte tutto intorno al

bene primario. León, stavolta punta a lavorare sugli stati fisici con un lavoro ben più complesso di quanto apparentemente potrebbe sembrare: solido è il ghiaccio a 1 grado centigrado in cui immerge un'ostrica che ne esce glassata, mentre gassoso è il fumo del plancton racchiuso in una bolla leggera ed eterea come una bolla di sapone che consente allo chef di realizzare l'utopia di mangiare la brezza di mare.

Per tracciare un collegamento tra terra e mare e rafforzare il concetto del mare come fonte di vita, porterà in tavola un'alga (a tutti gli effetti una verdura di mare) che si aprirà davanti ai commensali, reagendo in acqua di mare come un girasole reagisce alla luce.

La seconda parte del menu lavora invece sulla forma dell'acqua. Per riuscirci sono andati in giro per il mondo alla ricerca di gadget e tecnologie che agevolassero la loro ricerca. Per dare al liquido nuove forme. E farlo con macchinari che sfruttano le temperature per cambiare struttura ai liquidi, cambiando la struttura di zuppe o trasformare particolari granite alimentari.

Trasforma una emulsione di latte di calamaro in una sfoglia sottilissima, malleabile, una specie di nastro di seta. Mutando la consistenza di qualsiasi prodotto, addirittura - con questi macchinari - tramutare l'acqua in polvere. Opportunità gastronomiche: «Vogliamo cercare sensazioni diverse - spiega - e questa macchina ci dà l'opportunità di fare cose nuove con l'acqua».

La trota marinata

Questa è facile e veloce, sempre che abbiate trovato il pesce e lo abbiate già sfilettato.

Utilizzare filetti di salmerino o di trota ASTRO, magari tagliati a cubetti o a strisce.

Per la marinata uso un terzo di aceto di mela e due terzi di vino bianco.

Una parte di sale e due di zucchero.

Pepe rosa in grani.

Il tempo di marinatura varia a seconda della grossezza dei filetti o dei pezzetti di filetto, e dal vostro gusto personale.

Direi almeno una notte in frigorifero. Noterete che col tempo la carne del pesce perde l'aspetto diafano, opalescente, per diventare decisamente più bianca, man a mano che la marinatura procede.

Quando ritenete sia giunto il momento, scolate bene il pesce dalla marinata e conditelo con del buon olio EVO (io uso quello del Garda, delicato e profumato).

Coperto di olio e riposto in vasi di vetro, può essere conservato a 4° C per alcuni giorni.

Al Boivin amiamo usarlo per comporre fresche insalate invernali, in cui dominano radicchio, indivia riccia o scarola, finocchio crudo, cipolla dolce, frutta (arancia, melograno... fate voi), aneto ed altre erbe aromatiche. È un ottimo inizio di pasto.

In abbinamento al piatto consigliamo:

Vervè Rosé Trento DOC Brut Millesimato

Cantina Roveré della Luna

VITIGNO
100% Pinot Nero



Riccardo Bosco è uno degli osti più iconici della Dolomiti. Nel suo Boivin - locale tipico situato negli avvolti dello storico Albergo Romanda di Levico Terme - il cibo è in piena sintonia con il vino. Del resto 'boivin' vuol proprio dire 'dove il vino ribolle'.

Efferescenza creativa in cucina, una capacità di rinnovarsi, per portare nella tradizione trentina

suggerimenti, tecniche e a volte anche ingredienti di paesi lontani.

E' la varietà delle stagioni a guidare le scelte di questa 'osteria chiocciolata' da Slow Food, dove tra le leccornie puoi trovare anche tataki di trota e tutta una serie di piatti elaborati con ingredienti fermentati autoprodotti.

Grande attenzione alle produzioni alimentari degli Artigiani del Gusto e dei contadini della Valsugana.

GUIZZI DI GUSTO

Fior di Pasqua trentina

Marinare un filetto di trota fresca ASTRO per tutta una notte con aceto di mele, spremuta di limone, olio evo, aglio, peperoncino, sale ed erbe aromatiche. Il giorno successivo portare a bollore per pochi minuti la trota ridotta a dadini nella suddetta marinatura. Impiattare su foglie di insalata belga disposte a fiore e guarnire con frutti di bosco.



In abbinamento al piatto consigliamo:

Pinot Grigio Trentino DOC

Cantina Roveré della Luna

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.



SPRING EDITION EDIZIONE PRIMAVERILE

Spring Edition contiene una dose supplementare di Vit. C per rafforzare il pesce durante il delicato periodo di transizione

- ✓ La vitamina C contribuisce alla produzione di globuli rossi nel sangue facilitando l'assunzione di ossigeno da parte del pesce
- ✓ La vitamina C favorisce i processi di cicatrizzazione cutanea e di guarigione delle lesioni

Disponibile per trote, carpe, orate e spigole.

Senza alcun costo aggiuntivo!

Ulteriori
informazioni



WWW.ALLER-AQUA.IT



LET'S GROW TOGETHER

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.