

# Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



2  
2024

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



## SOMMARIO



### Guizzo trentino 02 | 2024

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:  
Diego Coller

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

[www.troteastro.it](http://www.troteastro.it)

Seguici troteastro

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

Coordinamento editoriale:  
Massimo Manfrini  
Francesca Pedrini  
Leone Chistè

Stampa:  
GRAFICHE DALPIAZ srl  
Ravina (Trento)

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

Leggila anche online:  
[www.troteastro.it/guizzotrentino](http://www.troteastro.it/guizzotrentino)

#### 5 Editoriale

#### MONDO ASTRO

- 6 Cibus, l'apoteosi della buona tavola
- 8 ASTRO alla finale di Coppa Italia a Roma
- 10 Barcellona, il guizzo che non t'spetti
- 12 A scuola, l'acquacoltura come valore
- 16 DOP e IGP, cambia la normativa

#### AMBIENTE

- 20 Alberi, polmoni verdi a tutela del nostro pianeta

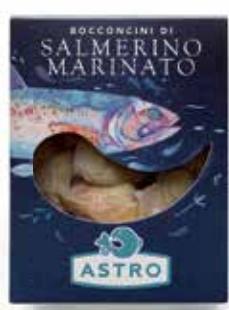
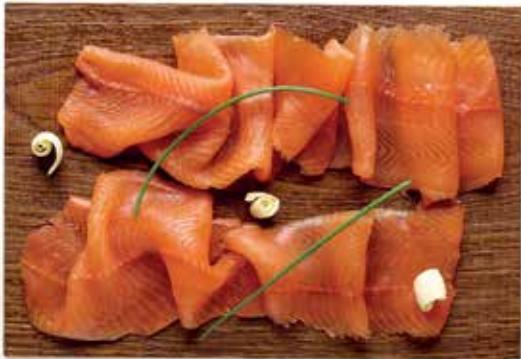
#### ALIMENTAZIONE

- 22 Forchetta, utile se non indispensabile, comunque curiosa
- 24 Prezioso, piccolissimo, una chicca tra le leccornie
- 26 Dolce, ma non solo, unico e altrettanto godibile
- 28 A tavola con Guizzi di gusto

#### CULTURA

- 30 Luigi Meregalli, l'acquerello liquido diventa stile

Guizzo trentino



Stelle d'acqua dolce.

# Editoriale



di Diego Coller  
Direttore ASTRO

*Estate, tempo di viaggi, di vacanze, spinti verso mete sempre più suggestive. Magari senza troppo badare alle conseguenze che certi comportamenti possano avere sull'ambiente e sul benessere delle persone che vivono nei luoghi più eclatanti del turismo. Specialmente in quello definito 'overtourism'. Spesso un mordi e fuggi, vacanze sbrigative. Che rischiano di compromettere anche i più banali equilibri ambientali. In primis quelli delle acque, torrenti e specchi d'acqua disseminati tra le Dolomiti, con il Trentino che conta quasi 300 laghi. Acque cristalline che hanno scandito l'evoluzione dell'acquacoltura. Noi di ASTRO siamo orgogliosi custodi di questo assoluto, inconfondibile 'patrimonio liquido'.*

*In questo numero di GUIZZO troverete una sequenza di consigli, curiosità, pure stimoli per vivere l'estate in maniera più sobria quanto sostenibile.*

*Abbiamo promosso i nostri prodotti in alcune fiere tra le più autorevoli, da Cibus di Parma all'evento ittico internazionale di Barcellona. Senza mai tralasciare i legami con la territorialità, il settore dell'acquacoltura trentina.*

*Così le trote entrano nelle aule scolastiche, per un progetto di grafica e altrettanta educazione alimentare. A proposito di cibo: sapete l'origine della forchetta? La risposta nelle pagine che state per sfogliare.*

*Troverete curiosità sui legumi, sulle proprietà curative del miele di montagna, sul ruolo fondamentale degli alberi, le foreste metà del turismo, giacimenti preziosi, da tutelare per il bene di tutti. Non mancherà il consueto appuntamento con la gastronomia e con gli acquarelli di Luigi Meregalli, artista rivano di fama internazionale.*

*Sempre convinti di rafforzare il pregio delle produzioni ASTRO, quelle che guizzano verso una qualità da condividere. Anche in vacanza. Buone ferie!*



Il Direttore Diego Coller, il responsabile Commerciale Piergiorgio Forti e il responsabile Qualità Massimo Manfrini

# CIBUS, L'APOTEOSI DELLA BUONA TAVOLA



Cibus, la fiera per eccellenza dell'agroalimentare italiano, che a Parma ha registrato - dal 7 al 10 maggio scorso - oltre 75mila presenze (+ 25% rispetto al 2022). Edizione da record per numero di brand (3.000) e buyer (3.000) presenti, che ha visto la partecipazione del Ministro del Made in Italy e delle Imprese Adolfo Urso e del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.

Tra i temi protagonisti della kermesse i prodotti Dop e IGP, che secondo l'analisi di Nielsen, se utilizzati come ingredienti all'interno di prodotti industriali contribuiscono nei punti vendita a una crescita delle vendite al valore con un +14% e a volume del +9,6%.

Inoltre, l'indicazione nel packaging della presenza di DOP e IGP aumenta la propensione al consumo e induce il consumatore a privilegiare l'acquisto di prodotti premium, sostenendo un costo maggiore.

Collaborazione virtuosa quella tra consorzi e brand che è tra i temi centrali di Cibus.



In questo contesto ha trovato uno spazio importante pure lo stand di ASTRO allestito in sinergia con Trentino Marketing e Assessorato provinciale all'agricoltura.

Prodotti dell'acquacoltura trentina, tutelati da Marchio Qualità e IGP, un vanto del settore ittico in campo nazionale.

Cibus vuole essere proprio piattaforma per la valorizzazione dei prodotti DOP e IGP e supportare anche all'estero le best practice, sia in termini promozionali, che per favorire relazioni e accordi commerciali.

La sostenibilità vede il packaging nel ruolo di protagonista: per 2 italiani su 3, secondo l'Osservatorio Packaging del Largo Consumo curato da Nomisma, la confezione ha infatti un ruolo decisivo nelle scelte d'acquisto di cibi e bevande, mentre per 1 su 2 rappresenta un aspetto cruciale per contribuire a rendere un prodotto alimentare più rispettoso per l'ambiente.

Cibus ha acceso un riflettore sull'export del food made in Italy, che nel decennio 2013 – 2023 è stata del 27% rispetto al 12% della media europea, secondo i dati dello studio Centro di Ricerca per lo Sviluppo Imprenditoriale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Un risultato che ha portato i prodotti agroalimentari italiani

venduti all'estero a sfiorare i 64 miliardi di dollari, circa il 10% dell'export europeo (679 miliardi di dollari), collocando il nostro Paese al quarto posto nel 2023 per sviluppo dell'export in Europa. Food Made in Italy che guarda con sempre maggior interesse al mercato americano, che considerando retail e alcolici vale 1.500 miliardi di dollari.





# ASTRO ALL'OLIMPICO DI ROMA PER LA FINALE DI COPPA



La partita finale a Roma di Coppa Italia tra Juventus e Atalanta è diventata pure un memorabile appuntamento gourmet.

Con le Trote ASTRO parte integrante di un menu stellato servito dal famoso chef Gianfranco Vissani. Agli ospiti sono state proposte alcune leccornie della miglior cucina regionale e tra queste le trote ASTRO, il pesce marchiato con il sigillo Qualità Trentino.

L'evento è stato organizzato nel ristorante a buffet ricavato nel cuore della Tribuna VIP dello Stadio Olimpico.





Apprezzamenti gastronomici manifestati in particolare da Bruno Vespa e Jean Alesi, che sono rimasti entusiasti dalla prelibatezza delle trote trentine.



I prodotti ASTRO sono stati molto apprezzati da dirigenti sportivi -De Laurentis, pure dal CT della Nazionale Spalletti, alcuni attori, giornalisti e i tifosi del calcio più titolato. Nella foto il giornalista Gigi Marzullo.





# BARCELLONA, IL GUIZZO CHE NON T'SPETTI

*Il Trentino  
protagonista tra gli  
espositori per far  
conoscere i valori  
dell'acquacoltura e  
per esportarla nei  
Paesi più distanti*

L'acquacoltura mondiale da 30 anni riunisce a Barcellona i protagonisti del settore ittico internazionale, per la Seafood Expo Global. L'ultima edizione - dello scorso aprile - ha registrato oltre 35mila professionisti, diventando la rassegna più grande nella storia dell'evento.

Tra le 2,244 aziende espositrici nei 5 ettari di spazio fieristico, provenienti da 87 Paesi di tutto il mondo, che si sono incontrate di persona per fare affari e conoscere le ultime tendenze del settore. Sostenibilità, acquacoltura, problematiche legate al lavoro, intelligenza artificiale e tracciabilità sono stati alcuni degli argomenti più importanti discussi nel programma di tre giorni della conferenza. Nella settantina di padiglioni allestiti ha trovato spazio anche ASTRO, nello stand del Ministero delle Politiche Agricole italiane. Le trote del Trentino sono state presentate con un progetto di comunicazione in collaborazione con Trentino Marketing e Assessorato dell'Agricoltura del Trentino per rappresentare i prodotti agroalimentari della nostra provincia.

Per Astro è stata sicuramente una vetrina importante per far conoscere le specialità ittiche trentine a livello internazionale soprattutto con i prodotti lavorati che più facilmente si prestano ad essere

trasportati in paese più distanti. Allo stand di Astro tra gli altri è stato in visita il Ministero dell'Agricoltura d'Italia Francesco Lollobrigida che ha apprezzato i prodotti Astro in particolare il salmerino alpino.

Nella giornata di chiusura nello stand Italia a cura di Trentino Marketing e l'Assessorato dell'Agricoltura del Trentino è stato imbastito uno show cooking con i prodotti Astro, l'olio del Trentino e spumanti Trento DOC. Con ottimi riscontri, per un'occasione mirata a creare sistema altri prodotti trentini.

Gli espositori di Seafood Expo Global hanno presentato le più recenti innovazioni nel settore dei prodotti ittici, freschi, congelati, in scatola, a valore aggiunto, lavorati e confezionati. Con alcune eclatanti curiosità, come dolciumi al pesce, caramelle al salmone e lecca-lecca ai gamberi, patatine di pesce, alghe wakame sottaceto o creme spalmabili al pesce.

Seafood Processing Global ha riunito aziende che rappresentano ogni aspetto della lavorazione dei prodotti ittici, tra cui materiali e macchinari per l'imballaggio, attrezzature e forniture per la refrigerazione e il congelamento, attrezzature per la lavorazione primaria e secondaria, controllo dell'igiene e servizi di sanificazione e garanzia della qualità.

L'evento di quest'anno ha visto un aumento delle aziende che presentano tecnologie e attrezzature per l'acquacoltura e aziende di logistica, nonché acquirenti di grandi volumi provenienti dal commercio al dettaglio, dalla ristorazione e dalla distribuzione.

La prossima Seafood Expo Global/Seafood Processing Global si terrà a Barcellona, dal 6 all'8 maggio 2025, presso la sede Gran Vía della Fira de Barcelona.





# A SCUOLA, L'ACQUACOLTURA COME VALORE

*Far conoscere ASTRO  
tramite un progetto  
grafico coinvolgente,  
con i giovani  
protagonisti della  
ricerca scolastica*

Collegare nozioni grafiche studiate al liceo artistico con una importante realtà produttiva che opera sul territorio trentino. Nasce da questo scambio il progetto didattico tra l'Istituto Sacro Cuore di Trento e ASTRO, nell'ambito di un simbolico scambio scuola/lavoro che metta in risalto anzitutto i valori delle rispettive competenze.

Un percorso didattico iniziato con un primo incontro tra gli studenti della classe 4LA e quanti operano nella sede di ASTRO, l'associazione dei trotecoltori trentini con sede vicino Lavis. Una visita che consente agli studenti l'eccezionale possibilità di mettersi alla prova, testando quelle competenze acquisite in aula nei percorsi formativi. Un modo per conoscere ASTRO, intesa come a tutti gli effetti un cliente da valorizzare con l'impegno grafico, capirne i valori e valorizzarne i prodotti dell'acquacoltura.

Dare la possibilità ai giovani di chiarirsi le idee sulle proprie aspirazioni, applicare nozioni didattiche, cimentarsi pure in una possibile futura propria collaborazione. Partendo dal singolare accordo/richiesta intrapreso da ASTRO e i docenti dell'Istituto Sacro Cuore, finalizzati alla progettazione grafica di due elaborati:

- un cartonato che andrà appeso nelle mense scolastiche dell'Alto Adige dove Astro porterà i propri prodotti all'interno del menù proposto agli studenti.



IL TRENTINO  
A TAVOLA

# UN SAPORE CHE UNISCE



**ISTITUTO SACRO CUORE**  
SCUOLA CATTOLICA PARITARIA IN TRENTO  
Centottanta anni di educazione e tradizione.



- la realizzazione grafica di una pagina pubblicitaria che potrà essere utilizzata sulla rivista Guizzo trentino e sui mezzi stampa che si riterranno opportuni. Un percorso formativo, strategico, decisamente innovativo.

Nei giorni scorsi l'incontro conclusivo presso l'Istituto Sacro

Cuore dove alla presenza del direttore di ASTRO Diego Coller, di Piergiorgio Forti (responsabile commerciale) e di Francesca Pedrini (responsabile comunicazione e marketing), i ragazzi della 4LA - affiancati dal docente Manuel Cramerotti - hanno presentato tutti i loro elaborati grafici.

I risultati sono stati molto interessanti e hanno soddisfatto i rappresentanti di Astro che hanno premiato i ragazzi, scegliendo gli elaborati migliori e portando anche dei premi di riconoscimento a tutta la classe.





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.





# DOP E IGP, CAMBIA LA NORMATIVA

*Si abroga il Regolamento (UE) n. 1151/2012 e a cascata le norme nazionali andranno riviste*

Sono passati oltre trent'anni da quando il sistema delle Indicazioni Geografi che è entrato a far parte del nostro quotidiano, coinvolgendo imprese, prodotti, territori e consumatori, tutti con lo sguardo diretto verso un obiettivo definito, quello della qualità. Nel frattempo, la disciplina di riferimento ha avuto diverse evoluzioni ma certamente quello del 28 febbraio scorso è un passo importante che ne segna la storia. In questa data è stato infatti approvato il nuovo Regolamento, una norma alla quale i principali attori delle filiere e i tecnici hanno lavorato per mesi, nel tentativo di fare sintesi tra esigenze e opportunità diverse. Una nuova concezione del sistema delle IG che, partendo dal lavoro fatto sinora, dall'importanza acquisita dalle denominazioni anche per i consumatori, rafforza il ruolo dei Consorzi, divenuti, soprattutto in Italia, un esempio per tutta l'Unione Europea. Non a caso, il relatore Paolo de Castro e il MASAF hanno contribuito in maniera determinante a raccogliere le esigenze nel territorio e a portare all'attenzione di Bruxelles la posizione di cittadini, e istituzioni, oltre che di imprese e Consorzi di tutela.

Non poteva essere altrimenti per un sistema che in Europa conta oltre 3.400 prodotti per un valore complessivo superiore agli 80 miliardi di euro (fonte dati: QUALIVITA). La DOP Economy del Belpaese, con 890 denominazioni, è quella di maggior peso come numero di prodotti insigniti, vale oggi oltre 20 miliardi di euro, grazie al lavoro di 200.000 operatori coordinati da 296 Consorzi di tutela, sparsi in tutto il Paese. Un comparto che porta un



contributo del 20% al fatturato dell'agroalimentare nazionale e che ha ricadute senza pari nei territori, in quanto frutto di filiere non delocalizzabili.

In piena coerenza con la nuova linea assunta dall'Unione Europea, il nuovo Regolamento, ben 94 articoli, fa parte del Green Deal e delle iniziative per l'adeguatezza e l'efficacia della regolamentazione (REFIT), è parte integrante della strategia Farm to Fork e quindi va verso il consolidamento di una politica di sostenibilità, di qualità delle produzioni e di rafforzamento complessivo dei produttori nella catena di approvvigionamento alimentare, il cui ruolo fondamentale è stato ancor più evidente in occasione della pandemia.

La direzione è quella della neutralità climatica entro il 2050 e le nuove norme sono state introdotte con l'obiettivo della transizione verde che include anche disposizioni su clima, trasporti ed energia, oltre ad agricoltura, biodiversità e industria. L'ambizione è di rendere l'Europa il primo continente a impatto climatico zero e le filiere agricole sono dentro questo processo, in un turbinio di nuove regole, ma anche di nuove possibilità.

Il Farm to Fork, il cuore della strategia agricola dentro questa storica riforma, comprende 27 misure da attuare entro il 2030 che hanno come elemento peculiare la sostenibilità della produzione alimentare, l'accesso generalizzato ad alimenti nutrienti e regimi alimentari sani e sostenibili. Si tratta della prima azione complessa per la sostenibilità alimentare a livello orizzontale, che segna uno spartiacque con le politiche del passato che tendenzialmente intervenivano invece in maniera settoriale.

La riforma del sistema IG si inserisce in questo contesto, visto il peso delle produzioni e degli operatori che gravitano attorno alle denominazioni e porta con sé la definizione delle pratiche sostenibili che potranno essere concordate dai gruppi di produttori, dando un ruolo centrale nella catena dei valori, agli agricoltori, aumentando la trasparenza nei confronti del consumatore, garantendo così un sistema alimentare più equo, focalizzato sulla sicurezza e che non lasci spazio alle frodi.

Tra le novità vi è il fatto che finalmente la disciplina è unica e riguarda vini, prodotti agroalimentari e bevande spiritose.

Finalmente sono stati definiti tempi certi e ridotti per l'esame delle richieste di registrazione e di modifica dei disciplinari da parte della Commissione, portati a 6 mesi, estendibili di ulteriori 5 solo nel caso di richiesta incompleta. Passeranno all'approvazione della Commissione solo gli emendamenti che implicano restrizioni alla concorrenza nel mercato unico. Le altre modifiche verranno gestite esclusivamente a livello nazionale, evitando il doppio passaggio. Vengono ridotti i dossier di competenza europea, ma si accresce il coinvolgimento dell'Ufficio Europeo sulla Proprietà Intellettuale (EUIPO).

La norma promuove l'azione collettiva degli operatori, assegnando ai Consorzi di tutela poteri e strumenti di gestione in grado di rispondere ai nuovi bisogni dei consumatori e della società.

Vengono snellite le procedure di accesso alla registrazione delle denominazioni e alla modifica dei disciplinari - sino ad ora lunghe, impegnative e costose - e vengono rafforzati i meccanismi di controllo nel mercato interno e on-line. L'accento è posto inoltre sulla concorrenza leale e sugli strumenti per una

migliore condivisione del valore lungo la filiera, mentre al contempo si definiscono azioni per garantire informazioni affidabili e sempre più chiare ai consumatori.

Tra le prerogative dei Consorzi di tutela, che restano in mano solo ed esclusivamente agli operatori della filiera produttiva, sono previste maggiori responsabilità, ma anche maggiori poteri, compresa la lotta alle pratiche svalorizzanti e la promozione del "turismo a Indicazione Geografica" (Turismo DOP). Quelli riconosciuti beneficeranno di un rafforzamento delle proprie prerogative, tra cui l'estensione da 3 a 6 anni per i piani di regolazione dell'offerta o la possibilità di redigere clausole di condivisione del valore lungo la filiera per i propri membri.

È inoltre previsto il riconoscimento delle associazioni di gruppi di produttori, che assegna rappresentatività unitaria anche alle associazioni di consorzi. Questi ultimi continueranno ad essere regolamentati nelle loro funzioni secondo schemi nazionali e agli Stati Membri viene riconosciuta la possibilità di erogare contributi erga omnes oltre all'obbligo per tutti i produttori (e non solo per i maggiori) di sostenerne i costi, per lo svolgimento delle attività previste dal Regolamento. E ancora: la protezione on-line e nel sistema dei domini diventa ex officio tramite un sistema di geoblocking che impone agli Stati Membri di bloccare l'accesso a tutti i contenuti evocativi di un'Indicazione Geografica, anche grazie ad un alert system sviluppato da EUIPO.

È confermato l'obbligo per i trasformatori che utilizzano una IG tra i propri ingredienti, di indicarne in etichetta la percentuale e il divieto ad utilizzare altri prodotti comparabili. Laddove alla IG faccia capo un consorzio riconosciuto, i trasformatori sono altresì obbligati ad informarlo sull'utilizzo e ad attendere un nulla osta. Gli Stati Membri hanno la possibilità di rafforzare questo sistema, predisponendo una procedura autorizzativa a livello nazionale, come già avveniva in Italia prima dell'attuale riforma.

In tema di protezione internazionale, sarà possibile per i Consorzi riconosciuti essere registrati automaticamente all'atto di Ginevra dell'accordo di Lisbona, che prevede una protezione rapida e indefinita in tutti i Paesi firmatari, anche extra-UE. In questo modo sarà molto più difficile sfruttare parassitariamente, come accaduto in passato, la reputazione di una IG da parte di un prodotto similare.

E quanto a sostenibilità, trattandosi della parola d'ordine del Green Deal, è prevista la predisposizione, da parte dei Consorzi, di un rapporto periodico che ne spieghi l'operato sul tema, anche in termini di sostenibilità ambientale, economica, sociale e di

rispetto del benessere animale. Inoltre, in una chiave di maggior trasparenza, è stato inserito l'obbligo di indicare sull'etichetta di qualsiasi prodotto IG il nome del produttore.

Ora non c'è che da attendere l'attuazione della riforma nel nostro Paese, che avverrà solo dopo l'entrata in vigore del Regolamento e a seguito di un periodo di interlocuzioni e iter amministrativo e legislativo che generi una o più norme in linea con il dettato europeo. Tra quelle attualmente in vigore, da rivedere vi è il DM 14 ottobre 2013, da oltre un decennio manuale delle modalità per ottenere il riconoscimento.

Ma con le numerose prerogative riservate dall'UE agli Stati Membri sarà compito dell'Italia anche intervenire su tutta la partita degli ingredienti nei trasformati, sul nome del produttore in etichetta, sui consorzi di tutela ai quali verranno ampliati compiti, obblighi e poteri (vedi anche la parte relativa al cosiddetto Turismo DOP), oltre che sulle indicazioni facoltative di qualità, per evitare ulteriore confusione tra i consumatori e il proliferare di prodotti appartenenti a regimi che enfatizzano una provenienza geografica nazionale, senza alcun riscontro. Questo elenco di novità, esemplificativo e non esauritivo, richiederebbe una norma specifica per ogni ambito di intervento, con tutto quello che comporta in termini operativi, di procedure e di consultazioni preliminari. Sarà d'obbligo, visto il ruolo della DOP Economy in Italia, che il nostro apparato amministrativo e legislativo ribadiscano la propria centralità e si mostrino, ancora una volta, riferimento per il resto degli Stati Membri.

(da *Il Pesce* - n. 3/2024)



**Mangimi di alta qualità  
per l'acquacoltura**



In qualità di produttore di mangimi per pesci di allevamento, da più di 60 anni, Aller Aqua fornisce non solo alimenti, ma soluzioni sostenibili per l'acquacoltura.

LET'S GROW TOGETHER



# ALBERI, POLMONI VERDI A TUTELA DEL NOSTRO PIANETA

*Anche gli alberi delle città, quelli ingiustamente definiti 'ornamentali' hanno un ruolo decisivo per la nostra sopravvivenza*

Alberi, il loro ruolo per produrre ossigeno e dunque per garantire la sopravvivenza umana. Talmente indispensabili da cadenzare la cosiddetta 'regola del 3'. Ovvero che "una persona può sopravvivere 3 giorni senza acqua, 3 settimane senza cibo, 3 ore in condizioni climatiche estremamente calde o fredde, ma non può sopravvivere più di 3 minuti senza ossigeno".

Anche se la Regola del 3 è una esemplificazione, in quanto va confrontata con i casi soggettivi e ambientali effettivi, essa riassume efficacemente la gerarchia dei bisogni di sopravvivenza umani e mette in luce l'importanza cruciale dell'ossigeno, requisito più immediato e imprescindibile per la vita umana. In questo contesto, il ruolo degli alberi e di altri organismi fotosintetici nella produzione di ossigeno diventa estremamente significativo. Nel contesto della "Regola del 3," l'incapacità di sopravvivere più di tre minuti senza aria respirabile sottolinea infatti l'indispensabilità degli alberi e delle foreste.

Gli alberi agiscono come i polmoni del nostro pianeta, rifornendo continuamente l'atmosfera di ossigeno e ciò li pone al centro della nostra equazione di sopravvivenza.



Fondamentale il ruolo delle foreste, senza mai dimenticare anche gli alberi delle città, ingiustamente definiti ‘ornamentali’.

Foreste cuore pulsante. In tutto.

Lo dice l’Inno del Trentino stesso: ‘Si slancian nel cielo le guglie dentate, discendono dolci le verdi vallate. Profumano i paschi... con vividi fior’ Orgoglio di una comunità che ha sempre legato la sua storia alla montagna, al bosco in primis. Dove gli alberi diventano sinonimo d’identità ambientale. Ostentati, difesi, tutelati. Per garantire futuro. Patrimonio collettivo, un valore che supera ogni stima economica: si lega all’indole stessa della gente trentina.

350mila ettari sono alberati. Praticamente oltre metà del territorio di questa provincia è occupato da piante d’alto fusto. Esattamente il 56%. Foreste incastonate o distese in ogni vallata, in tutti i comuni.

L’abete rosso è il protagonista; ha radici sul 60% della superficie trentina. I boschi sono di proprietà pubblica, suddivisi tra varie amministrazioni comunali e degli usi civici. Solo un terzo del patrimonio forestale è ‘curato’ da privati. Impegno corale, in perfetta sinergia. Alberi con radici e legami profondi. Basti pensare che ogni abitante ha praticamente a sua disposizione ben 10 mila esemplari d’altofusto. Un record! Anche perché le foreste rappresentano una risorsa decisiva per l’economia trentina. Si tagliano alberi pregiati per oltre 500 mila metri cubi annui, poco meno di 1400 metri cubi al giorno. Il settore legno produce il 6% del PIL provin-

ciale, dando lavoro a quasi 5 mila addetti, oltre a quanti lavorano nel cosiddetto ‘indotto’, altri 2 mila operai. Complessivamente 1.445 aziende.

Il bosco trentino cresce di un milione di metri cubi l’anno. Ovvero 3 mila metri cubi al giorno e dunque, si stima, cresce di 2 metri cubi al minuto. Vive e si espande. Libero, naturale per antonomasia. Ma non sono solo le foreste che rispettano la Regola del 3. Lo fanno anche gli alberi che crescono nell’ambito urbano. Piante utili oltre che ornamentali.

L’enciclopedia Treccani definisce infatti le piante “ornamentali” come “quelle utilizzate a scopo decorativo, per giardini, edifici, ecc., pregiate per il fogliame (alberi, felci, varie piante da serra) o per i fiori (rose, garofani, ecc.) o per i frutti (agazzino, alcune varietà di peperone).” Questa definizione, sebbene accurata, non rende giustizia alla complessità e all’importanza delle piante, e degli alberi in particolare, nel contesto urbano e ambientale contemporaneo.

Gli alberi e le piante urbane non dovrebbero essere considerati solo come elementi decorativi. Gli studi scientifici hanno ampiamente dimostrato che anche le piante ‘cittadine’ forniscono una vasta gamma di servizi ecosistemici essenziali per la nostra salute, il benessere e la sopravvivenza. Un 3 che diventa vitale.



# FORCHETTA, UTILE SE NON INDISPENSABILE, COMUNQUE CURIOSA

*L'uso della forchetta inizialmente suscitò scalpore e disapprovazione, per poi diventare utensile fondamentale per gustare il cibo*

L'evoluzione del gusto è stata scandita da lente quanto devastanti manipolazioni, tra pratiche medievali che poco o nulla concedevano alla qualità del cibo. Si mangiava solo per vivere, per battere la fame. Ma qualcosa di positivo anche l'epoca medievale è riuscita a generare: la straordinaria invenzione della forchetta. Ne scrive Roberto Volpi sul quotidiano Foglio, tracciando un percorso tra il letterario e il sensoriale. Con perle di galateo ante litteram

Nel suo articolo, Volpi menziona gli scritti del sociologo tedesco Norbert Elias, che posizionò un ideale pietra miliare nella storia del Medioevo nell'anno 1530, corrispondente alla pubblicazione del saggio di Erasmo da Rotterdam, "De civilitate morum puerilium". Suggeriva metodi e stili di vita, elencava i comportamenti ritenuti più consoni per un giovane sulla via della formazione, tra i quali l'uso, al tempo innovativo, della forchetta.

Tutti noi impugniamo forchette. Una posata da tavola con almeno due punte, solitamente quattro, denominate rebbi (dal ripil 'pettine con denti di ferro') e disposte a pettine, per infilzare pietanze solide, comunque consistenti.

Il Medioevo, infatti, epoca descritta da Volpi anche come di transizione e mutamenti all'interno di sé stessa, è al contempo spettatore di pasti consumati in comune in cui i cibi, tutti, anche la carne, venivano portati alla bocca tramite l'uso delle mani, e i



primi utilizzi delle posate. Non fu facile, racconta Volpi, inculcare nei giovani medievali un'attenzione alla formazione nell'"externum corporis decorum", ossia al riguardo del decoro fisico esteriore. Lo stesso uso della forchetta «suscitò una disapprovazione generalizzata, tanto sembrava stravagante e ricercato. Tant'è che il suo uso richiese secoli per generalizzarsi».

La forchetta, come utensile, pare sia stata progettata dai Bizantini, utilizzata ad Istanbul e lentamente introdotta nelle cucine di tutta Europa. Diventando successivamente un simbolo del piacere conviviale, strumento indispensabile per gustare il cibo. Posata continuamente forgiata in tanti modi, tra forme mirate esclusivamente all'utilità, ma anche come strumento di design, per abbellire l'arredo, la messa in scena, sul tavolo, delle migliori pietanze.

Forchette moderne, per ogni esigenza, varie forme e varie misure. Diverse per materiale, per colore, per dimensione. Da usare per intrecciare spaghetti, ma anche per gustare frutta e altre prelibatezze, carni bianche, pesce, pure per portare alla bocca qualche pezzo di formaggio. Ma anche da manipolare con le ostriche, pure per inforcare parti dell'aragosta.

Quella a 4 punti è stata ideata a Napoli, alla corte borbonica, nei primi anni del '700.

Ma, l'avvento delle posate a tavola non fu soltanto una questione di etichetta, quanto di igiene. I viaggiatori dell'epoca notavano già come i frequentatori di locande ed osterie fossero «sudati» e «suriscaldati», e come si asciugassero «il sudore con le stesse mani che poi immergono nei piatti comuni alla ricerca, sfruculiando nell'unto, del pezzo di carne migliore».

Una doppia valenza, quindi, che testimonia solo in

parte, ma forse quella più vicina a tutti noi, come, parafrasando la chiusura dell'articolo a firma Roberto Volpi, «il Medioevo ne sapeva molto di tutto ciò. Troppo. Un troppo che non gli può essere abbondato».

Ultima annotazione: la forchetta s'impugna con la mano sinistra, quando viene usata per fermare qualcosa che stiamo tagliando. Si usa la destra quando invece si mangia una pietanza che non ha bisogno di essere tagliata con il coltello.





# PREZIOSO, PICCOLISSIMO, UNA CHICCA TRA LE LECCORNIE

*È il pisello, legume  
per nulla banale,  
importante fonte  
di proteine vegetali  
di alta qualità e  
ingrediente per  
pasti domestici  
assolutamente  
conviviali*

Risi e bisi, un piatto di nobili tra i cereali (il riso) e i legumi (i piselli), sono offerti al Doge di Venezia nella sala dei banchetti del Palazzo Ducale, leccornie della bella stagione, ingrediente vegetale pure bello da vedersi.

Un piatto forse di antiche origini bizantine quando il riso da tempo era arrivato dalla lontana Asia e che poi nei banchetti della Serenissima si sposa ai piselli (*Pisum sativum L.*) originari dell'area mediterranea e orientale. Diversamente da altre leguminose che provocano flatulenze, allergie, favismo o devono essere deamarizzate, la nobiltà del pisello è indicata non solo dal suo uso in una cucina dei nobili, ma anche da una favola di Hans Christian Andersen (1805 – 1875), rappresentazioni pittoriche di Giuseppe Arcimboldo (1527 – 1593), Georges de La Tour (1593 - 1652), Vincenzo Campi (1536 - 1591), Pablo Picasso (1881 – 1973), uso in araldica e dalla ricerca scientifica da parte di Gregor Mendel (1822 - 1884) che lo usa nei suoi studi sulla trasmissione ereditaria dei caratteri dando inizio alla moderna genetica.

Già in età neolitica il pisello accompagna i cereali nelle origini dell'agricoltura nel Vicino Oriente, nell'Antichità e nel Medioevo è alimento base in Europa e nel bacino del Mediterraneo e oggi è coltivato nei cinque continenti, particolarmente nelle regioni a clima temperato dell'Eurasia e dell'America Settentrionale.



Attualmente il pisello (*Pisum sativum L.*) è uno dei principali legumi al mondo, coltivato in più di novanta paesi con una produzione annua globale stimata in circa tredici milioni e mezzo di tonnellate e un prezzo alla produzione di circa duecento dollari US per tonnellata. Per le sue eccezionali rese, disponibilità e produzione a basso prezzo, il pisello è utilizzato come fonte di proteine commerciali e negli ultimi anni, con lo sviluppo e l'applicazione delle proteine vegetali in alimentazione umana, i piselli sono oggetto di un crescente interesse scientifico e industriale. Il pisello è un'importante fonte di proteine vegetali di alta qualità e considerate ipoallergeniche. Molti studi mettono in evidenza i

benefici con un consumo di proteine del pisello. Le proteine del pisello e i loro idrolizzati sono benefici per la salute per attività antiossidanti, antipertensive e modulanti dei batteri intestinali, nonché per qualità funzionali tra cui solubilità, capacità di ritenzione idrica e oleosa e proprietà emulsionanti, schiumogene e gelificanti. Oggi sono anche disponibili metodi di modifica di tipo fisico, chimico, enzimatico e combinati per migliorarne le proprietà funzionali ed espandere le sue applicazioni alimentari delle proteine del pisello che possono essere usate per l'incapsulamento di ingredienti bioattivi, produrre film commestibili, prodotti estrusi e sostituire proteine di origine animale.

La composizione e la struttura delle proteine del pisello, nonché le condizioni di lavorazione, influenzano in modo significativo le loro proprietà fisiche e chimiche, come l'idratazione, le caratteristiche reologiche e superficiali. Per questi motivi, disponibilità, basso costo, valori nutrizionali e benefici per la salute, le proteine dei piselli possono essere usate come alternativa innovativa ed efficace alla soia o alle proteine animali nella produzione di alimenti funzionali. Non solo le proteine di pisello stanno dimostrando ottime caratteristiche e non è quindi certamente un caso che in molte preparazioni di cibi che imitano la carne si usano le proteine di pisello.



# DOLCE, MA NON SOLO, UNICO E ALTRETTANTO GODIBILE



*Miele, per elevare  
la piacevolezza di  
pietanze quotidiane,  
utile come curativo  
e per rilanciare pure  
buoni pensieri*

Danzanti, instancabili, affascinanti nella loro ritmica gestualità. Api, al femminile, incomparabili sentinelle della biodiversità, protagoniste fondamentali per la conservazione dell'habitat. Preziose testimoni del cambiamento climatico e continuamente minacciate da scriteriate operazioni di agrochimica invasiva. Subito un risponso: l'estate è appena iniziata e la speranza dei mielicoltori è di riuscire a invertire la tendenza registrata nei primi mesi del 2024. L'anno più critico per quanto concerne la produzione del miele.

Quantitativi per certi versi irrigori nelle arnie sistamate tra boschi e ambiti consueti - vicino alle acacie, pure tra i meleti dolomitici, stessa cosa negli agrumeti del sud - e pure tra aree disagiate dell'alta collina. In questi giorni è ripreso il ronzio assordante, si spera nel miele estivo, specialmente in quelli dell'alta montagna, rododendro su tutti.

Siccità nel finale dell'inverno - che prosegue drammaticamente tuttora al sud - seguita da piogge torrenziali che hanno danneggiato la fioritura di molte varietà vegetali. Stravolgend i ritmi delle api, costrette a girovagare per raccogliere nettare anzitutto per il loro fondamentale nutrimento. Altro che miele!

Fiori senza nettare, e api costrette a 'bottinare' praticamente a vuoto. Lo ribadiscono i custodi più autorevoli del miele. Tra le Dolomiti operano diverse migliaia di mielicolatori; moltissimi (quasi tutti) curano le arnie solo per passione, per valorizzare una consuetudine ancestrale, dedizione e assoluto rispetto. Un centinaio i cosiddetti 'professionisti', con aziende spesso poco valorizzate. In compenso possono vantare un singolare primato: i loro alveari - in Italia se ne contano quasi 1 milione a mezzo - hanno per sfondo panorami mozzafiato e valorizzano anche visivamente il l'areale montano. Tutti comunque impegnati a rispettare il ruolo delle api, perché sono loro che fanno il miele. All'apicoltore resta semplicemente il compito di 'recuperare' il nettare, confezionarlo per la gioia dei nostri sensi. Miele, ora poco ma buono? Praticamente senza storia quantitativa quello dai fiori di acacia. E nelle arnie si presenta con l'insolito scuro colore, assolutamente extra tipologia.

Lo ribadiscono con determinazione Francesca e Elena Paternoster, le giovanissime titolari di Mieli Thun, la rinomata azienda fondata da loro padre, Andrea, visionario apicoltore della Val di Non, personaggio istrionico che ha rivoluzionato il settore del miele italiano, drammaticamente stroncato da un incidente stradale. 'Le nostre api gironzolavano sui fiori, attirate dalla splendida fioritura, ma tra i petali non trovavano nettare, causa biffe meteo, freddo e sbilanciamento idrico, umidità e altrettanta repentina calura.'

Medesime considerazioni per i responsabili dell'Associazione Apicoltori Trentini. Con il presidente Marco Facchinelli sempre vigile, in costante contatto con i custodi delle arnie sistamate in ogni vallata. Curando le api quando non bottinano e quindi non producono miele, danneggiando la covata e dunque mettendo a rischio la sopravvivenza delle 'operaie' dell'arnia.

Api affamate, al punto da costringere gli apicoltori a sfamarle, depositando tra le arnie zolle di zucchero con sciroppi dolciastri per farle sopravvivere.

Un modo per salvare questi indispensabili insetti, utili all'agricoltura e altrettanto speciali per sostenere la variabilità biologica, i ritmi della natura.

Non solo. Le api sono costantemente minacciate pure da continui trattamenti chimici irrorati - se ne contano già una ventina! - sulle colture frutticole

danneggiate da piogge simili a bufere. Trattamenti talvolta eseguiti a notte fonda, quasi di nascosto, con agricoltori che mirano solo al loro tornaconto. Senza alcun rispetto del ruolo delle api, fondamentale per il raccolto autunnale della frutta, mele in particolare.

Situazioni estreme, comunque sintomatiche. Uno stravolgimento ambientale che danneggia non solo le api, ma il ruolo stesso dei contadini. Colture della pianura improntate alla monocultura intensiva, nessuna cura alla biodiversità e dunque impedendo agli insetti impollinatori di mantenere giusti equilibri dell'habitat. Fortunatamente, ancora una volta, il ruolo della montagna è prezioso. Come i mieli alpini, che si confermano tra i più ricercati.

Dal raro (rarissimo, stando l'andamento delle ultime estati) miele di rododendro, il più 'quotato' proprio perché davvero miele d'alta montagna; altrettanto gustoso e caratteristico la 'melata d'abete', poi il castagno, e i più 'normali' dai boccioli gialli del tarassaco e quello dai pollini dei fiori del melo. Senza tralasciare una sequenza di mieli variegati, in tutto e per ogni gusto. Esempio. Acacia, cardo, corbezzolo, edera, erba medica, girasole, lavanda, marruca, tiglio, timo e pure miele dall'albero del paradiso. E ancora – non perché banale – il classico millefiori.

Mieli diversi con indelebili caratteristiche date dall'operosità delle api. Instancabili. Solo una considerazione: in una giornata di sole ogni ape si posa mediamente su oltre 6 mila fiori. Attivismo meticoloso e altrettanto impegnativo, basti pensare che per ottenere un chilo di miele servono almeno 4 milioni di 'visite floreali'.

'Già, perché le api sono "insieme" e non individui'. Una frase da un racconto di Mario Rigoni Stern, lo scrittore che forme meglio di tanti è riuscito a sintetizzare il fascino di un bosco animato da api.

'Dalla terra veniamo, alla terra torniamo, e in mezzo c'è un giardino. Animato dalle api'.

Una curiosità e uno spunto per l'utilizzo in cucina. Miele per elevare la piacevolezza di un sugo di pomodoro destinato alla quotidiana razione di pasta, ad esempio. O per caramellare certi arrosti, da mixare con crostacei, da usare con verdure.

Ecco allora l'uso del miele che non t'aspetti: mettere un cucchiaino di miele nell'acqua del paiolo che bolle, per dare il via alla cottura della tradizionale polenta di mais. Accorgimento lezioso, nota golosa. Che tipologia? A piacere, ma è sicuramente una leccornia se per la polenta casalinga si usa miele di sulla o – ancora più stimolante (a livello sensoriale) – miele di rododendro d'alta quota. Anche nella polenta si può intravedere il fascino della verticalità. Aromatica.

# Trota Agrumi e Indivia riccia

Trota ASTRO:

140g trota marinata al 2% con scorze di limone ed arancia  
(tempo di marinatura 12 ore)

Contorni:

Indivia riccia (olio, sale, pepe)

Caramelle di limone: 100gr di succo di limone con 1gr di agar-agar (far bollire versare negli stampi e far raffreddare)

Gel arancia: 100g di succo di arancia con 10g di gelcream (frullare insieme)

50 g di datterini confit frullati

olive disidratate



In abbinamento al piatto consigliamo:

**Altemasi Riserva Graal Trentodoc**

**Cavit Trento**

**VITIGNO**  
70% Chardonnay  
30% Pinot Nero



## Osteria a Le Due Spade

Una storica osteria che nel cuore di Trento è aperta dal lontanissimo 1545, praticamente fondata in occasione del Concilio, per allietare quanti giungevano in riva all'Adige con pietanze succulente. Costantemente ristrutturata è storicamente un locale punto di riferimento dei gourmet che sostano in città, quelli che cercano cibo di tradizione con piglio innovativo.

Da qualche mese la direzione è di Franco Zanella, sommelier e grande esperto in convivialità. Con lui, ai fornelli, Andrea di Loreto, chef di collaudata bravura, deciso a interpretare la cucina trentina con un cipiglio creativo che guarda al futuro rispettando il passato, Ambiente decisamente suggestivo a due passi da piazza Duomo.

# GUIZZI DI GUSTO

## Trotigiana

Ingredienti:

Filetti di trota salmonata ASTRO  
una melanzana  
cipolla di tropea  
aceto  
vin bianco  
grani di pepe rosa  
basilico

Esecuzione:

marinare i filetti di trota ricoprendoli con aceto, vin bianco, cipolla, salvia, spicchio di aglio, pepe rosa dopo averli portati a bollore; nel mentre grigliare fette di melanzana che si faranno raffreddare e con le quali successivamente si formeranno degli involtini.

Ricetta perfetta per l'estate



*In abbinamento al piatto consigliamo:*

**Maso Toresella Chardonnay  
Trentino Doc Riserva**

**Cavit Trento**

**VITIGNO  
100% Chardonnay**



**Silvia Agagliati Fozzer**

Piemontese di nascita, trentina “da sempre” senza comunque dimenticare le sue radici. Non a caso è l’animatrice del Circolo Austrosabaudo Trentino, un convivo che da anni coniuga valori gastronomici con temi legati all’identità del cibo, i suoi legami con la storia, con i piaceri della gola da condividere per capire realtà diverse, per accomunare stili e progetti eno-culturali. Grande appassionata di cucina, elabora tutta una serie di ricette con garbo e assoluta spontaneità, 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.

# LUIGI MEREGALLI, L'ACQUERELLO LIQUIDO DIVENTA STILE



Rapide velature si diffondono sul foglio di carta bagnato.  
Dal disegno preparatorio, solo accennato, all'uso dell'acquarello granulato.

E' la mostra "Paesaggi del Pensiero", di Luigi Meregalli.  
L'acquarello è una tecnica antica che vede il suo apice nella fine del XVIII secolo con i paesaggi di William Turner.  
La tecnica approfondita da Meregalli, porta ad effetti visivi contemporanei.

L'esposizione alla Galleria Crafonara è stata presentata da Roberta Bonazza. La curatrice esprime cosa le opere le suscitano: "...Si desidera entrare in paesaggi vibranti di vento e di luce, camminare lungo le linee che portano lontano, sostare sotto un grande albero, passare attraverso un bosco, ascoltare il silenzio o stare lì fermi in contemplazione..."

La sperimentazione di Meregalli è una lunga ricerca, fatta di sbagli e di risultati voluti.

L'acquarello nasce come tecnica veloce per dipingere all'aria aperta; non per Luigi che lavora in studio per spaziare in luoghi della mente, con gesti decisi, mostrati nel bel video, curato dalla figlia Eleonora.

Un paesaggio sobrio, come Luigi, che dipinge bassi orizzonti per dare importanza al cielo ed alle nuvole. Scenari che evocano le origini del pittore, la Lombardia di Carate Brianza.

Nel cuore anche i paesaggi veneti, la laguna di Venezia, boschi e sentieri inculti, ricordi di momenti vissuti.

Tanta nostalgia nei terreni sfumati e negli alberi aggrovigliati dove i segni e le linee giocano fra i chiari e gli scuri per liberare lo sguardo.

Meregalli, pittore da più di quarant'anni, vive a Riva del Garda ed è socio del Gruppo Amici dell'Arte di Riva; dal 2012 al 2017 ha ricoperto la carica di presidente dell'associazione.

E' docente di corsi di pittura ed acquarello; parecchie sono le mostre personali e collettive in Italia ed all'Ester.

Scrivono di lui Nicoletta Tamanini: " Una padronanza tecnica davvero rara e sorprendente, frutto, come detto, di quotidiana, paziente sperimentazione..." e Fiorenzo Degasperi: "...Ogni lavoro è un soffio vitale, complice la luce. Lo spettatore è lì, di fronte ma nello stesso tempo dentro l'opera..."

Per fermare la luce ed immaginare orizzonti lontani oltre i confini del tempo.

# 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](http://www.fishfeed.eu)



**da allevatore ad allevatore**



# nuterra™

## Il nostro programma di Sostenibilità

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