

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



3
2024

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



SOMMARIO



Guizzo trentino

03 | 2024

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Collet

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

www.troteastro.it

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

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

Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini
Leone Chisté

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 Relazione annuale consorzio
- 12 Autumnus, i frutti della terra incontrano l'acquacoltura
- 14 A scuola di cucina per rilanciare il gusto
- 16 Merano Wine Festival
- 18 Festival del pesce d'acqua dolce

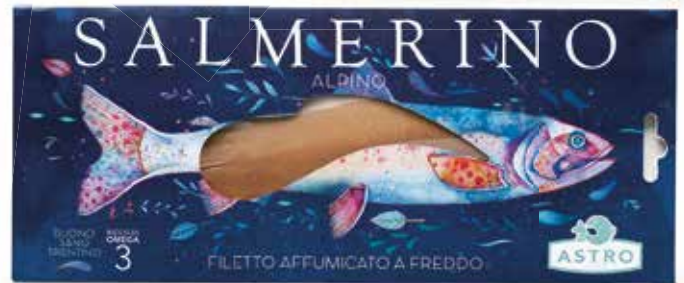
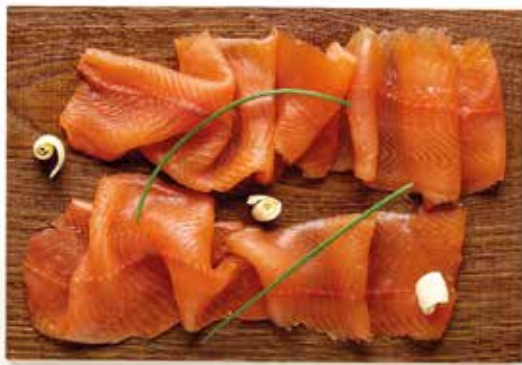
LE STELLE DEL GUSTO

- 20 La forza della tipicità alpina
e la creatività degli osti 'zucconi'

ALIMENTAZIONE

- 22 Il pesce del futuro è allevato?
L'importanza dell'acquacoltura
- 24 Frollatura, l'estremo che diventa novità
e rilancia sapori del pesce tutti da scoprire
- 26 Toerggelen, il girovagar per masi
tra vino nuovo e castagne
- 28 A tavola con Guizzi di gusto

Guizzo trentino



Stelle d'acqua dolce.

Editoriale

di Diego Coller
Direttore ASTRO



Il futuro della cucina trentina - e della stessa nostra alimentazione quotidiana - riafferma la necessità di poter scegliere materie prime di qualità non negoziabile. Ingredienti come risultato di una filiera produttiva che deve altrettanto essere sicura, rispettata proprio per questa sua fondamentale garanzia. Del resto la gastronomia diventa sempre più di sostanza, con la tipicità maggiormente mirata e altrettanto determinante. Consentendo al consumatore di scegliere beni alimentari tramite sinceri consigli di educazione al consumo. Sempre più ecosostenibile. Prodotti con una qualità intrinseca, la sostanza a prevalere sulla stessa apparenza. E' con questi criteri che ASTRO tutela il dinamico comparto dell'acquacoltura trentina, continuando nell'impegno di valorizzazione dei suoi prodotti ittici.

La trasparenza del resto è insita nel nostro modo di operare. Proprio perché è l'acqua cristallina che consente di allevare pesce d'acqua dolce di sicura qualità. Ingrediente decisivo per una cucina sempre più versatile, senza ricorrere a roboanti elaborazioni e tecniche di cottura mirabolanti.

In questo numero di GUIZZO non mancano gli stimoli al confronto, informando su come l'acquacoltura trentina tuteli l'habitat e conservi i saperi della cultura gastronomica, non solo trentina. Tra riscontri e attestati - le nostre trote premiate al prestigioso Merano Wine Festival - e il pesce trentino che soddisfa il grande pubblico delle kermesse popolari come nel recente Autumnus di Trento. Partecipando a seminari di studio nelle scuole professionali, ma su GUIZZO spazio pure a curiosità, ricette sopraffine dove la trota diventa davvero ingrediente della versatilità.

Buona lettura.

Solo pesci felici!
Nati e cresciuti
in allevamenti
tradizionali.



ACQUACOLTURA SOSTENIBILE

RELAZIONE ANNUALE CONSORZIO



La situazione economica nazionale anche nel 2023 è stata alquanto complessa. Usciti da due anni di pandemia abbiamo dovuto affrontare i problemi derivati dal forte aumento delle materie prime e da una forte siccità che hanno inciso in maniera negativa sull'andamento della nostra economia in modo particolare sul settore ittico. A tutto questo si è aggiunto il problema derivato dall'inflazione



Dalle acque pure e fresche del Trentino
TROTA AFFUMICATA DELIZIOSA

che ha causato una riduzione dei consumi. Inoltre la non condivisibile scelta della banca europea di aumentare i tassi per fronteggiare l'inflazione ha creato un'ulteriore depressione della nostra economia nazionale ed europea. Nonostante questo scenario molto complicato siamo riusciti a mantenere interessanti quote di mercato che hanno determinato un incremento del fatturato della nostra organizzazione di produttori.

Il Consorzio 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'.

Con grande determinazione, decisi a proporre i migliori prodotti dell'acquacoltura trentina. Lo dobbiamo ai nostri clienti, ai consumatori e specialmente ai troticoltori, custodi di un sistema di colture dove il guizzo dell'acqua garantisce l'altrettanta vitalità dei pesci. Una simbiosi ambientale orgogliosamente gestita, per ribadire come il comparto ittico trentino riesca a coltivare l'acqua per concretizzare produ-

zioni salubri, genuine, decisamente rispettose della sostenibilità ecologica, salvaguardia e preservazione delle specie.

I nostri troticoltori coltivano acqua per garantire sicurezza alimentare e salubrità.

Sul territorio provinciale operano 40 imprese ittiche con 70 impianti che hanno sviluppato nel 2023 una produzione lorda vendibile di euro 36.534.500 con un incremento di euro 3.969.000 rispetto al 2022 ed un numero di addetti occupati di circa 480 unità.

Nel 2023 il Consorzio ha fattu-

rato 8.025.596 euro con un incremento del 4,12% rispetto all'anno precedente.

Nel corso del 2023 sono state collocate sul mercato 254 tonnellate di prodotti marchiati IGP su un totale venduto di 658 tonnellate per una percentuale pari al 39,44% e con un incremento del 7,6% rispetto al 2022. Questo risultato è sicuramente importante visto che nel corso del 2023 il perdurare del momento inflattivo ha causato una generale diminuzione dei consumi.

Alla base di risultati così importanti vi è senza dubbio un mix di elementi imprescindibili: un'elevata qualità del prodotto, un buon servizio, e una buona campagna promo-pubblicitaria mirata al sostegno del marchio "ASTRO – TROTE DEL TRENTINO IGP" e al suo forte legame con l'ambiente. La riprova che questa strategia sia premiata è ben evidenziata dalla crescita importante delle GDO in cui le azioni di promozione sono più ampie ed efficaci, rispetto a quella

parte di GDO focalizzata maggiormente sulla politica del prezzo.

Anche nel 2023 sono proseguiti i controlli ed i monitoraggi in merito alla conformità dei prodotti per l'alimentazione delle trote al fine di garantire una maggiore sicurezza alimentare ed un ottimale stato di salute degli animali.

Trainati dalle attività di ricerca inserite nel del Progetto di Filiera, abbiamo affinato sempre più i controlli analitici nell'intento di migliorare l'alimentazione, lo spreco alimentare e la sostenibilità ambientale. Nel corso del 2023 sono stati acquistati dai soci 4.947 tonnellate di mangime dalle diverse ditte mangimistiche con un incremento rispetto all'anno precedente dello 0,73%. In termini di fatturato siamo passati da 7.050.786 a 7.555.182 euro con un incremento in valore del 7,15%.

Abbiamo avuto un ulteriore sviluppo nella commercializzazione all'estero che grazie al nuovo contatto

FRESCA BONTA'



Filetto di Trote del Trentino IGP

www.troteastro.it

Ogni giorno è diverso con le ricette Astro!



Sul nostro sito
www.troteastro.it
troverai molte
#astroricette
pronte per
essere provate!



**TAGLIATA DI
TROTA**



**BURGER DI TROTA
SALMONATA**



**FILETTO DI TROTA
SPELLATO E IMPANATO**



**HAMBURGER DI TROTA
SALMONATA PANATO**

commerciale austriaco abbiamo iniziato a vendere i nostri affumicati anche in Austria e con i canali di Eataly Monaco e Eataly Parigi c'è stata un'intesa di attività di co-marketing per promuovere le trote del trentino IGP in Francia e Germania.

“PRIMA TROTA I.G.P. IN ITALIA, PRODOTTO SANO, BUONO, CERTIFICATO E TRENTINO”.

La comunicazione ha avuto 5 principali slogan utili per far co-

nosocere le caratteristiche delle Trote del Trentino I.G.P.:

- 1) Solo pesci felici: nascono e crescono in allevamenti tradizionali, nelle acque sempre fresche e pulite dei ghiacciai del Trentino; nutriti con mangimi privi di OGM, formulati insieme alla Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige (TN);
- 2) D'acqua dolce e pulita: la purezza delle acque è essenziale per il benessere delle trote e viene continuamente monitorata con

analisi chimiche e biologiche incrociate;

- 3) Come natura vuole: le Trote Del Trentino I.G.P. sono differenti dalle trote di pianura perché crescono lentamente in ventiquattro mesi, secondo i ritmi montani, per questo sono più sani e la loro carne è buona, magra, tenera e compatta, ricca di preziosi Omega 3;

- 4) Le uniche Trote I.G.P., sono le prime a ottenere il marchio I.G.P., si sottolineerà l'importan-

**PER LA TUA DIETA IDEALE.
TROTE ASTRO
BUONE, SANE E TRENTINE.**



za della certificazione I.G.P., gli standard di qualità da rispettare e la loro origine 100% trentina; 5) Amici dell'Ambiente, le trote sono allevate rispettando l'ambiente e le acque. Si collabora con l'associazione non profit "Friend of Sea" che testimonia l'acquacoltura sostenibile. Le fiere e gli eventi sono un'importante occasione per un rapporto diretto con il consumatore finale per comunicare i vantaggi nella scelta del prodotto Trote del Trentino I.G.P. soprattutto per quanto riguarda qualità, sicurezza alimentare, nutrizione, etichettatura, benessere degli animali o ecocompatibilità della produzione.

Come gli anni precedenti gli eventi sono stati gestiti dalla nostra promoter di fiducia che ormai da anni riesce a comunicare ai visitatori le caratteristiche qualitative delle nostre Trote del Trentino I.G.P.

Abbiamo partecipato a fiere a livello internazionale, nazionali e regionali.

A livello internazionale siamo stati Seafood Expo Global 2023 a Barcellona/Spagna, la più importante fiera del mondo incentrata sul mondo dell'industria del pesce che vede protagonisti tutti i produttori e acquirenti da tutto il Mondo. Alla fiera erano presenti acquirenti, media, distributori e altri professionisti del settore

ittico provenienti ed Espositori provenienti da 80 Paesi.

Il consorzio era ospite dello stand di MASAF in collaborazione con Trentino Marketing e Assessorato dell'Agricoltura del Trentino per rappresentare i prodotti agroalimentari trentini. Allo stand è arrivato anche il Ministero dell'Agricoltura d'Italia Francesco Lollobrigida che ha apprezzato i nostri prodotti in particolare il salmerino alpino.

A livello nazionale abbiamo partecipato all'Artigiano in Fiera a Milano, una delle più importanti fiere nazionali nell'ambito agroalimentare l'Artigiano in Fiera a Milano che ha visto di più 2500 espositori provenienti da 80 pa-

esi.

Siamo stati anche a Parma per il CIBUS 2023, il salone internazionale dell'alimentazione che mette in contatto 10.000 operatori del settore alimentare provenienti da GDO, Ho.Re.Ca e Food Service. Assieme a Confagricoltura Nazionale abbiamo promosso i prodotti agroalimentari IGP – DOP.

Con Trentino Marketing abbiamo contribuito alla promozione del Festival dell'Economia e del Festival dello Sport, due grossi eventi culturali tenutosi in città a Trento.

Invece in ambito provinciale abbiamo aderito ai classici eventi quali Festa dell'Agricoltura a Trento, L'Autumnus in Trentino, il Festival del Pesce d'acqua dolce a Torbole ed ad altre manifestazioni e degustazioni regionali come TrentoDOC, Cantine Aperte, Festa del Boscaiolo, i Calici di Stelle, Bubble and Fish, Pomaria e Incontri Rotaliani.

Negli eventi locali c'è stata un'importante collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del

Trentino, Garda Trentino e Cavit Trento che ha portato una sinergia tra i prodotti agroalimentari trentini con marchio Qualità Trentino, una rete compatta per presentare negli eventi il prodotto Qualità Trentino come prodotto di eccellenza.

Il Consorzio ci tiene a promuovere lo sport vista la una sinergia che c'è tra lo sport stesso, la salute e il benessere. Le nostre trote sono una fonte eccellente di nutrienti che contribuiscono a una dieta sana, proprio come lo sport è essenziale per mantenere il corpo in forma.

Per questo le sponsorizzazioni sono prevalentemente verso gli eventi sportivi sia a livello provinciale che extraregionale per comunicare messaggi di salubrità con sport e alimentazione sana. Le più importanti sono quelle con l'Aquila Basket e Itas Trentino Volley che grazie alla presenza su canali nazionali come Rai Sport e Sky Sport, ci hanno permesso di essere visibili sia a livello nazionale che internazionale.

A livello locale è stata confer-

mata quella con il Comitato Regionale della Federazione Sci, la Pallacanestro Bolzano ASD, Sci Club Bolbeno, Asd Scuderia Mendola, Fassactive e Unione sportiva Ravinese ASD, per ribadire l'importante rapporto tra salute, pesce e montagna.

A livello internazionale la relazione con l'Associazione Friend of Sea risulta essere basilare per promuovere la sostenibilità ambientale dei nostri prodotti, un tema sempre più attuale. Il marchio "Friend of the Sea" si sta diffondendo sempre più anche all'estero e nel contempo crea eventi di business diretti che hanno lo scopo di metter a contatto produttori e distributori, con lo scopo di ampliare la conoscenza del marchio e ai singoli produttori e distributori di incrementare le vendite. Questi eventi potranno sicuramente favorire la penetrazione in mercati esteri quali Austria e Svizzera.





AUTUMNUS, I FRUTTI DELLA TERRA INCONTRANO L'ACQUACOLTURA

*Kermesse corale,
coinvolgente,
decisamente popolare
che ha permesso di
scoprire abbinamenti e
golosità, tra vino
e trote*

Autumnus 2024, un tripudio di sapori, una kermesse dove il cibo della consuetudine trentina recupera il passato e sfida il futuro. Deliziando la miriade di entusiasti visitatori, altrettanti curiosi bongustai. Con stimoli sensoriali decisamente convincenti.

Merito di una perfetta organizzazione da parte della Pro Loco Trento, e di una serie di 'location' dove i prodotti agroalimentari sono stati davvero in scena. Tanti, buoni per antonomasia, buoni proprio come le trote ASTRO.

Sempre con adeguati abbinamenti vinosi.

Così lo spumante Trentodoc ha decisamente occupato la scena. Prima con l'ardita degustazione sulla Torre Civica, la 'verticalità degli assaggi' proposti in micro soste sulla dozzina di tramezzi che segnano i piani del mastio di Trento, alto quasi 50 metri.

Bollicine d'autore, selezionate e servite in stretto rapporto con l'altitudine dei vigneti dove vengono vendemmiate le uve destinate alle



‘cuvée’.

Un viaggio verso l’alto, per legare - o cercare di capire - perché questi vini sono chiamati ‘bollicine di montagna’. Poi, la scelta ha puntato verso i livelli dell’acquacoltura. Dove guizzano le produzioni ASTRO.

Degustazioni mirate nella fascinoso sala delle Marangonerie del Castello Buonconsiglio, una sosta sensoriale tra ‘bollicine’ e Stelle d’Acqua dolce, con gli spumanti ad esaltare la delicatezza di preziose carni di trota, tra dissertazioni culturali e scambi d’opinione. Sempre con l’intrigante abbinamento spumante-trota. Un successo tangibile, appuntamenti subito ‘andati a ruba’.

A rappresentare ASTRO Piergiorgio Forti, responsabile commerciale e Massimo Manfrini, responsabile qualità.

Stesso discorso per gli eventi - sempre nella medesima sede - riguardo l’abbinamento con il vino bianco Nosiola e le produzioni di Salmerino alpino di ASTRO: uve di una varietà da secoli presente in valle dei laghi e sulle colline

di Lavis, grappoli che consentono vinificazioni in sintonia con l’habitat e la peculiarità dei vigneti, circondati d’acqua. Dove da tempo remoto vive il Salmerino, un ‘relietto glaciale’ d’assoluta importanza ittica.

ASTRO ha consentito una ‘full immersion’ con le sue carni e le produzioni di Nosiola proposte dalle migliori cantine che ancora coltivano questa tipologia. Confermando come l’abbinamento sia vincente. In tutto.

A ogni visitatore è stato proposto l’assaggio di 4 Trento Doc, spiegati da un esperto sommelier, scelti appositamente in base alla quota dei poderi di provenienza. Una variabilità altimetrica assolutamente curiosa quanto determinante.

Perché le uve destinate alla spumantistica classica - subito pigiate dopo la vendemmia per ottenere un vino che viene fatto lentissimamente rifermentare in bottiglia, per una finale presa di spuma ammaliante - hanno inscindibili legami qualitativi proprio con le specificità territoriali. Variegate a partire proprio dall’altimetria del-

le colture viticole.

Solo il Trentino può vantare una dislocazione a ‘macchia di leopardo’ di campi accuditi sia a fondovalle - attorno a quota 200 metri - per poi inerparsi verso le vette dolomitiche delle vallate più irte, fino a quasi 800 metri, sul crinale di Cembra, certe insenature lagarine, addirittura sul monte Baldo, pure tra i boschi che portano al monte Bondone, versante Garniga e su quello opposto della Valle dei Laghi. Propaggini viticole che spaziano verso le Giudicarie e li dossi della Valsugana. Con le uve dei filari più arditi che dimostrano un potenziale organolettico decisivo. Questioni legate al nerbo delle uve - Chardonnay e Pinot nero - pronte a cedere in dolcezza e altrettanta, indispensabile struttura acida. Il mix ideale per uno spumante classico. Con il Trentino vitivinicolo davvero esempio eclatante, unico territorio (altro che la Champagne!) in grado di salvaguardare àmbiti àmbiti (non è un gioco di parole...) della miglior spumantistica, non solo italiana.



A SCUOLA DI CUCINA PER RILANCIARE IL GUSTO

*Capire le differenze
che creano la tipicità
di un prodotto e
rafforzare la qualità
del pesce*



Per gustare - e capire - il cibo della consuetudine alimentare trentina, bisogna guardare al futuro. Specialmente quando si parla di manicaretti golosi frutto della cultura materiale della comunità locale. Partendo da precise campagne di educazione alimentare, coinvolgendo anzitutto le Scuole alberghiere, i Centri di formazione professionale. Per stimolare i nostri sensi a riscoprire sensazioni sedimentate nei ricordi. Ecco perché bisogna intraprendere percorsi che riscoprano la sensorialità. Stimolando i giovani che frequentano scuole alberghiere a confrontarsi con le produzioni più iconiche del comparto agronomico trentino. Acquacoltura compresa.

Una significativa quanto precisa opportunità per uno scambio tra itticoltura e mondo scolastico è stata attuata nei mesi scorsi nelle aule didattiche del Centro di Formazione Professionale ENAIP di Riva del Garda. Con ASTRO Piergiorgio Forti, responsabile commerciale, che ha presentato agli studenti del IV anno del corso per Tecnici dei Servizi di Sala, alcune delle sue migliori produzioni dell'acquacoltura trentina. Intervento tecnico sui prodotti ittici, per comprendere i valori del comparto e pure per interpretare al meglio l'evoluzione delle propo-



ste, pure le modalità più opportune da adottare nel 'servizio sala'. E ancora: come meglio posizionare nel piatto il risultato del cibo preparato in cucina. Pure come abbinare pietanze della miglior trotaicoltura con altrettanti vini tipici, per un 'matrimonio sensoriale' quanto emozionante.

Imparare a selezionare materie prime d'ingredienti non negoziabili. Produzioni dietro le quali c'è una filiera che va rispettata, in quanto basata sull'offerta destinata ad una gastronomia di sostanza più che d'apparenza.

La tipicità - termine tutto da ridefinire - non deve essere intrapresa come una mera operazione nostalgica. Scelta all'ingrosso, senza alcuna precisa mira e altrettanta determinazione. Ma tipicità come spinta a rafforzare l'origine della qualità del prodotto. Come il pesce ASTRO dimostra.





MERANO WINE FESTIVAL

*Astro tra gli astri
della prestigiosa
manifestazione
enogastronomica
tra vini esclusivi e
prodotti rigorosamente
selezionati*

È un 'must' ovvero una sorta di evento 'imperdibile, che si deve visitare Senza se e senza ma'. Perché supera il concetto di fiera e trascina nell'immaginario collettivo un concetto intrigante di esclusività e l'altrettanta possibilità di godere il piacere del buon vivere. Bevendo al meglio, scoprendo piaceri cibari altrettanto mirabili. Tutto in scena - è davvero il caso di dire - a Merano, la Città del Passirio trasformata in una fascinosa 'location' per il Merano Wine Festival.

Appuntamento imperdibile per schiere di gourmet e un parterre di produttori enogastronomici che puntano all'esclusività. Kermesse che nasce da un lungimirante progetto, intrapreso a suo tempo da Helmut Koecker e una ciurma di gourmet. Trentatré anni dopo il MWF rilancia sfide, coinvolge, entusiasma. E tenta di superare stantie concezioni legate alla consuetudine dell'eno-turismo. Guarda al doma, si spinge oltre la frontiera dell'eccellenza e cerca di formare, di educare alla sensorialità, all'evoluzione del gusto. Farlo coinvolgendo non la schiera dei visitatori, pure la stoica pattuglia dei produttori. Quelli che hanno chiesto di essere valutati, giudicati, soppesati prima di essere accettati. Sia per il vino che per le leccornie gastronomiche.



I riconoscimenti ottenuti da ASTRO:

The WineHunter Award Gold

- *Baffa di Trota Affumicata a Freddo Affettata*
- *Filetto di Salmerino Alpino Affumicato*
- *Rustica – Trota Salmonata Affumicata a Freddo con spezie*

The WineHunter Award Rosso

- *Classica – Trota salmonata Affumicata a Caldo*
- *Bocconcini di Salmerino marinato*

L'edizione 33 è decisamente poderosa. Impossibile sintetizzarne la portata. Qualche dato, sintetico.

Cinque giornate di festival, oltre mille espositori, almeno 3 mila vini in degustazione, con una minuziosa selezione di bottiglie, 250 etichette con il massimo riconoscimento WineHunter, poi 30 masterclass, una trentina di showcooking e tutta una serie di talk, tra dibattiti sull'evoluzione della viticoltura biologica, le culture ancestrali della lontana Georgia, le varietà di viti del futuro, il ruolo del giornalismo, dei comunicatori e di tutti quanti rendono il vino un prodotto di fascino.

Con l'altra Novità, i premi WineHunter Stars a 7 personalità di spicco che hanno illuminato il mondo del vino e le esclusive degustazioni "Intrecci di Vite" al Castello Principesco. Grande attesa per i Platinum Awards: quali saranno i vini, le birre, gli spirits e i prodotti gastronomici del domani.

Attestati, leziosi riconoscimenti qualitativi e altrettante coinvolgenti degustazioni.

Tra queste pure quello ottenuto dopo opportune degustazioni selettive - con grande risalto - da ASTRO, il Consorzio delle Trote IGP del Trentino.

Con questa motivazione:

Con grande entusiasmo vi annunciamo i risultati delle degustazioni WineHunter.

Riconosciamo il vostro impegno e la dedizione con cui lavorate per preparare i vostri prodotti. Siamo felici di condividere con voi la soddisfazione per l'eccellente

qualità raggiunta.

The WineHunter Award è un prestigioso riconoscimento internazionale di qualità ed eccellenza, assegnato ai prodotti Wine, Food, Spirits e Beer che si sono distinti durante le degustazioni.

Con il WineHunter Award 2024, avrete l'opportunità di partecipare ai prossimi eventi firmati WineHunter e Merano WineFestival nel corso dell'anno. Questi eventi, come molti di voi già sapranno, sono noti per l'alta qualità dei prodotti presentati, le opportunità di scambio e incontro B2B e B2C, e la presenza di visitatori, buyer internazionali e operatori del settore.

MWF fucina qualitativa, kemesse che vuole stimolare a fare sempre meglio. Ripensare tradizionali forme di turismo, maggiormente variegato. Slegato dal ripetitivo - e abusato - stimolo all'enoturismo. Puntare a coinvolgere gli operatori a ripensare l'idea di ospitalità. Puntare al globale, senza tralasciare il 'local', per una cultura dell'accoglienza, una nuova formula della comunicazione, esaltando la qualità della vita del preciso territorio, Strategie per consolidare la miglior enologia. Vino per narrare con nuovi linguaggi, raccontando cosa il comparto sta costruendo. E farlo con un approccio multidisciplinare, con il vino pronto a dialogare con altre realtà, tra cibo, cultura e un futuro tutto da costruire.

Proprio come da 33 anni Merano attua con il suo Wine Festival.



FESTIVAL DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

*Il pesce come
ingrediente per una
cucina che spinge alla
naturalità, spronando
a mangiare in maniera
pulita, salubre e
con trasparente
tracciabilità*



Come a suo tempo ribadiva un famoso stilista della moda - Giorgio Armani - bisogna saper rendere il consueto in modo inconsueto. Che sia questa una delle tante ricette per rafforzare i legami gastro/tradizionali e riunire varie generazioni attorno alla tavola? Un tema affrontato anche nel recente Festival del Pesce d'acqua dolce, tre giorni d'alta gastronomia ittica organizzato nei comuni trentini dell'Alto Garda da Garda Trentino.

Una kermesse legata alle consuetudini alimentari del 'grande lago', che ha chiamato la ristorazione trentina a interrogarsi anche sul suo futuro, destinata a cambiare. Tra certezze e altrettante aspirazioni. Con la parola guida 'territorio' - che ha segnato nel recente passato ogni disquisizione culinaria - deve declinarsi al futuro e puntare al concetto di 'versatilità'.

La versatilità può essere il denominatore comune la cucina più sincera. Ma è soprattutto un atteggiamento mentale, per correggere integralismi, smussare i contrasti. E deve tenere conto della tendenza che chiama in causa la naturalità, valorizzando un alimentarsi in maniera pulita, salubre, e con trasparenza, tracciabilità, stagionalità. E se parliamo di pesce d'acqua dolce... anzitutto freschezza e salubrità.

Tre giorni per scoprire tutto il sapore e la versatilità del pesce d'acqua dolce in cucina. Un viaggio alla ricerca di gusto e originalità. Come l'e-

vento intitolato FIZZ & FISH: una cena perfetta per esaltare Trota, Salmerino Alpino e Carpione del Garda resi disponibili da ASTRO, in cui gli studenti dell'ENAIIP di Riva del Garda hanno potuto mettere in pratica quanto appreso nel percorso formativo, occupandosi personalmente, per l'occasione, del servizio di Sala.

La cena è stata preparata a più mani dagli chef David Cattoi (Antiche Mura), Damiano Goldin (La Terrazza) e Sebastian Sartorelli (Hosteria Toblino).

Ogni portata è stata accompagnata da briosi spumanti locali, per un percorso sensoriale esaltato dagli spazi essenziali ed eleganti del Monastero Arx Vivendi di Arco.



ASTRO ha fatto parte del mondo trentino dal 22 al 29 settembre, all'interno di Expo Divinazione 2024 di Ortigia, in coincidenza con il G7 agricoltura



LA FORZA DELLA TIPICITÀ ALPINA E LA CREATIVITÀ DEGLI OSTI ‘ZUCCONI’

*Anterivo, comune tra
Alto Adige e Trentino,
dove il pesce diventa
una prelibatezza
senza confini*

Proteso tra la val di Fiemme e quella sottostante di Cembra, un baluardo di tradizione gastronomica come pochi altri posti del cibo dolomitico possono vantare. Perché ha una storia alle spalle, datata 1772 e una nomea altrettanto singolare. Stiamo citando la storica gasthof/osteria Kürbishof di Altrei - Anterivo, situato nella frazione Guggal, proprio sul confine tra le province di Bolzano e quella di Trento, nel cuore del Parco naturale Monte Corno. Una particolarità legata pure al nome. Kürbishof che nella parlata popolare ha un significato bonario di zuccone. Perché le cucurbite sono una specialità della zona, assieme al lupino, sorta di caffè selvatico dal quale - previa macinatura - si ottiene una gustosa bevanda, para-

Le Stelle del Gusto

gonabile all'orzo. Ma l'osteria è decisamente rinomata per la sua cucina, gestita dalla famiglia Varesco, papà Hartmann e mamma Sara, con i loro due giovani figli Angelika e Mathias orgogliosamente - da boni 'zucconi'... decisi a rilanciare il prestigio gastronomico della loro struttura.

Scegliendo di mettere in tavola ingredienti non solo stanziali, rigorosamente sudtirolesi, pure una mirata selezione di produzioni alpine vanto dei migliori allevamenti o coltivazioni montane. **Ecco perché anche in questa 'tavola d'altura', nel cuore delle alpi fiemmesi, da qualche mese si propongono alcune ricette a base di salmerino, proprio quello che ASTRO ha recuperato, valorizzato e messo a disposizione dei cuochi più preparati, per soddisfare il palato dei consumatori più esigenti.**

Un locale (più locanda che ristorante) decisamente confortevole, dotato di alcune camere, per un

soggiorno rilassante. Con l'arredo splendidamente in sintonia con l'areale esterno, il legno delle 'stuben' a scandire ogni dettaglio, la cura dell'offerta vino, pure l'attigua gestione di un proficuo orto botanico.

I giovani contitolari rispettano doverosamente il ritmo delle stagioni, una dedizione che onora l'agricoltura della vallata, la sapienza dei loro fornitori. Menu diversificati, curati anzitutto da mamma Sara - origini liguri - e da Mathias. Dove deliziarsi con zuppe di Canederli di fegato, oppure Gnocchi di grano saraceno, puntare sul tipico Herrngroestel, la rosticciata di manzo con patate. E scegliere ancora tra Sella di cervo e - ecco una delizia acquatica - con Filetto di salmerino, rapa rossa, prugna, mela verde e briciole d'abete. Una leccornia, un mix di consuetudine a giovanile accorgimento culinario. Proprio come il team del Kürbischhof testardamente propone con assoluta bravura.



Le Stelle del Gusto

Mandaci anche tu le foto dei tuoi piatti o del tuo ristorante e noi le pubblicheremo sui prossimi numeri della rivista.



IL PESCE DEL FUTURO È ALLEVATO? L'IMPORTANZA DELL'ACQUACOLTURA

*Il mare è
sovrasfruttato e si sta
impoverendo della
sua fauna: gli stock
ittici sono scesi al
60%, il Mediterraneo
addirittura del 58%.*

Partiamo da un dato assodato: mangiare più pesce fa bene. La medicina internazionale ce lo dice in tutte le lingue del mondo. Altro dato certo, reso noto dalla FAO attraverso il Rapporto SOFIA 2024 e divulgato da tutti i media: nel 2022 per la prima volta l'allevamento ittico ha superato la pesca di cattura, raggiungendo il valore record del 51% della produzione mondiale di animali acquatici. Tradotto in peso: 94,4 milioni di tonnellate contro i 92,3 milioni di tonnellate del pesce catturato allo stato selvaggio.

Il mare è sovrasfruttato e si sta impoverendo della sua fauna: gli stock ittici sono scesi al 60%, il Mediterraneo addirittura del 58%. A fronte di una domanda in continua crescita: dal 1961 il consumo pro capite è più che raddoppiato. Il futuro non è più roseo, anzi: si stima che nel 2050 la popolazione mondiale arriverà intorno ai 10 miliardi di persone. Per sfamarla la produzione



ittica dovrà necessariamente aumentare di oltre il 20%. Che ci piaccia o no la produzione ittica è nelle mani dell'acquacoltura. Per questo la FAO spinge verso la Trasformazione blu.

Fino ad alcuni anni fa le associazioni ambientaliste tuonavano contro gli allevamenti ittici. Negli ultimi anni le cose stanno cambiando, quanto meno in Italia e in Europa, e anche le associazioni ambientaliste si stanno ricredendo, grazie anche all'acquacoltura rigenerativa. «La normativa UE è tra le più stringenti per quanto riguarda la produzione agroalimentare e nello specifico l'allevamento ittico, toccando molti punti quali ambiente, come allocazione e parametri di emissione – spiega Andrea Fabris, direttore dell'API, Associazione Piscicoltori Italiani – e ancora sanità e sicurezza alimentare, benessere animale, sicurezza dei lavoratori, sostenibilità socio-economica, tanto per citarne alcuni».

Il nostro Paese ha 800 siti produttivi tra allevamenti in acque dolci, mare e lagune, concentrati per il 60% al nord, il 15% al centro e il 25% al sud. La produzione 2023 ha superato le 51mila tonnellate per un valore di oltre 400 milioni di euro (esclusi i molluschi). Vengono allevate 25 specie ittiche, soprattutto trota, al primo posto con 30.150 tonnellate, seguita da orata e spigola. Una produzione che però non riesce a soddisfare la domanda interna. «Siamo il più grande mercato al consumo europeo e mondiale di prodotti ittici, 30 chili pro capite – fa il punto Andrea Fabris – ma la produzione di spigole e orate a malapena a soddisfa il 20% della richiesta nazionale». Questo è dovuto a problematiche bu-

rocratiche, spiega Fabris. «A fronte di oltre 8.000 chilometri di coste attualmente sono attive solo 20 concessioni off-shore per allevamenti in mare. Servono più spazi per l'acquacoltura. E sarebbe importante l'obbligo anche per i ristoranti di dichiarare l'origine del pesce: l'80% di orate e spigole portate in tavola è di provenienza estera». Abbiamo già affrontato i modi per scegliere il pesce fresco catturato in mare aperto... Come scegliere dunque il pesce più "giusto"? E come riconoscere il migliore pesce allevato?

In primis, il pesce allevato non presenta il rischio di anisakis. Poi, ha meno scarti, mentre nella pesca in mare il 50% di quanto finisce nelle reti è inutilizzabile (piccolo, rovinato, inutilizzabile). Il controllo della produzione (nelle realtà virtuose di acquacoltura) è integrale. Inoltre, stando a studi universitari, il pesce allevato non contiene contaminanti (non più di quelli del pesce di cattura).

Si allevano le specie più richieste. E si allevano anche pesci che non esistono più in natura. Insomma, tra tutti i sistemi di allevamento animale (polli, maiali, bovini) l'acquacoltura sembra quello con la più bassa impronta ambientale per uso di risorse (acqua, suolo, energia). Il pairing con gli altri animali allevati per produrre un chilo di carne: 3,3 kg di CO2 contro i 40 kg dei bovini, 8,3 litri d'acqua contro i 29.300 litri per i maiali.

*(Articolo e immagini da Il Gambero Rosso
<https://www.gamberorosso.it/notizie/allevamenti-sostenibili/>)*



FROLLATURA, L'ESTREMO CHE DIVENTA NOVITÀ E RILANCIA SAPORI DEL PESCE TUTTI DA SCOPRIRE

Stagionare grossi tranci di pesce per proporre nuove quanto coinvolgenti ricette di cucina, per una cucina che senza tempo

La freschezza, guizzante, è la caratteristica prioritaria di ogni trota ASTRO allevata nelle acque cristalline del Trentino. Pesce sinonimo per un consumo immediato, sicuro, facile da cucinare, ideale per variegati pasti, come cibo quotidiano o per qualche manicaretto sfizioso.

La cucina più creativa - e sperimentale - esplora però altre frontiere, decisamente inconsuete. Come quello di frollare il pesce, con una tecnica solitamente riservata alla carne bovina o di maiale.

Istrionici cuochi stanno convincendo schiere di operatori a cimentarsi con la frollatura del pesce, solitamente tranci di grossa pezzatura, anche se non mancano ardite applicazioni al pescato di modeste dimensioni.

Come per la carne, la frollatura del pesce si attua ponendolo in capienti frigoriferi appeso per la coda, fatto asciugare per qualche giorno, pure per qualche settimana, fino a giungere ad estreme procedure mensili. Ma come nasce questa incon-



sueta tecnica di conservazione?

E' stata proposta in Australia, una decina d'anni fa, da un cuoco, Josh Niland, gestore di una pescheria e indomito sperimentatore gastronomico. Scatenando reazioni contrastanti, ma in gran parte propositive. Al punto di dar vita ad uno speciale Club del pesce frollato, con una miriade di cuochi sparpagliati in ogni continente. Subito alcune importanti precisazioni.

La tipologia del pesce deve essere di dovute proporzioni, con un peso minimo attorno ai 7 chilogrammi, in quanto la frollatura incide notevolmente causando una drastica perdita del liquido, fino al 30%, in base al tempo di conservazione in appositi frigo. Dunque pesci come tonno rosso, pesce spada su tutti. Pure certi rombi, ricciole, spigole. Con una dovuta indispensabile constatazione: il pesce frollato non emana alcun odore, proprio perché frollandosi perde liquidi. L'olezzo tipico del pesce, specialmente di mare, è dovuto all'acqua trattenuta dalla carne, dal sale marino, dal mix con sangue ed interiora. Il pesce destinato alla 'stagionatura' viene eviscerato (è il sangue che porta al deterioramento) pulito con maestria, ma non deve però assolutamente toccare l'acqua dolce, perché è quella che trasmette batteri, modifica la consistenza e carattere della carne.

I frigoriferi determinano il livello qualitativo della maturazione dei pesci. Devono essere perfettamente funzionanti, temperatura costante attorno ai 3°, il freddo regolato da computer, per poi stabilire grado di ventilazione, umidità, pure l'ozono per metro cubo, sfruttato come

battericida. Tutti questi accorgimenti per giungere alla frollatura, con il pesce che diventa di una più tenera consistenza. In quanto vengono scomposte le varie particelle, molecole, le varie catene proteiche, di carboidrati, di grassi. Quindi nell'evoluzione c'è una semplificazione della struttura muscolare. E il sapore? Il vero sapore probabilmente si percepisce proprio grazie alla frollatura, perché rispetto a quello appena pescato acquisisce un ventaglio di altre sfumature organolettiche, curiose quanto appaganti. Saperi complessi, croccantezza della carne, più saporito e sapido, con note gustative che richiamano la nocciola tostata, arachidi, con timbri da frutta candita.

Il pesce frollato ha un'ottima resa sia da crudo che da cotto e gli chef esperti di questa tecnica lo servono come piatto principale o ingrediente di accompagnamento. Senza nessuna ricetta prestabilita. Arrostito sulle braci, abbinato a verdure, in guazzetto, accostato ad asparagi o altri ingredienti aromatici. La complessità di sapori, permette agli chef di presentarlo anche in modo semplice per far gustare a pieno la materia prima, servito come Carpaccio, olio extravergine, limone e erbe fragranti.



TOERGGELLEN, IL GIROVAGAR PER MASI TRA VINO NUOVO E CASTAGNE

*È il rito altoatesino
che precede la
stagione invernale,
gustando nelle locande
dei masi vinicoli il
mosto, castagne, speck
e pietanze nostrane*

Sono sparpagliati su tutto il territorio, migliaia di case contadine che rendono indimenticabile il paesaggio dolomitico. Masi, minuscole aziende agricole vocate all'autarchia, luoghi talmente isolati dal contesto socio urbano che dovevano essere in grado di produrre in proprio il più possibile. Per sopravvivere, per curare la montagna stessa. In Alto Adige i masi prettamente rurali si chiamano Buschenschank e Hofschank, archetipi di un'agricoltura montana unica nel suo genere. Specialmente i primi, quelli deputati al vino. Dove vengono proposti piatti semplici, gustosi, con ingredienti di autentica produzione propria.

Nei Buschenschank, solo verso l'autunno, dopo la vendemmia, si può "far Törggelen", vale a dire girovagare per i masi vinicoli assaggiando il mosto, il Nuien, mangiando castagne arrostiti, gustando grosse fette di speck e altre pietanze nostrane. Törggelen, dal latino torcolum, è una festa dedicata alla vendemmia, alla gioiosa bramosia di gustare il vino nuovo, ancora in fermentazione.

La tradizione dei "Buschenschank" nacque nel Medioevo quando i signori feudali e i principi conferirono ai contadini il diritto di pigliare l'uva e di imbottigliare e vendere una parte del vino prodotto. Il simbolo delle osterie contadine era una frasca, il "Buschen", appeso



sopra il portone d'entrata che indicava all'ospite che la "Stube" o la cantina erano aperte. Questo segno distingueva i "Buschenschank" dalle altre locande e taverne che erano considerate locali pubblici con l'obbligo di appendere un cartello fisso ed accogliere ospiti tutto l'anno.

I "Buschenschank" invece di solito rimanevano aperti da fine aprile (festa di San Giorgio) a fine settembre (festa di San Michele) senza l'obbligo di apertura. In passato la tradizione dei "Buschenschank" non si sviluppò prevalentemente nelle vallate, ma nelle città.

Una prima regolamentazione è opera dell'Austria, con una legge del 1843 per agevolare i "Buschenschank", però con il passaggio dell'Alto Adige all'Italia i "Buschenschank" sudtirolesi diminuirono a causa di una legislazione meno favorevole. Grazie al rilancio del turismo e alla crescente popolarità del "Törggelen" negli anni '60 e '70, la cultura dei "Buschenschank" rinacque e il numero degli esercizi - soprattutto nelle zone vitivinicole - aumentò notevolmente, tanto che la Provincia Autonoma di Bolzano decise di regolare le attività di questo settore.

Così 'far Toerggelen' è anche il modo per scoprire la tipologia di vino legata all'ambito dell'escursione. Basta far attenzione alle proposte autenticamente 'di territorio'. A partire dal vitigno Schiava, vite a bacca rossa che in Alto Adige è sinonimo di schietta franchezza contadina. Varietà autoctona, uva destinata al rosso di pronta beva Lago Caldaro-Kalterer doc.

Masi dove vino e cibo contadino vengono proposti tutto l'anno, riservando però al 'Suser' - come viene chiamato il mosto in fermentazione - grande attenzione. Con pietanze altrettanto tipiche, dai salumi e speck alle omelette con marmellata e ovviamente caldarroste, carni di maiale e formaggi sudtirolesi. È una zona base ideale nell'intraprendere gite tra i vigneti, visitare il Museo del Vino, girovagare per le tante cantine di Cal-

daro. Dove gustare pure bevande 'alcol free', tutta una serie di succhi di frutta, mela e sambuco in particolare. Poco lontano da Merano, verso la Val Venosta, immersi nei vigneti, sono segnalati storiche residenze contadine, archetipi rurali dove gustare Schlutzer, i ravioloni con spinaci, diversi tipi di canederli e ovviamente tutta una serie di salumi fatti in casa.

Trovi masi citati in mappe catastali datate 1135, come uno dei primi insediamenti sulla collina che sovrasta Bolzano, verso San Genesio.

Poi il fascino delle case sul Renon, subito sopra la città, tra vigneti di uve Schiava e Lagrein, quelle che assieme formano il rosso Santa Maddalena.

Se amate i vini bianchi, ecco i masi del Traminer, Sauvignon, Kerner, Sylvaner, Riesling e Mueller Thurgau, vitigni a bacca bianca per vini aromatici quanto eleganti, quelli che hanno reso famosa la produzione enologica altoatesina.

Termeno e il Traminer, ma anche Terlano con i suoi portentosi vini bianchi.

Lasciando il fondovalle, spingendoci verso nord, stando a Bressanone per bere Kerner, Sylvaner e Traminer proposti abbinati a piatti tipici, dai Blatten - una sorta di frittelle - con crauti. Sostare magari dopo una passeggiata sul cosiddetto "sentiero delle castagne", vicino Bressanone, dove ancora si coltiva il rosso Portoghese e lo Zweigelt, vitigni rari e diffusi verso la val Isarco.

L'ospitalità è cordiale quanto genuina la cucina: speck, zuppe d'orzo o di gran saraceno, minestra di trippa, canederli agli spinaci o con rape rosse, carni di maiale di propria produzione. In cantina, vini bianchi del posto, Kerner compreso.

Itinerari nel rispetto dell'originalità della proposta gastronomica, nel rispetto delle genti di montagna. E delle loro consuetudini culturali. Basate su saperi inconfondibili. Proprio come i vini legati alle peculiarità di questo ambito dolomitico.

Filetto di trota ASTRO marinata

Istrionico quanto accattivante, una simpatia che nei suoi piatti esprime gioia e altrettanta golosità. Il cuoco è Chris Oberhammer, chef di Dobbiaco, recentemente protagonista degli eventi culinari più importanti del Trentino: quelli di Autumnus. Assieme ad una pattuglia di cuochi stellati ha trasformato ogni appuntamento gastronomico in un evento spettacolare quanto entusiasmante. Proponendo tra le tante sfizioserie un Filetto di trota bianca ASTRO, fatta marinare per 12 ore, dunque pesce senza alcun 'passaggio' in padella sul fuoco.

Il tutto servito con finocchietto selvatico, mousse di tarassaco e una salsa decisamente insolita come abbinamento: con formaggio di malga di lunga stagionatura. Completando la preparazione con alcune altre erbe spontanee e guarnendo il filetto con uova di trota, di salmerino e pure alcune di caviale. Un tripudio sensoriale che ha emozionato la schiera di gourmet di Autumnus e reso onore ad un cuoco che. A Dobbiaco, nel suo Tilia, ama cucinare 'tutto da solo', servendo i piatti in un ambiente popolato di sculture che lo stesso chef realizza in ferro e acciaio, vivrete un'esperienza per nulla banale e sempre ben risolta.

La scuola francese di Chris Oberhammer, allievo di Ducasse, traspare in molti piatti, a cominciare dalla centralità dell'impiattamento, dove converge tutta l'essenza della sua cucina. Alla profondità dei fondi corrisponde una sempre più leggiadra scelta di decò vegetali raccolti dai contadini e nelle selve circostanti: la crema di insalata con panna acida e caviale; il tortino di polenta con uovo poché e formaggio graukäse, solo per citarne un paio cui aggiungiamo grati la coda di bue con finferli, crostini e il suo brodo. E l'immane Filetto di trota marinata.



Chris Oberhammer

Classe 1973, atleta e cuoco.

Si è formato tra Belgio e Principato di Monaco, prima di rientrare alle pendici delle sue montagne nate, le Dolomiti, precisamente a Dobbiaco, Bolzano.

Il suo Tilia Restaurant a Dobbiaco è stella Miche-

lin dal 2007. Chris non ha una brigata: "one man". In cucina è infatti da solo; mentre in sala è affiancato dalla compagna sommelier e idro-sommelier Anita Mancini. La sua è una "cucina creativa di montagna": al cuore territorio, persone, qualità dei prodotti locali.

Chris è il fondatore e patron del Dolomiti Gourmetfestival, giunto ormai alla sua decima edizione, e del progetto MONS nato con l'obiettivo di valorizzare le economie locali, le gastronomie regionali e i prodotti dei contadini.

Se perdiamo la cultura e le tradizioni culinarie, che sono modellate dal ciclo delle stagioni in montagna, perdiamo tutti qualcosa di inestimabile valore.

GUIZZI DI GUSTO

Salmerino in terrina

Ingredienti:

salmerino ASTRO
fette di zucca
salvia
rosmarino
aglio
olio evo
sale
pepe

Esecuzione:

procuratevi una terrina, adagiate i filetti di salmerino ASTRO su un letto di rosmarino e salvia, affiancatevi le fette di zucca e condite il tutto con olio, aglio, pepe e sale. Cuocete in forno per 30 minuti più 10 a forno spento. Buon autunno a tutti !



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, mettendoci il cuore più che la tecnica, anche se ogni sua proposta culinaria – rigidamente ‘alla portata di tutti’ – è studiata, elaborata e davvero da assaggiare.



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

WWW.ALLER-AQUA.IT



**GUARDA AL FUTURO
CRESCI CON NOI**



**MATERIE PRIME
SELEZIONATE
E CONTROLLATE**
utilizzate entro poche
ore dall'arrivo,
garantiscono freschezza
e qualità costante nel tempo.



**PERSONALIZZAZIONE
DEI PRODOTTI**
e delle proposte nutrizionali,
per calarle in modo discreto
ma efficace nelle singole
realità produttive.



**UN SERVIZIO TECNICO
SPECIALIZZATO**
in nutrizione, gestione economica
e consulenza agronomica.
Un'assistenza tecnica e veterinaria
sempre a disposizione.



**LOGISTICA, IL DOVE
NON È UN PROBLEMA:**
con 220 automezzi effettuiamo
650 consegne al giorno
e serviamo 7.000 clienti
ogni anno, sempre on time.





nuterraTM

Il nostro programma di Sostenibilità

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