

Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



1
2025

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



SOMMARIO



Guizzo trentino

01 | 2025

Reg. Trib. Trento nr. 545 del 13.06.1987

Direttore responsabile:
Diego Coller

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

www.troteastro.it

Seguici    [troteastro](#)

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

Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini
Francesca Pedrini
Leone Chistè

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

Leggila anche online:
www.troteastro.it/guizzotrentino

5 Editoriale

MONDO ASTRO

- 6 Una sigla per la sicurezza alimentare trentina
- 7 Opportunità internazionali per le cooperative
- 8 La campagna in città per una Mostra rurale che celebra anche la trotecoltura
- 10 Vinitaly kermesse enologica che onora pure il pesce
- 12 Donne e cooperazione per rilanciare le eccellenze alimentari
- 14 Le Dolomiti: non un confine, ma una porta verso il mondo

AMBIENTE

- 16 Gestire la risorsa acqua per garantire il futuro delle comunità
- 18 I ghiacciai, giganti fragili a rischio d'estinzione

ALIMENTAZIONE

- 20 Sussidiari di cucina custodi di ricette tradizionali contro le falsità
- 22 Davide Zambelli, giovane cuoco solandro che spopola su internet

LE STELLE DEL GUSTO

- 26 Pattinaggio e bollicine per preparare le Olimpiadi bianche
- 28 A tavola con Guizzi di gusto

CULTURA

- 30 Marisa Mascher, acquarellista

Guizzo trentino



Astro. Una storia vera,
di pesci felici e acque pulite
di ritmi montani e cibi che fanno bene,
perchè sani, nutrienti, leggeri e sostenibili.

**Uniche trote I.G.P. d'Italia e
con marchio Qualità Trentino.**

www.troteastro.it



**TROTE E SALMERINI ALPINI
BUONI, SANI E TRENTINI.**

Editoriale

di Diego Coller
Direttore ASTRO



Ventate gustose in questa primavera, nonostante il comparto agroalimentare europeo sia alle prese con questioni legate a dazi americani e l'altalenante costo delle materie prime, causato ancora dalle ripercussioni scatenate dal conflitto bellico russo-ucraino, ma anche da cambiamenti climatici e rapporti del commercio internazionale. Tra le Dolomiti la situazione è comunque propositiva, specialmente per quanto riguarda un settore iconico come l'acquacoltura.

ASTRO continua a potenziare la sicura rete dei suoi soci allevatori, trotecoltori montani, custodi di un patrimonio ittico di rara suggestione e difensori di un habitat trentino vocato all'ecosostenibilità.

I riscontri sono tangibili: basta semplicemente assaggiare le nostre specialità, produzioni garantite, salubri per antonomasia. Così l'acquacoltura si trasforma in stimolo per scoprire nuove peculiarità alimentari, approfondire informazioni sull'importanza di un bene collettivo come l'acqua.

In questo numero potrete davvero compiere un sincero viaggio sensoriale scandito dalla specificità dell'itticoltura dolomitica. Proposte tra fiere, mostre agroalimentari, ma anche curiosità, ricette a base di pesce d'acqua dolce e tutta una serie di citazioni scientifiche e culturali che aiutano a distinguere la sana identità del cibo.

Senza mai dimenticare il rispetto per quanti curano il territorio trentino, parte integrante di un patrimonio agroalimentare italiano che nel 2024 ha raggiunto un valore record di quasi 70 miliardi di euro di export, di cui circa 8 miliardi (oltre l'11%) destinati al mercato statunitense. Ecco giustificata la diffusa preoccupazione sull'imposizione di dazi Made in USA.

La trotecoltura trentina fortunatamente guizza in acque cristalline, consentendo produzioni decisamente 'a km zero' e dunque di facile e immediato consumo.

Primavera è anche tempo di Pasqua. Un augurio da tutti noi di ASTRO.



UNA SIGLA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE TRENTINA



*Certificazioni a
garanzia della qualità
di tutta la filiera
alimentare per essere
vincenti sui nuovi
mercati. Garantendo
affidabilità e sicurezza
per tutti i consumatori*

Da sempre, in O.P. ASTRO crediamo che la qualità dei nostri prodotti sia il cuore del nostro successo. Ecco perché abbiamo deciso di alzare ulteriormente l'asticella ed ottenere la certificazione FSSC 22000: un riconoscimento internazionale che incarna il nostro impegno per la sicurezza alimentare ed il rispetto di standard elevati lungo tutta la filiera produttiva.

Che cos'è la certificazione FSSC 22000?

Si tratta di uno schema di certificazione per la sicurezza alimentare riconosciuto a livello globale. Lo schema è basato sulla norma ISO 22000 e su specifici requisiti per il settore alimentare, aiuta le aziende come la nostra a gestire e prevenire i rischi legati alla sicurezza alimentare, garantendo ai consumatori prodotti sicuri e di qualità.

Perché O.P. ASTRO ha scelto FSSC 22000?

Nel mercato di oggi, la fiducia di chi sceglie i nostri prodotti è fondamentale. Ecco perché abbiamo deciso di ottenere questa certificazione:

- più sicurezza e trasparenza: un sistema certificato significa garanzia di qualità e controlli rigorosi lungo tutta la filiera;
- accesso a nuovi mercati: sempre più distributori e retailer richiedono certificazioni di alto livello per collaborare con i



fornitori;

- miglioramento continuo: ci permette di aggiornare costantemente le nostre pratiche per garantire il massimo della sicurezza alimentare.

Cosa cambia per i clienti?

Per i nostri clienti e partner, questa certificazione significa ancora più sicurezza e affidabilità. I nostri prodotti sono realizzati con processi controllati, seguendo le migliori pratiche di igiene e sicurezza. In altre parole: la garanzia che quando scegliete O.P. ASTRO, scegliete qualità e fiducia.

Uno sguardo al futuro

Per noi di O.P. ASTRO, la FSSC 22000 oltre ad essere un importante traguardo è anche un punto d'inizio! Continueremo a investire in innovazione e miglioramento per offrire prodotti sempre più sicuri, sostenibili e all'avanguardia. Il nostro obiettivo? Portare sulle vostre tavole il meglio che il Trentino ha da offrire, con la certezza di un prodotto controllato e di alta qualità.

(Ufficio Qualità di OP ASTRO)

OPPORTUNITÀ INTERNAZIONALI PER LE COOPERATIVE

Presentate nel corso di un evento organizzato dalla Federazione Trentina della Cooperazione, le strategie e gli strumenti messi a disposizione dall'ente pubblico provinciale a sostegno delle imprese che vogliono allargare i propri mercati all'estero.

Dal racconto diretto delle imprese ai nuovi progetti dedicati all'estero, l'evento ha mostrato come anche le cooperative possano guardare oltreconfine. Grazie al supporto del sistema Trentino, l'internazionalizzazione diventa un percorso accessibile e strategico per crescere, innovare e creare nuove opportunità di sviluppo. Un'occasione per riflettere sul futuro e aprirsi a nuovi mercati con strumenti concreti e visione condivisa.

Piergiorgio Forti, Responsabile Commerciale di Astro, ha espresso apprezzamento per l'impegno della Provincia

autonoma di Trento e di Trentino Sviluppo, volto a sostenere le imprese in un percorso di apertura e di approccio ai mercati internazionali, e ha ringraziato la Cooperazione Trentina per il prezioso sostegno al mondo cooperativo. Gli strumenti disponibili, ha rimarcato Forti, sono molti e importanti. Ha quindi espresso compiacimento per il percorso di International assessment intrapreso con Trentino Sviluppo, e i primi passi già percorsi verso i mercati più vicini e promettenti per Astro, come Svizzera, Austria e Germania.



LA CAMPAGNA IN CITTÀ PER UNA MOSTRA RURALE CHE CELEBRA ANCHE LA TROTICOLTURA

La tradizionale 'Fiera di San Giuseppe' di Trento sancisce l'avvio della primavera e stimola a scoprire le golosità alimentari del Trentino. Trote comprese

È la campagna che occupa la città, trasformando Trento in un grande arena rurale, tra piante floreali, esposizioni di specialità agroalimentari, con momenti di degustazione e scambi culturali legate alla terra. E non solo.

Fiera dedicata a San Giuseppe e che secondo consuetudine coincide un po' con l'arrivo della primavera. La tradizione da 78 anni si rinnova non è smentita neppure in questo marzo 2025: oltre 100 gli espositori, decine i momenti di approfondimento, i workshop, dalla cagliatura del latte alla degustazione dei vini. Con uno stand tutto dedicato all'acquacoltura, dove schiere di visitatori hanno potuto vedere le produzioni di ASTRO e fermarsi per una simpatica degustazione. Tra consigli e suggerimenti per meglio abbinare leccornie a base di trota o salmerino alpino con le altre specialità agroalimentari presenti nello spazio di Fiere Trento. Dove ha trovato sistemazione anche la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con le sue proposte legate alla scoperta della cultura enogastronomica del territorio.



Le particolari attività pensate per questi due giorni spaziano dalle degustazioni guidate ai racconti d'autore, fino ad una serie di anteprime esclusive, che hanno animato un'area ampia e rinnovata: 100 metri quadrati per dare spazio alle diverse anime dell'enologia trentina, tra banchi d'assaggio permanenti – con la preziosa presenza di una selezione di produttori e il servizio a cura di ONAV Trento –, laboratori aperti a tutti e il percorso di degustazioni guidate denominato “Il Trentino nel calice”,

dedicato alla scoperta dei vini più rappresentativi del territorio.

Il tutto in sinergia con lo stand di ASTRO sistemato nella medesima area espositiva.

Così anche lo spazio riservato alla trotecola trentina è diventato il luogo di incontro tra tanti attori diversi, un ideale crocevia per lavorare fianco a fianco con il comune intento di promuovere la cultura di prodotto.





VINITALY KERMESSE ENOLOGICA CHE ONORA PURE IL PESCE

Connubio stimolante tra vino e acquacoltura, tra eventi allestiti dall'Associazione Piscicoltori Italiani, rilanciando il gusto con la tradizionale biodiversità

Vinitaly non è solo vino! La kermesse veronese del buon bere internazionale ha appena chiuso i battenti con 97.000 presenze complessive, di cui oltre 32.000 internazionali da oltre 130 nazioni (+7% rispetto al 2024). In particolare, aumentano gli operatori da USA (+5%), Germania (+5%) e Regno Unito (+30%), mercati chiave per l'export vinicolo, mentre si registra una flessione dalla Cina (-20%).

Il padiglione 3, interamente dedicato al Trentino, ha ospitato 44 aziende vitivinicole, cui si aggiungono altre 14 realtà trentine presenti in fiera, ittacoltura compresa.

Una proposta che ha unito qualità, identità e visione futura, grazie anche alla collaborazione con la Provincia Autonoma di Trento, Trentino Marketing e la presenza articolata di tutte le strutture promozionali riferite alle produzioni tipiche. Tra queste pure il comparto dell'acquacoltura.

Una partecipazione forte, strutturata e sinergica, coordinata dal Consorzio Vini, con spazi riservati ai prodotti tipici, territoriali e - novità - all'enoturismo.

All'interno dello spazio istituzionale, buyer e stampa di settore hanno potuto vivere esperienze immersive tra degustazioni di vini autoctoni – Marzemino, Teroldego Rotaliano, Müller Thurgau, Nosiola e Vino



Santo – abbinate a eccellenze gastronomiche decisamente trentini. Accattivanti riscontri per gli abbinamenti con le specialità ASTRO, in particolare la gustosità delle trote e dei filetti affumicati di salmerino, una leccornia proposta in anteprima.

Il connubio vino-acquacoltura è stato inoltre al centro di un evento speciale allestito dall' Associazione Piscicoltori Italiani (API), che in uno spazio di Vinitaly si è raccontata tra biodiversità, gusto e innovazione.

Le degustazioni guidate, pensate come momenti di formazione e promozione, hanno raccontato una filiera ricca di biodiversità, con oltre 25 specie allevate in ambienti differenti: un unicum in Europa. E anche in questa occasione, grande interesse ha suscitato la degustazione dei filetti affumicati a freddo di carpione del Garda, simbolo perfetto di equilibrio tra consuetudini lacustri e nuove strategie commerciali.

Il carpione è una delle specie più pregiate, a rischio di estinzione, Grazie all'impegno degli acquacoltori trentini oggi possiamo riportarlo sulle tavole in una veste

innovativa, senza perdere la sua intrinseca identità - ha ribadito Matteo Leonardi, Presidente API. La particolarità del carpione è stata abbinata a quella del salmerino dolomitico (*Salvelinus alpinus*) specie unica nel suo genere per la capacità di sopravvivere nei laghetti glaciali oltre i 2000 metri. I visitatori hanno potuto assaggiare bocconcini marinati a base sia di salmerino che ovviamente di trota. Prodotti genuini, dal sapore delicatamente acidulo e da una soda consistenza e altrettanta fragranza gustativa.

La trota iridea ASTRO - presentata affumicata e reinterpretata in abbinamento a vini locali - ha ancora una volta confermato la sua versatilità e il crescente apprezzamento da parte di consumatori attenti al benessere e alla sostenibilità.

Confagricoltura ha inoltre proposto il caviale italiano, una produzione che raggiunge le 65 tonnellate annue, oltre l'85% delle quali destinate all'export. Produzione d'alta gamma degustata a Verona in un momento istituzionale di rilievo, con la partecipazione del Ministro Francesco Lollobrigida, il Presidente di Confagricoltura Massimiliano

Giansanti e altri esponenti del settore ittico, l'economia blu del Paese.





DONNE E COOPERAZIONE PER RILANCIARE LE ECCELLENZE ALIMENTARI



DONNEINCOOPERAZIONE

*Un simbolico viaggio
tra cinque realtà
della cooperazione
trentina per conoscere
l'ambito produttivo e
il ruolo delle donne
nella trasformazione
agroalimentare*

Scoprire l'identità dei prodotti della miglior produzione agroalimentare trentina e farlo coinvolgendo anzitutto le protagoniste: le donne. Nasce da questo il ciclo d'incontri organizzato dall'Associazione Donne in Cooperazione, attuato per far conoscere le peculiarità enogastronomiche del Trentino, raccontate dalla voce delle donne.

Cinque realtà che rappresentano un punto di riferimento nel sistema agricolo locale, esempi di innovazione per l'interno comparto nazionale.

S'è parlato di piccoli frutti, di produzione di olio extravergine di oliva, di vino del nostro territorio, di produzione di formaggio, nonché di trottola di montagna.

Un prodotto per ogni cooperativa di riferimento, per conoscere ambito produttivo, le caratteristiche peculiari di ogni lavorazione e ascoltare la testimonianza di donne impegnate in un comparto dove ancora la voce femminile è poco conosciuta.

Una degustazione ha completato ogni singolo incontro, per gustare e comprendere la qualità e le motivazioni valoriali.

Un 'viaggio alla scoperta delle eccellenze trentine' che si è concluso presso la sede di Astro Trote a Lavis, cooperativa che riuni-



sce i trotecoltori trentini.

Barbara Pellegrini, la Presidente, ha accompagnato la delegazione femminile all'interno dello stabilimento di lavorazione e confezionamento, spiegando come gli allevamenti siano tutti posti nelle immediate vicinanze dei nostri freschi torrenti in modo da consentire un continuo ricambio di acqua.

I pesci crescono secondo ritmi naturali, per questo la loro carne risulta più saporita e compatta; sono allevati con mangime appositamente studiato dal centro di ricerca tecnologica FEM che rispetta rigidi protocolli così da arrivare ad un prodotto finale assoluta qualità. L'azienda

da è stata presentata anche dal Responsabile di Qualità, Massimo Manfrini e dal Responsabile Commerciale Piergiorgio Forti. Il lavoro dei trotecoltori inizia al mattino molto presto, con la pesca del prodotto che viene trasportato al centro di lavorazione di Lavis, lavorato in giornata e immesso freschissimo nel mercato e nella grande distribuzione. Presente anche il direttore di Astro Diego Coller che ha spiegato come la richiesta di prodotti ittici, come la trota, sia in continuo aumento e rappresenta un'alternativa sana e sostenibile nell'alimentazione quotidiana di tutti noi. L'offerta di Astro Trote è molto varia e

spazia dal pesce fresco, al pesce affumicato, al pesce lavorato e già pronto per l'uso.

Questo ciclo di incontri ha incontrato il favore di un pubblico ampio, che ha manifestato grande apprezzamento per l'iniziativa. Un sentito ringraziamento va ai direttori, diretrici e presidenti che ci hanno dato la possibilità di visitare le loro cooperative. Un grazie particolare alle nostre testimoni per la loro disponibilità a raccontare le loro esperienze professionali, imprenditoriali competenti, appassionate, creative, fiore all'occhiello del nostro sistema produttivo.





LE DOLOMITI: NON UN CONFINE, MA UNA PORTA VERSO IL MONDO

Un viaggio che parte dalle radici delle Dolomiti per arrivare sulle tavole del mondo, portando con sé il gusto, la storia e la passione del Made in Italy

Le eccellenze enogastronomiche italiane, radicate nelle tradizioni delle valli dolomitiche, possono conquistare i mercati internazionali.

Attraverso storie di successo e strategie concrete, questi prodotti trovano un pubblico sempre più affamato di qualità e autenticità all'estero. L'opera di Davide Pedrolli, ideatore del brand DOLOMITA e autore di questo libro, dimostra come l'Italia, grazie alle sue ricchezze culturali e culinarie, possa aprire nuove strade per imprenditori locali, trasformando le tradizioni in opportunità globali.

Un viaggio che parte dalle radici delle Dolomiti per arrivare sulle tavole del mondo, portando con sé il gusto, la storia e la passione del Made in Italy.

All'interno di queste vallate trentine trovano il loro habitat ideale anche le trote del Trentino IGP e i salmerini alpini del Trento IGP, un autentico orgoglio della nostra realtà, un tesoro enogastronomico che va veicolato anche sui mercati esteri. Per quanto possa essere piuttosto difficoltoso pensare di poter esportare lontano prodotti che per la loro natura sono freschissimi, non è certo preclusa la possibilità di fare conoscere ai tantissimi turisti esteri che giungono sulle nostre vette questi prodotti invidiabili, né tantomeno pensare di effettuare delle esportazioni mirate nei Paesi di prossimità e dove vi è anche una certa cultura e conoscenza delle trote, come Austria, Germania e Svizzera. Si tratta di Paesi ben collegati a noi, caratterizzati da eco-



nomie piuttosto virtuose e facilmente presidiabili anche dal punto di vista logistico. Sempre più sui banchi del pesce arrivano trote da Albania, Turchia e quindi va creata una opera di comunicazione e valorizzazione di questo nostro patrimonio. Abbiamo un territorio che rende la loro vita qui magnifica se comparata con altri territori. Oltre a veicolare il valore indubbio che le trote hanno per il nostro territorio va comunicato meglio il valore che c'è dietro a tutto questo senza dare nulla per scontato. Creare anche sinergie con altri consorzi può permettere di fare conoscere questo patrimonio in abbinamento con altri prodotti che siano vini che ben si sposano, oppure con altri consorzi di prodotti ittici provenienti da altri territori e che possano avere interesse ed intenzione di farsi conoscere sul mercato italiano. Parlo ad esempio del Consorzio dello Stoccafisso di Lofoten, che rappresenta la storica produzione ittica norvegese e che vede nell'Italia il primo mercato di sbocco del prodotto. DOLOM-ITA punta in primis a fare conoscere le eccellenze dolomitiche nel mercato scandinavo, un mercato molto curioso, molto dinamico, fortemente interessato a produzioni di valore, e caratterizzato da un pubblico di viaggiatori e grandi consumatori di pesce e fortemente interessati ai nostri prodotti di eccellenza. Molti

sono gli scandinavi che verranno a fine gennaio nelle Dolomiti per partecipare alla Marcialonga, la manifestazione di riferimento nel mondo dello sci nordico. Molte sono le similitudini tra popolazioni vichinghe e noi trentini, al di là del fatto della neve. Veniamo considerati come una popolazione molto seria, affidabile e con un potenziale enogastronomico tutto da scoprire. Tendenzialmente non abbiamo quantitativi enormi di prodotto da esportare, ma la nostra sfida è quella di creare un alto valore aggiunto di fare percepire il perché si deve spendere di più per comprare trentino. Sono territori ripidi, con condizioni climatiche estreme e difficili e che i consumatori stranieri vogliono conoscere e per le quali sono disposti a spendere. Talvolta invece ci si limita a vendere anzi a svendere non capendo l'enorme danno economico che si fa al nostro territorio. E' necessario creare una forte consapevolezza anche nei giovani nel grandissimo valore economico che certi prodotti in particolare hanno per il nostro incontaminato territorio. Fantastico vedere anche il fenomeno dei tanti appassionati di pesca che giungono da ogni dove in Trentino per poter vivere esperienze ittiche a cospetto delle Dolomiti. Abbiamo la fortuna di vivere in un Paradiso terrestre e non dobbiamo dimenticarci di preservarlo, comunicarlo

e valorizzarlo creando delle sane abitudini. Tra le varie attività del network di DOLOMITA vi è anche quella di garantire tramite il servizio di vigilanza, di verificare che il prodotto sia conforme alle normative di legge e che nei canali commerciali sia presente l'autentico prodotto conforme al disciplinare di produzione. In un Paese come il nostro, leader europeo e mondiale nel mondo delle indicazioni geografiche è necessario presidiare al rispetto delle stesse, succedendo talvolta che tra i banchi della gdo sbuchino denominazioni esistenti a cospetto di indicazioni geografiche delegittimate. Ci sono alcune indicazioni geografiche che la fanno da padrone come PARMIGIANO REGGIANO DOP, GRANA PADANO DOP, GORGONZOLA DOP, PROSCIUTTO DI PARMA DOP, e MOZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, ma ve ne sono tantissime altre che hanno un raggio d'azione molto limitato e quindi vi è bisogno di veicolare quanto più possibile l'esistenza della indicazione geografica TROTE DEL TRENTO IGP, la quale permetterà anche di sviluppare in futuro dei progetti con fondi europei, magari unendosi ad altre indicazioni geografiche per stimolare interesse e curiosità su un tesoro d'acqua dolce dolomitica, così deliziosa e così ancora tutta da scoprire.



GESTIRE LA RISORSA ACQUA PER GARANTIRE IL FUTURO DELLE COMUNITÀ

*L'urgenza di
attuare eventi
educativi per evitare
sprechi, migliorare
la depurazione,
tutelando le falde
acquifere a difesa
degli ecosistemi*

«C'è bisogno di più monitoraggio e meno inquinamento chimico». Non usa giri di parole la commissaria europea per l'ambiente Jessika Roswall quando si riferisce all'Italia in occasione della recente conferenza stampa per la presentazione dei rapporti sullo stato delle acque nell'Unione Europea. Un problema, quello delle risorse idriche che sarà destinato a cambiare la faccia del Vecchio Continente nei prossimi 100 anni a causa dell'aumento di siccità, inondazioni, desertificazione e del loro impatto devastante e che oggi conta meno del 40% dei corpi idrici superficiali con un buono stato ecologico. E se il 74% della Spagna risulta a rischio reale di desertificazione, il Belpaese non se la passa meglio, soprattutto per quanto riguarda la qualità e la gestione delle nostre risorse idriche. Dal 2018 l'Italia soffre di estati sempre più secche e calde, e negli ultimi anni questi problemi, già più noti nella parte meridionale del Paese, sono diventati un problema ricorrente anche nella parte settentrionale del Paese. L'Italia è considerata sempre più vulnerabile a gravi alluvioni, che hanno colpito regolarmente il Paese nell'ultimo decennio. Decisamente migliore la situazione in Trentino. Lo evidenzia il Piano di Tutela delle acque 2022-2027, con tutti i corpi idri-



ci e sotterranei attentamente controllati, in base pure ai cambiamenti climatici sulla risorsa idrica.

Ebbene, in Trentino a 377 fra fiumi e torrenti e ben 21 laghi, nonché a 22 corpi idrici, viene attribuito un giudizio di qualità, raggiunto attraverso una intensa attività di monitoraggio delle caratteristiche chimiche e biologiche delle acque. L'analisi degli impatti gravanti sui corpi idrici è stata effettuata con puntuali indagini territoriali, che hanno permesso fra le altre cose di individuare specifiche misure per raggiungere, laddove possibile, entro il 2027, lo stato di qualità "buono" nei corpi idrici di qua-

lità inferiore, conformemente a quanto stabilito dalle normative vigenti. Il Piano definisce quindi gli interventi di protezione e risanamento dei corpi idrici, e l'uso sostenibile dell'acqua, individuando le misure integrate di tutela qualitativa e quantitativa della risorsa, che assicurino la sua naturale autodepurazione e la sua capacità di sostenere comunità animali e vegetali il più possibile ampie e diversificate. Per evitare il deterioramento qualitativo idrico la Provincia di Trento ha selezionato 121 tra i 184 bacini principali presenti sul territorio provinciale, applicando tutta una serie di controlli in merito alla caratterizzazio-

ne geografica, amministrativa, idromorfologica e l'uso del suolo del territorio.

Tra le iniziative per gestire al meglio la 'risorsa acqua' - in una delle crisi più drammatiche degli ultimi decenni - sono in fase di attuazione una serie di eventi educativi per evitare sprechi, migliorando la depurazione delle acque, tutelando le falde acquifere con un continuo monitoraggio. Non per ultimo, potenziare la vigilanza sugli ecosistemi, difendendo l'oramai purtroppo inesorabile degrado dei ghiacciai alpini.



I GHIACCIAI, GIGANTI FRAGILI A RISCHIO D'ESTINZIONE



Il Mart e il Muse ospitano una rassegna fotografica di valenza internazionale, con le immagini catturate dal mitico fotografo brasiliano tra i più suggestivi ghiacciai

Trento e Rovereto simbolicamente compattate per contrastare il drammatico scioglimento dei ghiacciai più caratteristici al mondo. Due città, altrettanti musei, la scienza e la cultura, pure l'arte cinematografica e quella della fotografia, unite per salvare ghiacciai inesorabilmente devastati dal cambiamento climatico. Allestendo - è il caso di dire - una 'mostra liquida', tra le sale del Mart di Rovereto e il Muse di Trento, con una precisa propagine tra gli eventi dell'imminente Filmfestival della montagna 'Città di Trento e Bolzano'. Il tutto basato sulle straordinarie immagini di Sebastião Salgado, celeberrimo fotografo brasiliano, da tanti anni mirabile osservatore che denuncia e documenta l'inesorabile restrizione dei territori da millenni occupati dalla coltre ghiacciata.

Giganti fragili quanto monumentali, simboli ecologici di un habitat duramente contrastato.

Salgado presenta delle foto/gigantografie - alcune inedite, stampate per le rassegne trentine - per rispettare la stessa personalità



(Immagine © Sebastião Salgado)

del ghiaccio. Lo ha ribadito in un video collegamento all'anteprima della mostra. "Il ghiacciaio ha una sua precisa personalità, supportata da una enorme, gigantesca forza, in grado di movimentare ogni componente solido del territorio che occupa. Non ha un linguaggio umano, ovviamente, ma si muove, e si esprime. Diventando il termometro della Terra".

Parole precise riferite alle sue foto, immagini che fermano l'urlo di masse glaciali assolutamente spettacolari. Rese ancora più affascinanti dagli scatti fotografici, immagini rigorosamente in bianco e nero. 'Siamo in una fase drammatica - ha ulteriormente sottolineato il famoso fotoreporter - e molti di noi lo ignorano. Così uccidiamo la biodiversità dell'habitat in una competizione decisamente autolesionista. Non solo: ci esponiamo a problemi che nemmeno possiamo immaginare'.

La mostra si articola in due sedi, appunto tra Rovereto - con 50 foto esposte al Mart - e una decina di scatti posizionati in una sala allestita al Muse. Pure il manifesto dell'imminen-

te Trento Filmfestival ha l'immagine del ghiacciaio Kluane, nella sperduta riserva canadese. La rassegna cinematografica dedicherà un serie di documentari proprio sui 'ghiacciai che muoiono'.

Fotografie con fascinosi contrasti che catturano l'abbagliante scintillio, la maestosità dinamica delle forme glaciali di precise zone terrestri, dai poli antartici, sulle Ande, per poi soffermarsi tra le vette più alte al mondo o zone georgiane di un Caucaso ancora troppo dimenticato.

Il progetto espositivo è dotato di un ricco catalogo - curato da Contrasto, agenzia fotografica milanese di fama mondiale - che stampa in apertura alcune frasi di Primo Levi: 'E ci si sciolse il vigore nel petto - come quando si perde una speranza'. Ghiacciai come icone, da studiare per cercare ardite soluzioni di tutela. Da anni proprio al Muse di Trento opera un team glaciologico. Tante le azioni per cercare almeno di frenare l'erosione tra i ghiacciai dolomitici, Adamello in primis - comprendo d'estate la coltre ghiacciata con enormi teli. Le prospettive

rimangono comunque nefaste: tra qualche decennio il ghiaccio sarà solo nei ricordi. E probabilmente anche nelle foto di Salgado.

Le rassegne rimangono aperte al pubblico fino all'11 gennaio del prossimo anno.



SUSSIDIARI DI CUCINA CUSTODI DI RICETTE TRADIZIONALI CONTRO LE FALSITÀ



La cucina trentina e i suoi storici curatori a caccia di consuetudini alimentari da tramandare nel tempo e contro assurde falsità informative

I sussidiari di cucina tramandano ricette da madre in figlia, coinvolgendo gli studiosi dell'evoluzione del gusto alimentare in tante dissertazioni. Ponendo interrogativi sulle origini delle pratiche di cottura, sul ruolo delle materie prime, su come salvaguardare l'origine degli ingredienti, valorizzarli per soddisfare il palato.

Un tempo il cibo serviva solo per battere la fame. Adesso il cibo è ostentato all'inverosimile. Se nel Passato si mangiava per vivere, attualmente si vive per mangiare. Una tendenza che i gastronomi studiano con attenzione.

Il Trentino recupera ricettari dello storico Aldo Bertoluzza, negli anni '80 del secolo scorso protagonista di fortunate trasmissioni televisive regionali con le sue rubriche del 'Batedèl'. Personaggio iconico, scomparso nel 2007, sicuramente tra i più competenti gastronomi nazionali, al pari delle attuali autorità del settore, personaggi del calibro di Massimo Montanari e Alessandro Barbero, per non parlare di Carlo Petrini e la schiera di studiosi delle Università che si occupano dell'evoluzione el gusto.

Cucina come schietto guizzo d'invettiva, onorando le usanze delle genti di campagna, senza nulla togliere alla ricerca di pietanze soprafine bramate dalla nobiltà.

Le pubblicazioni sulla cucina contemporanea, le dissertazioni sul cibo e sulle tecniche di cucina sono decisamente 'overbooking'. Che fare per chiarire alcuni concetti sull'evoluzione e sulle radici della cucina italiana?



La domanda è stata posta anche ad Alessandro Barbero, il professore da tempo protagonista di trasmissioni culturali televisive e autore di saggi dove cibo e cultura diventano la medesima cosa.

Alla domanda della sovraesposizione gastronomica, il professor Barbero risponde con una precisa considerazione. Questa.

Certamente quando un argomento diventa molto di moda c'è un rischio di saturazione, è verissimo. Poi bisogna distinguere da ciò che è l'enorme successo popolare dei libri di cucina e delle trasmissioni televisive, comunque finché quel successo c'è vuol dire che il pubblico è disposto a digerirlo. Per noi storici, invece, il tema è ancora abbastanza una novità. Marc Bloch, già 90 anni fa in una lettera al suo collega Lucien Febvre scriveva che stava interessandosi al problema della... marmellata, ovvero da quando fosse nata l'idea della nonna che fa la marmellata in casa. Voglio dire che quella generazione di grandi storici degli anni Venti e Trenta aveva intuito che nel tema delle consuetudini alimentari c'era un grande argomento storico. Poi però c'è voluto del tempo, da noi prima di Massimo Montanari nessuno si era immaginato di studiare queste cose, quindi per noi storici c'è ancora tanto da fare.

Ma quando nasce la marmellata? La parola ha origini portoghesi e si basa sulla trasformazione delle

cotogne, e dal 2004 è in vigore una norma italiana per proteggere questa trasformazione. Che quando è a base di agrumi si definisce 'marmellata', mentre se l'ingrediente è diverso diventa una 'confettura'. Torniamo agli storici. Che prendono in considerazione l'origine della marmellata dalla coltivazione della barbabietola da zucchero, reso così facilmente reperibile e non ingrediente costosissimo, esotico, nel Medioevo considerato addirittura una spezia. Ecco come si collegano le pratiche alimentari domestiche e economia globale.

Mentre il mangiare e cucinare sono parte così importanti della nostra vita, le fonti medievali che abbiamo non sono così ricche su questi aspetti. Per avere un'idea di cosa mettevano in tavola quando si sedevano a tavola per un pranzo importante, magari in compagnia, siamo ancora costretti a cercare degli affreschi dell'ultima cena e io - ribadisce Barbero - negli affreschi dell'ultima cena, metà degli oggetti che vedo in tavola non capisco che cosa sono. Quindi bisogna ricostruire ancora pian piano da tanti indizi, lo stesso vale per la dimensione che nella società medievale è importantissima del fatto che gli uomini vivevano in un loro mondo e le donne in un altro. Mondi che si incrociavano a tanti livelli nell'intimità domestica, ma nel mondo pubblico no. E allora quando uno sceneggiatore di una

serie televisiva mette in scena un banchetto e fa vedere un uomo e una donna alternati molto probabilmente sbaglia in pieno. Sono tutte cose che non sono entrate nella nostra percezione collettiva, da indagare ancora.

Considerazioni storiche che rilanciano studi sull'origine e i legami culturali delle varie cucine di comunità altrettanto eterogenee. Come legarle al concetto di 'cucina regionale italiana'? Il professor Barbero è categorico.

La cucina nazionale italiana praticamente non esiste. E' presente solo nelle comunità italo americane! Dove mangiano spaghetti with meatballs e così gli americani stanziali credono che quella sia la cucina italiana. La nostra cucina non è univoca o unitaria; è un insieme di innumerevoli cucine.

Massimo Montanari sostiene che non sono definibili nemmeno come cucine regionali io credo che abbia ragione, salvo che il concetto stesso di regione è confuso. Perché le nostre regioni amministrative in qualche caso corrispondono effettivamente a dei tratti culturali e dialettali abbastanza precisi. In ogni modo ogni regione ha le sue specialità. Da scoprire per gustare la diversità di un patrimonio gastronomico unico al mondo.



DAVIDE ZAMBELLI, GIOVANE CUOCO SOLANDRO CHE SPOPOLA SU INTERNET

*Cucina in casa, a
Pellizzano, e conquista
l'attenzione su
vastissima scala di un
pubblico, proponendo
pietanze della
tradizione montanara
squisitamente trentina*

«Non ho mai cucinato in silenzio» è il motto di Davide Zambelli, giovane food creator trentino che, con le sue ricette semplici e veloci ha conquistato un ampio pubblico di giovani gourmet. Per lui la cucina è sempre stata convivialità, dalle prime preparazioni a casa dei nonni a quelle in famiglia: primo figlio di cinque, ha trovato in garage il suo spazio di tranquillità. E proprio da lì è iniziata la sua avventura che oggi raggiunge 400mila follower su Instagram e altrettanti suo YouTube. Il suo sogno futuro? Aprire un suo ristorante. Intanto, ha scritto un libro, *Un po' più su. La mia cucina di montagna* (per tutte le stagioni), dove racconta la sua passione in 80 ricette, dai canederli ai pizzoccheri, dal guiasch all'insalata di tarassaco, passando per le polpette di trota e patate al gelato fiordilatte, fieno e corteccia. Il fil rouge? La semplicità, come spiega lui stesso in questa intervista pubblicata dal Gambero Rosso.

Che tipo di cucina è quella di Davide Zambelli? Come spiegarla a chi non la conosce?

Una cucina molto semplice che arriva diritta al punto. Genuina con ingredienti facilmente reperibili. Direi anche giovane e facile da replicare. Una cucina amica che vuole andare incontro alle esigenze di tutti, anche di chi segue un regime alimentare alternativo.



C'è un messaggio che vorrebbe arrivasse attraverso i suoi piatti?

Mi piace l'idea che le persone possano percepire la natura ad ogni assaggio.

Un ingrediente che non manca quasi mai dalle sue preparazioni?

Direi il cumino dei prati che esalta la nota tirolese. È una spezia che si trova soprattutto nelle zone alpine e che, rispetto al cumino tradizionale, si presenta più erbaceo e meno intenso. Simile al finocchietto, mi piace metterlo sia nel gulasch, sia nel pane, ma anche nei dolci per dare delle note aromatiche.

Olio o burro?

Mi piacciono entrambi, ma probabilmente direi burro perché ci sono cresciuto. Soprattutto per i dolci.

Dolce preferito?

Adoro i dolci speziati, come i cinnamon rolls. In generale dolci non troppo cremosi, speziati, dove l'elemento burroso si senta in modo netto.

Dal suo libro si percepisce una grande passione

per le erbe di montagna. Da chi l'ha ereditata?

Da mia mamma, che mi ha insegnato come la natura possa essere assaporata non solo col palato ma anche attraverso la cosmesi: lei è specializzata in piante officinali. Mi piace l'idea che la gente, quando ne ha l'occasione, vada a fare la spesa nei prati.

Invece, da chi ha imparato a cucinare?

Ho imparato da mio nonno che, rimasto invalido, iniziò a dedicarsi ai lavori di casa, mentre nonna andava a spaccare la legna. La sua era una cucina che si discostava dalla cucina povera trentina. La domenica, quando andavo a trovalo, mi chiedeva di aiutarlo ai fornelli, soprattutto con i ravioli. All'inizio per me era una forzatura, ma a poco a poco fui io stesso a chiedergli di cucinare assieme.

E qual è il piatto che lo riporta a quel periodo?

Pasta fresca all'uovo, frutto delle frequentazioni del nonno con alcuni colleghi emiliani, ma ripiena di prodotti trentini, come luganega e formaggio grattugiato. Un misto di culture, quindi. Nonostante la mia famiglia fosse al 100% trentina, nonna in paese



veniva chiamata la tajarola (da tagliatella) perché mangiava la pasta fresca invece della tipica polenta delle nostre parti.

Lei abita ancora nel paesino?

Sì, un paesino di pochissimi abitanti in Val di Sole. Mi piace alternare la foga di interesse che può regalare la città alla vita in relax tra le montagne che mi regala quiete, serenità, relax... e le erbe aromatiche di cui sopra.

Nel suo percorso lavorativo, quanto deve alla Prova del Cuoco?

Dopo la Prova del cuoco ho capito che potevo portare la Tv a casa mia, attraverso Youtube. Così, unendo il gruzzoletto della vincita ai risparmi frutto del mio lavoro in vari ristoranti, ho allestito una piccola cucina televisiva in garage e sono partito con i video. Avevo bisogno di un posto adatto, dove stare tranquillo, anche perché a casa mia siamo in sette. All'inizio è stato difficile ingranare, ma a poco a poco i risultati sono arrivati, soprattutto nel periodo Covid.

Il garage c'è sempre?

Sì, anche se a poco a poco ho iniziato ad andare fuori per far vedere il paesaggio circostante. Il format attuale prevede che cucini all'interno per poi fare la spiegazione dei piatti in esterno: un mix tra comodità e fascino della natura.

C'è uno chef che ammiri in modo particolare o a cui ti ispiri per la tua cucina?

Mi piace molto Yotam Ottolenghi. Poi adoro Alessandro Gilmozzi perché lavora tanto con le erbe selvatiche e la natura.

Anche lei frequenta i grandi ristoranti?

Mi piace andarci per cogliere qualcosa, incuriosirmi, capire che direzione stanno prendendo. E, poi, mi piace portare quello che ho scoperto nei miei contenuti che siano social, video o ricette.

Quindi, il fine dining non è morto?

Quello che noto è che alcune cose stanno cambiando. La presentazione dei piatti è sempre più minimal e più pulita. Sono scomparse tutti quegli orpelli che una volta servivano solo ad arricchire il piatto. Probabilmente il cliente è stanco degli elementi troppo impegnativi che non servono davvero.

Visti il suo linguaggio e i suoi piatti semplici e diretti, se dovesse dare un consiglio ai grandi chef su come attirare i nuovi consumatori, cosa direbbe?

Addirittura un consiglio? Direi più sapore, meno scenografia. Le persone vogliono essere colpite dalla semplicità. Secondo me il "wow" dovrebbe arrivare non quando vedi il piatto, ma quando lo assaggi. Probabilmente il segreto è trovare il punto di equilibrio tra estremismo e semplicità. Un menu che ti stupisce, ma accompagnato dalla concretezza.

Un suo sogno-progetto futuro?

Mi piacerebbe pensare ad un locale tutto mio per far assaporare quello che faccio, un bistrot che sappia stupire con la semplicità, senza rinunciare alla parte dello show culinario. Devo capire se ha più senso portare la mia cucina fuori dal contesto della mia valle o restare in valle per portare la gente a scoprirla. Allo stesso tempo, però, non vorrei rinunciare alla parte della comunicazione sui social o in tv. Vedremo...

Ci stupisca con una ricetta veloce ed inclusiva.

Una bruschetta di montagna che richiama il mio territorio e che si rifà ad un abbinamento tradizionale: carne salada e fagioli. Al posto del pane, rosti di patate fritte per dare croccantezza. Sopra crema di fagioli cannellini al limone e scalogno. E al posto della carne salada, cavolo cappuccio croccante condito con citronella, olio, cumino e pepe nero. Un piatto che richiama il territorio in cui vivo ma che può essere mangiato anche da vegani e celiaci.



SPRING EDITION EDIZIONE PRIMAVERILE

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

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

Disponibile per trote, carpe, orate e spigole.

Senza alcun costo aggiuntivo!

Ulteriori
informazioni



PATTINAGGIO E BOLLICINE PER PREPARARE LE OLIMPIADI BIANCHE

*La forza, scatenata,
del pattinaggio più
adrenalinico - lo short
track - confortato
dalle suadenti
bollicine di uno
spumante altrettanto
indomito*

Veloci come pochissimi al mondo, talmente indomiti da rendere bollente anche il ghiaccio. Ed è proprio la spinta ghiacciata che abbinia due pattinatori trentini di fama mondiale all'indole dello spumante classico Trento Doc. Così i fratelli Pietro e Arianna Sighel - sul tracciato verso la competizione olimpionica di Milano-Cortina - saranno supportati da uno spumante classico di grande fascino: Maso Martis.

La forza, scatenata, del pattinaggio più adrenalinico - lo short track - confortato dalle suadenti bollicine di uno spumante altrettanto indomito.

Pietro e Arianna Sighel, pinetani Doc, hanno appena concluso una stagione da incorniciare. Solo per citarne alcuni: l'oro nella staffetta maschile, l'argento nei 1000m e il bronzo nei 1500m e 500 m di Pietro all'ISU World Tour a Milano così come il suo argento staffetta mista 2000m in Coppa del Mondo a Pechino e l'oro europeo nei 1000m; mentre Arianna ha conquistato tra gli altri anche l'oro agli Europei nella staffetta femminile 3000m e l'argento nei 500m - e ora li attende l'appuntamento con le Olimpiadi Milano-Cortina 2026.

Accanto ai due pattinatori nella loro "road to Milano-Cortina" ci sarà dunque anche Maso Martis, che dal 2022 sostiene i due atleti, e che per loro ha organizzato una festa di ringraziamento molto partecipata.

Un momento conviviale e un brindisi con le bollicine Trentodoc della maison Maso Martis, lo SlowTruck dell'oste Paolo Betti e i prodotti di Pastificio Felicetti, per festeggiare i successi raggiunti e trasmettere ai due fratelli trentini un grande incoraggiamento per la prossima avventura olimpica.

A unire Maso Martis ai fratelli Sighel è la grande passione per lo sport, e non uno sport qualsiasi ma proprio lo short track, di cui Roberta Giuriali e Antonio Stelzer, fondatori della cantina, sono grandi appassionati.

Sport, famiglia e territorio si intrecciano nella storia di Pietro e Arianna Sighel così come in quella della cantina di Martignano.

Maso Martis è nata dal coraggio di due giovani trentini, Roberta Giuriali e Antonio Stelzer, che più di 30 anni fa decisero di dedicar-

Le Stelle del Gusto



si esclusivamente alla produzione di Trentodoc e che hanno trasmesso la stessa passione alle figlie Alessandra e Maddalena oggi alla guida dell'azienda.

E di passione ereditata, da papà Roberto (campione di velocità su pista lunga), si tratta anche per Arianna e Pietro Sighel, che dal lago ghiacciato di Baselga di Piné sono arrivati alle piste più importanti del mondo. Eleganza, esplosività, equilibrio ed effervesienza, con questi aggettivi si possono descrivere le falcate dei fratelli Sighel sul ghiaccio dello short track ma anche le bollicine Trentodoc di Maso Martis: entrambi caratterizzati da stile unico e personalità inconfondibile da fuoriclasse, che richiede però molto impegno e dedizione.

«Una passione di famiglia, quella dei Sighel, che è molto simile a quella della nostra famiglia per la viticoltura. Anche noi ci alleniamo tutto l'anno per arrivare a una vendemmia perfetta. Come nello sport, ci sono alti e bassi, ma la costanza premia sempre. Il prodotto finale è per noi un po' come arrivare alle Olimpiadi per loro: tanti anni di sacrificio, dedizione e passione per raggiungere un traguardo ambizioso, e magari una medaglia d'oro...», spiega Alessandra Stelzer, alla guida di Maso Martis insieme alla sorella Maddalena.

«Per preparare le Olimpiadi ci sono quattro anni di preparazione atletica, lunghi e impegnativi, simili al lungo affinamento dei nostri vini che regala complessità sfaccettature aromatiche alle bollicine – racconta Roberta Giuriali –. La partnership con Pietro e Arianna Sighel è anzitutto il concretizzarsi di una grande passione sportiva ma allo stesso anche un modo per sostenere i talenti del Trentino e comunicare il nostro amore per il territorio dove ogni giorno lavoriamo per produrre vini di valore. Il nostro lavoro in vigna è come il loro allenamento, i concorsi internazionali a cui partecipiamo con i nostri Trentodoc possono essere paragonati alle competizioni mondiali sportive. Il sorpasso in curva di un pattinatore di short track è come il momento della sboccatura di una bottiglia di metodo classico. La vittoria corrisponde al brindisi... I nostri mondi si assomigliano molto, le sfide sono sempre avvincenti ma vale la pena affrontarle. Avere due atleti olimpici trentini in gara alle prossime Olimpiadi è un grande orgoglio e non possiamo far altro che sostenerli».

Maso Martis già dal 2022 sostiene i due giovani atleti, in una partnership che ha regalato grandi soddisfazioni, e lo farà anche alle prossime Olimpiadi Milano-Cortina 2026.

Le Stelle del Gusto

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

Trota salmonata marinata al cavolo rosso, agrumi e zucchero di canna

Ingredienti:

- 2 filetti di trota salmonata ASTRO
- 2 cavoli cappuccio rosso (circa 1,5 kg) tritati finemente con il cutter
- 1 kg di sale fino
- 500 g di zucchero di canna grezzo
- Scorza grattugiata di 2 arance bio
- Scorza grattugiata di 2 limoni bio
- (Facoltativo) 1 cucchiaino di pepe rosa in grani leggermente pestati
- (Facoltativo) Qualche rameetto di aneto fresco o finocchietto selvatico

Esecuzione:

1. In una grande bacinella, mescolare il cavolo tritato con il sale, lo zucchero, le scorze di agrumi, il pepe rosa (se usato) e l'aneto. Massaggiare bene il composto per favorire l'uscita dei liquidi naturali e amalgamare i sapori.
2. In una teglia o contenitore capiente, creare un primo strato del composto.
3. Adagiare i filetti di trota con la parte della carne rivolta verso l'alto.
4. Ricoprire interamente con il restante composto, premendo delicatamente per compattare.
5. Coprire con pellicola o un coperchio e lasciare marinare in frigorifero per 4-5 giorni, girando i filetti a metà del tempo per una marinatura uniforme.
6. Trascorso il tempo, sciacquare delicatamente sotto acqua fredda, asciugare con carta assorbente.
7. Affettare sottilmente e servire come antipasto o secondo piatto, accompagnato da pane nero, crème fraîche o insalate fresche.



Chef Donato Carmelo

Classe 1991, è uno chef con origini calabresi e formazione trentina. Dopo esperienze in cucine stellate in Italia e all'estero, arriva nel 2011 alla Casa del Vino della Vallagarina, dove cresce professionalmente fino a diventare il punto di riferimento. La sua cucina è autentica, creativa e radicata nella tradizione mediterranea, con grande attenzione alla materia prima e alla riduzione degli sprechi. Sempre in formazione, ha seguito diversi corsi di aggiornamento, l'ultimo sulla frollatura del pesce. Da oltre dieci anni è l'anima della cucina della Casa del Vino, con piatti che raccontano territorio, passione e identità.

GUIZZI DI GUSTO

Nido di riso con gemme di trota

Ingredienti:

- riso carnaroli
- asparagi verdi
- brodo vegetale
- uova di Trota ASTRO
- uova di quaglia

Esecuzione:

1. Tostare il riso, sfumare con poco vino bianco, versare brodo vegetale nel quale sian stati lessati gli asparagi.
2. Conservare alcune punte di asparago per la decorazione e il resto passarlo in un mixer per ridurlo in purè.
3. Aggiungere il tutto al riso ultimando la cottura.
4. Mantecare con burro di qualità.
5. Impiattare ponendo le preziose uova di trota sulla cupola del riso e decorare con gli ovetti di quaglia.



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.



MARISA MASCHER, ACQUARELLISTA

Da sempre affascinata dal mondo dell'Arte, da anni sono iscritta al Gruppo Arti Visive di Arco, partecipando e frequentando i corsi di disegno e pittura tenuti dai Maestri Renato Ischia, Ottavio Giacomazzi, Giuseppe Debiasi e al corso di affresco con la Maestra Maria Stoffella.

Successivamente partecipo al Gruppo Amici dell'Arte, frequentando il corso di acquarello tenuto dal Maestro Luigi Meregalli, che mi ha introdotto nel magico ed emozionante mondo del fluire dell'acqua e del colore.

Leggiadria e altrettanta fantasia, per opere che liberano i concetti di staticità. Disegni che guizzano sfruttando maestria e la precisa tecnica dell'acquarello. Specialmente quando il disegno è frutto di una meditata quanto intima ricerca. Che non cerca di stupire o di coinvolgere con roboanti, plateali elaborazioni pittoriche. La trasparenza diventa parte integrante, ossimoro di una 'concretezza liquida', opera che torna durevole, per sfidare tempi e modi visivi. Mantenendo la tradizionale leggerezza. Pennellate sobrie, trasparenze intercalate, fruttando il fluido del colore sciolto in acqua. Con il blu dell'acqua usato come filo conduttore, colore sinonimo di spiritualità e fiducia. Elementi ben definiti nelle opere della Mascher.



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.





nuterra™

Il nostro programma di Sostenibilità

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