

# Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



2  
2025

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



## SOMMARIO



### Guizzo trentino 02 | 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](http://www.troteastro.it)

Seguici troteastro

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

Coordinamento editoriale:  
Massimo Manfrini  
Francesca Pedrini  
Leone Chistè

Stampa:  
GRAFICHE DALPIAZ srl  
Ravina (Trento)

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

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

#### 5 Editoriale

#### MONDO ASTRO

- 6 Acquacoltura Trentina in crescita: ASTRO chiude il 2024 con un incremento di fatturato del 4%
- 10 La relazione della Presidente Barbara Pellegrini
- 12 OP ASTRO porta l'eccellenza dell'acquacoltura trentina nei più prestigiosi eventi nazionali e internazionali
- 14 Allevare per curare l'ecosistema. Il pesce a servizio dell'habitat e della sicurezza alimentare

#### ALIMENTAZIONE

- 16 Lische, scarti da reinterpretare per un gusto ancora più singolare
- 18 Stecchino con ghiaccio che scalda il cuore
- 20 Vuoi perder peso? Sfrutta l'avena!
- 22 Cetriolo, l'ingrediente che rivoluziona il modo di bere un drink
- 26 Caffè artigianale all'ombra della Paganella con garanzia d'origine ed etica colturale

#### 28 A tavola con Guizzi di gusto

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



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

# Editoriale

di Diego Coller  
Direttore ASTRO



*Mangi pesce d'acqua dolce garantito proprio perché sai cosa mangi. La tricotoltura trentina è sinonimo di garanzia alimentare e tutela dell'eco sistema. Constatazione orgogliosa, di noi tricotoltori. Basti pensare che spesso l'industria ittica più poderosa mette in commercio il pescato senza troppo badare alla tipologia, alla specie del pesce. Così potremmo - tutti noi - avere mangiato squali senza saperlo. La denuncia viene dal Wwf in occasione della Giornata mondiale (il 14 luglio) dedicata agli squali. Indagine resa pubblica dalla rivista scientifica Marine Policy e che attesta l'inconsapevolezza dei consumatori sul tema. I numeri sono impressionanti: 100 milioni di squali vengono uccisi, creando un mercato della carne silenzioso ma spietato, che sta mettendo in crisi interi ecosistemi marini", dichiara il Wwf. L'Italia è tra i primi cinque Paesi importatori di carne di squalo, insieme a Brasile, Spagna, Uruguay e Portogallo. Dal 2017 al 2023, il nostro Paese ne ha importate oltre 43 mila tonnellate, prevalentemente dalla Spagna e dalla Francia. Carne commestibile, ma indubbiamente poco tracciata.*

*Tutto questo per ribadire l'assoluto valore e la qualità dell'operato dei tricotoltori trentini.*

*Guizzo è da sempre impegnato nel diffondere una cultura alimentare rispettosa dell'origine della materia prima, l'etica ancor prima del facile guadagno, il pesce d'acqua dolce come strumento di educazione alimentare.*

*In questo numero troverete tanti stimoli per capire il nostro lavoro. Sempre al servizio di un consumatore attento, curioso e sicuro di gustare materie prime d'eccellente produzione.*

*Potrete gustare - in questa calda estate - tutta una serie di variazioni del gusto, dalle bevande basate sulla mixologia all'iconico ghiaccio, il gelato del cuore. Ma anche scoprire nuovi modi per cucinare i cosiddetti 'scarti' oppure capire perché le torte sono rotonde, perché il caffè deve essere gustato con educazione. Tutto questo e tante altre golosità. Per superare al meglio la stagione calda.*

# ACQUACOLTURA TRENTINA IN CRESCITA: ASTRO CHIUDE IL 2024 CON UN INCREMENTO DI FATTURATO DEL 4%



*Successo del marchio IGP e investimenti in innovazione, qualità e sostenibilità: il Consorzio e la Cooperativa Astro tracciano un bilancio positivo e guardano al futuro con fiducia*

Nonostante le sfide economiche globali (rincaro dei costi dell'energia e delle materie prime), il comparto dell'acquacoltura trentina dimostra solidità e capacità di innovazione. La cooperativa Astro chiude il 2024 con risultati incoraggianti, segnati da un incremento del fatturato, da interessanti innovazioni di mercato, da nuovi progetti per la sostenibilità e da un consolidamento della qualità certificata, come ha spiegato nella sua relazione all'assemblea di questo pomeriggio la presidente **Barbara Pellegrini**.

Il settore ittico provinciale è rappresentato da 40 imprese con 70 impianti gestiti, che nel 2024 hanno generato una produzione linda vendibile di oltre 36 milioni di euro e dato lavoro a circa 500 persone.

## Conferimenti premiati

Nel 2024, la Cooperativa Astro ha raggiunto un fatturato di 8,21 milioni di euro, in crescita del 4% rispetto al 2023, con un utile di esercizio pari a 65.939 euro. Il Consorzio di tutela ha invece registrato un fatturato di 7 milioni di euro, segnando un calo dell'11%, dovuto alla riduzione dei consumi di mangime e al ribasso dei prezzi. Complessivamente, le due realtà associative hanno sviluppato un fatturato aggregato di 15,3 milioni di euro. Grazie alla buona performance economica, il Consiglio di amministrazione della cooperativa ha deliberato un incremento del prezzo di conferimento: + 0,10 euro/kg per le trote salmonate e + 0,15 euro/kg per le trote bianche.

## Valorizzazione dei prodotti trentini

Particolarmente significativo, come spiegato dal direttore **Die-**

**go Coller**, l'aumento delle trote marchiate IGP, che nel 2024 hanno rappresentato quasi il 60% delle vendite di prodotto fresco, pari a 331 tonnellate su un totale di 552 tonnellate commercializzate. Si conferma così il crescente apprezzamento del marchio IGP, sinonimo di qualità e provenienza garantita.

La cooperativa ha ottenuto importanti certificazioni, tra cui la BIO per la trota fario e il salmerino alpino, e ha avviato la commercializzazione di prodotti biologici. Inoltre, è stato raggiunto il traguardo della certificazione Global Food Safety Initiative, fondamentale per accedere a nuovi mercati.

#### Innovazione e sostenibilità

Nel 2024 ha preso pienamente avvio il progetto "Competitività e sostenibilità dell'acquacoltura di montagna", con investimenti per oltre 11 milioni di euro

finanziati dal Masaf, coinvolgendo nove aziende ittiche, la Fondazione Edmund Mach e l'Università di Bologna. Tra le innovazioni più rilevanti, l'avvio della produzione di farine e olii ricchi di Omega 3, con il via alla produzione previsto entro fine 2025, grazie al recente acquisto dei relativi macchinari. Un'innovazione che consentirà di trasformare un sottoprodotto della lavorazione in un prodotto ad alto valore aggiunto. Continua anche l'impegno nella ricerca per migliorare la qualità del carpione, con i primi risultati economici della sua commercializzazione, pari a vendite per oltre 23 mila euro.

#### Sostegno istituzionale e prospettive

Nel corso del 2024 è stata avviata la programmazione del nuovo fondo FEAMPA 2021-2027, con

una dotazione nazionale di 2,6 milioni di euro, a sostegno del settore ittico trentino. Una dotatione che la presidente Pellegrini ha però definito insufficiente rispetto ai bisogni del settore. Per questo risulterà fondamentale la disponibilità della Provincia ad anticipare le risorse. Importante anche l'apporto della Legge provinciale 6 per le attività di promozione sui mercati nazionali e internazionali.

«Abbiamo dimostrato che, con coesione e visione, possiamo affrontare anche le fasi più difficili e costruire un futuro sostenibile per l'acquacoltura trentina» le parole della presidente in chiusura di relazione.

«Il grande lavoro portato avanti da Astro – ha detto nel suo intervento il presidente della Cooperazione Trentina **Roberto Simoni** – nello sviluppo di prodotti innovativi, nella capacità





di intercettare risorse, nel dialogo costruttivo con le istituzioni e nel servizio qualificato ai produttori associati rappresenta un esempio virtuoso di cooperazione al servizio del territorio. In un momento particolarmente complesso per l'acquacoltura, segnato dall'aumento dei costi di produzione, Astro ha saputo reagire con visione, concretezza e spirito di innovazione, rafforzando la competitività dell'intero comparto».

All'assemblea ha partecipato **Giulia Zanotelli**, assessora ad agricoltura e promozione prodotti trentini della Provincia Autonoma di Trento.

L'assessore Zanotelli ha evidenziato come la filiera, guidata da Astro, si trovi oggi in una fase di consolidamento e rinnovamento. «*Le sfide non mancano, a partire dalle nuove strategie di gestione e tutela delle risorse idriche. Per questo, il Piano di tutela delle acque ha previsto la sottoscrizione di un accordo tra filiera e APPA (Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente) per definire azioni concrete a salvaguardia della qualità dei corsi d'acqua in cui operano gli allevamenti.*

*Un'attenzione particolare – ha sottolineato l'assessore – viene inoltre riservata alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti ittici trentini, trote comprese, attraverso la ristorazione e il settore dell'ospitalità, in un'ottica di sinergia con l'offerta turistica e gastronomica locale".*

Sul fronte degli investimenti, un passo decisivo è rappresentato dal Contratto di Filiera, finanziato dal Ministero con fondi PNRR. «*L'iniziativa, dal valore complessivo di oltre 11 milioni di euro, coinvolge Astro, la Fondazione Edmund Mach e l'Università di Bologna, con l'obiettivo di coniugare innovazione tecnologica, riduzione dell'impatto ambientale e incre-*

*mento della produttività*” ha spiegato Zanotelli.

La Provincia autonoma di Trento ha inoltre promosso interventi mirati di sostegno al settore. Per l'intervento di difesa passiva per il comparto, ad esempio, sono state superate le limitazioni del precedente regime “de minimis” che penalizzava alcune aziende. Accanto a ciò, prosegue l'attuazione del Programma operativo dei fondi europei per la pesca e l'acquacoltura, che la Provincia integra, con risorse proprie.

Il programma FEAMP, giunto alla fase di rendicontazione, ha già sostenuto 20 progetti, per un contributo complessivo di circa 4,5 milioni di euro, di cui 1,8 milioni da fondi provinciali. Per fronteggiare le conseguenze economiche del conflitto in Ucraina, la Giunta ha optato per un intervento compensativo diretto con fondi provinciali da 300mila euro, che ha interessato diverse aziende.

Zanotelli ha poi rimarcato il valore socio-economico della filiera, che registra un incremento di fatturato e coinvolge un numero significativo di operatori e addetti, generando ricadute positive sul tessuto produttivo locale. L'impegno della Provincia continuerà a concentrarsi anche su un utilizzo corretto e completo delle risorse messe a disposizione dal Regolamento UE per la pesca e l'acquacoltura, che – grazie anche al possibile recupero delle risorse assegnate alla Provincia di Bolzano – potranno garantire un sostegno rilevante a favore di tutti gli operatori.

*“Il nostro obiettivo è chiaro: rafforzare la competitività delle imprese, garantire la qualità delle produzioni e salvaguardare le risorse naturali, affinché il marchio ‘Trentino’ continui a rappresentare un sinonimo di eccellenza anche nel settore ittico”* ha concluso Zanotelli.

**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.



# LA RELAZIONE DELLA PRESIDENTE BARBARA PELLEGRI

*“In questi anni particolarmente complicati e difficili, che hanno messo a dura prova l’integrità economica delle nostre aziende, siamo riusciti a mantenere e implementare le nostre vendite che hanno portato ad un incremento del fatturato della nostra Organizzazione di Produttori.”*

Con queste parole la Presidente di ASTRO ha presentato ai soci la situazione dell’organizzazione.

Partendo da alcuni dati fondamentali.



*“Sul territorio provinciale operano 40 imprese ittiche con 70 impianti che hanno sviluppato nel 2024 una produzione linda vendibile di euro 36.266.000 con un numero di addetti occupati di circa 490 unità.*

*Nel 2024 il Consorzio ha fatturato 7.090.316 euro con un decremento del 11,7% rispetto all’anno precedente determinato dal calo dei consumi del mangime e da una riduzione del prezzo degli stessi mentre la O.P. Astro ha contabilizzato vendite per 8.210.777 euro con un incremento del 4,07% rispetto al 2023 ed un utile di esercizio di euro 65.939,73.*

*Il totale del fatturato delle due realtà associative è stato 15.301.093 euro. Nel corso del 2024 sono state collocate sul mercato 331 tonnellate di trote trentine marchiate IGP su un totale di prodotto fresco venduto di 552 tonnellate per una percentuale pari al 59,93% con un incremento del 12,74% rispetto al 2023. Questo dà evidenza dell’importanza del marchio I.G.P. sul mercato in quanto sempre più nostri clienti e consumatori si avvicinano al prodotto trentino ad Identificazione Geografica Protetta. Anche nel 2024 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 Progetto di Filiera, affineremo sempre più i controlli analitici nell’intento di migliorare l’alimentazione, lo spreco alimentare e la sostenibilità ambientale.*

*Il progetto dal titolo “Competitività e sostenibilità dell’acquacoltura di montagna” presentato da OP. ASTRO come capofiliera per complessivi 11.100.757 €, di cui 2.045.905 € relativi agli investimenti della scrivente, è stato finanziato e sottoscritto il contratto da parte del MASAF e tutti i beneficiari coinvolti. Pertanto il progetto è in piena operatività e dovrà completarsi entro giugno 2028 a seguito della proroga fatta dalla Comunità Europea. Al progetto partecipano nove aziende ittiche, la Fondazione Edmund Mach e l’Università di Bologna.*

*Per quanto riguarda il progetto relativo agli OMEGA 3 nel mese di dicembre sono stati sottoscritti i contratti di acquisto dei macchinari per la*

*produzione delle farine e dell'olio che verranno consegnate verso la fine dell'estate del 2025 e quindi si prevede l'inizio dell'attività produttiva negli ultimi due mesi dell'anno. Attraverso questo investimento si riuscirà a trasformare quello che attualmente rappresenta un sottoprodotto della lavorazione in un prodotto ad alto valore aggiunto.*

*La cooperativa precedentemente certificata UNI EN ISO 9001:2015 durante il 2024 ha sviluppato un programma atto ad individuare lo standard Global Food Safety Initiative, più idoneo (BRC/IFS/FSSC22000,etc) per poter arrivare a certificarsi garantendosi sbocchi su nuovi mercati ed una sempre maggior attenzione alla qualità e sicurezza del prodotto. Con grande soddisfazione all'inizio del 2025 abbiamo raggiunto questo importante traguardo certificativo. Inoltre la cooperativa detiene con tutte le aziende associate la certificazione di sostenibilità ambientale "Friend of the Sea" che valorizza ulteriormente il rispetto e il legame con l'ambiente che sempre maggiormente sta incontrando l'interesse del consumatore. Con il 2024 abbiamo ottenuto la certificazione 810 e abbiamo iniziato la commercializzazione del prodotto trota fario e salmerino alpino BIOLOGICI.*

*Per quanto riguarda il Consorzio Trentino Piscicoltura durante il 2024 sono state sviluppate ulteriori attività di ricerca da parte della Fondazione Edmund Mach attraverso i finanziamenti ottenuti sul PNRR progetto di filiera "Competitività e sostenibilità dell'acquacoltura di montagna". Tale ricerca contribuirà notevolmente al miglioramento del carpione con l'obiettivo di risolvere le tante criticità che si sono verificate in questi anni. La situazione a livello economico è in fase di miglioramento e il bilancio chiuso il 31 dicembre 2024 presenta un utile di gestione di euro 9.071,13. Nel corso del 2024 è iniziata la commercializzazione del carpione con una vendita pari a euro 23.270. Voglio qui ringraziare il direttore generale della F.E.M dott. Mario del Grosso, il direttore del C.C.T. dott. Maurizio Buttura e il direttore della pescicoltura dott. Filippo*

*Faccenda.*

*Prosegue come negli ultimi anni l'impegno dell'O.P. ASTRO in collaborazione con il CONSORZIO DI TUTELA per la promozione e il sostegno dei prodotti a marchio Identificazione Geografica Protetta e Qualità Trentino sia sul mercato nazionale che su quelli internazionali. Queste due certificazioni si confermano sempre più importanti nell'ottica della differenziazione e qualificazione del prodotto, permettendo ad O.P. ASTRO una miglior remunerazione dei propri prodotti, che essendo gli unici a potersi fregiare di questa certificazione, vengono sempre più fidelizzati dal consumatore, che conosce a priori la provenienza e le caratteristiche del prodotto che acquista.*

*Durante il 2024 il Consorzio ha lavorato con l'Assessorato all'Agricoltura per impostare il primo bando della nuova programmazione FEAMPA 2021/2027. La dotazione per tale setteennio assegnata dal Ministero è di circa 2.600.000 euro. Sicuramente dalle stime fatte dalla nostra organizzazione non risulta sufficiente e quindi confidiamo nell'anticipazione di risorse provinciali da poter poi rendicontare al Ministero sulle eventuali risorse non spese da altre regioni di Italia che ormai si ripetono da diverse programmazioni. Concludendo questa mia relazione intendo sottolineare, non senza un pizzico di orgoglio, che il Consorzio e l'O.P. Astro hanno cercato di svolgere al meglio il proprio compito statutario nell'interesse degli associati ed anche in un momento di particolare difficoltà possiamo traghettare al futuro con ottimismo. Attraverso l'impegno e la coesione di tutti noi potremmo rafforzare ulteriormente le nostre organizzazioni per ottenere altre soddisfazioni all'interno del nostro comparto.*

*Un ringraziamento particolare a tutti voi, soci al Consiglio di Amministrazione che mi sostiene e supporta nell'affrontare le varie problematiche e in modo particolare al personale delle nostre organizzazioni che con grande entusiasmo e dedizione si impegna per la crescita dell'acquacoltura trentina."*



# OP ASTRO porta l'eccellenza dell'acquacoltura trentina nei più prestigiosi eventi nazionali e internazionali

Le trote ASTRO, autentico simbolo di qualità del comparto ittico trentino, sono state protagoniste nel mese di maggio alla terza edizione del Seafood Expo Global di Barcellona, la più importante fiera mondiale del settore, capace di riunire oltre 35.000 professionisti provenienti da più di 80 Paesi. In questa vetrina internazionale, l'azienda ha saputo distinguersi grazie alla cura e all'attenzione che da sempre contraddistinguono la sua produzione. Presente con un proprio spazio espositivo all'interno dello stand Italia – promosso dal Ministero dell'Agricoltu-

ra, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) – OP ASTRO ha presentato ad un pubblico internazionale le eccellenze del comparto ittico trentino, portando in primo piano le Trote del Trentino IGP e l'intera gamma di prodotti, dagli affumicati ai pronti cuoci, tutti rigorosamente certificati Qualità Trentino. Un'occasione che ha confermato il ruolo di ASTRO come ambasciatore del gusto e dell'innovazione, capace di raccontare al mondo la storia e la tradizione di un territorio unico.

Non meno prestigiosa la partecipazione a un



altro appuntamento di rilievo: la finale di Coppa Italia allo Stadio Olimpico di Roma. In un contesto esclusivo e carico di emozioni, ASTRO è stata invitata dal celebre chef stellato Gianfranco Vissani a far conoscere le proprie specialità nell'area Hospitality VIP dell'evento. Qui, tra calici e piatti d'autore, i prodotti dell'azienda hanno regalato un'esperienza gourmet a ospiti e personalità di spicco, confermando ancora una volta come la qualità delle trote trentine sappia conquistare anche i palati più esigenti. Un momento di visibilità che non è solo prestigio, ma un segnale concreto della capacità del Consorzio di dialogare con scenari di alto livello, portando il nome del Trentino su palcoscenici nazionali ed europei.

Come avvenuto lo scorso anno, anche in questo 2025 ASTRO è stata protagonista al Festival dell'Economia di Trento, un evento che unisce riflessione, cultura e valorizzazione del territorio. All'interno della splendida cornice di Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale, ASTRO ha accolto i visitatori offrendo degustazioni e raccontando il legame tra qualità del prodotto e sostenibilità ambientale. Le giornate del Festival sono state l'occasione per riaffermare un messaggio chiaro: "Il gusto di fare insieme", uno slogan che ben descrive l'impegno del Consorzio nel costruire reti, promuovere il territorio e difendere il valore delle produzioni trentine.

Tre appuntamenti diversi, tre contesti unici, ma un unico filo conduttore: la capacità di ASTRO di essere sempre presente nei momenti che contano, di rappresentare con orgoglio e competenza un settore d'eccellenza e di trasformare ogni evento in un'opportunità di crescita e di visibilità per l'intero comparto ittico trentino.





# ALLEVARE PER CURARE L'ECOSISTEMA. IL PESCE A SERVIZIO DELL'HABITAT E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



*Tra tutti i sistemi di allevamento animale - polli, maiali, bovini - l'acquacoltura ha la più bassa impronta ambientale, rispettando ogni risorsa, non solo l'acqua*

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 rosso, 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 51 mila 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 burocratiche, 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». 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 confronto con gli altri animali allevati per produrre un chilo di carne: 3,3 kg di CO<sub>2</sub> contro i 40 kg dei bovini, 8,3 litri d'acqua contro i 29.300 litri per i maiali.



# LISCHE, SCARTI DA REINTERPRETARE PER UN GUSTO ANCORA PIÙ SINGOLARE

*Brodi, fumetti, conserve e piatti popolari come la zuppa di pesce o il baccalà mantecato sono da sempre un modo intelligente per non buttare via nulla. Tra storia e innovazione culinaria.*

In un'epoca in cui la sostenibilità non è più un valore aggiunto ma una necessità, anche la cucina si reinventa. O meglio, riscopre tecniche e culture tradizionali provenienti magari da altri Paesi come il Giappone dove addirittura sembra che l'uso di mangiare pescetti interi con spine e interiore sia una sorta di segreto della longevità.

Le lische, le teste, le pelli e le interiore dei pesci – tradizionalmente scartati o relegati a “cibo povero” e “per poveri” – stanno conquistando un posto d'onore nei menu dei ristoranti più attenti all'etica ambientale e alla valorizzazione integrale della materia prima. Un movimento globale, che unisce alta cucina e tradizione, creatività e consapevolezza.

In Italia, l'uso degli “scarti” di pesce è in realtà tutt'altro che nuovo. Brodi, fumetti, conserve e piatti popolari come la zuppa di pesce o il baccalà mantecato sono da sempre un modo intelligente per non buttare via nulla.

Cuochi blasonati elevano queste pratiche a gesto creativo. Qualcuno utilizza le teste di pesce per preparare essenze e fondi complessi, proponendo uno sperimentale intero menu dedicato alle lische di pesce, essiccate e poi lavorate. E ancora: l'uso delle interiore di cefalo per realizzare una bottarga alternativa e a chilometro zero.

Nel panorama della nuova cucina circolare italiana emergono anche piccole realtà che adottano un approccio più radicale, come Il Refet-

torio di Massimo Bottura a Napoli, dove le parti “meno nobili” dei pesci donati dalla filiera locale diventano protagoniste di piatti d’autore serviti a chi si trova in difficoltà economica. Mentre tra i piatti di Jacopo Ticchi (Da Lucio, Rimini), fa capolino una millefoglie di pelle di pesce e alghe. E non è un caso se anche un “cuoco di montagna” come Michele Lazzarini nella sua Contrada Bricconi nel Bergamasco ci ha proposto per il Gambero Rosso una ricetta a base di pesce siluro (o anche di luccio) con panatura di pelli e squame essiccate. Una cucina di avanguardia ma anche di gusto.

Nei paesi anglosassoni, la cultura dello zero-waste è ormai un pilastro della ristorazione contemporanea. A Londra, il ristorante Silo di Douglas McMaster è un capofila della filosofia “no bin”: non esiste un bidone della spazzatura in cucina. I pesci arrivano interi e ogni parte viene utilizzata. Le lische vengono tostate per creare un brodo affumicato, le pelli fritte diventano snack croccanti, le teste sono brasate o ridotte in creme.

Oltreoceano, a New York, il Blue Hill di Dan Barber ha avviato il progetto “WasteED”, in cui i ristoranti propongono piatti interamente composti da scarti. Le teste di pesce vengono usate per farcire ravioli, mentre le lische fritte diventano finger food. Il messaggio è chiaro: ciò che oggi viene scartato può essere delizioso e sostenibile.

In questa fotografia d’insieme, però, non si può non accendere un riflettore su Josh Niland, uno dei più importanti cantori della frollatura ittica, che nei suoi ristoranti ci ha abituato a mangiare il pesce in ogni suo elemento interpretato in modo inaspettato: come nel caso del dolce a base di lische e occhi di pesce.

In Francia, patria dell’alta cucina, il recupero degli scarti ittici è un esercizio di stile. Chef come Alexandre Couillon (La Marine,

Noirmoutier) e Pascal Barbot (L’Astrance, Parigi) lavorano da anni per ridurre al minimo lo spreco in cucina. Le carcasse di sogliola e rombo diventano la base per vellutate di mare, mentre le pelli di salmone o spigola vengono essicate e usate come guarnizione sapida e decorativa.

La tecnica francese punta a esaltare l’elemento “nascosto” e lo trasforma in protagonista, mantenendo l’eleganza e la raffinatezza che contraddistinguono la grande cucina d’Oltralpe.

In Germania, la sostenibilità si coniuga con rigore e sperimentazione. A Berlino, il ristorante Nobelphart & Schmutzig, premiato con una stella Michelin, lavora esclusivamente con prodotti locali, inclusi pesci d’acqua dolce. Le lische di trota e carpa vengono trasformate in croccanti chips o in polveri per condire risotti. I cuochi collaborano con biologi e nutrizionisti per massimizzare il valore nutrizionale degli scarti, introducendo nella dieta alimenti considerati inusuali ma ricchi di minerali e collagene. Tanto che alcune startup berlinesi stanno sperimentando l’estrazione di collagene dalle teste di pesce per sostituire addensanti sintetici in gelatine e dessert.

Anche la cucina spagnola, celebre per la sua capacità di innovare partendo dalla tradizione, ha trovato negli scarti ittici una nuova frontiera. Ferran Adrià, con la sua “encyclopedia” di preparazioni, ha mostrato come ogni parte del pesce possa avere una funzione gastronomica. Ma è con i fratelli Roca (El Celler de Can Roca, Girona) che l’approccio si fa poetico e sostenibile: brodi da lische arrostiti, emulsioni di fegato di pesce azzurro, salse da teste di gambero. Mentre Ángel León, el chef del mar di Aponiente, continua la sua esplorazione dell’ambiente marino indagando le potenzialità gastronomiche di ogni elemento, con un occhio alla sostenibilità e l’altro al

sapore; la sua attenzione si concentra tanto sul mondo vegetale quanto su quello animale, i pesci vengono studiati in ogni parte in un’ottica di zero waste. Anche ristoranti costieri meno noti, come Casa Marcial nelle Asturie, propongono menu in cui il pesce è servito “intero”, raccontando una storia di territorio e rispetto.

Dalle cucine stellate ai bistrot di quartiere, l’uso creativo delle lische e degli scarti di pesce sta ri-definendo il concetto di rifiuto in cucina. È un gesto etico, ma anche culturale ed estetico. E allo stesso tempo riesce a raccontare una storia che è spesso fatta anche di radici. Siamo di fronte a un nuovo modo di pensare al cibo che affonda anche nella cultura ancestrale dell’uomo: meno spreco, più valore – che erano anche le necessità di secoli e secoli fa - ma anche più racconto e divertimento, che sono i veri ingredienti contemporanei anche grazie a tecnica e tecnologie che lo permettono.

In fondo, come insegnano le tradizioni popolari e le cucine del mondo, ogni parte dell’animale può diventare deliziosa. Basta saperla ascoltare. E lavorare.



# STECCHINO CON GHIACCIO CHE SCALDA IL CUORE

*Il ghiacciolo, gelato  
che rievoca piaceri  
giovanili e che torna  
ad essere amato dalla  
Generazione Z.  
Una storia di piaceri  
colorati. Ghiacciati.*

Il gelato soddisfa la bramosia estiva. La scelta è decisamente variegata, con produzioni di gelato sempre più accattivanti. De- cisamente curiosa è la storia legata al semplicissimo gelato chia- mato Ghiacciolo.

Nasce quasi per sbaglio e non è un'invenzione. La storia del ghiacciolo ha una data: 1905. Frank Epperson è un bambino di 11 anni, che vive ad Oakland, in California. Prima di andare a dormire, sul davanzale della finestra della sua camera dimentica un bicchiere di acqua con soda e un bastoncino di legno usato per mescolare. È una notte invernale molto fredda e la tempe- ratura scende parecchio sotto lo zero. Al mattino la bevanda è congelata. Proprio come un icicle, una stalattite. Con dell'ac-qua calda Frank libera dal bicchiere tutto il blocco, bastoncino compreso. Lo assaggia. Gli piace. Così nasce il primo ghiacciolo dell'era moderna.

Il ghiaccio, però era bramato anche nell'antichità. Prodotto sen-za rispettare forme particolari, sfruttando solo escursione ter-

mica, sostanzialmente la neve. Solitamente si gustavano sorbetti ghiacciati, nome - sorbet - e preparazione d'origine araba: l'escurzione termica nel deserto riusciva a condensare l'acqua delle borracce in pelle.

Nell'antica Roma il ghiaccio come dissetante andava forte: sembra che Giulio Cesare, Nerone ed Eliogabalo fossero ghiotti di certi sorbetti alla fragola, preparati con neve, miele e frutta, forniti dagli schiavi, naturalmente.

L'invenzione 'involontaria' di Frank Epperson, però, sancisce l'inizio di una golden age per l'iconico dessert con lo stecco. Il ragazzino di Oakland non pensa certo ad un brevetto, è troppo giovane. Queste sono cose da grandi. Però vuol comunque lasciare il segno e battezza Epsicle (dalla fusione tra il cognome Epperson e icicle) la sua creazione, condividerla con i compagni di scuola.

Gli anni passano. Epperson mette su famiglia, trova lavoro come agente immobiliare. Però ripensa alla sua scoperta e nel 1923 decide di testare la sua invenzione offrendo ghiaccioli durante un ballo dei pompieri organizzato al parco divertimenti californiano di Neptune Beach, ad Alameda. "Mia moglie Mary ed io vagavamo per la sala mangiando ghiaccioli. Alla fine, uno dei pompieri accompagnato da una ragazza mi disse: 'devono essere buonissimi, ti ho visto mangiarne una mezza dozzina...'. A quel punto, anche la ragazza ne assaggiò uno e lo definì delizioso", racconta un Epperson pensionato settantasettenne in una intervista del 1971 al San Francisco Chronicle.

Incoraggiato da quel successo, nel 1924 Epperson decide di provare a commercializzare il suo "dolce ghiacciato dall'aspetto attraente, che può essere

comodamente consumato senza contaminazione da contatto con le mani e senza bisogno di piatto, cucchiaio, forchetta o altro attrezzo", come viene definito il ghiacciolo nella domanda per il brevetto, che elenca il legno migliore per il bastoncino: tiglio, betulla o pioppo. Il 'dolcetto ghiacciato' cambia nome: da Epsicle a Popsicle. Sembra che siano stati i figli a convincere Epperson a compiere questo passo.

Nel 1924 inizia la sua scalata al mercato americano. Non sarà facile. Viene trascinato in una vera e propria guerra del ghiacciolo tra carte bollate e tribunali federali, che si concluderà all'inizio degli anni Trenta: Epperson non è l'unico ad intuire le potenzialità della sua creazione. Stipula con la Popsicle Corporation, che in quell'anno ne vende 6 milioni e mezzo di pezzi, un accordo di royalty. Ma la contesa per proteggere il suo ghiacciolo sarà ancora lunga e difficile. Arriverà poi il crollo della Borsa di Wall Street che nel 1929 lo costringe alla resa e a vendere i diritti del brevetto. "Epsicle – ammetterà molti anni ripensando alla sua lunga e fortunata avventura – non era certo un bel nome. Avrei dovuto proteggere la definizione 'ghiacciolo'".

In Italia, il ghiacciolo arriva nel secondo dopoguerra. In Emilia Romagna, che ha trainato la rivoluzione del cibo industriale in Italia, viene battezzato Bif, dall'acronimo dei cognomi dei tre soci titolari dell'azienda che li produce nel modenese (Braglia - Iori - Fornaciari). A Bologna, invece, si chiama Cof, dal nome della ditta 'Cavazzoni Orlando e Fratello' che ha sede nella città felsinea. Prima che la produzione industriale prenadesse piede, i ghiaccioli venivano prodotti in piccole botteghe

artigianali, colati negli stampi uno a uno usando una brocca, congelati in armadi frigorifero a ghiaccio secco e confezionati a mano.

Negli anni Ottanta in Italia si producono circa 122 mila ghiaccioli al giorno. Ma nel 1991 la Cof chiude i battenti, lasciando spazio ai prodotti Algida, Sammontana, Motta, Sanson ed Eldorado. Poi, è il Calippo a rubare la scena, eliminando lo stecco in favore del 'tubo', il classico involucro cilindrico, e proponendo nuovi gusti: fragola limone, frutta tropicale, lime, cola, bubble gum e l'innovativo Fizz. Ancora oggi il ghiacciolo resta un gelato importante che sostiene buona parte delle 3,3 miliardi di porzioni vendute in Italia tra gennaio e settembre 2024. Nonostante soffra la concorrenza del più popolare cono o del gelato in barattolo, il successo tra i consumatori è alto soprattutto tra la generazione Z, tra i 18 ed i 24 anni, che al gelato in vaschetta, il più opzionale soprattutto tra gli over 55, continuano a optare per lo 'stecco' dai mille gusti e dai mille colori.



# VUOI PERDER PESO? SFRUTTA L'AVENA!

*Il cereale forse più antico ha proprietà simili ai moderni farmaci anti obesità.  
Ed è un alimento assolutamente salubre, che si presta a numerose alternative gastronomiche*

Avena, e sai che gusti la storia dei cereali. Quelli ricchi di fibre che garantiscono giuste digestioni. Non solo: l'avena - coltivata da oltre 2 mila anni - viene rivalutata dalla scienza medica più evoluta. Che la ritiene ideale per mitigare la fame nervosa e stabilizzare la glicemia. Favorendo la perdita di peso. Insomma, avena come cura dimagrante. La conferma è certificata da una recente indagine scientifica sugli alimenti utili all'equilibrio nutrizionale.

Secondo uno studio pubblicato su The Journal of Nutrition, prestigiosa rivista accademica nel campo della nutrizione i beta-glucani contenuti nell'avena sono in grado di attivare naturalmente lo stesso meccanismo ormonale dei farmaci anti-obesità oggi al centro del dibattito pubblico e clinico.

La l'indagine, firmata da Frank Duca e condotta all'Università dell'Arizona, ha testato cinque tipi diversi di fibra alimentare su topi nutriti con una dieta ricca di grassi. Obiettivo: capire se esistono fibre in grado di avere un impatto misurabile su peso, grasso corporeo e metabolismo.

Il risultato? Solo i beta-glucani dell'avena hanno davvero fatto la differenza. Gli altri – pectina, destrina di frumento, amido



resistente, cellulosa – non hanno prodotto cambiamenti significativi, pur modificando il microbiota intestinale.

I benefici sono evidenti per quanti hanno scelto di far colazione seguendo la tipica ricetta di stampo anglosassone - il porridge - vale a dire una zuppetta a base di fiocchi d'avena. Cucinati nei modi più semplici possibili- cotti in acqua o latte - per renderli cremosi e con una corretta carica energetica.

L'avena è un cereale universalmente sfruttato anche per il suo prezzo di vendita, decisamente 'pop'. Basti pensare che in Oriente l'avena è alla base di molti piatti indicati per regimi alimentari sani e "dietetici". In Giappone, per esempio, accanto alle versioni dolci a base di frutta, latte e yogurt, ce ne sono anche molte in versione salata che usano i fiocchi di avena come fossero chicchi di riso per saltarli con elementi salati, proteici e vegetali.

Adesso l'avena è ricercata per l'ormone che 'spegne' la fame.

Ma come funziona l'effetto 'dimagrante'?

Si pensava genericamente a un gel prodotto dall'avena nello stomaco che avrebbe limitato l'assorbimento dei grassi. Ma il punto chiave dello studio è proprio il ruolo del GLP-1, un ormone prodotto nell'intestino che favorisce il senso di sazietà, rallenta la digestione e migliora la risposta insulinica. Proprio come stimolano preziosissimi fermaci di nuovissima produzione.

La scoperta è che i beta-glucani dell'avena stimolano "naturalmente" la produzione di questo ormone, "imitando l'effetto dei farmaci" senza interventi esterni. Ma non solo: promuovono anche la sintesi di "butirrato", un acido grasso che rinforza la barriera intestinale e influisce positivamente sul metabolismo epatico.

A fare la differenza è la "struttura viscosa dei beta-glucani", una molecola semplice, ma potente. Che rallenta l'assorbimento di zuccheri e grassi e

nutre selettivamente batteri intestinali "amici", responsabili della produzione di metaboliti protettivi. L'avena ne contiene fino a 8 grammi ogni 100 grammi.

Ma attenzione: per ottenere effetti paragonabili a quelli osservati nello studio, serve "una dieta equilibrata" e un consumo regolare.

Che si tratti di iniziare la giornata con una colazione "intelligente" o di rivedere la propria strategia nutrizionale, la lezione è chiara: non tutte le fibre sono uguali.

E prima di spendere centinaia di euro in farmaci innovativi, forse vale la pena chiedersi se "una ciotola di avena" non possa essere un primo, efficace passo verso la salute metabolica.

Comunque bisogna ribadire che l'avena non ha del miracoloso. Di sicuro non costa cifre proibitive come qualche farmaco dimagrante e soprattutto ha una caratteristica finale: è buona da mangiare. Specialmente a colazione.



# CETRIOLO, L'INGREDIENTE CHE RIVOLUZIONE IL MODO DI BERE UN DRINK

*La mixology più  
creativa - i gusti  
acidi e fermentati -  
privilegia i cetriolini  
nelle rivisitazioni  
di classici aperitivi,  
miscellazioni che  
sfruttano l'ortaggio  
solitamente servito  
come verdura*

Il cetriolo è uno degli ortaggi più consumati al mondo, specialmente nelle stagioni calde. Originario dal subcontinente indiano, il cetriolo in Europa è assente in epoca romana ma presente nel tardo medievale dove arriva dai paesi a est e nord-est del Mediterraneo, attuali Iran, Iraq e Turchia. Scritti medici arabi suggeriscono la presenza dei cetrioli in Spagna a metà del IX secolo e in Tunisia all'inizio del X secolo e fonti arabe indicano la presenza di cetrioli nell'Italia meridionale dalla seconda metà dell'XI secolo, dove il cetriolo sembra arrivare per due indipendenti strade, una per vie di terra dalla Persia all'Europa orientale e settentrionale e un'altra attraverso una rotta prevalentemente marittima dalla Persia o dal subcontinente indiano.

Il cetriolo *Cucumis sativus* appartenente alla famiglia delle Cucurbitaceae è oggi un ortaggio ampiamente consumato, grazie al suo alto contenuto di acqua e relativamente poche calorie, oltre a forti effetti antiossidanti, ipolipemizzanti e antidiabetici. Ortaggio spesso al centro di diatribe sull'evoluzione del gusto. Con tante variabili.

Ad esempio il "cucumber sandwich" – due metà di cetriolo al posto del pane, farciti con salumi, formaggi o hummus – hanno raccolto milioni di visualizzazioni su TikTok.

Parallelamente alcuni colossi alimentari stanno proponendo alimenti di un gusto a base di "dill pickle", l'aneto che solitamente



## 10 anni di mangimi adattati alla temperatura



Il concetto di Temperature Adapted Feeds™ di Aller Aqua garantisce una maggiore assunzione di cibo e una migliore assimilazione dei nutrienti in ogni stagione.

I mangimi Temperature Adapted Feeds™ destinati a specie e stagioni diverse sono sviluppati in collaborazione con istituti di ricerca internazionali, allevamenti ittici e il nostro Centro di Ricerca Aller Aqua.



Ulteriori informazioni



WWW.ALLER-AQUA.IT



accompagna i cetriolini in salamoia. La combinazione “sorprendente ma amatissima” è nata proprio osservando i trend social e le richieste dei fan. In effetti, l’hashtag #pickle su TikTok ha superato i 300 milioni di visualizzazioni, con contenuti che spaziano dal “pickle slushie” (granita ai cetriolini) fino alla sfida di assaggiare qualsiasi cosa accompagnata da un pickle gigante.

La mixology più creativa - i gusti acidi e fermentati - privilegia i cetriolini nelle rivisitazioni del Martini, aperitivo classico di stampo internazionale ora rilanciato proprio con queste miscelazioni. Quella che potrebbe sembrare una moda bizzarra, è in realtà la punta dell’iceberg di una trasformazione più profonda. I sapori fermentati, aspri, acidi o umami stanno guadagnando terreno nelle preferenze delle nuove generazioni, spesso cresciute tra sushi, kimchi e kombucha. Con i cetrioli che scandiscono speciali evoluzioni gustative.

Recuperando comunque gli effetti purificanti di questo ortaggio sul corpo, la pelle è nutrita dall’applicazione di succo di cetriolo fresco per le sue attività calmanti l’irritazione e riducente il dolore delle scottature, caratteristiche che gli derivano da molte molecole. Questi effetti benefici sono mediati da diverse molecole bioattive presenti nella Dieta Mediterranea di cui il cetriolo fa parte, unitamente ad agrumi e uva e altri vegetali.

Anche se fa parte della Dieta Mediterranea, il cetriolo non è molto presente nell’alimentazione italiana, diversamente da altri paesi, come la Grecia dove è un costituente della salsa tzatziki, a base di yogurt greco e cetrioli, usata anche in un pinzimonio di verdure o per accompagnare piatti di carne e pesce. In Olanda, Finlandia e Germania il consumo di cetriolo supera l’Italia di ben cinque, dieci volte. Anche nei Paesi dell’Est la cultura del cetriolo è molto popolare e nelle serre russe è più coltivato del pomodoro dove fornisce anche maggiori utili ai coltivatori.

Il cetriolo odiernamente in Italia è acquistato da circa il quaranta per cento delle famiglie, con una media di circa sei etti per anno e un acquisto concentrato nei mesi estivi e usato in cucina prevalentemente crudo, in insalata, per il suo gusto fresco e dissetante. I cetrioli contengono anche enzimi come proteasi, ascorbato-ossidasi, succinica-deidrogenasi e malico-deidrogenasi e composti fitochimici che attribuiscono loro attività antiossidante, epatoprotettiva, ipoglicemizzante e ipolipemizzante.

Non per ultimo, sempre il cetriolo conquista il gusto fermentato, acido e speziato, diventato il protagonista delle nuove esperienze gastronomiche, legate al successo di qualche bevanda amaricante e diffusissimi spritz.



D.O.P.  
Mela Val di Non



# LA MELA CHE PIACE A TUTTI, ANCHE ALL'AMBIENTE



DALLE VALLI DI MELINDA, LA MELA CHE LA PENSA COME TE.

Piace perché è prodotta in modo sostenibile, in armonia con la natura.

Piace perché utilizza solo energie rinnovabili.

Piace perché è l'unica al mondo ad essere conservata nel cuore della montagna.

Piace perché i suoi fiori sono impollinati naturalmente dalle api,  
grazie alla collaborazione con gli apicoltori della valle.



# CAFFÈ ARTIGIANALE ALL'OMBRA DELLA PAGANELLA CON GARANZIA D'ORIGINE ED ETICA COLTURALE

*Due giovani  
torrefattori che  
suggeriscono il modo  
migliore per gustare  
una tazza di caffè.*

*Per un gioco  
sensoriale tutto da  
esplorare.*

Caffè di coltivazioni lontane, produzioni che rispettano l'etica delle comunità dove si selezionano i chicchi, successivamente rigorosamente cerniti - e proposti - all'ombra della Paganella. Una sfida, un progetto sfizioso, pure una modalità per riscoprire un territorio - quello di Terre d'Adige - sostanzialmente conosciuto per gli asparagi bianchi, i turioni della gastronomia pasquale. Iniziativa con un guizzo d'imprenditorialità nata all'ombra della Paganella. Merito di due giovani, Irene e Raimondo, fondatori di I Druper Coffee, una micro-torrefazione che in pochi anni è riuscita a ritagliarsi uno spazio nel competitivo mercato del caffè specialty italiano.

Iniziativa partita in sordina nel 2018 con una convinzione precisa: che il caffè potesse essere scomposto, spiegato, capito. Ovviamente i chicchi non sono il risultato di una ardita coltivazione tra Noce e Adige, ma frutto di una rigorosissima selezione delle più carezzevoli raccolti di caffè. Quantità mirate, cernite con grandissima competenza da una coppia di giovani, di-



ventati in poco tempo dei veri cacciatori di micro produzioni tra piantagioni disseminate nei luoghi del mito, dal Corno d'Africa (zona originaria della pianta) fino al cuore dell'America latina, Brasile, Nicaragua, Columbia, ma anche colture indiane e d'estremo Oriente.

La scelta non è guidata solo dalla qualità organolettica, bensì alla base c'è un rifiuto di qualsiasi compromesso con le logiche speculative delle multinazionali o lo sfruttamento della manodopera.

Lei è Irene Coslop, cembrana con radici familiari in quel di Zambana, mentre Raimondo Morreale, socio e compagno di vita, è nato in Sicilia, ma cresciuto in Trentino, tra studi e una nutrita sequenza di master legati alla valorizzazione del caffè, per offrire consulenze o imbastire corsi di degustazione, anche a scopo didattico, per insegnare a baristi o gestori, il modo più corretto di servire una 'tazzulella'.

Hanno chiamato il loro progetto 'I Duper', dato che la pianta del caffè è una drupacea, definizione (druper) in uso in tutto quanto ruota attorno al fascinoso mondo del sorso caldo tra i più bramati.

La coppia ha recuperato l'antica bottega gestita a suo tempo a Zambana dalla nonna di Irene, la signora Franca Pedri, fino all'agosto del 1955, quando una devastante frana di roccia e fango ha costretto gli abitanti del paese ad abbandonare il paese, dando vita ad una nuova borgata, nella pianata tra Nave San Rocco e Lavis.

La bottega (per anni in disuso) ora è diventata una micro struttura di torrefazione, progettata nei minimi dettagli da Raimondo. A garanzia della qualità dei loro caffè.

Ogni caffè ha un'anima e una storia da raccontare -

ribadiscono i due giovani torrefattori. E rilanciano: essendo noi molto pignoli e perfezionisti, possiamo proporre caffè per una vera quanto entusiasmante esperienza sensoriale.

Hanno contatti diretti con alcuni 'farmer', specialmente in Columbia, per offrire delle tostature assolutamente mono-varietali, ognuna con caratteristiche territoriali ben definite, legate pure alla stagionalità, alle fasi del raccolto e l'iter della lavorazione, la polpa dei chicchi eliminata e la selezione manuale del nocciolo. Specialità, caffè che deve superare l'analisi. Riferita all'origine del territorio, pure della tipologia del terreno, metodi di coltivazione, successiva lavorazione e quindi la tostatura. La loro proposta vuole educare al consumo. Il caffè in commercio spesso viene venduto a prezzi irrisori, con le aziende che 'bruciano' i chicchi per uniformare il gusto, mirando più all'omologazione, a bere caffè senza spiccate caratteristiche. La tostatura poi è decisiva, è la parte più delicata, trasforma un prodotto agricolo in una specialità sensoriale.

Ecco allora che i due di Druper suggeriscono anche ardite sperimentazioni, come quella di provare a zuccherare la tazzina, per poi riassaggiare la stessa miscela nella sua essenza originaria. Per un gioco sensoriale tutto da esplorare. Fermo restando che il caffè è meglio assaporarlo senza dolcificanti.

# Carpaccio di trota marmorata con pesto di piantaggine e salsa alpina

## *Ingredienti per il pesto:*

- 200g foglie di piantaggine lunga non troppo grandi
- 30g pinoli
- 50g Trentingrana
- 75g olio d'oliva extravergine del Garda
- 30/40g acqua

## *Esecuzione:*

1. sbollentare la piantaggine e raffreddarla in acqua e ghiaccio
2. emulsionare il tutto con un frullatore potente.

## *Ingredienti per la salsa alpina:*

- 200g olio di mais
- 75g zucchero
- 100ml acqua
- 100ml teroldego
- 100ml salsa di soia
- 100ml di aceto balsamico di mela
- 100g funghi porcini freschi a cubetti
- 100g finferli piccoli freschi
- 200g scalogno tritato
- 3 spicchi aglio
- pepe nero
- lichene essiccato
- bacche di ginepro
- timo fresco

## *Esecuzione:*

1. Caramellare in un pentolino lo zucchero con l'olio e deglassare con aceto, acqua, soia e vino. Dopo che lo zucchero si sarà dissolto, aggiungere i funghi precedentemente essiccati sulla brace.
2. Separatamente fare un piccolo soffritto con scalogno, aglio, spezie e aromi.
3. Raggruppare tutto in un unico tegame e far sobbolli-re tutto per 10 minuti. Conservare in frigo per almeno 24h prima di utilizzare.

## *Montaggio del piatto:*

Spalmare del pesto sulla base de piatto e coprire con il carpaccio capovolgendolo.

Condire con del sale in cristalli e un paio di cucchiae di salsa alpina.

Guarnire con uova di trota ed erbette, come acetosella, tarassaco, acetosa, achillea e silene e pimpinella.



**Chef Caviola Luca**

Giovane chef originario di Cavalese, tornato nella sua valle dopo anni di esperienza in ristoranti di eccellenza tra l'Italia e l'estero – da Orphans Kitchen ad Auckland a Vue de Monde a Melbourne, da Brace a Copenhagen fino a L Chimpl in Val di Fassa.

Il suo stile unisce precisione tecnica, sensibilità creativa e una forte connessione con il territorio, portando in tavola piatti che emozionano e sorprendono senza mai perdere autenticità.

# GUIZZI DI GUSTO

## Saor d'estate

### Ingredienti:

- un filetto di trota Salmonata ASTRO
- olio evo
- farina
- aceto
- vino bianco
- mezza cipolla
- uno spicchio d'aglio
- foglie di salvia
- alloro
- gelatina Agar agar
- profumi dell'orto.

### Esecuzione:

1. Infarinate il filetto di Trota e friggetelo in abbondante olio.
2. Preparare la marinatura mescolando olio evo, aceto, vino bianco, aglio, cipolla a fette, salvia, sale e fare bollire alcuni minuti.
3. Scolare il pesce fritto, lasciarlo marinare alcune ore.
4. Gelatina: preparare un brodo vegetale ben filtrato con aggiunta di Agar Agar (alga giapponese).
5. Disporre la gelatina alla base del piatto, lasciarla solidificare nel frigo impiattando successivamente pochi istanti prima di servire in tavola



**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, 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.



SCEGLI L'ENERGIA  
PER LA COOPERAZIONE:  
CONVENIENTE  
ECOLOGICA  
SOLIDALE

ADERISCI ANCHE TU!



OFFERTA LUCE E GAS DI



IDEATA CON IL GRUPPO COOPERATIVO TRENTO





ALTEMASI  
TRENTODOC

TRENTINO

ELEGANZA AUTENTICA.



Bevi responsabilmente.

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





# nuterra™

## Il nostro programma di Sostenibilità

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