

# Guizzotrentino

ACQUACOLTURA, AMBIENTE, INGEGNO E PIACEVOLEZZE



1  
2026

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



# SOMMARIO

05 *Editoriale*  
di Diego Coller

## MONDO ASTRO

06 Accoglienza, la cura dell'ospite  
per un turismo innovativo

08 Marca e mercato diffuso,  
l'importanza del brand

10 Il biologico che guizza  
nel rispetto dell'habitat

12 L'acquacoltura di montagna  
resiliente e sinceramente sana

## AMBIENTE

14 La campagna conquista la  
città: a Trento la storica fiera

17 Le mille rose nel parco  
fragranze di cultura

## ALIMENTAZIONE

20 La cottura che non t'aspetti  
per un risparmio energetico

22 Freddo, ma non ghiacciato  
che non vada mai in letargo

24 Quando il vino diventa santo:  
il passito dei passiti

26 Rompere le uova pasquali  
per onorare la tradizione

## GUIZZI DI GUSTO

28 Giovani cuochi crescono  
interpretando il Coregone

30 **Trota a colazione**  
*Brunch domenicale*

Guizzotrentino

01•2026

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  
Telefono: 0461 242525  
Fax: 0461 242535

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

Seguici   

**Leggi la rivista online!**  
[www.troteastro.it/guizzotrentino](http://www.troteastro.it/guizzotrentino)

**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

**Realizzazione grafica  
e stampa** a cura di  
Scripta s.c. - Trento



**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 TRENTO.**



# Editoriale

di Diego Coller  
Direttore ASTRO

*S*tate sfogliando l'ultimo numero di Guizzo Trentino, una pubblicazione che i troitocoltori consegnano ai consumatori più attenti, curiosi di assaporare non solo i prodotti dell'acquacoltura nostrana, ma pure scoprire tutta una serie di occasioni stimulate dalla creatività, l'artigianalità di settori che spaziano dall'agroalimentare alle forme d'arte contemporanea. Con una constatazione: i consumatori cercano produzioni ittiche il più possibile nel territorio. Lo rileva l'indagine nazionale dell'"Osservatorio Shopping Dove Conviene" che ribadisce come la sfida del comparto ittico sia legata a rafforzare origine, freschezza e fiducia in un valore immediatamente percepito dal consumatore. Impegno che noi di ASTRO portiamo avanti da anni, quotidianamente e puntando assolutamente al rispetto della nostra produzione. Lo potrete constatare anche sfogliando Guizzo Trentino. Con alcune sfiziose curiosità. Quelle inerenti l'evoluzione delle nostre proposte produttive, ma pure scoprire consuetudini alimentari, gesta della tradizione dolomitica, suggerimenti gastronomici e altre notizie per gustare al meglio quanto l'acquacoltura trentina propone nel rispetto del benessere animale, la tutela delle acque, il valore della qualità della vita.

Ecco allora l'usanza pasquale di 'cocciar le uova', quelle di ruspani galline. In Trentino sono attive quasi 30 aziende del settore di produzione e allevamento avicolo, con un settore vocato prevalentemente alla produzione di uova. Aziende che aderiscono all'Associazione Avicu con sede in Confagricoltura di Trento.

Altra curiosità di questo Guizzo: modalità per la cottura della pasta, con un richiamo doveroso all'eccellenza di un pastificio rigorosamente dolomitico, quello della famiglia Felicetti, azienda ritenuta tra le più autorevoli e importanti a livello internazionale.

Queste settimane d'inizio primavera sono scosse dall'eco di lontane tensioni belliche che - nella Pasqua 2026 - poco hanno da spartire con la tranquillità. Noi però continuiamo a sperare nel dialogo, nel confronto, per giungere il più possibile ad una realistica serenità.

Buona Pasqua!

# Accoglienza, la cura dell'ospite per un turismo innovativo

**A Riva del Garda l'HoReCa celebra innovazione, territorio e nuove filiere sostenibili, dal turismo al recupero del carpione del Garda**

**50** edizioni, il successo e l'ulteriore coinvolgimento delle aziende che curano l'accoglienza degli ospiti, valorizzando produzioni tipiche, interpretando le ultime tendenze di tutto quanto ruota attorno il 'saper fare ospitalità'. Una kermesse che a Riva del Garda si è confermata come il Salone dell'Accoglienza più completo in ambito internazionale per il settore HoReCa. Nel quartiere fieristico di oltre 45 mila metri quadrati si sono proposti 750 espositori e 70 top buyer da 20 Paesi.

**Il 26% in più di nuove aziende** – 160 speaker in più di 100 eventi, tra formazione e iniziative esperienziali – e un'importante

partecipazione internazionale. **Una Fiera singolare, innovativa, assolutamente strategica, per lanciare un segnale concreto all'attrattività delle produzioni agronomiche oltre che del fascino alberghiero.** Fiera che offre opportunità di business e collaborare con le realtà del territorio e con i partner di eccellenza. Creare valore aggiunto per tutti i partecipanti e contribuire a consolidare il ruolo stesso di Hospitality, manifestazione davvero leader nel settore.

La 50a edizione rafforza il legame tra la manifestazione e il territorio introducendo una delle principali **novità del 2026: Out&About – Il lato fuori**



di Hospitality, un calendario di eventi diffusi che coinvolge attivamente la città di Riva del Garda e alcune delle sue location più iconiche. Un'iniziativa che affianca e amplia i contenuti fieristici, trasformando Hospitality in un'esperienza che si estende oltre i padiglioni espositivi.

Tra gli appuntamenti più rilevanti, spiccano la grande anteprima con "Hospitality Vibes", la serata "Celebrating With You" poi, l'"Hospitality Après Show", momenti pensati per favorire incontro, condivisione e networking.

Strategie di comunicazione a confronto, tra convegni e il coinvolgimento di tanti cuochi, vignaioli, operatori turistici e

pure di imprenditori del settore dell'acquacoltura.

Evento singolare anche il **convegno dedicato ad un pesce simbolo del lago di Garda: il Carpione. Esempio a rischio d'estinzione, pesce raro e prezioso, sinonimo di biodiversità lacustre.** Carpione da qualche stagione al centro di specifiche ricerche scientifiche e mirate forme di allevamento.

Azioni presentate da **Fondazione Edmund Mach, ASTRO** e il **Consorzio Trentino di Piscicoltura**, impegnate nel **recupero di questo pesce** e alla **creazione** di una **filiera sostenibile** per portarlo sulla tavola della ristorazione.

Durante l'incontro è emerso tutto il potenziale di questa

specie simbolo del Garda, tra discussioni strategiche e momenti di convivialità, per scoprire le **potenzialità golose di un pesce autenticamente gardesano**, servito pure con una sorprendente versione affumicata, per un **consumo idoneo proprio nell'HoReCa** in attesa di una produzione destinata al mercato più ampio.

Tra i relatori **Piergiorgio Forti**, Responsabile commerciale Astro; **Filippo Faccenda**, Responsabile Unità Acquacoltura e Idrobiologia Fondazione Edmund Mach e **Lorenzo Rossi**, Unità Acquacoltura e Idrobiologia Fondazione Edmund Mach.



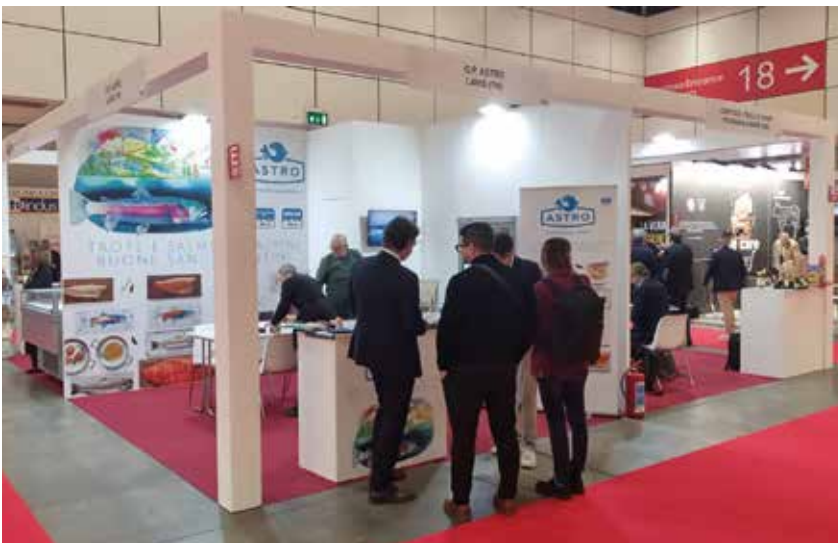
# Marca e mercato diffuso, l'importanza del brand

**La marca del distributore cresce e traina il mercato: a Marca by BolognaFiere & ADM numeri record, innovazione e nuove opportunità per l'intera filiera del largo consumo**

L'importanza della marca, intesa come sigillo della qualità e identità del produttore. Un legame che diventa sempre più inscindibile. La conferma arriva dalla due giorni di **Marca by BolognaFiere & Adm**, la ventiduesima edizione del salone internazionale dedicato alla marca del distributore che a gennaio ha aperto la stagione del calendario fieristico 2026. **Una fiera che ha registrato la crescita del consumo dei prodotti a marca del distributore (mdd) che si confermano, così, elemento trainante della distribuzione moderna:** nel

2025 il fatturato complessivo dei prodotti mdd ha raggiunto 31,5 miliardi di euro, in aumento del 6,8% rispetto all'anno precedente mentre l'incremento dei volumi è del 4%.

**Sold out espositivo e +9% di visitatori per la manifestazione, con oltre 25mila visitatori professionali, in crescita rispetto al 2025.** Un risultato che segna il massimo storico per la fiera e testimonia la centralità della piattaforma nel panorama del Largo Consumo italiano ed europeo. Questi i numeri dell'evento, anch'essi in crescita:



10 padiglioni, 28 insegne con stand, 1.540 espositori, con oltre 5.000 buyer provenienti da Europa, Medio Oriente, Nord Africa, Nord America, America latina e Asia. Tra gli stand, inoltre, è rappresentato l'intero ecosistema.

Le 28 insegne presenti protagoniste con una crescita media del 19% in tutte le aree della manifestazione: tra questi anche **ASTRO**, in evidenza tra gli espositori del food a quelli del non food, dall'area Marca fresh, e tutta una serie di innovazioni logistiche.

«La marca del distributore — dice del presidente di BolognaFiere Gianpiero Calzolari — **è oggi una leva industriale capace di generare valore economico e occupazione**. I dati presentati confermano come la mdd non sia più solo una risposta alla convenienza, ma un modello che integra qualità e innovazione lungo tutta la filiera produttiva. Marca by BolognaFiere & Adm nasce e cresce proprio

“

La marca del distributore è oggi una leva industriale capace di generare valore economico e occupazione

**Gianpiero Calzolari**  
Presidente di BolognaFiere

”

con questa ambizione: essere la **piattaforma di riferimento dove industria e distribuzione si incontrano per costruire sviluppo, sostenere il Made in Italy e accompagnare i cambiamenti dei consumi**. L'analisi, tra l'altro, evidenzia il ruolo strategico delle aziende fornitrici: maggiore è l'incidenza della produzione a marca del distributore, maggiore risulta la crescita del fatturato. In particolare, le imprese

che producono oltre l'80% per mdd hanno registrato negli ultimi dieci anni un aumento medio dell'11%.

**Immediati riscontri anche per ASTRO**, come ribadisce **Piergiorgio Forti**, responsabile commerciale dell'associazione troteicoltori trentini, che **a Bologna ha proposto le 'stelle d'acqua dolce' vale a dire trote e salmerini della miglior acquacoltura dolomitica**.



# Il biologico che guizza nel rispetto dell'habitat

**Dalle Dolomiti una trocicoltura pioniera del biologico: qualità, innovazione e rispetto della natura**

**È** la sfida dolomitica di una trocicoltura decisamente innovativa, la **prima in Italia ad allevare pesce d'acqua dolce rispettando rigidi disciplinari biologici**. Fervore determinante, rispetto ambientale e grande visione imprenditoriale. **Scaturita già nel 1954 ad opera del Fondatore Albino Dellantonio**. Che a Predazzo iniziò (strategicamente) ad allevare trotelle fario, destinate

al ripopolamento. Un impegno costante e vincente. Ampliando l'azienda, dalle 5 vasche iniziali alle 24 attuali. Attività tramandata da Albino al figlio Renato, che oggi porta avanti la trocicoltura con Ernesto, Denis e Johnny.

Caparbietà, si diceva. Perché all'inizio di questa impresa ittica tanti esperti d'acquacoltura sconsigliavano l'allevamento di trote in una zona dove l'acqua





*La famiglia Dellantonio*

è particolarmente fredda. **Le basse temperature certo non giovano alla velocità di crescita del pesce, ma in compenso – una lenta crescita del pesce – garantisce ottimi riscontri qualitativi.** Una qualità successivamente rafforzata pure dalla scelta – davvero lungimirante – di **allevare pesce nel rispetto del biologico.**

Innovazione attuata già nel 2011 e caparbiamente tuttora portata avanti. Perché produrre **trote e salmerini** usando solo mangimi biologici costa molto più di quello che si pensa. Ma l'aumento dei prezzi del mangime non ha scoraggiato Renato Dellantonio, anzi lo ha reso ancora più determinato nel produrre pesci con speciali qualità, destinati ad un consumo sempre più responsabile, nel rispetto dalla salubrità collettiva.

“Per fronteggiare l'aumento dei costi di produzione e continuando a perseguire canoni biologici abbiamo sviluppato piccole soluzioni alternative: proponiamo il nostro pescato a specifici mercati, senza scaricare sul consumatore ulteriori rincari. Lo facciamo convinti che la qualità paga. Non a caso siamo rimasti tra i pochi allevatori italiani di trote che rispettano il biologico. Un vanto e orgoglio”. E ancora: “Non soddisfatti della produzione bio abbiamo impostato l'azienda per ottenere un impatto ambientale pari a zero, rivendendo la gestione degli aspetti più delicati e inquinanti del nostro impianto ittico. Come? Rigenerando la depurazione delle acque reflue grazie a dei microorganismi, che ripuliscono l'acqua e la restituiscono perfettamente pulita

nel torrente. Pure gli scarti delle lavorazioni vengono ceduti ad aziende che li trasforma in cibo per animali”. E ancora: “i sedimenti che si depositano sui fondali delle vasche vengono opportunamente fatti decantare in appositi canali, per ottenere un composto solido riservato alla concimazione di orti e prati agricoli”.

**Produzione annua attorno i 300 quintali tra trote fario, iridee e salmerino.** Con la successiva lavorazione per ottenere specifiche confezioni di pesce marinato, pure affumicato, trasformati con ingredienti rigorosamente biologici. Ribadendo come la Natura sia la nostra Grande Madre: lei ci da tutto quello di cui abbiamo bisogno, quindi rispettiatola e viviamo in armonia con lei.

# L'acquacoltura di montagna resiliente e sinceramente sana



FONDAZIONE  
EDMUND MACH  
dal 1874

**R**endere più sostenibile, innovativa e competitiva l'acquacoltura di montagna, settore di nicchia ma strategico per i territori alpini, è l'obiettivo del progetto di filiera "Competitività e sostenibilità dell'acquacoltura di montagna" coordinato da Astro con la collaborazione tecnico-scientifica della Fondazione Mach e dell'Università di Bologna per il filone della ricerca. Ricercatori, tecnici e rappresentanti della filiera si sono

confrontati sui risultati raggiunti nei primi due anni di attività e sulle azioni previste per la fase finale del progetto.

"Il progetto di filiera – ha spiegato nel saluto di apertura **Diego Coller**, direttore di Astro – nasce per sostenere un comparto che opera in ambienti di elevato valore ecologico e che oggi si trova ad affrontare sfide complesse: aumento dei costi, necessità di ridurre gli impatti ambientali, richiesta di maggiore efficienza produttiva e di innovazione tecnologica".

"All'interno del progetto – ha aggiunto il sostituto direttore generale **Maurizio Bottura** – la Fondazione Edmund Mach svolge un ruolo scientifico di primo piano, con attività che collegano direttamente laboratorio, territorio e imprese".

Uno dei filoni più significativi della parte di ricerca del progetto, finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, riguarda il **Carpione del Garda** (*Salmo carpio*), specie ittica endemica e a rischio di estinzione ma al contempo di





**elevato pregio e interesse alimentare.** I ricercatori FEM stanno approfondendo gli aspetti biologici e genetici della specie e sviluppando protocolli di allevamento standardizzati, accompagnati da sistemi di caratterizzazione genetica e tracciabilità. **L'obiettivo è rendere possibile una produzione controllata che risponda al mercato senza aumentare la pressione sulla popolazione selvatica,** mantenendo ben distinta la dimensione produttiva da quella di conservazione della specie.

Un altro ambito chiave è la **qualità delle acque.** FEM utilizza un approccio multidisciplinare che integra metodi tradizionali con tecniche innovative basate sul DNA ambientale (eDNA) per analizzare biodiversità e stato ecologico dei corsi d'acqua collegati agli impianti di itticoltura. Questi studi permettono di **valutare**

**gli impatti, verificare l'efficacia delle misure di mitigazione e mettere a punto strumenti utili anche per sistemi di monitoraggio e certificazione ambientale.**

Grande attenzione è dedicata anche all'**acquacoltura di precisione.** Attraverso l'analisi dei dati storici degli allevamenti, modelli predittivi e tecniche di machine vision applicate a immagini e video raccolti in vasca, **è possibile contribuire allo sviluppo di strumenti per migliorare l'alimentazione, il benessere animale e la gestione dei cicli produttivi.** Una strada che punta ad **aumentare l'efficienza e ridurre sprechi e impatti ambientali.**

Infine, il progetto affronta il tema della **valorizzazione degli scarti organici della filiera.** I ricercatori e tecnici di San Michele si occupano di studiare processi per recuperare componenti utili — come farine

proteiche e oli — e valutare il potenziale energetico e agronomico dei residui, in un'ottica di economia circolare e riduzione dell'impronta complessiva dell'attività di allevamento.

**Il progetto di filiera prevede investimenti per circa 13 milioni di euro** in 11 soggetti beneficiari di cui 65% investimenti produttivi nelle pescicole trentine, 18% in Ricerca & Sviluppo e il 17% relativo alla trasformazione di cui la quota principale è destinata alla **realizzazione presso ASTRO di una bioraffineria capace di recuperare tutti i by-product della lavorazione e reimmetterli nella filiera FOOD e FEED con prodotti a base di olio di trota e farina di trota sia per l'alimentazione umana che quella destinata agli cani e gatti. Un sistema "zero sprechi" che valorizza l'intera produzione ittica di montagna.**

# La campagna conquista la città: a Trento la storica fiera

**La Fiera di San Giuseppe invade la città tra gusto, biodiversità e tradizione**

**È** la conquista agricola di una città: Trento. Che da ben 79 anni allestisce una kermesse rurale decisamente insolita, consentendo l'invasione corale – e coreografica – del centro storico, trasformando Trento in una spettacolare arena agricola, tra bancarelle artigianali, chioschi floreali, spazi dimostrativi e una serie di occasioni golose mirate ad una giusta educazione alimentare,

nel pieno rispetto delle produzioni agricole. Mobilitando gli artefici del 'saper fare' in campo agricolo, riservando spazi a tutta una serie di attività legate al comparto primario.

La terra con i suoi prodotti più rappresentativi riesce a coinvolgere la città capoluogo, onorando la storica Fiera di San Giuseppe, rilanciandone fascino e stimolando progetti da Agricoltura 2.0, liberando



la didattica, coniugando visioni, mixando importanti comparti produttivi. Acquacoltura compresa.

L'hanno constatato anzitutto gli oltre 13 mila visitatori che sono entrati negli spazi di **Trento Expo**, cuore della terza edizione di **Bio-logicA**, la rassegna dedicata al rapporto tra agricoltura, sostenibilità e cultura del cibo, confermando l'interesse del pubblico per i temi della biodiversità e delle produzioni agricole del territorio.

Alla Mostra hanno partecipato oltre **100 espositori** e circa **30 produttori locali** protagonisti del mercato contadino, distribuiti in circa **10.000 metri quadrati** tra aree coperte ed esterne dedicate al mondo agricolo, enogastronomico e zootecnico. Un'occasione di incontro tra aziende agricole, operatori del settore e cittadini interessati alla filiera agroalimentare trentina.

Tra gli elementi più apprezzati dal pubblico l'area dedicata agli animali, con le **"isole zoologiche"** che hanno ospitato animali da cortile, capre, pecore, lama, cavalli e asinelli, diventando uno dei punti più frequentati dalle famiglie. Grande partecipazione anche per i laboratori ludico-didattici dedicati alla montagna e all'ambiente alpino, per gli spazi sulle piante officinali curati dalla **Fondazione Edmund Mach** e per le iniziative legate alla cucina antispreco e alla valorizzazione delle produzioni locali. Sempre frequentato lo stand di **ASTRO**, che ha

permesso a schiere di giovanissimi prossimi consumatori di assaporare le specialità del patrimonio ittico trentino, scoprire valori e non solo gustare sapori. Un modo sincero di operare una mirata 'educazione al gusto'.

Non a caso il tema scelto per questa edizione della Mostra, imbastita prevalentemente negli spazi di TrentoExpo, è stato **"Biodiversità, oltre il biologico"**, che ha attraversato l'intero programma della rassegna, mettendo in dialogo ricerca scientifica, agricoltori, istituzioni e cittadini. Dai momenti di confronto accademico ai workshop partecipativi fino agli incontri dedicati alla relazione tra crisi climatica, sistemi alimentari e modelli produttivi, **Bio-logicA** ha offerto uno spazio di riflessione sulle

sfide future dell'agricoltura e sul ruolo del cibo nelle politiche territoriali.

**"Bio-logicA** si conferma un appuntamento capace di mettere in rete agricoltura, ricerca, turismo e comunità locali", ha commentato **Franco Aldo Bertagnolli**, presidente dell'**Azienda per il Turismo Trento**. "La partecipazione registrata in questi giorni dimostra quanto il tema del cibo e della biodiversità sia sentito e condiviso". La manifestazione si conferma così un momento di incontro tra mondo agricolo, ricerca e cittadinanza, rafforzando il percorso avviato dalla città di **Trento** sulle politiche del cibo e sulla promozione di modelli produttivi sostenibili. Doveroso omaggio anche alla storicità della Fiera di San Giuseppe, quella che occupa il



centro storico, con piazza del Duomo trasformata in un polo florovivaistico.

Le bizze meteo non hanno scoraggiato gli espositori e – per dirla con un proverbio popolare – ‘fiera bagnata, fiera fortunata’, con una trentina di espositori che hanno proposto produzioni nostrane davvero a Km zero, offrendo una vetrina delle specialità agricole trentine.

Mostra di piante officinali ed erbe aromatiche con laboratorio per bambini **“Annusa e indovina la pianta!”** mentre i ricercatori e tecnici hanno presentato la nuova normativa provinciale sulla raccolta delle piante officinali e i servizi per le imprese del settore. Spazio quidi anche al gusto. Uno spazio con food truck e cucina dove degustare piatti della tradizione locale, tra

cui focacce artigianali, **tortel di patate**, primi piatti, polenta croccante, gelato artigianale e prodotti di panetteria e pasticceria. Non sono mancate attività ludico-didattiche dedicate alle famiglie con le **Guide Alpine** e gli **Accompagnatori di Media Montagna**.

Un percorso a prove per imparare a prepararsi a un’escursione: dalla scelta delle scarpe alla preparazione dello zaino, fino al riconoscimento di piante e animali delle Alpi e all’orientamento sulla carta del Trentino. Un angolo dedicato pure al vino a cura di **Slow Food**, con degustazioni guidate e incontri diretti con i produttori per conoscere vini, pratiche agricole e territori di provenienza. E ancora. Venti postazioni con giochi artigianali,

rompicapi e sfide per tutte le età, a cura della **Scuola di circo Bolle di Sapone**. **A proposito di ecosostenibilità**. Uno spazio dedicato all’edilizia sostenibile e alle nuove tecnologie per la casa, con **22 realtà del territorio** che presentano materiali e soluzioni per la ristrutturazione e il risparmio energetico.

Decisamente insolito e curioso è stato il ‘laboratorio’ tenuto dal tecnico **Alessandro Vanzo** che ha mostrato dal vivo le tecniche di produzione del formaggio e raccontando storia e caratteristiche del settore lattiero-caseario.

Il tutto in piena sinergia con il guizzo dei prodotti ittici dei trocicoltori trentini. Per una fiera che coniuga terra con acqua, cultura con coltura. E buoni sapori.



# Le mille rose nel parco fragranze di cultura

Ovattato, ma decisamente pulsante. O meglio: un tripudio floreale, perfetto interprete di ogni stagione. Proprio perché è la sintesi ideale del ruolo di un parco. Quello mirabilmente accudito dai marchesi Guerrieri Gonzaga a Villa Lagarina, borgata alle porte di Rovereto, comune fulcro dell'omonima vallata.

Un parco dove il bello è storia, habitat e vocazione culturale e altrettanto stimolo culturale.

Un gioiello verde nel cuore della Vallagarina. Fascinoso, in tutto. Quasi 4 ettari di giardini, spazio circondato da alte mura che lo proteggono, rendendolo memorabile. Sintetizza l'impegno amorevole per la cura del territorio lagarino, tra squarci di Dolomiti affiancate da amene pianure, contraforti e siti vocati al bello. Salvaguardando l'originalità dei luoghi. Proprio come il Giardino dei Guerrieri Gonzaga, enclave che ha del magico. Che in questo periodo si presenta con una sarabanda floreale portentosa: la vigoria floreale di oltre 1000 varietà di rose. Tutte segnalate, una mappatura certosina, itinerario

odoroso – tutte selezionate in base a specifiche fragranze – per trasformare la visita in una esperienza sensoriale, recuperando i profumi sedimentati nell'intima memoria di ognuno di noi.

Il roseto è però solo l'aspetto più immediato e appariscente che propone il parco. Stimola il visivo che invita a scoprire la storia stessa di questo scrigno verde lagarino. Evoluzione intrecciata di vicissitudini

**Un incanto  
di profumi e  
storia nel cuore  
della Vallagarina:  
il Giardino dei  
Guerrieri Gonzaga  
svela oltre mille  
rose e secoli  
di bellezza**



*Il marchese Carlo Guerrieri Gonzaga e la figlia Ilaria.*

nobiliari, tutte mirate a salvaguardare la bellezza di questa residenza che costeggia l'alveo del fiume Adige, tra castelli e campi vitati. Tante viti, altrettante storie. Proprio come l'iter di questo giardino, originariamente custodito dalla dinastia dei Lodron – potenti e mecenati, per secoli 'padroni' di mezzo Tirolo, dominatori di Salisburgo, scopritori di Mozart e politici molto scalfati – poi curato – già nel '700 – dai baroni de Moll, successivamente tutelato dall'impegno incessante dei marchesi

Guerrieri Gonzaga. Intreccio dinastico, sempre mirabilmente vocato alla cura di questa residenza.

Capire i legami per onorare i custodi.

Tutto parte dal matrimonio tra Bice Guerrieri Gonzaga e il barone Ludovico de Moll, proprietario deciso a proteggere l'originalità del suo 'buen retiro' lagarino. La nobildonna, rimasta senza figli, convinse il marito a lasciare in eredità Palazzo e parco al nipote Anselmo Guerrieri Gonzaga, cioè il padre di Tullo (recentemente

mancato) di Maria Gemma e di Carlo. Dei tre fratelli, è Carlo che maggiormente si dedica alla salvaguardia della dimora. Curando ogni dettaglio e in altrettanta sintonia con la gestione della sua Tenuta San Leonardo, blasonata azienda vitivinicola di Borghetto d'Avio, a sud di Rovereto, campi vitati già prima del Mille, con la cantina che festeggia i 300 anni di fondazione enoica.

Torniamo al parco. Camminando per i viali, tra piante ultrasecolari, un'incredibile quanto rara varietà vegetativa, il ruolo della biodiversità, piccole cascate, laghetti, opere d'arte – alcune provenienti dal vicino MART, il museo d'arte contemporanea di Rovereto – dove si trova pure l'edificio che ospita piante di limone (la custodia più settentrionale d'Italia) e dunque poter gustare anche a nord questo frutto tipicamente mediterraneo. Senza tralasciare la gestione di una mastodontica biblioteca, tra le più autorevoli del Trentino. Rievocando le dinamiche dei de Moll.

Struttura aperta al pubblico, tra visite guidate e appuntamenti didattici. Per scoprire il magico mondo delle rose, tentare di abbracciare alberi, un platano con una circonferenza che supera i 6 metri e la chioma attorno ai 50 d'altezza. E tanto altro ancora. Con un calendario di appuntamenti floreali a partire da una 'Due giorni' all'insegna di Rosa Rosae – a fine maggio – che





vedrà la presenza di una trentina di vivaisti d'assoluto valore e artigiani di qualità, presentano al pubblico la gamma del loro impegno, in un momento di crescita e scambio culturale legati proprio al tema del giardino storico, l'importanza di saper difendere il patrimonio delle piante e arbusti del territorio, affrontando pure temi legati al cambiamento climatico, nuove emergenze idriche e le insidie che colpiscono le piante.

Un momento per metter a prova i più immediati stimoli sensoriali, con la vista e le fragranze che determinano pure attimi qualitativi di vita. Pausa rilassante per aggiungere valori immateriali legati al fascino dei fiori, alla variegata gamma odorosa delle oltre mille rose del Parco, collezione spettacolare, per avere fioriture profumate e variopinte, rose provenienti da ibridatori di tutto il mondo, disposte in gruppi omogenei per colore e varietà.

Le postazioni allestite in precisi spazi del Parco ospiteranno vivaisti con collezioni di spettacolari rose, variazioni che annoverano varietà cinesi, gigantee, floribunde, noisettes, nonché damascene, galliche e altre ancora. Tra la cernita di Clematidi o numerose varietà di Agapanti,

senza tralasciare la gamma di Dianthus, garofani sopraffini. Poi tante piante insolite, rare – e dunque tutte da scoprire – affiancate da rustiche orchidee spontanee, con proposte di erbee perenni da collezione. E ancora: ortensie e piante da ombra, pure una strepitosa gamma di piante carnivore. La limonaia del Parco ospiterà pure una selezione di agrumi in vaso.

Non mancheranno le tradizionali piante aromatiche per l'orto, selezionate con dovizia e lungimirante strategia biologica.

Tra gli artigiani ci saranno le ceramiche fatte a mano, le specialità cosmetiche naturali a base di rose, pure una sequenza di fiori essiccati, creazioni in filo di ferro, oggetti in carta, tessuti di lana di pecora. Allestito uno spazio riservato agli utensili in rame e prevista la dimostrazione scenografica di 'tree climbing' ovvero come esperti arboristi si arrampicano sugli alberi per curarne la chioma.

Predisposti pure dei 'Laboratori' riservati ai bambini, per dei pot-pourri profumati a base di rose e fiori per le api. Ci sarà pure una dimostrazione per apprendere la tecnica pittorica dell'acquerello, stando poi ai tavoli del Punto ristoro.

# La cottura che non t'aspetti per un risparmio energetico

**La scienza rivoluziona la pasta, quella di qualità come la Felicetti: non serve aspettare l'acqua che bolle. Meno tempo ai fornelli, più risparmio in bolletta e per il pianeta**

La scienza in cucina suggerisce utilissimi accorgimenti, non solo per migliorare la preparazione degli alimenti, ma pure per risparmiare sui consumi energetici, nel rispetto del pianeta. Specialmente per sulle modalità di cottura della pasta.

Decisiva è la temperatura corretta dell'acqua quando cuoci la pasta e rende il tuo piatto più buono e anche più sano. E, incredibile ma vero, non è 100°C!

Oltre alla qualità della farina e del condimento, anche la **temperatura di cottura della pasta** ha un impatto sulla sua bontà e, soprattutto, sulla tua salute. Ebbene sì: non conta solo per quanto tempo la cuoci, ma anche quanto è calda l'acqua che utilizzi per la cottura. Che non deve necessariamente bollire. Con l'aiuto della scienza, ecco perché abbiamo praticamente sempre cotto la pasta nel modo sbagliato.

Partiamo dalle basi: **come avviene la cottura della pasta?** E in che modo la temperatura dell'acqua entra in

gioco in questo fenomeno? Sono 3 i fattori sui quali il calore dell'acqua influisce facendo sì che la pasta si cuocia: la **velocità di penetrazione dell'acqua nell'impasto**, la **gelatinizzazione dell'amido** e la **denaturazione e coagulazione del glutine**.

La gelatinizzazione è il processo per cui, durante la cottura, gli amidi presenti nella pasta diventano solubili in acqua e assumono una consistenza gelatinosa, mentre la denaturazione e coagulazione del glutine sono meccanismi che alterano la struttura di questo complesso proteico, presente nei cereali, rendendolo più digeribile.

Perché il "miracolo" della cottura si compia, tuttavia, **non è indispensabile che l'acqua raggiunga una temperatura di 100 °C**: non deve, cioè, necessariamente bollire, basta che sia abbastanza calda. Mai attorno ai 100 gradi!

Nello specifico, la **gelatinizzazione dell'amido** si verifica a una **temperatura compresa tra i 60 e i 70°C**, mentre per la **denaturazione e coagulazione**



del glutine c'è bisogno di **acqua a 70-80°C**.

Il processo di **penetrazione dell'acqua** nell'impasto è l'unico che può avvenire anche in acqua fredda, perché **non ha bisogno di calore**.

Basta soffermarsi sulla preparazione del couscous precotto, che puoi reidratare sia in acqua calda che in acqua fredda: l'unica differenza sta nel fatto che se usi l'acqua fredda servirà più tempo, ma il risultato finale non cambia. Nel caso della pasta, tuttavia, la **cottura a freddo non è consigliata** perché, se è vero che il prodotto assorbirebbe comunque acqua, gli altri due processi sarebbero compromessi, rendendo la pasta meno buona e **meno digeribile**. Qual è, dunque, la **temperatura giusta per cuocere la pasta?** L'intervallo **tra i 60 e**

**gli 80°C** è quello che consente di ottenere un risultato ottimale, sia in termini di **consistenza** che in termini di **digeribilità**. È ufficialmente finita, allora, l'epoca delle lunghe attese perché l'acqua bolla quando hai voglia di un piatto di pasta? Effettivamente sì: ora che sai che non è indispensabile che l'acqua raggiunga i 100 gradi, la **preparazione** della tua ricetta di pasta preferita, qualunque essa sia, sarà **più veloce**.

Ma le **implicazioni** di questo cambio di paradigma non riguardano solo il risparmio di tempo, sono anche **economiche**. Il fatto che non serva che l'acqua bolla prima di buttare la pasta, infatti, permette di **ridurre il tempo di accensione dei fornelli**, con **ripercussioni positive sulla bolletta** di gas o luce.

Un altro trucco per cucinare

tagliando i consumi è cuocere la pasta con la **cottura passiva**, come suggerito da Giorgio Parisi, premio Nobel per la fisica, e più recentemente da Dario Bressanini, chimico e divulgatore scientifico. Ti basterà portare l'acqua a ebollizione (in quel caso sì!), buttare la pasta e, alla ripresa del bollore, coprire la pentola con il coperchio e spegnere il fuoco invece di mantenerlo acceso fino al termine della cottura: la presenza del coperchio farà sì che la temperatura dell'acqua non si riduca troppo rapidamente a causa della dissipazione del calore, assicurandoti una **cottura ottimale a fuoco spento**. E se anche la temperatura dell'acqua dovesse scendere sotto i 100 gradi, nessun problema: ora sai che il tuo piatto di pasta si cuocerebbe comunque alla perfezione!

# Freddo, ma non ghiacciato che non vada mai in letargo

**M**angiare gelato tutto l'anno, perché è una leccornia che non va in letargo. Non solo: nei Paesi dove il freddo è più insidioso, aumenta il consumo. Proprio perché non è cibo stagionale, ma soprattutto perché il gelato ha cambiato funzione. Da modo "per rinfrescarsi" è sempre più un modo per *concedersi* qualcosa.

Gli Osservatori dei consumi italiani stimano l'uso di oltre 600 milioni di porzioni di gelato. Siamo grandi appassionati. Forse perché in una società in cui il cibo è sempre più carico di significati – salute, sostenibilità, identità, performance – il gelato resta uno dei pochi alimenti che non chiede motivazioni o addirittura giustificazioni.

**Non promette di migliorarti, di farti più sano, più in forma**, non si propone come soluzione, non si traveste da superfood. È freddo, dolce, consolatorio. Punto. Così, mentre per tanti prodotti si ragiona della necessità di "destagionalizzare" il gelato è in controtendenza. I consumi continuano a crescere e che, mentre altri comparti del fuoricasa faticano, il

gelato mantiene una sorprendente vitalità.

Il gelato resta un piacere che non pretende narrazione morale. E in un tempo in cui tutto viene spiegato, certificato, difeso, questa semplicità è quasi rivoluzionaria. Sul lato economico, il **giro d'affari** del gelato artigianale in Italia è **arrivato a sfiorare i 3 miliardi di euro**.

**Ma attenzione: semplicità non significa mai banalità.** Anzi. Mai come oggi il gelato è diventato uno spazio di racconto sofisticato. I gusti parlano di territori, di filiere, di memoria. Raccontano un'Italia dalla dispensa ricchissima: mieli locali, agrumi, latte di montagna,

latte di capra, spezie, erbe, pani, dolci delle feste che diventano permanenti. Il gelato è uno dei pochi linguaggi gastronomici capaci di essere insieme popolare e colto, immediato e complesso.

E poi c'è un altro aspetto, forse il più interessante: il gelato è rimasto *socialmente trasversale*. In un mondo gastronomico sempre più polarizzato, diviso tra chi può permettersi certe esperienze e chi no, il cono o la coppetta continuano a essere un piacere accessibile, democratico, urbano, condiviso. Non serve una prenotazione, non serve un codice. Basta scegliere.





**Simone Deromedis,**  
Campione Skicross 2026



**CASSE RURALI  
TRENTINE**



**Fondate sul bene comune.**

## Abbiamo a cuore i nostri **sportivi**

Casse Rurali Trentine festeggiano il campione Simone Deromedis e la sua medaglia d'oro. Il gradino più alto del podio rappresenta il trionfo di un giovane talento, che cresce nel territorio con passione e fa battere il cuore trentino.



Sponsor dell'Aileta Simone Deromedis

[casserurali.it](http://casserurali.it)

# Quando il vino diventa santo: il passito dei passiti

È il vino della rinascita, che supera la stagionalità e si trasforma in qualcosa di magico, decisamente esclusivo. Libera il sogno, rilancia la passione. Intesa come coinvolgimento sensoriale. Unico e pure bino. Due modi, due stili diversi di vinificazione, medesimo il vitigno: **Nosiola**. Precisa e determinante la zona d'elezione: tra le Dolomiti di Brenta, il Garda e la Valle dei Laghi, prevalentemente nel Comune di Madruzzo, sul versante che porta alle cime del Monte Bondone. Vitigno dell'amenità alpina, la montagna nell'indole.

Vino Nosiola e la sua duplice elaborazione: immediato, fragrante e di semplice beva se consumato dopo poche stagioni dalla vendemmia. Decisamente più autorevole, suadente, pastoso, passionale, longevo e pure... santo se frutto di una tecnica enologica che sfrutta la lentezza, l'appassimento delle uve, l'affinamento del vino in botti.

Vino Santo: sull'origine del nome, sul perché si chiama così e sul suo significato intrinseco s'è scritto, discusso e fantascritto a lungo. Lo sarà ancora.

Inesorabilmente. Perché pochi altri vini possono vantare nel nome una parola che evoca sogni, rilancia momenti di piacevolezza, soddisfa il presente recuperando il passato e – contemporaneamente – rilancia il futuro. Ecco il Vino Santo trentino è l'insieme di tutto questo, e non solo.

Contrapposizioni, sfide, piaceri. Scandiscono i ritmi rurali, i cicli della vite sincronizzati quasi con quelli della vita. Un vino dolce che ha la sua forza nell'acidità. Equilibrio, suadente, possente, gentilezza, vigoria, setosità. Mai monocolore. È il passito che ricorda il sapore dell'uva appena raccolta e immediatamente rilancia altri sentori, stimola sensazioni gustative che richiamano alla mente saperi dimenticati, custoditi, sedimentati in una memoria enoica di una minuscola comunità di vignaioli. Saperi che possono essere tramandati, scoperti e rilanciati proprio grazie all'assaggio di questo vino autenticamente trentino.

Dolce per antonomasia, e dunque indiscutibilmente buono. Del resto ha dalla sua parte

anche il rafforzativo '**santo**'. Che non è una definizione di poco conto. D'accordo, probabilmente è 'santo' siccome le uve che lo generano sono pigiate la settimana santa, poche ore prima della Pasqua. '**Xantos**' erano chiamati pure i vini che anticamente giungevano sulle Alpi – tramite navi veneziane – dalle isole greche, Santorini in primis, vini dolci, preziosi, forti nel grado alcolico, nella mielosa consistenza, spessi e – diciamo pure – quasi sempre scissi nel rapporto sapore/aroma, ma lo stesso esclusivi, esotici, insoliti perché da uve lontane di grappoli maturati nel torrido caldo mediterraneo. Per secoli il fascino del vino dolce s'è basato sulle rotte mercantili dell'Adriatico.

Citazioni enoiche s'intrecciano anche con l'evoluzione della Storia della Chiesa in età bizantina. Con il ruolo del Cardinal Bessarione, umanista tra i più autorevoli, la caduta di Costantinopoli nel 1453 e il salvataggio di opere culturali che mai sarebbero giunte in Occidente. Vini compresi, che Venezia diffuse nei territori bagnati dall'Adriatico, ma pure verso le



sorgenti dei fiumi che sfociavano nell'ampio Golfo della Sere-  
nissima. Probabilmente anche  
tra le Dolomiti, nella Conca ver-  
so il Garda, baciata dall'Ora, la  
brezza che consente la rinasci-  
ta dell'uva fatta appassire. In  
uno scambio d'informazioni – e  
di culture del gusto – arrivate  
anche a Trento, per il Concilio.  
Poi – complice la decadenza  
del Leone di San Marco, l'espansio-  
ne spagnola, il successivo  
sviluppo di Abbazie, conventi  
e monasteri in zone vitivinicole  
già vocate – s'è intuito che  
il vino dolce si poteva ottenere  
anche da viti nostrane, coltiva-  
te in determinate zone, colture  
basate su culture specifiche,  
saperi contadini, intuizioni tra  
torchii, tini e botti, l'interpretazio-  
ne dell'andamento stagionale.  
Sfruttando non solo il sole che

bacia i grappoli, ma soprat-  
tutto il vento, l'aria, il microcli-  
ma. Proprio così: è il clima che  
consente o no l'appassimento  
delle uve per vini dolci. Quelle  
che subito dopo la vendemmia  
devono concentrare gli zuc-  
cheri nei chicchi, trasformando  
lentamente gli acini, brutti da  
vedere, ma pregni di carattere,  
di sostanze indispensabili per  
poter far nascere il **'passito dei  
passiti'**, appunto il **Vino Santo  
trentino**.

Vino che custodisce il rito di  
vendemmie lontane, vino che  
soddisfa la bramosia, che tra-  
sforma tante fatiche viticole e  
tecniche di cantina in meritati  
piaceri. Intimi, poiché riservati,  
gelosi – o meglio: golosamente  
– cercati.

Fatiche e speranze. Pochi altri  
vini hanno radici così profonde

nell'esperienza viticola del  
Trentino.

Perché è facile fare vino dolce in  
terre calde, dove la vite è pian-  
ta quasi spontanea. Diverso è  
invece interpretare l'uva coltiva-  
ta per sfida, per mettersi alla  
prova, esaltare legami inscindi-  
dibili tra *uomo-vite-territorio*. Il  
Vino Santo trentino è una con-  
creta conferma di questa asso-  
luta triangolazione.

Vino di un luogo, di una sola  
varietà d'uva, 'baciato' da un  
clima esclusivo.

Ecco perché – e questa è l'ipo-  
tesi di un progetto – si studia di  
proporre all'UNESCO di tutela-  
re il Vino Santo Trentino come  
'Patrimonio culturale dell'Uma-  
nità'. Per onorare i viticoltori che  
lo producono con tenacia e  
sapienza, nel rispetto della con-  
suetudine agricola alpina.

# Rompere le uova pasquali per onorare la tradizione

**Una sfida rustica con le uova delle galline come bersagli. Oltre 30 le aziende trentine del settore avicolo**

**C**olpo d'uovo, l'ingegno di Cristoforo Colombo non c'entra. È lo scontro tra uova sode, una sorta di combattimento rurale, sfida a chi riesce a impugnare il 'suo uovo' dopo tante cocciate.

Sfida d'antan, solitamente in voga proprio nella Pasquetta, per rispettare la religiosità della Resurrezione. Anche la 'Pasqua bassa 2026' relega ulteriormente nei ricordi questa consuetudine contadina. Che

nell'uovo riponeva sogni, speranze e gioiosa spensieratezza. Molte le comunità dolomitiche che ostentavano tradizioni ovaiole pasquali. Recuperando altrettante usanze diffuse pure nei campi della pianura, con le uova sode – rigorosamente colorate – in lizza proprio per rompere: scoccino, rompino, scocchetto e le definizioni più nostrane del Trentino: le pekenàde ovvero bater a scocèt o a piz e cof. Ma l'uovo



sodo è protagonista pure di altre...mire.

Le pekenade resistono ancora in val di Fiemme, in qualche paese della porfirica Cembra e verso il passo della Mendola. Identica modalità: s'impugna un uovo sodo, lasciando spuntare dalla mano solo la sommità (ognuno è libero di scegliere se usare la 'ponta o el cul') e si batte con maestria l'uovo impugnato dall'avversario. Vince quello che riesce a mantenerlo intonso, integro. E s'accaparra quello del perdente, scocciato anche nell'amicale sfida. Vincita per bravura o fortuna? Tante le supposizioni.

Sostituire quelle di gallina con le uova di faraona, più resistenti all'urto. E ancora: uova selezionate tra la cova di razze diverse e in base al periodo di deposizione, mentre alcuni cercano di bollirle capovolte, per far rimanere l'aria nella parte inferiore del guscio. Punta più fragile della sfericità? Sarà. I temerari osano l'illecito. Compresa la tecnica fraudolenta di riempirle parzialmente con polvere di gesso.

Le uova diventano pure bersagli da centrare con lancio di monetine. Un tiro tra mira, ma anche per centrare precisi positivi obiettivi. In quanto le uova sono considerate segno di benvenuto alla primavera e alla fecondità. Mangiarle a Pasqua è pure sinonimo di protezione.

Teatro della competizione, il sagrato della chiesa, l'angolo



solatio dell'oratorio. Adagiate tra il muro e il selciato, uova sistemate una vicino l'altra, in una sequenza variabile a seconda del numero dei concorrenti. Gara solitamente riservata ai ragazzi, agli uomini, raramente concessa alle donne. Vinceva chi colpiva il bersaglio conficcando – però di taglio – la moneta nel guscio.

Il giocatore doveva restare distante almeno tre metri, lanciando monete rese taglienti il più possibile. Magari schiacciandole sotto i binari del treno.

Lancio alle uova era il vanto di numerosi borghi vicino Trento,

a Mattarello e specialmente quello che caratterizza Ravina di Trento. Sul versante verso Sardagna, proprio sotto la roggia che scende dal Bondone, zona viticola chiamata Pissavacca anche se la toponomastica le definisce Belvedere. Dove per questa Pasquetta il tiro alle uova è stato sostituito dall'altrettanto tradizionale ritrovo per una merenda a base di uova sode e cicorie spontanee, *denti de cagn* su tutti.

Ma il sapore di questo rito ovaio, rimane integro. Perché difficili da centrare con un Euro o perché le uova sono sempre più sode? Fate voi.

# Giovani cuochi crescono interpretando il Coregone

Il Coregone è stato l'ingrediente protagonista delle finali dell'ultima edizione di Masteschef, la 15.esima, che ha visto primeggiare il giovanissimo lombardo Matteo Teo Canzi. Ha sbaragliato tutti con un Risotto alla zucca, pesce gatto e porcini, la sua variazione personale degli ingredienti suggeriti da Norbert Niederkofler – tre stelle Michelin più

una verde, per l'ecosostenibilità – che chiedeva ai finalisti di reinterpretare un suo piatto: **gnocchi di rapa rossa e rafano, la tartare di Coregone e un finto maccherone con salsa di rosa canina**. I concorrenti non dovevano replicare, ma totalmente reinventare a modo loro, utilizzando gli stessi ingredienti. Una sfida e un percorso che i finalisti hanno

interpretato al meglio. Con stimoli d'alta cucina e una spettacolarizzazione che incita schiere di giovani aspiranti cuochi a intraprendere la formazione professionale.

Sempre **il Coregone è stato il piatto che più ha entusiasmato i giovani della Scuola di formazione alberghiera di Levico Terme**. Che a Villa Flora di Roncegno hanno allestito

*Edoardo Fumagalli, chef Locanda Margon e allievi scuola Levico*



un singolare **Ristorante Didattico** sotto la supervisione dello stellato chef **Edoardo Fumagalli**, da anni ai fornelli di Locanda Margon.

**Battuta di Coregone, maionese bianca al sedano levistico, cavolo rapa, agrumi e amaranto.** Un piatto delizioso servito come prova finale di un percorso di formazione alberghiera, riservato a cuochi e operatori di sala.

'Adatta una Scuola', questa la denominazione del **progetto nazionale inserito in We Hospitality**, promosso da Fondazione Altagamma, a cui il Gruppo Lunelli aderisce dal 2023. **Iniziativa che punta ad avvicinare concretamente scuola e impresa**, creando occasioni di crescita attraverso stage, esperienze in azienda e lezioni tenute dai manager del Gruppo e da professionisti dell'ospitalità.

La brigata di cucina diretta da Edoardo Fumagalli, per la sequenza delle **'tavole didattiche'** ha elaborato un menù altrettanto stimolante, non solo per la bontà del cibo, pure per porre alcuni stimoli sul futuro della ristorazione, su come coinvolgere i giovani che vogliono diventare cuochi o precisi, preparati addetti alla sala. Così ai tavoli sono stati serviti dei piatti di grande valore, non solo per l'accurata selezione degli ingredienti – Trentingrana ultra stagionato, seguito – l'abbiamo citato in apertura – dal piatto con Coregone. Poi è stata la volta del **Risotto**



Battuta di Coregone, maionese bianca al sedano levistico, cavolo rapa, agrumi e amaranto

**Lapsang Souchong** (thè scuro originario della Cina) **su letto di formaggio, con limone nero del Garda.** Altro piatto portante, **Pancia di maiale speziato, broccolo di Torbole e salsa agrodolce**, chiudendo il pasto con un singolare **Dolce tartufo impreziosito con scaglie di tartufo nero primaverile su salsa salata al caramello.** **Doveroso sottolineare la sequenza dei vini, tutti della griffe di Casa Lunelli, Ferrari in primis.**

Il Gruppo Lunelli da qualche anno supporta l'Istituto Alberghiero di Levico Terme, con una serie di lezioni attuate da importanti professionisti del settore, critici gastronomici, personaggi del 'mangiare bene per vivere meglio'.

Iniziativa che s'interroga pure sull'andamento della cucina

italiana. Affrontando le diverse correnti culturali e sociali sulle quali stanno cambiando gli stili alimentari e dunque **la cucina del futuro: rottura col passato o frontiere tutte da esplorare?** E ancora: quale il ruolo delle nuove generazioni? Cambio generazionale su consuetudini alimentari, pure su stili di cucina, specialmente quella della ristorazione. Giovani schiere di cuochi creativi che per certi versi sgretolano le trasmissioni delle consuetudini alimentari, in un processo sempre più rapido. Al quale – inutile ribadirlo – dovranno fare i conti anche i giovani aspiranti cuochi o camerieri che frequentano corsi di cucina come quello attuato in Valsugana.

# Guizzi di gusto

## Trota a colazione Brunch domenicale



### Ingredienti

- Fetta di pane casereccio
- 1 avocado maturo
- trota affumicata a filetti
- 1 uovo intero
- semi per guarnire
- qualche pomodorino
- Olio EVO
- limone
- sale e pepe



Silvia  
Agagliati  
Fozzer

*Piemontese di nascita, trentina 'da sempre', coniugando le giuste contaminazioni della cultura gastronomica internazionale, con una precisa attenzione alle produzioni ittiche e dell'acquacoltura dolomitica. Si definisce 'cuoca di casa' e da anni è impegnata in seminari didattici per educare ad un consumo di cibo sempre più responsabile, contro sprechi e senza ricorrere a roboanti elaborazioni culinarie. Le sue ricette sono impostate con rigore e altrettanta fattibilità, preparazioni davvero 'a portata di tutti', con suggerimenti rivolti in particolare alle giovani generazioni di entusiasti... 'spadellatori'.*



### Preparazione del piatto

Tostare il pane sulla griglia.  
Preparare l'avocado schiacciandolo con la forchetta in modo grossolano, condirlo con limone succo, sale pepe e olio.  
Adagiarlo sul crostino disponendo sopra i filetti di trota affumicata e qualche seme di sesamo. Preparare un uovo all'occhio di bue e posizionarlo sopra la crema di avocado e filetti di trota.

Piatto facile e divertente da preparare insieme la domenica mattina.

**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.





## SPRING EDITION

EDIZIONE PRIMAVERILE

Spring Edition contiene una dose supplementare di vitamina 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!**

**ALLER**  
AQUA

Ulteriori  
informazioni

