

Il Carpione del Garda

Una ricchezza ritrovata

con due ricette dello chef Alessandro Gilmozzi



CONSORZIO TRENINO PISCICULTURA

Il Carpione del Garda

FILIPPO FACCEA

[...Da quel giorno nuotano ancora tra le sponde del Benàco e le vene dell'oro mangiano nell'imo fondo, ancor oggi conservando il nome dell'antico Carpo.]

La Leggenda del Carpione di Gerolamo Fracastoro, 1535

FILIPPO FACCEA È RESPONSABILE
DELL'UNITÀ ACQUACOLTURA E IDROBIOLOGIA
DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH DI
S. MICHELE ALL'ADIGE.

Sino a pochi anni fa, il Carpione del Lago di Garda sopravviveva quasi esclusivamente nei ricordi degli anziani e negli antichi libri di cucina. Dopo un lungo periodo di crisi, la specie era considerata ormai prossima alla scomparsa definitiva dalle acque benacensi, un vuoto che rischiava di cancellare secoli di storia naturale e gastronomica.

La rinascita di questo nobile pesce è il risultato della ricerca d'eccellenza promossa dall'Unità di Acquacoltura e Idrobiologia della Fondazione Edmund Mach, sostenuta dalla Provincia

Una ricerca d'eccellenza della Fondazione Edmund Mach di S. Michele all'Adige, ha permesso il recupero di uno dei prodotti ittici più pregiati del Garda



Autonoma di Trento. Grazie a questo prezioso impegno scientifico, a partire dal 2015 è stato possibile avviare l'allevamento di una delle specie ittiche più rare e pregiate del nostro territorio, trasformando una memoria lontana in una realtà presente.

Oggi, il lavoro del Consorzio Trentino di Piscicoltura, fondato sulla ricerca scientifica

Un pesce dalle carni chiare e straordinariamente delicate capace di unire al prestigio gastronomico un profilo nutrizionale di alto valore

della Fondazione Edmund Mach, ci consente di riportare sulla tavola un alimento pregiato, già celebrato nei trattati culinari del XVI secolo. Il Carpione si

distingue per le sue carni chiare e straordinariamente delicate, capaci di unire al prestigio gastronomico un profilo nutrizionale di alto valore, essendo una fonte nobile di proteine naturalmente ricca di acidi grassi polinsaturi (Omega 3).

Perseguendo la strada dell'allevamento e contribuendo parallelamente alla salvaguardia della specie in natura, il Consorzio insieme alla rete commerciale di O.P. Astro offre un prodotto sinora introvabile.

Il Consorzio Trentino di Piscicoltura insieme alla rete commerciale di O.P. Astro si impegnano a garantire un prodotto sinora introvabile

Scegliere il Carpione significa oggi partecipare a un progetto di sviluppo sostenibile che tutela la biodiversità del Garda e valorizza l'identità della nostra terra, assicurando che questa leggenda continui a nuotare nelle nostre acque.

—

Perché il carpione

ALESSANDRO GILMOZZI

La ricerca incessante alla base della cucina che propongo mi ha portato, qualche anno fa, a scoprire questo meraviglioso pesce.

Le sperimentazioni condotte cercando nuove consistenze per le marinature, mi hanno piacevolmente sorpreso svelando le carni bianche e delicate di questo salmonide che ricorda lo storione. Da quel momento ne ho fatto un elemento insostituibile della mia cucina di montagna: dalle affumicature alle salamoie sino alla cottura al vapore lo trovo un ingrediente che, accompagnato ai nostri TrentoDOC, crea abbinamenti nuovi e raffinati.

ALESSANDRO GILMOZZI AL RISTORANTE EL MOLIN DI CAVALESE, SPERIMENTA DA PIÙ DI VENT'ANNI UNA SUA IDEA DI CUCINA DI MONTAGNA, ESPRESSIVA E RICERCATA, FATTA DI INGREDIENTI INUSUALI E TECNICHE DI COTTURA ALL'AVANGUARDIA, CONFERMANDOSI UNO DEGLI CHEF PIÙ INTERESSANTI D'ITALIA.

Un elemento insostituibile della mia cucina di montagna: dalle affumicature alle salamoie sino alla cottura al vapore





Carpione marinato, borragine, cenere vegetale, birra e nasturzio

PREPARAZIONE

Marinate i filetti di carpione con il sale alla borragine e la cenere per 6 ore.

Successivamente sciacquateli, e lasciateli in infusione per almeno 2 giorni in 150cl di birra Sixtus, quindi lavateli e asciugateli per tagliarli a lingotti al momento di servirli.

Realizzate la crema di birra mescolando energicamente 150cl di birra e la xantana.

Con la birra rimanente, acqua in pari quantità e 50g di semola cuocete una piccola polenta. Stendetela su una placca sino ad ottenere una cialda ed essicatela nel forno a bassa temperatura.

Adagiate il lingotto di carpione sul lato del piatto, aggiungete i punti di crema di birra, i fiori e i nasturzi, le cialdine di birra e semola; all'occorrenza una punta di pesto di nasturzio.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA MARINATURA:

n.6 FILETTI PULITI DI CARPIONE
SALE ALLA BORRAGINE (30g ogni 250g di prodotto)
CENERE VEGETALE (5g ogni 250 g di prodotto)

PER LA CREMA DI BIRRA:

450cl BIRRA SIXTUS
1g XANTANA

PER LA CIALDA DI POLENTA:

50g SEMOLA DI GRANO DURO
ACQUA DI FONTE

PER IL PIATTO:

n.20 FOGLIE DI NASTURZIO
n.10 GEMME DI ABETE
n.20 FIORI DI BORRAGINE



Spaghettone *Il Valentino*, olio di nocciola, caffè verde, cavolo, carpione al gin e aringa

PREPARAZIONE

Marinate il carpione con il sale di maldon e lo zucchero di canna per circa 6 ore, poi sciacquatelo e mettetelo in sottovuoto con del gin per almeno 2 giorni.

Preparate una crema cuocendo il broccolo con le sue foglie, la patata, l'aglio, l'olio ed ammorbidendo con l'acqua.

Cuocete gli spaghetti in acqua salata e scolateli 3 minuti prima del tempo di cottura. Finirete la cottura in un *sauté* con pochissimo fondo bianco procedendo come per un risotto e successivamente mantecando.

Adagiate un cucchiaino di crema di cavolo sul fondo del piatto, proseguite con lo spaghettone a nido arrotolandolo in un mestolo con delle pinze, l'olio di nocciola, il caffè in polvere ed il caviale di aringa; infine completate con il carpione tagliato finemente mettendolo sulla cima del nido con una foglia di crescione.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

600g SPAGHETTONE IL VALENTINO FELICETTI
10g CAFFÈ VERDE IN POLVERE
50g OLIO DI NOCCIOLA
CAVIALE DI ARINGA
n.10 FOGLIE DI CRESCIONE

PER LA MARINATURA:

n.4 FILETTI PULITI DI CARPIONE
SALE MALDON (30g ogni 330g di prodotto)
ZUCCHERO DI CANNA (30g ogni 330 g di prodotto)
10cl GIN

PER LA CREMA DI BROCCOLO:

1Kg BROCCOLO CON FOGLIE
1g AGLIO
100g OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
n.1 PATATA FRULLATA
ACQUA





Contatti

PRODUZIONE

Consorzio Trentino Piscicoltura

Via G. Galilei n°43
Lavis, 38015, TN
Italia

DISTRIBUZIONE

O.P. Astro – S. Coop. Agr.
Associazione Trotilcoltori Trentini

Via G. Galilei n°43
Lavis, 38015, TN
Italia
t. 0461 242525

—
www.troteastro.it
info@troteastro.it
—

Il Consorzio Trentino Piscicoltura è un progetto di O.P. Astro – S. Coop. Agr e del Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP e con la collaborazione della Fondazione Edmund Mach.



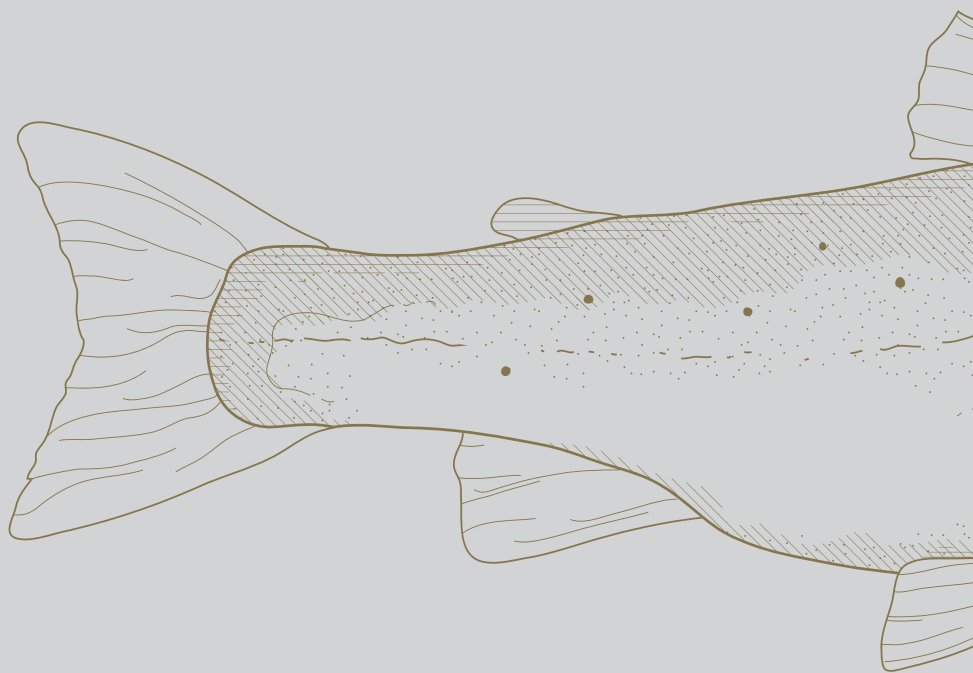
FONDAZIONE
EDMUND MACH
dal 1874



PROGETTO GRAFICO: CAMPOMARZIO
FOTOGRAFIE: JACOPO SALVI

© 2026 tutti i diritti riservati

Consorzio Trentino Piscicoltura



CONSORZIO
TRENTINO
PISCICOLTURA