



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna stampa
1 - 31 luglio 2018**

Un progetto "popolare" per il biologico

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/vallagarina/un-progetto-popolare-per-il-biologico-1.1674476>



Un progetto "popolare" per il biologico Lo chef fiorentino Picchi ai produttori bio: avete fatto un regalo al Trentino e alle persone che utilizzano questo nutrimento di Giancarlo Rudari 08 luglio 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail VALLAGARINA. Passione, entusiasmo, creatività e professionalità: Fabio Picchi, uno degli chef (o cuochi, come lui preferisce) più famosi d'Italia non si smentisce mai. Con lo stesso entusiasmo con il quale prepara un piatto da portare in tavola, va alla ricerca degli ingredienti migliori del territorio da mettere in saccoccia ed elaborare poi nel suo regno, ovvero la cucina. Ed è quello che ha fatto nei giorni scorsi quando, per iniziativa del "Pino nero in viaggio" di Mauro Nardelli, ha visitato alcune delle più interessanti realtà del settore agroalimentare, della ristorazione e dell'ospitalità in Vallagarina ed Alto Garda. Un "viaggio" che segna un'ulteriore fondamentale tappa del percorso iniziato un anno fa con C.Bio (la bottega-mercato di prodotti buoni e sostenibili) di Fabio Picchi da Mauro Nardelli (con il suo ristorante Bosco dei Pini neri) , Paolo Passerini (ortaggi e composte bio del Baldo) e Loris Cimonetti (Natur Gresta). I loro prodotti si trovano da C.Bio e Picchi ha voluto conoscere di persona i processi di coltivazione e di lavorazione degli ortaggi, della frutta e delle essenze del Baldo e della Val di Gresta. «Non si smette mai di studiare e di approfondire argomenti su come nutrire se stessi, i propri cari e i propri clienti. Devo dire che il Trentino rappresenta un'eccellenza: ho visto cose meravigliose come la produzione dell'olio all'Agraria di Riva (e lo dice un fiorentino...) e gli orti tardivi a mille metri di altitudine dove i prodotti della terra acquistano più valore. Chi ha scommesso sul biologico - ha raccontato Picchi con il suo entusiasmo che lo contraddistingue - ha fatto un regalo non solo al Trentino ma anche a tutte le persone che utilizzano questo nutrimento. Intendiamoci sul termine, ma il biologico può essere un progetto "popolare" con possibilità di successo. Mangiare bene dando il giusto riconoscimento ai contadini porta vantaggi a tutti anche perché si risparmia sulla salute: con una sana alimentazione evitando la chimica e garantendo una giusta remunerazione a chi coltiva la terra evitiamo costi enormi nella sanità pubblica. Ma li vedete in faccia questi signori che faticano tutto il giorno ma sono felici, hanno gli occhi che brillano, che danno amore, amore per la terra. Ragioniamo quindi in termini di qualità della vita, di trasmissione della conoscenza della natura che è la nostra linfa». E lei che è cuoco, che posto occupa in questo circuito virtuoso dei buoni prodotti dalla terra alla tavola? «I cuochi per loro mestiere sono proprietari della conoscenza del territorio, sono trasformatori delle idee in conoscenza che partecipano, al pari di agricoltori e allevatori, al meccanismo della responsabilità» conclude Picchi mentre siede a tavola al Bosco dei Pini neri di Pozza di Trambileno accolto da Rita e Mauro. Con lui l'assessore provinciale Michele Dallapiccola e l'assessore comunale di Mori Flavio Bianchi, Alessandro Secchi (vini), Bruna Scottini (formaggi di capra), Paolo Chiusole (apicoltore), Luca Pasolli (pasticceria Zaffiro), Mirta e Flavio Passerini e Loris Cimonetti. Nel suo tour Picchi ha fatto tappa anche alla macelleria Zenatti, Museo del caffè Bontadi, Agraria Riva e Ivo Gelmini Val di Gresta. GUARDA IL VIDEO www.giornaletrentino.it 08 luglio 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail