

studenteschi badminton, la squadra della Rosa Bianca è in finale

sputerà, infatti, in Trentino, in Valsugana, tra Pergine e Levi-

Ad allenare questi ragazzi, che giocano anche a pallama-

pionati Studenteschi prevede tre incontri, il doppio misto, il

Lezioni di gusto e salute in cucina

Val di Fassa, i ragazzi del Piano giovani La Risola con block notes e forchetta al ristorante di Zulian

di Elisa Salvi

VAL DI FASSA

Ogni alimento che mettiamo nel piatto non capita lì per caso. Per compiere scelte di gusto consapevoli, prediligendo cibi sani senza rinunciare al sapore, il Piano giovani di Fassa La Risola, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e l'associazione Cuochi della Val di Fassa, ha organizzato il corso "Ri-sanati per Ri-salire".

Il primo dei tre appuntamenti, dedicati a ragazzi tra i 18 e i 29 anni (costo 70 euro), si è tenuto sabato all'Hotel Antico Bagno di Pozza, dove la decina di partecipanti ha avuto modo di conoscere l'interessante attività del Gruppo di ricerca Qualità Sensoriale della Fondazione Mach (Dipartimento qualità alimentare e nutrizione e Iasma), diretto da Flavia Gasperi: «La scelta del cibo - ha spiegato Gasperi - avviene secondo diverse componenti: è influenzata sia dai sensi, in particolare gusto, olfatto e vista, nonché l'"umami" definito il sesto senso (percepito in presenza di glutammato che si trova nelle proteine), sia dal cervello. Nasciamo tutti con una propensione per il dolce e il salato, ma poi entrano in gioco fattori culturali e anche fisici, come la presenza di più o meno papille gustative sulla lingua, caratteristiche genetiche e pure risvolti psicologici, a partire dall'umore».

Il centro sulla Qualità Sensoriale è impegnato, tra il resto, in "Italian Taste", ricerca effettuata su tremila italiani - in Trentino vengono coinvolti cento volontari (tra i 20 e i 60 anni) l'anno (tra 2015 e 2017) con test e questionari nei laboratori - per capire come funzionano i gusti e le preferenze alimentari dei connazionali.

«Da queste ricerche si possono trarre importanti indicazioni - ha sottolineato Gasperi - anche per combattere patologie legate al cibo». Oltre alla teoria, l'appuntamento ha visto poi una gustosa parte pratica, curata dallo chef Marcello Zulian, che ha proposto appetitosi test culinari. Cominciando con l'acqua termale di Pozza, dalle proprietà intense quanto sapore e aroma, lo chef ha proseguito con gli assaggi di un centrifugato, a base di frutta e verdura, quindi di un risotto con fragole e zenzero, di pesce (in cottura pochè) con asparagi e gamberi grigliati e, infine, di un croccante all'ananas. Tutti i piatti, oltre ad essere spiegati secondo le proprietà alimentari, sono stati cucinati di fronte ai ragazzi che hanno potuto così appuntare ingredienti e fasi di preparazione. E, alla fine, pure leccarsi i baffi ad ogni portata, dandosi appuntamento il 27 e il 28 aprile, alle 18.30 all'agritur Agua Bienca di Pera, per gli approfondimenti con gli chef Sandro Favè e Christian Bernard e Marino Gobber, esperto di cereali e tecnico della Fondazione Mach, cui seguirà la visita ad un mulino nella Valle dei Laghi (possibilità di partecipare ai prossimi eventi contattando La Risola).

Flavia Gasperi, della Fondazione Mach, con i ragazzi del corso

DALLA VAL DI FIEMME A TRENTO

Tre giorni di vero volontariato e solidarietà

Una ventina di ragazzi ha partecipato per la prima volta a "72 ore senza compromessi

I ragazzi fiemmesi che hanno partecipato all'iniziativa della Caritas

VAL DI FIEMME

C'è chi è andato al convento dei Cappuccini, vicino al Castello del Buonconsiglio. Chi è andato alla casa di accoglienza monsignor Bonomelli lungo l'Adige a Piedicastello mentre per altri il riferimento è stata una struttura protetta per donne in difficoltà in centro o la casa del "Sentiero" che, sempre vicino al Buonconsiglio, dà accoglienza a uomini che vivono situazioni di grave disagio sociale. Hanno tagliato la legna, dipinto murales, realizzato video informativi o percorsi di conoscenza di queste ed altre strutture della galassia solidale trentina. Era la prima volta, almeno con numeri impor
ti, che i giovani della V
Fiemme partecipavano a T
to a "72 ore senza compro
si", promosso dalla Ca
trentina. La partenza il gi
alle 17 con molta attesa
destinazione dei success
giorni e curiosità per
che si sarebbe scoperto
poco. Da Fiemme è sces
ventina di ragazzi. Un g
è partito da Predazzo, u
da Valfloriana, altri tre
valese, Carano e Daian
lancio finale è ampiame
sitivo, sottolinea Elisabe
narini che ha accompa
ragazzi assieme ad Ana
Rebecca Sandri, a Max
sis e ad altri volontari.

(Clicca sull'articolo per ingrandirlo)

Grazie ad Elisa Salvi per l'articolo di oggi sul Trentino!!

E... siete pronti per il secondo incontro, questa sera, mercoledì 27 aprile ore 18.30 all' Agritur Agua Biencia
?

Con noi Marino Gobber e Enzo Mescalchin, l'eccellenza della Fondazione Edmund Mach è nostra ospite!
- Parleremo di farine, cereali e le loro problematiche.
- Parleremo del progetto di recupero del grano in Valle dei laghi
- Agiremo con le mani in pasta!
Lo chef Christian Bernard ci farà provare il bello di usare le mani, sporzionare, cuocere...
- Sentiremo profumi nuovi e sfiziosi....

COSA ASPETTATE?
Ri-sanati per Ri-salire ... sempre avanti!!!

{jcomments on}