



LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI N°1 - 2011



ASTRO:
relazioni finali 2010

I NOSTRI SOCI
SONO
L'ESPRESSIONE
DELLA COMUNITÀ.
NOI, L'ESPRESSIONE
DEI NOSTRI SOCI.

QUESTA
È LA NOSTRA
IDEA DI
CASSA FORTE.

Cosa significa essere Banche della comunità?
Riservare particolare attenzione alle esigenze dei nostri 120.000 soci che,
di questa comunità, sono preziosa parte attiva.



Casse Rurali
Trentine

LA TROTA TRENTINA

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

N. 1 - 2011

Direttore responsabile:
Diego Coller

Amministrazione e redazione:
Associazione
Troticoltori Trentini
Trento - Via Guardini, 73
Tel. 0461/820677 - 825788
Fax 0461/961115

Collaborazione tecnica:
G. Baruchelli
Centro Assistenza Tecnica
Istituto Agrario S. Michele all'Adige

Coordinamento editoriale:
Alessandro Ciola

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

Grafica, impaginazione
e realizzazione:
L'ORIZZONTE Agenzia di pubblicità
Aldeno (Trento)
Tel. 0461/843200 - Fax 0461/842943
www.lorizzonte.it
info@lorizzonte.it

SOMMARIO

Relazione finale 2010	4
Relazione del consiglio di amministrazione	6
Fiera di S. Giuseppe	9
Modalità di accatastamento	10
Carburante agricolo	11
Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele a/A	14
Cucina	16

ASTRO Associazione

Relazione finale 2010

L'intervento del presidente Paolo Cappello

Il 2010 per il comparto ittico Trentino ha rappresentato un anno particolarmente

importante per lo sviluppo del nostro settore anche se stiamo vivendo un momento estremamente difficile della nostra economia.

Anche nel 2010 nel comparto delle trote da carne abbiamo consolidato e migliorato i rapporti commerciali con le aziende che già da diversi anni vengono servite dalla nostra Cooperativa e inoltre ne abbiamo avviati di nuovi dedicando particolare attenzione al lancio e al sostegno dei nuovi prodotti.

L'Astro Cooperativa ha chiuso l'esercizio 2010 con un fatturato di 7.320.000 euro con un incremento rispetto all'anno precedente del 1,80% e una quantità di trote ritirate dagli associati di q.li 19.000, dato che ha confermato il quantitativo ritirato nell'anno precedente.

L'azienda si è mantenuta al secondo posto fra le industrie trasformatrici di trote

a livello nazionale rappresentando l'8% del prodotto lavorato e commercializzato sul territorio italiano e l'11% se consideriamo il solo Nord Italia.

Questo è sicuramente un risultato importante alla base del quale c'è un'elevata qualità del prodotto, un buon servizio, e una buona campagna promo-pubblicitaria mi-



Paolo Cappello, presidente ASTRO.

rata al sostegno del marchio "ASTRO TRENTINO" e al suo forte legame con l'ambiente.

Nel campo dell'alimentazione delle trote già da diversi anni seguiamo con forte attenzione il mangime realizzato su formula ASTRO alla ricerca di continui ed ulteriori miglioramenti anche attraverso dei controlli analitici sul prodotto sempre più frequenti e sofisticati.

Nel corso del 2010 sono stati acquistati dai soci 40.000 quintali di mangime dalle diverse ditte con un incremento rispetto all'anno precedente del 2,5%.

Nel 2010 è stato stampato su tutte le etichette dei nostri prodotti il marchio "Friend of the Sea" (Amico del mare) che certifica la sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti che valorizza il legame con l'ambiente.

In particolare questa si basa sul rispetto ambientale delle acque e delle specie autoctone viventi in prossimità degli allevamenti e sulla forte attenzione di ASTRO nella formulazione del mangime, al fine di garantire il meglio per le nostre trote e i nostri corsi d'acqua.

Per quanto riguarda la D.O.P. delle Trote e del Salmerino dopo aver ottenuto in via transitoria la denominazione di origine protetta, siamo in attesa della certificazione definitiva da parte della Comunità Econo-

mica Europea, anche se stiamo incontrando delle difficoltà in merito alla provenienza non territoriale delle materie prime che compongono l'alimentazione. Se riusciremo ad oltrepassare anche questo ulteriore ostacolo, potremmo ottenere questo importante sigillo che qualificherà ulteriormente il nostro prodotto e il suo legame al territorio.

La risposta definitiva da parte della comunità europea circa l'ottenimento della Denominazione di origine protetta della DOP della Trota e del Salmerino ci consentirà di avviare la trasformazione dell'Associazione in Consorzio di tutela della DOP.

Durante lo scorso anno si è conclusa una prima fase di ricerca sull'estrazione degli omega 3 dai sottoprodotti di lavorazione della trota. Visti gli esiti positivi dello studio preliminare stiamo elaborando, in collaborazione con l'Università degli Studi di Trento, una proposta di ricerca molto più articolata e complessa da presentare alla Provincia Autonoma di Trento per il finanziamento.

Se lo studio verrà finanziato e darà le risposte che ci attendiamo otterremo per il nostro settore degli importanti risultati sia dal punto di vista economico sia d'immagine.

Nel corso del 2010 abbiamo sottoscritto con la Fondazione Edmund Mach di S. Michele una convenzione per la realizzazione e gestione del programma delle attività sperimentali e dei servizi che è stata predisposta dalla stessa Fondazione in collaborazione con Astro. Si tratta di un programma di attività che ricomprende alcuni progetti di importanza strategica per il nostro settore. Inoltre sta proseguendo la ricerca denominata miglior – filetto.

Da questa ricerca ci aspettiamo molte risposte, alcune delle quali potremmo già averle nei prossimi mesi.



Diego Collier, direttore ASTRO.

Recentemente sempre dal settore ittico della Fondazione è stata avviata un'importante ricerca sull'allevamento del Carpione che in futuro potrà dare sicuramente delle grandi soddisfazioni al nostro settore.

Durante il 2010, l'Associazione oltre aver operato la predisposizione delle domande di contributo sul Fondo Europeo della Pesca e quelle relative ad alcuni risanamenti, ha

seguito con molta attenzione la rinotifica da parte della Provincia Autonoma di Trento alla Comunità europea dell'art. 45 della Legge Provinciale nr. 4 inerente al comparto ittico. E' stata seguita con altrettanta attenzione anche la notifica dell'articolo sempre relativo alla Legge nr. 4 per la contribuzione sullo smaltimento delle trote morte dagli allevamenti. L'art. 45 della Legge 4 è stato prorogato dalla Comunità Europea fino al 31 dicembre 2013 mentre l'iter burocratico relativo all'art. per il ritiro delle trote morte è stato più complesso e ci è stata concessa la proroga, da parte della comunità europea fino al 2013, verso la fine di marzo dello scorso anno.

Questi due risultati rivestono grande importanza in quanto ci permettono da un lato di proseguire sull'attività di risanamento e sugli investimenti strutturali e di acquisto attrezzature delle piscicoltura in affiancamento al F.E.P. mentre il secondo ci consente di proseguire, attraverso l'intervento pubblico, a smaltire le trote morte in allevamento a costi relativamente bassi.

Possiamo sicuramente affermare che la nostra Associazione ha cercato di svolgere al meglio il proprio compito nell'interesse degli associati e pertanto anche in questo momento di generale difficoltà possiamo guardare al futuro con un certo ottimismo con l'auspicio che altre soddisfazioni possano arrivare per il nostro comparto.

ASTRO Cooperativa

Relazione del consiglio di Amministrazione

L'intervento di Marco Leonardi

Signori Soci,

viene sottoposto al Vs. giudizio ed approvazione il bilancio chiuso al 31 dicembre 2010 il quale sottopone le manifestazioni patrimoniali, finanziarie ed economiche relative all'ultimo esercizio sociale. Nel 2010 la cooperativa ha raggiunto un fatturato di 7.320.000 euro con un incremento rispetto all'anno precedente del 1,80% e una quantità di trote ritirate dagli associati di q.li 19.000 che è andato a confermare il quantitativo ritirato nell'anno precedente.

L'azienda si è mantenuta al secondo posto fra le industrie trasformatrici di trote a livello nazionale rappresentando l'8% del prodotto lavorato e commercializzato sul territorio italiano e l'11% se consideriamo il solo Nord Italia.

Tra i prodotti che si sono maggiormente distinti nella vendita, nonostante la situazione di crisi e il loro costo elevato, sono stati i LAVORATI quali il CARPACCIO con un incremento del 5,34%, gli HAMBURGER NORMALI e PANATI con il 15,14%, il FILETTO PANATO con il 7,09%, il FILETTO SALMERINO con il 27,78% e il SALMERINO EVISCERATO che ha avuto un incremento del 10,70%, mentre fra gli AFFUMICATI abbiamo ottenuto un incremento sul CLASSICO



Marco Leonardi, presidente della cooperativa e della organizzazione dei produttori

del 3,23%.

Anche nel 2010 abbiamo raggiunto un buon risultato economico determinato soprattutto dall'aumento dei prezzi di vendita che ci ha consentito di chiudere il bilancio con un utile positivo.

A fronte dei nuovi aumenti applicati nella sottoscrizione dei contratti di inizio anno sui listini dei prezzi di vendita ai clienti, il Consiglio di Amministrazione ha deliberato di aumentare, a partire dal 1° di aprile, il prezzo delle trote.

Anche nel 2011 presteremo molta attenzione verso l'importante obiettivo del raggiungimento di rese ottimali intensificando i controlli su tutte le componenti che vanno a incidere su un buon risultato finale.

Qualche indicazione poi cercheremo di trarla dai risultati che emergeranno dalla ricerca del "MIGLIOR FILETTO" condotta dalla Fondazione Edmund Mach di S. Michele A/A.

Infatti già agli inizi del 2012 saranno distribuite le prime uova ottenute dalle trote oggetto della ricerca.

Nell'ambito della politica commerciale ASTRO ha proseguito a porre la massima attenzione alla qualità del prodotto fortemente legata al territorio trentino, sia in ter-

mini ambientali, attraverso politiche di minimo impatto, sia in termini di genuinità, salubrità e origine del prodotto, permettendo all'azienda di espandersi mantenendo inalterate le caratteristiche che sin dall'inizio hanno contraddistinto la qualità superiore di ASTRO, cercando di raggiungere, nel continuo miglioramento, l'eccellenza dei prodotti.

Astro si pone come ulteriore obbiettivo la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti che soddisfino a 360° le esigenze del cliente in tutte le fasce di età.

Accanto a questo dobbiamo perseguire un servizio qualificato dalla trasformazione del prodotto alla destinazione finale.

Inoltre, attraverso un proprio protocollo di autodisciplina sono state scritte le regole alle quali il produttore deve attenersi per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. Tutto questo identificato con il marchio aziendale ASTRO e DAL TRENTINO NATURALMENTE.

L'azienda è certificata VISION 2000 e inoltre detiene la certificazione "Friend of the Sea" (Amico del mare) di sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti che valorizza ulteriormente il legame con l'ambiente e che sempre di più sta incontrando l'interesse del consumatore.

Per quanto riguarda la Denominazione di Origine Protetta siamo ancora in attesa della risposta definitiva dalla Comunità Europea anche se si riscontrano delle difficoltà in merito alla provenienza non territoriale delle materie prime che compongono l'alimentazione.

Nel 2009 avevamo stampato su tutte le etichette dei prodotti Esselunga il marchio "Friend of the Sea" (Amico dei mare); mentre nel 2010 è stato inserito su tutte le altre etichette degli altri clienti.

Il 1° marzo dello scorso anno è entrato in funzione l'impianto fotovoltaico e in 10 mesi ha prodotto 100.000 kw in linea con le stime indicate dalla ditta costruttrice.

Un breve cenno come di consueto per la

TRENTINO FRESCO S.R.L. che nel campo della distribuzione sta assicurando alle varie aziende a cui presta il servizio un'ottima e puntuale distribuzione delle loro merci nel rispetto della catena del freddo. Il fatturato raggiunto nel 2010 è di Euro 3.204.333 con un incremento rispetto all'anno precedente del 14%.

Il 2010 ha segnato un decremento 3,20% nella vendita dei prodotti da q.li 11.200 a q.li 10.841 del 2009 determinato soprattutto dalle cause precedentemente esposte; il prezzo medio è di euro 6,75, rispetto a 6,42 del 2009 incremento determinato dall'aumento dei prezzi di vendita.

Un dato che merita essere evidenziato è il fatturato riscontrato dal 1999 ad oggi (*vedi tabella 1*).

Per il 2010 a fronte di una annunciata anche se pur minima ripresa dell'economia, puntiamo compatibilmente con la disponibilità della materia prima a mantenere o incrementare il fatturato anche attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e di alcuni con-

Tabella 1

Il fatturato ASTRO dal 1999 al 2010	
1999	Euro 3.685.668
2000	Euro 4.594.305
2001	Euro 4.390.320
2002	Euro 4.967.000
2003	Euro 5.759.000
2004	Euro 6.180.000
2005	Euro 6.495.000
2006	Euro 7.106.000
2007	Euro 7.111.000
2008	Euro 6.952.000
2009	Euro 7.190.000
2010	Euro 7.320.000

tatti con nuovi clienti che dovremmo definire nel corso dell'anno soprattutto nell'ambito dei prodotti affumicati e pronti nell'intento di migliorare la marginalità.

Un altro dato che merita essere rilevato è il prodotto conferito ritirato dai soci negli ultimi anni sia in termini di quantità che di costo (*vedi tabella 2*).

Su circa 10.850 q.li di prodotto commercializzato il 40,40% è rappresentato dal filetto, (euro 3.232.312. p.m. 7,37), il 14,70% dal prodotto lavorato (euro 1.674.463 p.m. 10,52), il 2,7% dal prodotto affumicato (euro 393.676 p.m. 13,76), il 42% è dato dalla trota eviscerata, intera e s/testa (euro 1.988.221 p.m. 4,36) ed infine i prodotti pronti 0,19% (euro 24.282 p.m. 12,09).

Tabella 2

Il prodotto conferito dai soci ASTRO dal 1999 al 2010

ANNO	Q.TA'IN Q.LI	IMPORTO
2000	13.980	Euro 3.147.892
2001	12.894	Euro 3.096.228
2002	14.944	Euro 3.390.060
2003	16.900	Euro 3.957.430
2004	18.300	Euro 4.253.864
2005	18.300	Euro 4.250.993
2006	19.060	Euro 4.484.759
2007	18.700	Euro 4.353.132
2008	18.200	Euro 4.240.000
2009	19.000	Euro 4.525.000
2010	19.000	Euro 4.367.000



Manifestazioni

Fiera di S. Giuseppe

Trento apre alla primavera con ASTRO negli spazi di Trento Fiere

In una giornata primaverile, Trento ha aperto le sue strade agli oltre 130.000 visitatori che hanno animato la tradizionale fiera di S. Giuseppe nelle due articolazioni: le bancarelle per le vie del centro e gli espositori negli spazi di via Briamasco.

E' un evento antico che, un tempo, richiamava all'inizio della primavera prevalentemente le persone legate al mondo agricolo che potevano trovare nell'occasione i prodotti necessari alla ripresa del lavoro in campagna e nell'orto. Venire a Trento alla fiera era un evento atteso tutto l'anno e in passato costituiva un'impresa. I collegamenti non erano facili come ai nostri giorni. Ora sia gli espositori che i visitatori si spostano con estrema facilità. Così è possibile trovare prodotti di tutti i tipi e di tutta la penisola, dai dolci e formaggi provenienti direttamente dalla Sardegna, alle arance siciliane, alle olive pugliesi. Ma la vera attrazione sono i vivaisti trevigiani, di Bessica di Loria, che alla fiera di San Giuseppe, portano piante perenni da giardino e trapianti per l'orto.

Negli anni del secondo dopoguerra nelle strade del centro storico trovavano spazio le merci che normalmente si trovano nelle fiere e nei mercati periodici. Ma ciò che faceva la differenza era la "Mostra dell'agricoltura", lo spazio dedicato alle attrezzature specifiche per la attività agricola che trovavano collocazione negli spazi di quelle che erano le "aziende agrarie" collocate nella "casa dell'agricoltura", posta fra via Rosmini, via Verdi e via Inama. Si potevano am-

mirare le prime macchine agricole in particolare i primi trattori. Ora la meccanizzazione agricola, quella rivolta agli operatori agricoli, che nel frattempo è cresciuta in modo notevole, si è data una collocazione autonoma e S. Giuseppe è diventata l'occasione per portare le diverse facce del mondo agricolo alla portata di chi lo immagina ma non lo conosce.

Da alcuni anni la "Mostra dell'agricoltura", giunta alla sua sessantesima edizione, trova spazio nei padiglioni espositivi di Trento Fiere in via Briamasco.

La manifestazione, che negli anni si è andata sempre più modificando nei contenuti, adeguandosi progressivamente alle esigenze dei visitatori, mantiene sempre il suo deciso carattere agricolo, ma ora si rivolge esplicitamente al pubblico dei consumatori e non solo, come un tempo, agli agricoltori professionisti, per diventare vetrina delle produzioni tipiche della nostra agricoltura montana e punto di contatto tra il mondo verde e l'utenza dei cittadini.

E' stato proprio in questi spazi che ASTRO ha presentato i prodotti dell'allevamento ittico trentino nelle diverse modalità di tipologie di confezionamento. Un prodotto di eccellenza del gusto in un contesto produttivo che assicura la sicurezza alimentare e il benessere degli animali. Queste caratteristiche trovano conferma nei risultati commerciali che ASTRO continua a registrare in Trentino ma soprattutto nei punti vendita e nei ristoranti che scelgono questo prodotto.

Vasche per l'allevamento ittico

Modalità di accatastamento

Il servizio catasto della Provincia ha stabilito le modalità di accatastamento e di classamento secondo quanto da sempre sostenuto da Confagricoltura e da ASTRO

Dopo un iter durato qualche anno, si è pervenuti alla definizione delle modalità di classamento delle vasche di allevamento del pesce: Non si trattava di un problema di poco conto per le conseguenze sotto il profilo fiscale che derivavano dalla modalità di inserimento nel catasto.

Confagricoltura ha seguito la problematica fin dall'inizio su sollecitazione di ASTRO e dei suoi associati.

Per il vero la posizione di Confagricoltura di Trentino è stata chiara fin dall'inizio trovando in ciò il sostegno sotto il profilo giuridico da parte degli uffici centrali di Confagricoltura nazionale.

La stessa con propria nota del 31 ottobre 2008 precisava che l'art. 3 del D.M. 28/1998 sancisce che non costituiscono oggetto di rilevazione, tra le altre, le vasche per l'acquacoltura o di accumulo per l'irrigazione dei terreni. Conferma di tale interpretazione si trova nella nota dell'Agenzia del Territorio n. 6656 del 25 gennaio 2006, in cui, a seguito di specifica richiesta confederale in ordine al regime fiscale da adottare per le attività di acquacoltura, con particolare riferimento agli allevamenti definiti estensivi per i quali sono utilizzati invasi naturali, la stessa precisa che da un punto di vista catastale è previsto il solo obbligo della dichiarazione in catasto delle variazioni colturali. In particolare, poi, nel caso in cui non sia presente nel quadro tariffario la qualità di coltura "acquacoltura", l'individuazione dei redditi agrari e dominicali andrà effettuata con riferimento alla classe prima della

qualità "seminativo".

Confagricoltura del Trentino ha portato a conoscenza dei responsabili della Provincia, competente in via primaria sulla materia del catasto, le osservazioni che sono state accolte nell'intesa fra catasto e agenzia delle entrate.

Con recente nota dell'11 febbraio scorso, il servizio catasto della Provincia ha dato disposizione ai propri uffici in merito alle modalità di accatastamento e classamento delle vasche per la coltivazione del pesce.

Dice la nota:

A seguito di ulteriori approfondimenti e su sollecitazione della Direzione Centrale dell'Agenzia del Territorio, esclusivamente per gli immobili con destinazione in indirizzo si è pervenuti alle seguenti indicazioni.

Le aree destinate alla coltivazione del pesce dovranno rimanere come particella fondiaria a cui andrà assegnata la coltura e la tariffa più alta del Comune Catastale.

I soggetti dichiaranti dovranno predisporre specifici rilievi per garantire la rappresentazione grafica dei manufatti attraverso la presentazione di tipi di frazionamento in cui le vasche troveranno individuazione grafica con l'utilizzo delle linee di vestizione.

Gli unici manufatti che andranno individuati da particella edificiale o da più particelle comprensive delle loro aree pertinentziali sono i fabbricati fuori terra che dovranno essere dichiarati se all'interno del recinto come unica unità immobiliare.

Dalla PAT

Carburante agricolo

Nota relativa al consumo da parte delle aziende; prevista la comunicazione da parte dell'agricoltore che preleva direttamente il carburante alla pompa

Con la legge sul federalismo fiscale, si è stabilito un riordino ed una generale riorganizzazione del complesso dei tributi statali, regionali e locali. Il nuovo sistema prevede l'introduzione di una maggiore autonomia finanziaria per le Regioni ordinarie e in parte anche le Regioni autonome.

Per il nostro territorio la questione ha già trovato soluzione grazie all'accordo sottoscritto nel mese di novembre 2009 tra Governo e Province autonome di Trento e Bolzano.

A seguito di tale modifica, il sistema delle entrate della Provincia adesso è basato principalmente sulla compartecipazione ai gettiti tributari statali riferiti al territorio provinciale, mentre sono eliminate le altre fonti di finanziamento statale come, ad

esempio, la partecipazione al riparto di fondi statali destinati al finanziamento delle Regioni ordinarie.

In tale situazione, venuti meno i diversi trasferimenti statali a vario titolo, assume notevole rilevanza quantificare con precisione le entrate spettanti alla nostra Provincia e, fra queste, il gettito delle accise sui carburanti per autotrazione.

Sulla base anche di tale motivazione, l'articolo 42 della legge provinciale 30 luglio 2010, n. 17, di riforma della materia del commercio e dei carburanti, ha esteso l'obbligo di fornire annualmente il dato del carburante utilizzato dagli imprenditori agricoli per la propria attività (obbligo esistente da anni per tutte le altre categorie imprenditoriali), tenuto altresì conto che anche l'accisa del

carburante agevolato d'ora in poi sarà computata ai fini della quantificazione delle entrate provinciali.

L'obbligo di fornire annualmente il dato del carburante utilizzato per la propria attività agricola riguarda dunque i seguenti soggetti:

- imprenditori agricoli che utilizzano carburante agevolato,

- imprenditori agricoli che utilizzano anche o solo carburante non agevolato e si riforniscono presso i rivenditori all'ingrosso.

Sono invece esclusi dal computo (e quindi dall'obbligo di comunicazione) quelli che si riforniscono direttamente presso i distributori stradali, in quanto sono i gestori di questi ultimi tenuti a quantificare i consumi complessivi.

Per quanto riguarda il dato inerente il consumo di carburante agevolato, l'APPAG - Unità Tecnica Investimenti - fornirà il dato richiesto mentre rimane la necessità che ciascun imprenditore agricolo che utilizza in parte o totalmente carburante non agevolato e si rifornisce presso i rivenditori all'ingrosso fornisca il dato relativo al proprio utilizzo di carburante.

Tale obbligo viene assolto semplicemente compilando annualmente e inviando, anche solo tramite posta elettronica o fax, un apposito modello predisposto dal Servizio commercio e cooperazione della PAT e non comporta alcun costo e alcuna conseguenza di natura fiscale o in ogni caso onerosa a carico dell'imprenditore agricolo, ma solo

vantaggi ai medesimi soggetti e alla collettività.

Infatti, al di là della sanzione prevista dalla nuova normativa per chi viola l'obbligo di comunicazione (che va da 1.000 a 6.000 euro), è importante e potrà essere fruttuosa una collaborazione a tutti i livelli al fine di non disperdere quelle che potrebbero e dovrebbero essere risorse finanziarie provinciali (destinate quindi a servizi in favore degli utenti trentini, compresi gli stessi imprenditori agricoli), le quali, se non accertate e non dichiarate dalla Provincia, confluiranno inevitabilmente nel bilancio dello Stato.

Trattandosi del primo anno di attuazione di tale nuovo adempimento a carico degli imprenditori agricoli, per consentire di dare corso alle necessarie procedure di avviso e di raccolta dei dati l'articolo 75 della legge finanziaria provinciale 2011 ha rinviato al 30 settembre (negli anni passati il ter-

mine era fissato al 30 gennaio) il termine per la presentazione del dato relativo ai consumi utilizzati nell'anno 2010.

IN SINTESI:

- tutti gli imprenditori agricoli che utilizzano anche o solo carburante non agevolato e si riforniscono presso i rivenditori all'ingrosso debbono inviare entro il 30 settembre il dato relativo al carburante consumato:

- sono esclusi da questo obbligo coloro che utilizzano il carburante agevolato in quanto il dato viene comunicato dall'AP-PAG e coloro che si riforniscono presso i distributori stradali

Per informazioni è possibile rivolgersi direttamente a Confagricoltura del Trentino a Trento, via Guardini 73, tel. 0461/820677 - fax 0461/961115.

IMPORTANTE

L'accisa è un'imposta sui consumi che viene applicata a prodotti energetici, elettricità, alcool etilico e tabacchi. Essa è già compresa nel prezzo di acquisto e colpisce quindi prodotti energetici quali benzina e gasolio ed alcoli come birra e grappa. Quando compriamo ad esempio una bottiglia di grappa nel prezzo finale sono comprese accise per un valore superiore ai 2 euro, tale valore può arrivare anche all'ottanta per cento del prezzo finale come accade per i super alcolici nei paesi anglosassoni.

Nel territorio italiano, sull'acquisto dei carburanti gravano un insieme di accise, istituite nel corso degli anni allo scopo di finanziare diverse emergenze quali i terremoti del Belice, Friuli ed Irpinia, l'alluvione di Firenze, il disastro dei Vajont, ma anche la guerra di Etiopia del 1935 o la crisi di Suez del 1956. Si comprende che, una volta venute meno le ragioni che avevano portato all'introduzione della nuova tassa, gli aumenti in questione vengono di fatto trasformati in entrate ordinarie per l'erario. Dal momento che tali valori incidono in modo tangibile sul prezzo dei combustibili, provocano numerose polemiche. Attualmente l'accisa (un tempo anche chiamata "Tassa di Fabbricazione"), per le benzine è pari a 0,5713 euro/litro e per il gasolio a 0,4303 euro/litro. A fronte di tali valori viene, alla fine, ricalcolata l'IVA al 20%, quindi l'accisa costituisce anche base imponibile. Le accise per i carburanti costituiscono una parte considerevole delle entrate totali dello Stato e delle Regioni. In particolare i nove decimi delle accise riscosse sul territorio trentino rimangono in capo alla Provincia autonoma, si tratta annualmente di milioni di euro di entrata per poter finanziare strade, scuole, sanità, agricoltura, i comuni, etc..

Alla
Provincia autonoma di Trento
Servizio commercio e cooperazione
via Brennero 136
Palazzo Le Fornaci
38121 TRENTO

La sottoscritta Ditta/Società
con sede legale in via n.
telefono fax e-mail
codice fiscale o partita IVA

COMUNICA

di aver acquistato, durante l'anno i seguenti quantitativi di:

- benzina super senza piombo litri
- gasolio autotrazione litri

forniti dai seguenti rivenditori:
.....
.....

Il sottoscritto comunica di essere informato, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003. n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", che: il trattamento dei dati personali raccolti ha luogo esclusivamente per le finalità istruttorie previste dalle vigenti disposizioni di legge e con modalità, automatizzate e non, strettamente correlate alle finalità stesse, tali da garantire il rispetto delle regole di sicurezza e riservatezza stabilite dal Codice:

il conferimento dei dati è obbligatorio per dare corso alla procedura di suo interesse: i dati possono essere comunicati, per le medesime finalità, a soggetti cui sia riconosciuta la facoltà di accedervi ai sensi di legge o di regolamento:

essi possono confluire in atti amministrativi ed essere diffusi mediante la pubblicità dei provvedimenti prevista dall'articolo 31 della Legge Provinciale 30 novembre 1992, n. 23;

l'interessato può esercitare i diritti di cui all'articolo 7 del Codice, fra cui il diritto di ottenere la conferma, l'aggiornamento e la cancellazione dei dati ed il diritto di opporsi al trattamento;

il titolare del trattamento dei dati è la Provincia Autonoma di Trento, Piazza Dante 15, 38100 - Trento, presso la quale è possibile acquisire i dati identificativi del Dirigente della struttura competente in materia di commercio, responsabile per il trattamento dei dati raccolti.

DATA FIRMA

Nota: comunicazione per il carburante prelevato direttamente al distributore stradale

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige

A cura di Silvia Ceschini (Ufficio Stampa)

FIUME ADIGE, DAL PROGETTO ABATE UN FUTURO PER IL TEMOLO

Ha un colore grigio-argento e il nome deriva dall'aroma delle sue carni che ricorda il timo. Il temolo, la terza specie guida del fiume Adige insieme alla trota marmorata e al barbo, è in pericolo di estinzione. Il problema è affrontato da un progetto di ricerca dell'Istituto Agrario di San Michele che mira a caratterizzare geneticamente la linea evolutiva locale di questa specie, il cosiddetto ceppo padano o adriatico, conosciuto ai pescatori come "pinna blu".

Dell'argomento si è parlato anche nel corso del convegno svoltosi recentemente, a San Michele all'Adige, nell'ambito di un workshop organizzato dal Centro ricerca e innovazione focalizzato sulla tutela e sulla gestione sostenibile di questa specie ittica. L'incontro è stato organizzato nell'ambito



(Foto Simonini)

del progetto ABaTe (Stato di autoctonia e struttura di popolazione di Barbo e Temolo, specie guida della fauna ittica nel bacino del fiume Adige, Marie Curie Action – COFUND PostDoc 2009 Incoming), finanziato dalla Provincia Autonoma di Trento attraverso il bando Marie Curie Action – Cofund PostDoc 2009 Incoming. Si è parlato di conservazione del Temolo e sono stati presentati i primi risultati delle analisi genetiche effettuate su varie popolazioni investigate nel contesto del progetto ABaTe; è stata inquadrata, infine, l'attuale situazione di questo pesce nelle tre province coinvolte. Oltre ai ricercatori del gruppo di genetica di conservazione del Centro ricerca e innovazione, l'incontro ha visto partecipare il personale dell'Ufficio caccia e pesca della Provincia autonoma di Bolzano, dell'Ufficio faunistico della Provincia autonoma di Trento e del Servizio caccia e pesca della Provincia di Verona. Coinvolti, inoltre, i rappresentanti delle associazioni di pescatori operanti nelle tre province su tratti fluviali vocati al Temolo, oltre ad acquacoltori interessati all'allevamento della specie con finalità di ripopolamento.

L'incontro è stata l'occasione per discutere tutti gli aspetti prioritari ai fini di un'efficace tutela del timallide indigeno e costituirà, inoltre, un'importante occasione per compiere un primo passo verso una gestione uniforme, sostenibile e condivisibile a scala di bacino della fauna ittica del fiume Adige.

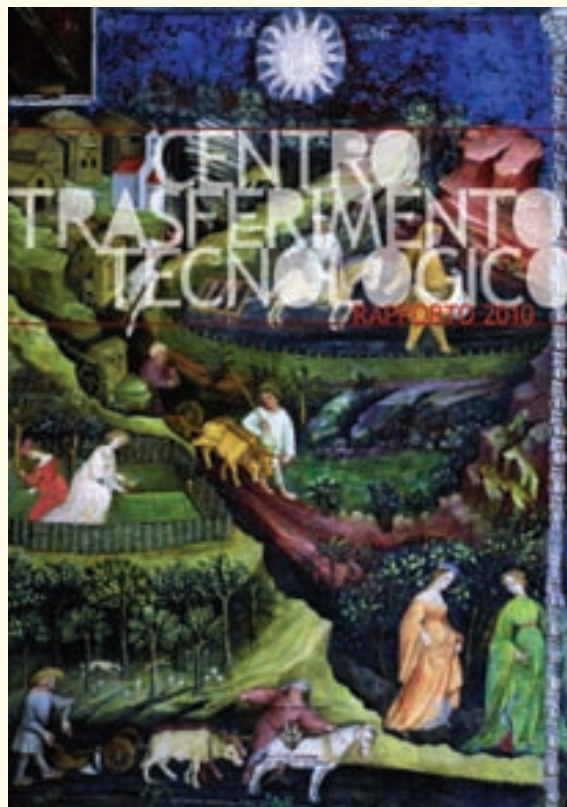
I RAPPORTI CIF, CRI E CTT

Sono stati pubblicati i tre rapporti dei centri che compongono l'Istituto Agrario: l'Annuario scolastico, il Report di ricerca e il Rapporto del Centro Trasferimento Tecnologico.

L'Annuario della scuola è intitolato "Le radici della nostra storia" e si compone di 167 pagine che ripercorrono i momenti significativi della scuola fin dalla fondazione. Ampio spazio è dedicato alle iniziative didattiche ma anche alle esperienze di tirocinio, sia di tipo tecnico sia di tipo linguistico e ai rapporti che ormai da molti anni la scuola ha instaurato e consolidato con alcune realtà scolastiche europee, in particolare tedesche.

Dal Report di ricerca emerge che lo IASMA ha in corso più di duecento collaborazioni quotidiane con università e centri di ricerca di tutto il mondo e che ha creato negli ultimi anni un network internazionale che coinvolge i cinque continenti e più di 30 paesi.

Il Rapporto del Centro trasferimento tecnologico conta nel 2010 15.180 analisi su vino, 3000 test su vite, 300 su melo e 900 su piccoli frutti, 2690 analisi di suoli e vegetali, 700 indagini microbiologiche sugli alimenti. E ancora, 744 avvisi tecnici, 1455 incontri tecnici e corsi di formazione per un totale di 44.713 presenze e 16.210 consulenze aziendali.



A tavola con la trota ed il salmerino trentini



*Si ringrazia per la gentile collaborazione lo chef Bettega Alessandro con il suo staff
e lo chef Zancanella Mauro (bici grill di Levico)*

Primo

Gnocchi di ricotta in vellutata di filetti "Delizia"

Abbinamento vino: Sauvignon Bianco Trentino

Ingredienti per 6 persone

- gr. 600 ricotta fresca;
- gr. 50 farina bianca;
- gr. 100 grana trentino;
- gr. 250 spinaci cotti;
- n. 6 tuorli d'uovo;
- sale e pepe q.b.

Ingredienti per la salsa:

- gr. 30 burro;
- gr. 30 farina bianca;
- 1 litro brodo vegetale;
- sale e pepe bianco q.b.;
- gr. 200 panna;
- gr. 300 filetti di trota affumicati "Delizia".

Esecuzione

In una terrina mescolare la ricotta e gli spinaci tritati, unirvi la farina, i tuorli d'uovo, il grana grattugiato e lavorare bene l'impasto con un cucchiaino di legno. Formare dei piccoli gnocchi e posarli su un tagliere.

Preparazione salsa:

in una piccola casseruola sciogliere il burro, aggiungere la farina e tostarla leggermente; unirvi il brodo vegetale, la panna, sale e pepe bianco e lasciar cuocere per qualche minuto. Togliere dal fuoco ed aggiungervi i filetti di trota tagliati a julienne.

Gli gnocchi vanno cotti in brodo o acqua salata; quando bolle versarteli ed appena vengono a galla lasciarli bollire qualche minuto.

Togliarli con un mestolo bucato. Posarli nei piatti e condirli con la salsa.



Secondo

Insalata primaverile di filetto "Classico"

Abbinamento vino: Schiava gentile

Ingredienti per 6 persone

- gr. 600 filetto affumicato "classico";
- gr. 150 pomodoro;
- gr. 150 patate bollite fredde;
- gr. 150 soncino (valeriana)
- gr. 30 erba cipollina;
- olio extra vergine di oliva q.b.

Esecuzione

Bollire in acqua, nel suo involu-
cro, il filetto affumicato per 5/6
minuti; pelare i pomodori,
togliere i semi, tagliarli a julien-
ne; tagliare anche le patate a
julienne; pulire il soncino e
disporlo assieme alle patate e al
pomodoro su un piatto di
portata; condire quindi con olio
d'oliva ed aceto balsamico.
Togliere dall'involucro i filetti e
spezzettarli sopra l'insalata.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEL GARDA TRENTO D.O.P.

Particolarmente ricca si è presentata la raccolta delle olive 2010 nella zona del Garda .

Può così continuare la tradizione della produzione dell'olio del Garda da parte della cooperativa AGRARIA RIVA DEL GARDA un prodotto al quale è stata riconosciuta la D.O.P. e garantisce la sua origine trentina, la sua genuinità e qualità superiori.

L'olio extravergine di oliva del Garda è il complemento ed il completamento ideale per l'altro prodotto di eccellenza come la trota ed il salmerino trentino D.O.P. che vedono in tal modo valorizzate al meglio le sensazioni di gusto.

Quest'olio ottenuto dalle olive raccolte a mano dall'albero e spremute ancora fresche, racchiude in sé particolare armonia di colore, profumo e gusto, che caratterizza i prodotti di questa terra.

ALLESTIMENTO AUTOCARRI CON VASCHE IN VETRORESINA PER TRASPORTO PESCE



- Tre dimensioni: 1.100-1.600-2.400 litri.
- A richiesta, impianto di ossigeno oppure ad aria alimentato da gruppi elettrogeni o motori compressi.

VASCHE CIRCOLARI IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

- Dimensioni: diametro 200, altezza minima 115 - massima 155.
- Complete di griglia e livellatore di acqua interna.

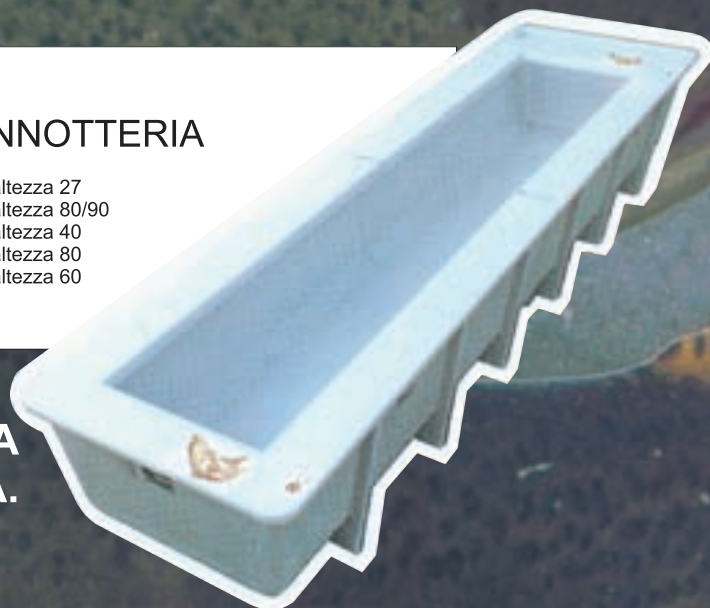


VASCHE QUADRATE IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

- Tre dimensioni: lato 104 - altezza 43,5
lato 200 - altezza 56
lato 450 - altezza 87 realizzata in due pezzi
- Complete di griglia e livellatore di acqua interna.

VASCHE RETTANGOLARI IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

- Dimensioni interne: lunghezza 300 - larghezza 80 - altezza 27
lunghezza 600 - larghezza 100 - altezza 80/90
lunghezza 600 - larghezza 100 - altezza 40
lunghezza 600 - larghezza 150 - altezza 80
lunghezza 600 - larghezza 150 - altezza 60
- Provviste di piedi.



**COSTRUZIONI IN VETRORESINA
PER PESCICOLTURA.**

PP
OLOPLAST

di Polo Lorenzo e Claudia
Via Biban, 37 - Tel. 0422/396.337 - www.poloplast.net
31030 BIBAN DI CARONERA (TV) ITALY



LA CURA DEI DETTAGLI FA GRANDI I RISULTATI.

Quando scegli un partner per la tua attività pretendi il meglio. Scende in campo al tuo fianco la forza di una grande esperienza nel settore dell'acquacoltura. Veronesi ti offre una costante assistenza tecnica e sanitaria, fornendoti alimenti zootecnici di prima qualità che, grazie alla tecnologia produttiva d'avanguardia, garantiscono elevate performance a basso impatto ambientale. Decidi di crescere con un grande Gruppo che si prende cura dei tuoi interessi e che realizza anche i progetti più ambiziosi.

Veronesi Verona S.p.A.
Via Valpantena, 18 - 37142 Quinto (VR)
Tel. 045 8097511 - Fax 045 551589
E-mail veronesi@veronesi.it
www.veronesi.it



da allevatore ad allevatore



← Produttore netto di proteina di pesce

← Proactive Nutrition

← Alternative all'olio di pesce

AminoBalance™ →

Cerchiamo con passione nuove conoscenze

Ricerca e sviluppo significa trovare la via del progresso. Skretting è pioniere in acquacoltura fin dal 1960 - dall'introduzione di alimenti pellettati che ha segnato un'epoca, attraverso il concetto AminoBalance™ che ottimizza il contenuto di proteina digeribile, agli alimenti funzionali quali Protec e React. Come leader mondiale nella produzione di alimenti per pesci, la nostra ricerca di soluzioni e formulazioni innovative è continua. Raggiungiamo continuamente nuovi obiettivi e siamo lieti di condividerli con te!

Alimentiamo la tua passione per il pesce

www.skretting.it

SKRETTING 