



LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI N°4 - 2010



Sapere è gustare
ASTRO protagonista a Milano

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.



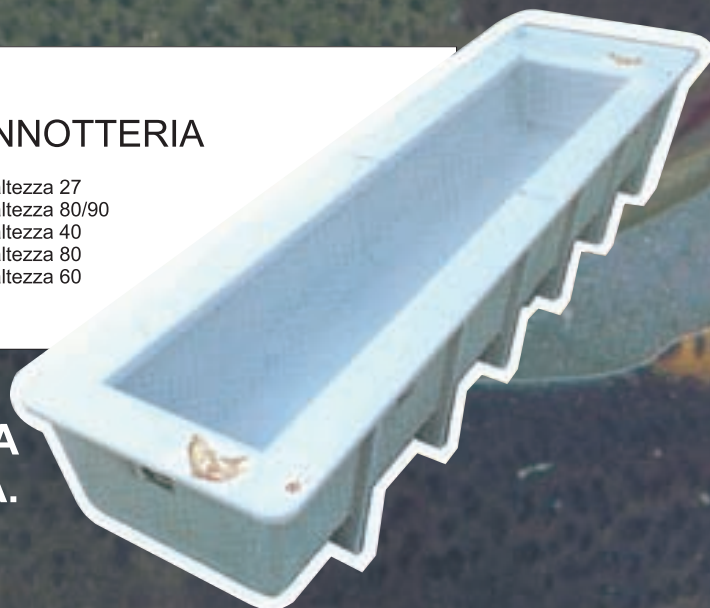
VASCHE QUADRATE IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

- 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.**

POLOPLAST

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

LA TROTA TRENTINA

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTCOLTORI TRENTINI-ASTRO

N. 4 - 2010

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

La pesca ha bisogno di cambiare... e questa volta non dobbiamo sbagliare	4
Sapere è gustare	6
ASTRO protagonista a Milano	9
EXPO Riva Hotel	10
Trota en saor	12
Senti la differenza	13
Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele a/A	14
Cucina	16

I pesci, risorsa inestinguibile?

La pesca ha bisogno di cambiare... e questa volta non dobbiamo sbagliare

Le preoccupazioni espresse dall'ex Commissario Europeo alla pesca circa la capacità della pesca in mare a soddisfare le richieste del mercato, fa sì che si pensi sempre più all'allevamento di mare ma anche di acqua dolce

Immaginiamo una situazione in cui i consumatori europei possano mangiare pesce sano e sicuro originario dell'Unione europea, in cui il settore della pesca sia redditizio e offra ai suoi lavoratori impieghi stabili e adeguatamente retribuiti, in cui le giovani generazioni ricomincino a considerare la pesca come un valido mezzo per guadagnarsi da vivere e in cui si possano sfruttare le risorse marine senza timore di distruggerle per sempre.

Ecco lo scenario che sogno per la pesca europea, supponiamo, nel 2020. Occorre tuttavia riconoscere che, pur avendo compiuto progressi costanti in tal senso sin dall'ultima riforma della politica comune della pesca del 2002, siamo ben lungi dall'aver raggiunto questo obiettivo. Se vogliamo continuare a pescare, sarebbe quindi meglio

cambiare il modo in cui peschiamo, e sarebbe meglio farlo subito.

Queste ambizioni sono tuttavia in contrasto con la dura realtà: il 90% degli stock europei di pesce è sottoposto ad eccessivo sfruttamento e un terzo di essi versa in uno stato preoccupante. Due terzi dei pesci consumati in Europa sono importati. Il settore della pesca realizza scarsi profitti e riesce a sopravvivere solo grazie alle sovvenzioni. Come siamo arrivati a questo punto? La spiegazione è molto semplice.

In Europa abbiamo flotte di pesca sufficienti a pescare più di quanto gli stock ittici possano sopportare. Infatti, ogni anno la tecnologia alieutica ci rende sempre più potenti, o più funesti, a seconda dei punti di vista. Come risulta evidente, una volta che vengono portati fuori dall'acqua i pesci non possono più riprodursi. I pesci restanti possono riprodursi soltanto a tassi inferiori a quelli precedenti e la popolazione ittica comincia a diminuire. Nel frattempo, i pescatori si rendono conto che vi sono sempre meno pesci a disposizione e vedono ridursi i loro profitti, il che spiega il motivo per cui fanno ricorso a potenti strumenti tecnologici per tentare di catturare maggiori quantità di pesci. Sotto la crescente pressione del settore, i responsabili politici trovano soluzioni palliative che accrescono le possibilità di pesca a breve termine, ma contribuiscono poco alla futura sostenibilità del settore.



Se vi si aggiungono l'attuale recessione economica mondiale e le brusche impennate dei prezzi dei carburanti, si ottiene una situazione estremamente instabile che colpisce in primo luogo i pescatori e le comunità costiere, ma che finisce per avere conseguenze negative per ciascuno di noi.

Sono quindi giunto alla conclusione che è necessaria una revisione approfondita della politica comune della pesca. Non possiamo tuttavia permetterci di proporre l'ennesima riforma che rischierebbe di diventare obsoleta già dopo cinque anni. Questa volta dobbiamo agire in modo mirato. Per far sì che la riforma sia davvero innovativa, dovremo rimettere in discussione alcune delle nostre certezze e rivedere alcuni dei meccanismi e principi sui quali ci siamo basati finora.

Almeno tre grandi elementi fondamentali permetteranno alla futura politica di portare i suoi frutti per buona parte del XXI secolo. In primo luogo, essa deve considerare il rispetto dell'ambiente come punto di partenza e la sostenibilità socioeconomica come punto di arrivo e non viceversa. In secondo luogo, la legislazione deve diventare più semplice, meno costosa e più facile da applicare: le decisioni devono essere prese quanto più vicino possibile alle persone interessate. In terzo luogo, dato che i pesci si spostano in tutti gli oceani e condividono un unico ecosistema, dobbiamo rivolgere l'attenzione al di là dei confini dell'Unione europea e promuovere una pesca responsabile in tutto il pianeta.

Oltre a questi obiettivi ambiziosi, il dibattito sul futuro della pesca europea resta aperto. Ed è aperto proprio in questo momento, perché fino al 31 dicembre chiunque può partecipare alla consultazione pubblica on line della Commissione europea sulla riforma della politica comune della pesca. Abbiamo posto domande aperte per consen-



tire a tutti di esprimersi, ma ognuno è libero di proporre nuove idee. Vi prometto un dibattito ampio e senza tabù che affronterà tutti gli argomenti. Mi auguro altresì di assistere anche a una mobilitazione massiccia della società civile, con il coinvolgimento non solo delle parti interessate abituali, ma anche di persone di ogni estrazione, senza le quali sarebbe inconcepibile realizzare riforme così ambiziose.

Se continuiamo a trascurare l'aspetto della sostenibilità, potremmo ritrovarci un giorno con un ambiente marino impoverito, un'industria ittica esangue e un mercato del pesce instabile. Se, invece, scegliamo fin da oggi di preservare gli stock ittici e di ristrutturare la pesca, nel giro di pochi anni il settore della pesca potrà prosperare, le regioni costiere beneficeranno di un'economia locale diversificata e i consumatori troveranno più pesci da mettere nel piatto e tutti ne trarranno vantaggio.

(Joe Borg - ex Commissario europeo per gli affari marittimi e la pesca)

Trote trentine

Sapere è gustare

Così diceva una presentazione della troteicoltura trentina qualche anno fa. Ci piace riportarlo per ricordare quelle che sono da sempre le caratteristiche delle trote trentine e del modo di allevamento.

Tutela dell'ambiente, salute del consumatore, benessere animale: queste le linee che dalla sua nascita guidano i responsabili di ASTRO

La parola 'sapore' ha la medesima radice - non solo fonetica - di 'sapere'. Connubio di fondamentale importanza. Aiuta a capire la differenza, a gustarla.

Conoscere fasi, ritmi e tempi legati ad un prodotto alimentare vuol dire capire, e dunque sapere, per gustare meglio l'alimento stesso.

Questioni di trasparenza produttiva, importante più che mai quando si tratta di 'sapere' come e dove opera la troteicoltura trentina.

Attività consolidata da oltre un secolo di costanti dedizioni. Scaturite dai primi allevamenti di trote iniziati nel lontano 1873, attuati originariamente per tutelare la salubrità delle trote dei torrenti e fiumi dolomitici. Pesce prezioso, la trota è legata a tante tradizioni della cultura alpina. Allora come adesso.



Grazie anche ad una piscicoltura forte di ultra secolari sperimentazioni, il Trentino può essere orgoglioso della sua fauna ittica. Qui viene garantito lo sviluppo dei pesci con un eccellente equilibrio naturale: per quelli in libertà, nei caratteristici ruscelli, torrenti, fiumi o laghi in quota, e pure nella crescita delle trote allevate negli appositi impianti ittici.

Naturalità e qualità intrinseche. Tutti i pesci guizzano nelle medesime pure, fresche acque dolomitiche. Quelle che sgorgano dai ghiacciai perenni, da sorgenti d'alta montagna dove il medesimo candore contraddistingue acqua e cielo, rocce e... ASTRO! Proprio così.

ASTRO - Associazione Troteicoltori Trentini - è impegnata a garantire l'assoluta salubrità del pesce allevato nelle trasparenti acque dei suoi impianti disseminati nelle vallate alpine del Trentino, dove l'acquacoltura è sinonimo di purezza e vitalità.

Oltre sessanta i troteicoltori che dal 1986 allevano e commercializzano il loro pesce tramite ASTRO, cooperativa in continua evoluzione, non solo commerciale.

Perché ASTRO è una risorsa della montagna e in quanto tale controlla ogni fase dell'allevamento dei 'suoi' pesci.

A partire dall'acqua - il ricambio deve essere costante, rigoglioso, praticamente identico a quello di un ruscello dolomitico - dalle tecniche di produzione e soprattutto dall'idoneità degli alimenti per la crescita dei pesci in vasca.

Bandito l'uso di materie OGM, massima cura nella miscellanea degli ingredienti, garantiti e costantemente controllati, evitando il più possibile le sostanze grasse, pesanti; le trote vengono nutrite solo con alimenti ecocompatibili. Per la salubrità di tutti.

ASTRO, le trote del Trentino. Contraddistinte da uno specifico marchio di tutela appunto 'Trentino' - che garantisce l'origine e la qualità superiore del pesce di montagna. Peculiarità indelebili.

Ritmi e tempi. Negli allevamenti ASTRO la trota cresce meglio anche se più lentamente. Non forza i ritmi della natura, rispetta montani equilibri di sviluppo: impiega infatti quasi due anni per raggiungere una dimensione ideale per il consumo gastronomico, anziché i quattordici mesi del pesce allevato in vasche dell'acquacoltura di pianura.

La montagna concede poco alla quantità: garantisce però intrinseca qualità e uno sviluppo sostenibile.

Questione di scelte produttive, applicate con serietà e competenza, iter imposto pure dall'habitat, dal clima, dalle consuetudini montanare.

Allevamento di qualità per consentire un facile approccio alla cucina tradizionale d'al-

to livello, per garantire gusto, salubrità e immancabile freschezza.

Così il pesce garantito da ASTRO ha caratteristiche organolettiche superiori, carne consistente, più saporita, compatta, snella, guizzante. Come ... le trote!

Sano, sano come il pesce!

La trota è unanimemente ritenuta cibo ideale per una dieta salubre, corretta, equilibrata.

Salubrità del pesce, salute dei consumatori. Gli 'Omega 3' contenuti nel pesce fresco prevengono malattie cardiovascolari e le carni delle trote hanno un contenuto di colesterolo talmente basso da renderle indispensabili in ogni dieta. Preventiva e curativa.

Trote del Trentino, nuovi stimoli alimentari, per variare le ricette della tradizione gastronomica delle singole, eterogenee realtà. Sfruttando le proprietà organolettiche delle trote: ricche di proteine nobili, sali minerali, carni facilmente digeribili.

Trote ASTRO: pesce facile da cucinare, ingrediente fresco, malleabile, che si presta a stimolanti, sfiziose leccornie culinarie.

Per appetitosi momenti di straordinaria soddisfazione gastronomica.

alimento	calorie				
	Fino a 100	Fino a 200	Fino a 300	Fino a 400	Fino a 500
Trota Iridea	90				
Bistecca manzo alla griglia		170			
Prosciutto cotto magro		200			
Pollo arrosto		200			
Roast beef			220		
Filetto di manzo			240		
Hamburger			240		
Cotoletta alla milanese			240		
Prosciutto crudo				320	
Salame					430



CODIPRA
CONSORZIO DIFESA PRODUTTORI AGRICOLI

RECLA ASSICURAZIONI
AGENZIA GENERALE IN TRENTO

Proteggi il Tuo Lavoro con la nuova Assicurazione Agevolata multirischio per le Troticolture Trentine

In convenzione con **ASTRO**

con contributo della Provincia Autonoma di Trento

Compagnia convenzionata: Cattolica Assicurazioni

Artigiano in fiera

ASTRO protagonista a Milano

La rassegna dal 4 al 12 dicembre 2010; ASTRO presente nello spazio espositivo del Trentino gestito da Trentino Marketing SpA

La più importante rassegna mondiale del settore dell'artigianato ha visto la partecipazione di 27 aziende artigiane trentine in uno spazio espositivo di 1100 metri quadrati. Impatto visivamente molto forte quello rappresentato dallo spazio istituzionale della nostra provincia sia per la qualità dei prodotti che qualche commentatore ha voluto definire opera d'arte sia per la compattezza della presenza. Idea sicuramente vincente quella realizzata da Trentino Marketing SpA, che ha permesso di veicolare attraverso il prodotto artigianale le proposte turistiche offerte dalla nostra realtà provinciale.

Questa tredicesima edizione di "Artigiano in fiera" la più importante manifestazione si è tenuta dal 4 al 12 dicembre presso il nuovo polo fieristico di Rho, nell'hinterland milanese.

Già i numeri possono dare la misura dell'importanza della manifestazione: 150.000

metri quadrati di esposizione, 2.900 espositori, 44 ristoranti tipici e oltre 3 milioni di visitatori. Una manifestazione dunque imponente che ha dato una forte visibilità alla nostra provincia.

In mostra il meglio della creatività e della tecnologia che il piccolo imprenditore sa offrire al mercato in un grande ventaglio di settori merceologici. Protagoniste sono state la qualità e la bellezza del lavoro dell'uomo, le storie, i prodotti, le musiche e i sapori che hanno consentito di presentare e promuovere il territorio nella sua totalità. La nostra provincia si è presentata a questo importante appuntamento in maniera compatta e sinergica. I 1100 metri quadrati di spazio espositivo erano collocati al Padiglione 1 ed hanno costituito una sorta di isola dei Trentino, dove i visitatori molto interessati hanno potuto scoprire i prodotti caratteristici dell'artigianato.

Il tutto accompagnato dai sapori della cucina che con dell'Osteria Tipica Trentina ha fatto conoscere le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio.

E' stato in questo contesto che le trote trentine hanno offerto il meglio dimostrando la importanza di ASTRO come ambasciatore dell'eccellenza trentina nella ristorazione. Prodotti che soddisfano il palato dei più esigenti nel rispetto delle norme sanitarie, con una attenzione particolare per la tutela dell'ambiente e del benessere degli animali.

Presenti con le trote trentine, il miele di montagna, la birra, le mele, il gelato ed il



pane. A fianco di ASTRO realtà aziendali di sicuro prestigio come i consorzi Apot, i piccoli frutti di Sant'Orsola, le mele di Melinda e La Trentina, il Gruppo Formaggi del Trentino e l'istituto tutela Grappa del Trentino.

Per gli altri settori, molto varia la tipologia merceologica proposta: dalle sculture in legno ai manufatti in rame, dalle ceramiche all'oreficeria, dai mobili all'abbigliamento.

Informazioni di carattere generale sono state fornite ai visitatori da Trentino Marketing SpA su territorio, produzioni di eccellenza e proposte turistiche.

Per gli operatori trentini che vi hanno preso parte la soddisfazione per l'apprezzamento del loro lavoro.



Fiere in Trentino

EXPO Riva Hotel

Tema dell'edizione 2011: i nuovi valori dell'ospitalità. ASTRO ha partecipato con la sua produzione e come ambasciatore degli allevatori ittici del Trentino.

La 35ª edizione di Expo Riva Hotel, appuntamento storico e irrinunciabile per il settore dell'hotellerie e della ristorazione, ha visto completamente rinnovata la sua grafica ed è stata divisa per la prima volta in 4 grandi aree tematiche: Riva Contract & Design, Riva Benessere Hotel, Riva Eco Hotel e Riva Food & Beverage. L'evento ha puntato quest'anno a rinnovare il rapporto con i visitatori, proponendo nuovi appuntamenti in cui questi potessero essere coinvolti in prima persona.

Nata nel 1979, Expo Riva Hotel ha da sempre rappresentato uno dei maggiori appuntamenti del panorama fieristico del Nord Est fino a diventare una delle tre fiere di settore più importanti del nostro Paese, patrocinata da Federalberghi e Federturismo Confindustria.

Riva Contract & Design

Da sempre uno dei punti di forza di Expo Riva Hotel, occupava due padiglioni che presentavano le migliori soluzioni per arredare l'interno e l'esterno delle strutture alberghiere e un nuovo padiglione dedicato interamente al design.

Riva Benessere Hotel

L'area dedicata a Riva Benessere Hotel rappresenta da quasi 10 anni "l'anima wellness" di Expo Riva Hotel. Anche quest'anno si è proposta come punto d'incontro tra aziende leader del settore ed operatori turistici, alla ricerca delle soluzioni migliori per creare e, soprattutto, per rinnovare la loro proposta SPA.

Riva Eco Hotel

Giunta alla sesta edizione, era dedicata

alle proposte innovative per il risparmio energetico e la sostenibilità in hotel. Un padiglione ampiamente rivisitato, con un layout “ecologico” in grado di soddisfare operatori turistici alla ricerca di soluzioni di risparmio energetico e di proposte “verdi”.

Expo Riva Food & Beverage

Puntava l'attenzione sulle proposte del bere e del mangiare fuori casa e sulle novità su come cucinarle. Tre padiglioni espositivi dedicati ai prodotti alimentari, alle grandi attrezzature da cucina ed alle bevande. Novità dello scorso anno, “SOLOLIO – mostra dell'eccellenza olearia italiana” è stata ulteriormente ampliata sia nell'offerta espositiva sia in quella formativa, alla luce del gradimento manifestato dal consumatore in particolare per l'olio del Garda.

L'edizione 2011 ha presentato un programma particolarmente ricco anche quest'anno di **seminari, corsi e degustazioni** che hanno consentito di presentare al meglio le novità del settore agli operatori e ai visitatori, con i quali si stabilirà un rapporto di **maggior interattività**. Uno dei principali obiettivi dell'edizione 2011 di EXPO RIVA HOTEL è stato il coinvolgimento attivo di espositori e pubblico, offrendo loro la possibilità di toccare con mano e provare i diversi prodotti esposti.

ASTRO presente alla manifestazione ha

visto i suoi prodotti introdotti nei menu serviti agli ospiti del ristorante di Piazza Gestor nei quali sono stati utilizzati i prodotti trentini che rientrano nel progetto “Senti la differenza” sostenuto dalla provincia di Trento e dalla Cooperazione Trentina.



Piano FEP: Spostati al 31 marzo prossimo i termini di scadenza per la presentazione delle domande

Con lettera del 28 gennaio scorso ASTRO ha comunicato ai propri associati che la scadenza per la presentazione delle domande di contributo per investimenti produttivi nel settore dell'acquacoltura previsti dal FEP (Fondo Europeo per la Pesca - artt. 28 e 29 del Reg. CE 1198/2009) è stata prorogata al 31 marzo 2011.

Nuovi prodotti

Trota en saor

Si arricchisce il menù dei prodotti ASTRO legati alla tradizione ed al buon mangiare

Il lago di Garda per quattro secoli, dal 1405 all'arrivo di Napoleone, è stato terra del Leone di San Marco, la Repubblica di Venezia con gli inevitabili scambi culturali, commerciali e culinari. Lo scambio riuscì più facile in presenza di condizioni analoghe. Nel caso nostro il pesce, abbondante a Venezia come sul Garda, e la necessità di conservarlo in un periodo che non conosceva ancora il frigorifero. In questo modo il "saor" emigrò dalle spiagge del Mediterraneo alle spiagge del Garda.

Sicuramente molti conoscono più la "sarda en saor" ma bisogna ricordare che importante nella preparazione non è tanto il tipo di pesce utilizzato quanto piuttosto il procedimento. Insomma ciò che più caratterizza il piatto è "el saor" inteso come metodo per conservare il pesce. E' stato quindi sicuramente una idea vincente quella che ha visto ASTRO impegnata a recuperare questo piatto per riproporlo ai suoi consumatori utilizzando il pesce che le è proprio e che

caratterizza la produzione ittica trentina.

Il pesce "en saor" si basa sulla doppia tecnica della friggitura e della marinatura e all'esigenza, allora, di conservare per qualche tempo il pesce e di non sprecare risorse alimentari. "El saor" consentiva al pesce di resistere, se conservato in luogo fresco, per due settimane. Ai nostri giorni

nonostante la crisi e grazie alla presenza del frigorifero la esigenza di conservare il prodotto e di risparmiare non sono poi così pressanti. Non è venuto invece meno il piacere di gustare un piatto saporito e, grazie ai prodotti che usa, legato al territorio ed alla storia.

Componente di base è la trota che viene infarinata e frita in olio. A cottura avvenuta si toglie il pesce e nell'olio di frittura vengono aggiunte le cipolle affettate sottilmente. Quando la cipolla imbiondisce si aggiunge vino bianco e aceto in proporzioni diverse. Il composto così ottenuto viene versato sul pesce fritto.

La cipolla nella cucina era molto usata nel passato soprattutto in ambienti di mare perché, grazie alle sue proprietà proteggeva dallo scorbuto.

Le "trote en saor" di ASTRO possono essere consumate sia come stuzzichino per introdurre un pasto di pesce ma ancor più come secondo piatto, un piatto completo. Si va sempre più allargando la gamma dei prodotti finiti dei troticoltori trentini che sono impegnati sempre più a collegare la produzione di un prodotto naturale ad una cucina sana, saporita e legata alla tradizione.



Valorizzazione dei prodotti alimentari tipici

Senti la differenza

La certezza di un gusto 100% trentino. Un nuovo marchio campeggia nei negozi della cooperazione di consumo trentina: è "Senti la differenza" e garantisce prodotti al 100% trentini (a cura di S. Perugini)

Sono circa 150, tra gli oltre 1500 distribuiti dalla cooperazione di consumo trentina, i prodotti trentini che da fine giugno sono contrassegnati dal marchio "Senti la differenza".

E' il primo passo di un progetto più ampio di valorizzazione della qualità dei prodotti alimentari del Trentino realizzato in collaborazione tra la Provincia autonoma di Trento e la Federazione Trentina della Cooperazione. I prodotti promossi hanno iniziato il percorso che li porterà alla certificazione per l'ottenimento del marchio "Qualità Trentino", un processo attivato da alcuni mesi che ha coinvolto anche i produttori al fine di rispettare la normativa europea che prevede la presenza del marchio territoriale Trentino solo ed esclusivamente accompagnato da una certificazione di qualità.

La lista dei prodotti che possono rientrare in questo progetto di valorizzazione è ristretta: al suo interno è possibile trovare solo prodotti esclusivamente trentini, realizzati secondo un ferreo disciplinare che regola e definisce sia la provenienza delle materie prime che il tipo di lavorazione. Il tutto certificato da un ente esterno che rappresenta una sorta di garante anche e soprattutto nei confronti del consumatore.



Strumento di promozione agroalimentare e turistica.

"Senti la differenza" vuole essere un segno distintivo di tipicità rigoroso e trasparente nei confronti dei consumatori ma anche degli oltre 30 milioni di turisti che ogni anno visitano la nostra provincia e che hanno così a disposizione uno strumento per scegliere nei supermercati e nei ristoranti i prodotti tipici locali. In questo modo sarà inoltre possibile avvicinare la promozione dei prodotti agroalimentari a

quella turistica.

Il logo che contraddistingue i prodotti scelti è stato realizzato utilizzando come colore la stessa tonalità di verde del nuovo marchio "Trentino", per coordinare la comunicazione dei progetti che la Federazione Trentina della Cooperazione sviluppa per conto della Provincia e quelli realizzati dalla Trentino spa.

La sperimentazione del progetto è partita con il test di piazza Lodron e verrà estesa ad altri punti vendita in Trentino. Tra i primi ad essere interessati a partire con il nuovo progetto i punti vendita che avranno aderito al progetto delle stazioni maggiormente turistiche del Trentino.

All'interno di ogni punto vendita potrà essere anche predisposto uno spazio allestito con specifiche informazioni e angolo degustazione.



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

A cura di Silvia Ceschini (Ufficio Stampa)

**Pubblicata su una prestigiosa rivista
internazionale la ricerca
dell'Istituto di San Michele**

DANNI DA OZONO, PREMIATA LA RICERCA DI SAN MICHELE

La ricerca condotta dall'Istituto Agrario di San Michele sui danni alle piante provocati dall'ozono troposferico si è guadagnata la copertina della prestigiosa rivista *Journal of Environmental Monitoring* che si occupa di scienze ambientali.

Il gruppo di lavoro del Centro Ricerca ed Innovazione, coordinato dalla ricercatrice Elena Gottardini, si è concentrato sulla specie spontanea *Viburnum lantana* L., una pianta molto diffusa e che presenta comprovati sintomi da ozono, con l'obiettivo di ca-

pire se può essere considerata un affidabile bioindicatore e quindi utilizzata per valutare l'impatto dell'ozono troposferico sulla vegetazione spontanea. Per la realizzazione dello studio in campo è stata scelta una zona del Trentino, la Valle dei Laghi, poiché lì sussistono le condizioni sperimentali ideali: ampia diffusione della pianta e la presenza di livelli di ozono molto diversi in uno spazio piuttosto ridotto. Le piante di *V. lantana* sono state costantemente analizzate da maggio a settembre 2009.

Ebbene, i risultati mostrano che nelle zone con i livelli di ozono troposferico più elevati si manifesta una maggiore frequenza di piante sintomatiche, una precoce insorgenza e uno sviluppo più rapido dei sintomi.

"Le concentrazioni di ozono rilevate in zone rurali e forestali della nostra provin-

cia sono tali da determinare un frequente superamento dei livelli di rischio per la vegetazione. Alcune piante particolarmente sensibili a questo inquinante – spiega la ricercatrice Elena Gottardini – possono reagire manifestando particolari sintomi sulle foglie. Studiando la diffusione di tali sintomi possiamo "tracciare" il rischio potenziale a cui è sottoposta la vegetazione spontanea.



Alghe, sedimenti e plancton del lago di Garda sotto la lente dei ricercatori

AL VIA EULAKES PER PROTEGGERE IL LAGO DI GARDA

E' partito il progetto Eulakes al quale partecipa anche l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Si tratta di un'iniziativa di ricerca finanziata dall'Unione Europea, all'interno del Central Europe Programme, e si propone di migliorare le conoscenze scientifiche per elaborare linee guida transnazionali per la gestione sostenibile di quattro laghi: accanto al Garda anche il lago Balaton (Ungheria), il lago di Neusiedl (Austria) e il lago di Charzykowskie (Polonia).

L'obiettivo è adottare una strategia di pianificazione in risposta alle problematiche ambientali legate al cambiamento climatico e alle pressioni antropiche a cui sono soggetti questi preziosi laghi. Tra i partners italiani del progetto che ci si concluderà fra tre anni, coordinato dalla Comunità del Garda, figurano il Centro ricerca e innovazione di San Michele e l'Agenzia Provinciale per la protezione dell'ambiente della Provincia autonoma di Trento. Per l'Istituto di San Michele sarà coinvolto il gruppo

di ricerca coordinato da Nico Salmaso, da anni impegnato nelle ricerche limnologiche.

L'attività di studio di San Michele sarà focalizzata su due importanti attività: la metabolomica algale e la paleolimnologia. In primo luogo, si analizzeranno gli effetti provocati dalla presenza di un particolare gruppo di organismi microalgali che risultano in grado di deteriorare le caratteristiche qualitative ed estetiche dei bacini lacustri. Si tratta di organismi appartenenti ai cianobatteri, tipici del Garda. Tra questi *Anabaena lemmermannii*, ormai presente da oltre un decennio anche sottoforma di estese fioriture superficiali, e *Planktothrix rubescens*, identificata per la prima volta trent'anni fa.

La seconda attività si occuperà di determinare lo stato ecologico dei laghi attraverso lo studio di sedimenti profondi del Garda e degli altri laghi europei inclusi nel progetto. In questo modo si potrà capire come è cambiata la qualità delle acque nelle diverse epoche storiche attraverso lo studio dei resti di gusci di microalghe silicee e i resti di organismi zooplanctonici sensibili all'eutrofizzazione e alle variazioni climatiche.



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)*

Secondo

Rigatoni al cartoccio con Filetto "Delizia"

Abbinamento vino: Sauvignon Bianco Trentino

Ingredienti per 6 persone

- 300 gr di filetto di trota affumicato "Delizia"
- 500 gr di rigatoni
- 500 gr di pomodori pelati
- 50 gr di olio d'oliva
- 30 gr di prezzemolo tritato
- 3 spicchi di aglio
- 1 peperoncino

Esecuzione

Riscaldare in una casseruola l'olio d'oliva, rosolarvi l'aglio tritato, il peperoncino, il pomodoro, il prezzemolo; aggiustare di sale e lasciar cuocere circa 15 minuti.

Cuocere i rigatoni in abbondante acqua salata, scolarli, versarli nel sugo preparato e mantecarli assieme al filetto di trota tagliato a julienne.

Stendere sei fogli di carta da forno, posare in ognuno la porzione di rigatoni, formare

l'involucro "a caramella" e servire. Questo piatto può essere preparato per tempo; al momento di servire mettere in forno caldo per 5 minuti circa.



Secondo

Crostoni al Filetto "Rustico"

Abbinamento vino: Nosiola Trentino

Ingredienti per 6 persone

- 300 gr di filetto affumicato «Rustico»
- 500 gr di pane tipo francese
- 300 gr di mascarpone
- 100 gr di ricotta fresca
- 50 gr di gherigli di noce tritati
- 150 gr di foglie di bietola verde;

Esecuzione

Versare in una terrina il mascarpone, la ricotta, le noci tritate, sale e pepe e amalgamare il tutto molto bene. Versare in acqua bollente le foglie di bietola per due minuti, toglierle e raffreddarle.

Stendere un foglio di pellicola sul tavolo e posarvi le foglie di bietola ben distese, spalmarvi uno strato di ripieno. Tagliare il filetto di trota a fettine sottili e stenderle sulle foglie spalmate. Arrotondare il tutto, chiudere bene con la pellicola e mettere in frigorifero per due ore circa.

Tagliare i filoni di pane a fette sottili e tostarle. Quando il tutto è pronto, con un coltello leggermente caldo, tagliare i rotoli di bietola e trota a rondelle e posarle sui crostoni freddi. Buono anche come antipasto.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEL GARDA TRENINO 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.



Filetto Cotto al Vapore
"Delicato"

I prodotti ASTRO



Hamburger di trota
Trota Marinata



Filetto Affumicato "Delizia"



Filetto Salmonato Fresco



Filetto Affumicato "Classico"



Filetto Salmonato "Spellato"



Carpaccio di trota salmonata



Filetto di trota bianco
spellato panato



Filetto Affumicato "Rustico"



Trota eviscerata Bianca o Salmonata
Salmerino



Hamburger di trota panato



Sugo di trota rosso



Filetto Salmonato Marinato



Polpette di trota



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



Completa tracciabilità e qualità con Nutrace®

Da dove viene il pesce? Cosa ha mangiato? Qual'è l'origine degli alimenti? Le risposte stanno in Nutrace: il sistema di qualità e sicurezza alimentare di Skretting, un concetto unico che integra misure di sicurezza e qualità dalle materie prime al prodotto finito. Trasmettere fiducia è parte della nostra passione!

Alimentiamo la tua passione per il pesce

www.skretting.it

