

VERONESI

also authorized and authorized



VERONESI

also authorized and authorized

LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI N° 1 - 2012



Acquacoltura biologica
in Trentino

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.



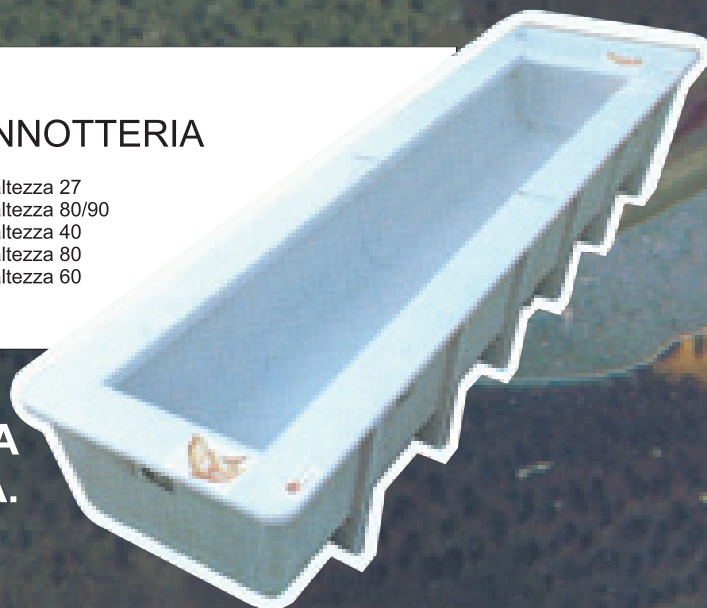
VASCHE QUADRATE IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

- 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.**

P
OLOPLAST

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

LA TROTA TRENTINA

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTOCOLTORI TRENTINI-ASTRO

N. 1 - 2012

Direttore responsabile:
Diego Collier

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

Collaborazione tecnica
Fondazione Edmund Mach
S. Michele all'Adige
Unità acquacoltura e idrobiologia
dr. Fernando Lunelli, responsabile
p.a. Giovanni Baruchelli

Coordinamento editoriale:
Alessandro Ciola
Massimo Manfrini

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

L'importanza del pesce nella dieta dei giovani	4
La bafra di trota	6
Il salmerino alpino	7
Salmerino alpino	8
Acquacoltura biologica in Trentino	10
Astro protagonista a MondoMerlot	12
Trota Day 2011	13
Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele a/A	14
Cucina	16

Alimentazione

L'importanza del pesce nella dieta dei giovani

Una corretta abitudine al cibo inizia dall'infanzia.

E' ormai noto che le idee sul cibo e le conseguenti abitudini alimentari, si formano nei primi anni di vita della persona. E' quindi importante favorire fin dall'infanzia l'educazione per un uso corretto dei cibi e far capire il beneficio portato alla salute dall'uso del pesce. Ciò avviene sia a livello familiare che a quello scolastico, questo ultimo forse più importante per il significato che il bambino è portato ad attribuire a ciò che avviene a scuola. Di fronte alle osservazioni del genitore, non è difficile sentire dalla bocca del bambino la risposta: lo ha detto la maestra, lo abbiamo fatto a scuola.



L'alimentazione scolastica è un veicolo di proposta e acquisizione di modelli culturali e comportamentali che condizioneranno tutta la vita del bambino e del ragazzo. Senza contare che educare i bambini e ragazzi ad acquisire e a mantenere un sano stile alimentare rappresenta anche un importante intervento di promozione della salute perché i fattori protettivi insiti in una corretta alimentazione nel tempo, permettono al bambino di esprimere al meglio, fin dall'infanzia, il proprio potenziale genetico di salute, in questo modo prevenendo tutta una serie di patologie correlate ad una alimentazione non corretta.

Prodotti ittici freschi, surgelati o trasformati possono essere tutti validi per l'uso nelle mense scolastiche. In ogni caso il prodotto non deve aver subito interruzioni nella catena del freddo (per il fresco 0-2°C, per il surgelato <-18°C). Il prodotto surgelato non presenta differenze significative in valore nutritivo rispetto a quello fresco, ed è sicuro e di buona qualità se è stato surgelato entro le 24 ore dalla cattura e cucinato entro le 24 ore dallo scongelamento. Naturalmente una volta scongelato il prodotto non può più essere risurgelato.

Nella scelta del pesce bisogna porre attenzione a che si tratti di pesci dalle caratteristiche qualitative positive. La trota degli allevamenti trentini possiede sicuramente le qualità che ne fanno un alimento di sicuro giovamento alla crescita del bambino e più in generale alla salute dell'individuo.

Esempio invece negativo è stato rappre-



sentato dal Pangasio, un pesce che ha conosciuto, grazie al suo prezzo contenuto, un successo di vendita.

Si tratta di un pesce d'acqua dolce che arriva dal Vietnam già filettato e congelato, a prezzi veramente bassi. Le sue carni tuttavia sono molto ricche di acqua (circa l'80%), di acidi grassi saturi e di acido linoleico, di cui come si è visto prima nella tabella dell'ISSFAL sopra riportata sono indicati i valori massimi di consumo da rispettare. Di contro, dato che sono specie di "bocca buona", vengono alimentate con diete di basso costo a base di sorgenti vegetali, risultando molto povere proprio dei benefici acidi grassi n-3 che caratterizzano la carne di pesce. Da non trascurare inoltre il rischio di trovare nelle carni di questi pesci residui di polifosfati utilizzati per preservare il colore bianco del filetto e il peso elevato (vedi elevato tenore di acqua). Tutti questi aspetti lo differenziano dalle caratteristiche positive di nostre specie pregiate, come per esempio la trota.

E' preferibile utilizzare prodotti ittici sicuri e salubri, forniti da professionisti della pesca e dell'acquacoltura come quelli trentini, di cui è riconosciuta la serietà e la capacità imprenditoriale.

Uno dei problemi principali che si incontrano è rappresentato talvolta dallo scarso gradimento riscontrata nei bambini e nei ragazzi nel confronti del pesce che porta ad un uso limitato sulla mensa scolastica che risente delle tendenze alimentari delle famiglie, nell'ambito della quale questi alimenti probabilmente vengono consumati poco o nulla. Si tratta di errori dietetici che devono essere corretti anche negli adulti per il bene dei bambini e ragazzi.

Importante è quindi la individuazione di forme diverse di presentazione del prodotto.

ASTRO ha potuto verificare che la presentazione dell'hamburger sotto forma di cuore favorisce il gradimento da parte del bambino.

E' in tal modo più facile incentivare un consumo almeno bisettimanale da parte dei ragazzi.

Volendo fare una proposta, possono essere presentati una volta alla settimana filetto/hamburger o polpettine magari di forme diverse accompagnate magari con patate e una volta pasta o riso conditi con gustosi sughetti.



Oggi presentiamo

La baffa di trota

La gamma dei prodotti ASTRO si allarga con nuove proposte e preparazioni in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Sicuramente molto conosciuta, fra chi apprezza il pesce, è la baffa di salmone.

Nell'impegno della continua ricerca di preparazioni nuove per le trote degli allevamenti trentini, ASTRO ha voluto proporre la BAFFA di trota.

La Baffa è il filetto che va dai 500 ai 1.000 grammi: si parte quindi da una trota di notevoli dimensioni.

Le trote destinate a questa preparazione, giunte sul tavolo di lavorazione, vengono eviscerate, pulite per essere sottoposte ad un processo di salatura per immersione in salamoia.

Il sale, oltre ad aromatizzarle, elimina una parte dell'acqua presente nella carne e diminuisce così le possibilità d'attacco da parte dei batteri.

La fase successiva è l'affumicatura che viene praticata con il metodo a freddo. L'affumicatura è un sistema antichissimo di conservazione delle carni ottenuto attraverso il fumo proveniente dalla lenta combustione di legni aromatici (castagno, betulla, faggio, ontano, quercia). Il fumo ha, in genere, uno scarso potere penetrante e il suo effetto battericida è piuttosto blando; per questo motivo, ad esso vengono abbinate altre tecniche di conservazione quale il sottovuoto, la refrigerazione.

Il processo di affumicatura conferisce ai tessuti muscolari della trota così trattata un particolare aroma fumé. La affumicatura non deve sovrastare il sapore della trota ma deve servi-

re ad evidenziarne la fragranza.

Ciò si evidenzia particolarmente nei prodotti ASTRO grazie ai sistemi di allevamento che favoriscono la naturalità sia dell'ambiente sia della alimentazione.

Dopo questo trattamento, la trota viene rapidamente portata alla temperatura refrigerata di conservazione. Successivamente all'affumicatura, nel rispetto della tradizione, viene rispettato un periodo di affinaggio, ossia un periodo di riposo in locali freschi allo scopo di uniformare il sentore di fumo in tutti i tessuti del pesce. Al termine del processo di produzione il prodotto viene confezionato o intero oppure viene affettato.

Assicurati questi accorgimenti nella fase di produzione e di commercializzazione, anche il consumatore, qualora non lo consumi immediatamente, deve prestare attenzione per conservare la baffa al meglio delle sue caratteristiche.

Se nel frigorifero si conservano solo prodotti ittici affumicati, la temperatura potrà scendere anche tra -2 e 0 °C (il punto di congelamento del pesce affumicato è di circa -2,5 °C). Se nelle celle si ha anche del pesce fresco si dovrà operare a +1 - 0 gradi per evitare il suo congelamento. Il pesce non deve essere mai posto a contatto diretto con il ghiaccio che, altrimenti, ne paralizzerebbe la conservazione.



Dalla ricerca all'allevamento

Il salmerino alpino

10 anni fa presso l'Istituto Agrario prendeva avvio una ricerca sull'allevamento del salmerino alpino.

Siglato accordo di collaborazione fra ASTRO e Associazione Pescatori dilettanti di Molveno.

Pescato nei laghi alpini d'alta quota, il salmerino era il pesce preferito dalla principessa Sissi imperatrice d'Austria specie durante i suoi soggiorni a Merano, tra le montagne del Tirolo. Ma anche in Trentino il salmerino era considerato una specialità ed un prodotto di pregio. La storia narra che il Principe Vescovo di Trento consentisse ai feudatari di Tuenno di pagare le tasse in materia prima purché si trattasse di Salmerino del lago di Tovel la specie più ricercata della cucina trentina.

Per il suo gusto delicato ed il basso contenuto di grassi, rispetto ai potenziali concorrenti, meritava di essere studiato per cercare di introdurre l'allevamento al fianco della trota.

Prodotto comunque di nicchia e di particolare pregio e da valorizzare in un circuito commerciale esclusivo.

E' stato in vista di questo obiettivo che ASTRO nei primi anni duemila ha affiancato i tecnici dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige per avviare un programma di ricerca indirizzato alla valutazione del salmerino alpino quale specie di potenziale interesse per l'acquacoltura. Sono state attivate in particolare diverse linee allevative, finalizzate alla definizione di protocolli produttivi applicabili alla zona trentina delle Alpi.

La ricerca sul salmerino è stata inserita nell'ambito del più vasto progetto denominato "Raccolta, caratterizzazione genetica, allevamento e diffusione dei pesci salmonidi autoctoni dei laghi del versante italiano

delle Alpi" finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La collaborazione fra i tecnici dell'Istituto Agrario e ASTRO ha consentito di affiancare al lavoro di ricerca sulle caratteristiche della specie, sulle tecniche di riproduzione in cattività, sulle tecniche di allevamento e di alimentazione, una serie di prove di lavorazione dello stesso, rese all'eviscerazione e alla filettatura e analisi delle proprietà nutrizionali, ed uno studio per l'individuazione degli impianti ittici trentini idonei all'allevamento di tale specie. Inoltre, una delle linee di lavoro ha affrontato l'aspetto del marketing, attraverso il confronto delle strategie di mercato maturato da ASTRO nella commercializzazione della trota.

A questa fase di studio ha fatto seguito l'avvio concreto dell'allevamento del salmerino in alcune troticolture della nostra provincia, produzione che ASTRO commercializza a fianco dell'ormai consolidata linea della trota.

Per consolidare i risultati già ottenuti negli anni scorsi, l'attività per il miglioramento del prodotto è continuata. Grazie alla collaborazione del servizio foreste e fauna della Provincia di Trento, è stato sottoscritto con la Associazione Pescatori dilettanti di Molveno un accordo per la fornitura di riproduttori autoctoni di salmerino alpino. L'immissione di questi soggetti nella linea di sangue di cui dispone ASTRO, ha consentito di potenziare la caratterizzazione dell'animale.

Carta d'identità

Salmerino alpino

Caratteristiche dell'animale

Salmerino

Classificazione scientifica

Dominio	Eukaryota
Regno	Animalia
Phylum	Chordata
Classe	Osteichthyes
Ordine	Salmoniformes
Famiglia	Salmonidae
Genere	<i>Salvelinus</i>
Specie	<i>Alpinus</i>
Nomenclatura binomiale	<i>Salvelinus alpinus</i> Linnaeus, 1758



Il salmerino alpino (Salvelinus alpinus) è un pesce appartenente alla famiglia Salmonidae ed all'ordine Salmoniformes.

Morfologia

Il Salmerino alpino, specie indigena secondo alcuni autori, nella regione Trentino Alto Adige, è un tipico relitto glaciale delle acque alpine. I laghi di alta montagna costituiscono il suo habitat naturale.

E' simile alla trota sebbene il corpo nel complesso sia più tondeggiante con testa più massiccia.

Il muso è arrotondato con la bocca ampia e armata di denti ricurvi disposti sulle mascelle e sulla lingua. La colorazione è piuttosto uniforme, tendente al bruno o al grigio piombo.

Sui fianchi e sul dorso sono presenti delle piccole macchioline giallastre o color crema, la pinna dorsale è priva di macchie. Le pinne ventrali, pettorali e anale sono di color giallo carico o arancione, con il bordo orlato di bianco; la disposizione è la stessa di quella della fario.

Il ventre del maschio, normalmente bianco, durante il periodo della riproduzione cambia il colore diventando rosso.

I giovani hanno una livrea distinta da quella degli adulti, i colori sono meno accesi e sono presenti sui fianchi macchie "parr" come in molti altri salmonidi.

Il salmerino è una specie di taglia molto variabile in relazione ai diversi ambienti. La lunghezza massima è compresa per lo più tra i 25 e i 40 cm. e peso 80-150 gr (negli esemplari ittiofagi fino a 50 cm e 2 kg). In molti laghi esistono forme nane che non superano i 15 cm. causate da carenze alimentari.

Vive nelle acque gelide dei laghetti d'alta montagna e in quelle profonde dei laghi prealpini, fra i 50 e i 200 metri di profondità. Ha abitudini gregarie tendendo però all'isolamento quando invecchia.

Vuole acque molto ossigenate e non superiori ai 18 °C.

In natura esistono popolazioni distinte con alimentazione differente (planctofaga o ittiofaga) e periodi riproduttivi sfasati (estivo o invernale).

E' animale con abitudini diurne.

Alimentazione e abitudini

L'ambiente in cui vive condiziona molto il periodo della riproduzione che può incominciare talvolta anche a gennaio. Si nutre da giovane quasi esclusivamente di plancton, da adulto predilige, vermi, crostacei, molluschi, pesciolini e insetti terrestri. Bisogna cercarlo sui fondali rocciosi verticali, terrazzati, cosparsi di massi e ghiaia, invece nei fiumi si trova nell'ambiente della fario nascosto sotto i sassi o tra gli alberi caduti nell'acqua, in mancanza di questi nelle buche più profonde e calme.

L'abboccata è meno decisa di quello della trota, tende a prendere l'esca in bocca e a fermarsi sul fondo, la reazione è tenace e forte.

Riproduzione

In natura la diversità nelle popolazioni distinte in funzione della diversa alimentazione (planctofaga o ittiofaga) porta a periodi riproduttivi sfasati (estivo o invernale).

La stagione riproduttiva è di norma tra novembre e gennaio, ma talvolta può essere anticipata già in settembre. I maschi assumono la sgargiante livrea nuziale che li rende inconfondibili per via del ventre che da bianco diventa rosso-arancio e le pinne assumono tonalità aranciate con bordature bianche molto evidenti. Le femmine depongono le uova in profondità su fondali ghiaiosi, dove allestiscono nidi scavati a colpi di coda. In rapporto al proprio peso ogni femmina è in grado di deporre dalle 1000 alle 1800 uova per ogni Kg di peso corporeo.

La maturazione sessuale viene raggiunta a 2-3 anni i maschi e a 3-4 anni le femmine.



Dal convegno “Migliorfiletto”

Acquacoltura biologica in Trentino

A cura del dr. Filippo Motta

Sul numero 3/2011 del giornale è stata riportata la cronaca dei lavori del convegno tenuto presso la Fondazione Mach, avente per oggetto la ricerca sulle caratteristiche della trota trentina, dal titolo “Migliorfiletto. Sul successivo numero 4 abbiamo proposto alla attenzione dei lettori la relazione del dott. Filippo Faccenda responsabile, assieme al dott. Fernando Lunelli, dell’unità acquacoltura e idrobiologia della Fondazione Mach.

Proseguiamo su questo numero con la pubblicazione della relazione del dott. Filippo Motta dal titolo Acquacoltura biologica in Trentino.

Il settore dell’acquacoltura biologica, come gli altri settori dell’agricoltura e della

zootecnia Biologica, sta vivendo un momento di importante crescita, favorendo nel contempo la biodiversità ed il rispetto dell’ambiente.

Lo scorso anno è divenuto attuativo il Regolamento CE 710/2009 che stabilisce, all’interno della Comunità Europea, i criteri con i quali deve essere gestita una azienda ittica con produzione biologica.

Nel corrente anno 2011 la Provincia di Trento, attraverso l’assessorato agricoltura, ufficio sviluppo prodotti biologici, ha assegnato alla nostra Unità di Acquacoltura e Servizi Ambientali un progetto rivolto alla sensibilizzazione dei troticoltori verso l’acquacoltura biologica.

Nell’ambito di questo progetto di sviluppo di settore sono stati selezionati alcuni

impianti ittici trentini che, senza importanti interventi strutturali, potrebbero convertire la propria produzione da tradizionale a biologica.

Il Dr. Motta (Medico Veterinario FEM) è stato incaricato di seguire da un punto di vista tecnico-scientifico questi impianti e di visitare due volte l’anno gli impianti già convertiti alla produzione biologica.

Allo stato attuale un



solo impianto è ufficialmente riconosciuto BIO: Biotrota Dolomiti a Predazzo.

Al fine di sensibilizzare ed informare i troticoltori trentini sono state organizzate due giornate di incontri con esperti di acquacoltura biologica ed allevatori trentini: il 30 settembre ed il 13 dicembre.

Nella prima delle due giornate il Dr. Federico Bigaran della PAT ha presentato la situazione attuale del settore BIO nell'agricoltura e nella zootecnia trentina, mentre il Dr. Motta, dell'Unità Acquacoltura e Servizi Ambientali della FEM, ha esposto i punti principali del Regolamento CE 710/09.

Anche da un punto di vista legislativo nazionale sembra nascere una maggiore sensibilità verso metodi produttivi maggiormente rispettosi del benessere animale e dell'impatto ambientale, infatti

l'Allegato 1 del Dec.Min. 25/07/11 pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 21/09/11: "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, ovvero, Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement"

stabilisce i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

In particolare al punto 5.3.1 (Specifiche tecniche di base) viene riportato che il pesce somministrato nelle mense (ristorazione collettiva) deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Reg. 710/2009).

Nel corso della giornata di approfondimento del 13 dicembre 2011 il Dr. Andrea Fabris, Medico Veterinario, ed esperto di settore, ha presentato un progetto pilota di troticoltura biologica sviluppato con la Regione Veneto. La presentazione di questo progetto è stata oltremodo di spunto per valutare punti di forza ed eventuali criticità dell'attuale Reg.CE. Durante lo stesso seminario saranno fatte valutazioni pratiche sulle possibilità, per gli impianti ittici visitati nella prima fase del progetto, di convertire la propria produzione da tradizionale a biologica.



Eventi

ASTRO protagonista a MondoMerlot

Grazie alle magie culinarie dello chef Alfio Ghezzi della locanda Margon di Ravina di Trento proposti agli ospiti i prodotti ASTRO.

La rassegna di Aldeno ha confermato anche nell'edizione 2011 il successo di pubblico e critica acquisito negli ultimi anni.

In particolare grandi sono stati gli apprezzamenti per alcuni eventi legati all'enogastronomia con utilizzo di prodotti tipici locali e fra questi anche il salmerino e la trota ASTRO.

Sabato 22 ottobre u.s. durante il talk show enogastronomico "Alta Cucina... semplicità" presentato da Adua Villa, volto noto di Rai e Sky, lo chef stellato Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento ha preparato una serie di finger food fra i quali "Salmerino marinato, dolce-forte di carota, verze e polvere di orzo tostato" in abbinamento con Gewürztraminer Trenti-



no DOC 2010. A seguire, durante la cena denominata "Alta Cucina... natura", lo chef stellato Armin Mairhofer (Ristorante Anna Stuben di Ortisei) ha proposto il "Salmerino arrostito sulla pelle al profumo di bergamotto e insalatina di finferle" abbinato al Chardonnay Trentino DOC 2009. Domenica 23

ottobre poi durante il pranzo il Rettore dei Maestri di Cucina ed Executive chef Giorgio Nardelli ha preparato "Trota in carpione con cipolla agrodolce al Merlot" in abbinamento con Trento DOC 2007. Una serie di proposte gastronomiche con protagonisti i prodotti ASTRO di grande raffinatezza e qualità che hanno conquistato l'apprezzamento e il gradimento del numeroso pubblico presente.



Lo chef Armin Mairhofer con gli studenti ENAIP di Tione.



Adua Villa e lo chef Alfio Ghezzi.

Bicigrill Levico

Trota day 2011

Si ripete la manifestazione che tanto successo ha riscosso negli anni precedenti.

Ai primi di settembre è ormai una tradizione per gli amanti della bicicletta che percorrono la pista ciclabile della Valsugana fermarsi al Bicigrill di Levico Terme per una sosta ristoratrice leggera e nutriente.

L'idea del Trota Day, la giornata della trota, è nata nel nostro collaboratore Mauro Zancanella che ormai da diversi anni cura la rubrica della cucina sulla TROTA TRENTINA e sull'AGRICOLTORE TRENINO.

Insegnante di cucina presso l'istituto di formazione professionale alberghiera di Levico Terme, Mauro Zancanella si era avvicinato ad ASTRO alcuni anni fa allorquando la associazione degli allevatori ittici trentini aveva partecipato alla mostra SAPEUR, sapori europei, che si tenne a Forlì.

In quella occasione ASTRO presentò i suoi hamburger di trota, un prodotto che venne apprezzato non solo dai visitatori ma anche dalla giuria incaricata di valutare i prodotti alimentari più innovativi. Per questo all'hamburger fu assegnato il primo premio che ora campeggia negli uffici della cooperativa. Il premio è stato consegnato dal presentatore Luca Sardella che lo ha inserito nella sua rubrica trasmessa sul secondo canale della RAI.

Una splendida giornata di sole ha accompagnato il Trota Day 2011, un evento che ha visto numerosi cicloamatori non solo trentini che sono tornati in questa occasione anche per gustare le trote, prodotto sano, nutriente e leggero, adatto sicu-

ramente a chi pratica sport.

A gustare le "sue" trote anche il presidente di ASTRO Associazione Paolo Cappello che ha approfittato della vicinanza della propria azienda al bicigrill.

La bontà del prodotto e la bella giornata sono stati accompagnati come sempre dalla simpatia del cuoco capace di procurare il buon umore nelle persone che lo avvicinano.



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)

QUALITA' BIOLOGICA DEI CORSI D'ACQUA, AL VIA IL MONITORAGGIO

Per il secondo anno consecutivo la Fondazione Edmund Mach realizzerà per conto dell'Agenzia provinciale protezione ambiente il monitoraggio della fauna ittica in Trentino al fine di valutare lo stato ecologico dei fiumi secondo la direttiva quadro europea sulle acque.



L'attività, condotta dall'unità acquacoltura e idrobiologia del Centro Trasferimento Tecnologico, coinvolgerà a partire dal mese di marzo i seguenti corsi d'acqua: Rio Val D'Algone, Torrente Ambiez, Rio Val d'Agola, Rio delle Seghe, Roggia di Bondone, Torrente Astico.

Il monitoraggio prevede il campionamento della fauna ittica tramite elettropesca, la raccolta di dati di campo (specie, lunghezza peso) e l'elaborazione dei risultati per l'applicazione dell'Indice ISECI per la valutazione dello stato ecologico, come indicato nella Direttiva Quadro sulle Acque (2000/60/CE).

Tra le attività dell'unità rientra anche il monitoraggio della presenza del gambero di fiume *Austropotamobius pallipes* nelle aree protette della Rete Natura 2000, svolto per il Servizio Conservazione della Natura e Valorizzazione Ambientale, Ufficio Biotopi e Rete Natura 2000 e prevede la raccolta dati storici pubblicati e non, la raccolta di segnalazioni su presenza del gambero di fiume nelle aree protette e nelle acque libere della provincia, la raccolta di informazioni sulla eventuale presenza di specie di gambero non autoctone, il monitoraggio nelle aree della Rete Natura 2000 e prove di allevamento di gambero di fiume presso il centro ittico della Fondazione Mach.

Su richiesta e finanziamento di ASTRO, proseguirà anche quest'anno il monitoraggio della qualità biologica dei corsi d'acqua basato sull'analisi dei macroinvertebrati a monte e a valle delle trocicole.

FONDAZIONE MACH, LAVORO "SUBITO" PER UN DIPLOMATO SU DUE

Mentre i dati sulla occupazione dei giovani in Italia segna dati fortemente negativi, per i diplomati e laureati della Fondazione Edmund Mach la ricerca di un lavoro non implica grandi attese. L'84% trova lavoro subito o al massimo entro pochi mesi. Più precisamente per il 47% l'occupazione è subito assicurata e il 37 % impiega al massimo sei mesi.

A tracciare il quadro degli esiti professionali dei diplomati e laureati di San Michele è l'indagine svolta in collaborazione con il Servizio Statistica della Provincia autonoma di Trento, condotta su 492 studenti diplomati negli anni dal 2003 al 2007, intervistati con modalità telefonica nei mesi di giugno e luglio 2011, e presentata oggi San Michele nell'ambito della consegna dei diplomi, unitamente all'annuario della scuola.

L'indagine è stata presentata questo pomeriggio dal dirigente Marco Dal Rì e dai coordinatori di area nell'ambito della consegna dei diplomi, dei riconoscimenti e degli attestati ottenuti dagli studenti. Sono stati

premiati i migliori studenti e le migliori tesi, e presentato l'annuario della scuola

Salta subito all'occhio che 60% degli intervistati hanno i genitori che non sono occupati in agricoltura. Questo significa che la scelta di intraprendere un percorso didattico a San Michele non è più solo legato, come un tempo, all'appartenenza agricola della propria famiglia ma è dettata dal sempre più diffuso interesse verso le tematiche legate all'agricoltura e all'ambiente.

In base alla ricerca, inoltre, l'85% dei diplomati della Fondazione Edmund Mach di San Michele tra il 2004 e il 2007 risulta occupato mentre il 9% è ancora studente. Sono quindi meno del 6% ad essere ancora in cerca di occupazione. L'ambito di occupazione principale è quello agricolo (35%) e vitienologico (27%), e il 68% degli occupati ha un contratto alle dipendenze, per il 67,5% dei casi a tempo indeterminato. E' il settore privato ad assorbire l'83% dei lavoratori.

Circa la metà dei diplomati con titolo di scuola superiore prosegue il percorso di studio, con una quota che raggiunge il 67% per i periti agroindustriali e arriva a tre su quattro per gli enotecnici.

Europa in campo

Trenta puntate settimanali sulla politica agricola europea, novità e progetti di interesse generale e in particolare per il Trentino, e uno spazio di approfondimento con gli studenti degli istituti agrari di San Michele all'Adige e "Antonio Zanelli" di Reggio Emilia.

Questo il format radio-tv sulla politica agricola comune che ha coinvolto il pubblico con domande su argomenti legati all'Europa comunitaria e alle sue istituzioni.

L'iniziativa è stata curata da Europe Direct Trentino della Fondazione Mach di San Michele all'Adige in partenariato con lo Europe Direct di Reggio Emilia con la collaborazione del Dipartimento Agricoltura e Alimentazione della Provincia autonoma di Trento e l'ufficio stampa della Fondazione Edmund Mach. Le trasmissioni vanno in onda fino al prossimo mese di aprile sia in Trentino, su RTTR e RTT-La Radio, che in Emilia, su TeleReggio e RadioReggio.

Tutte le puntate, sia radio che tv, sono disponibili, per gli ascoltatori trentini, sui siti Internet del partner del progetto e precisamente: su RTTR sabato 18.45, domenica 14.15, martedì 22.45, giovedì 11.30; su Rtt la radio venerdì 11.10, domenica 7.10.

A tavola con la trota ed il salmerino trentini



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

Trota al sale

Ingredienti per 4 persone

- 2 trote;
- 3 kg sale grosso;
- olio d'oliva;
- sale;
- pepe.

Esecuzione

Il pesce va pulito ma non squamato.

Si fa un letto di sale entro una pirofila di forma adeguata, sopra si mette il pesce e poi si copre bene col resto del sale, infine si passa al forno caldo a 200-230 gradi, lasciandolo cuocere per 20 minuti.

Si estrae dal forno la pirofila e si spacca la crosta di sale formatasi, togliendo il pesce che, in pezzi o in filetti, si dispone sul piatto di portata, condito con olio d'oliva, sale e pepe.



Trota alle alici

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote;
- 100 gr alici sott'olio;
- 1/2 bicchiere vino bianco secco;
- 1 cucchiaino capperi;
- alcuni cucchiaini olio d'oliva;
- sale;
- pepe.

Esecuzione

Pulite e squamate le trote, lavatele, asciugatele. In un tegame scaldate alcuni cucchiaini di olio e fatevi sciogliere le acciughe tagliate a pezzetti. Su questa salsina disponete le trote alle quali avrete praticato delle incisioni sul dorso; salate, pepate, versate il vino bianco allungato con pochissima acqua e i capperi. Cuocete piano e coperto per circa mezz'ora.

Portafoglio di filetti freschi

Ingredienti per 6 persone

- n. 6 filetti di trota salmonata freschi,
- gr. 200 porri;
- gr. 30 olio extra vergine di oliva;
- gr. 30 burro;
- gr. 30 farina bianca;
- 1 bicchiere vino bianco;
- gr. 300 brodo vegetale;
- gr. 30 erba cipollina;
- gr. 100 panna.



Esecuzione

Pulire e tagliare i porri a iulienne, brasarli con olio d'oliva e salare. Con un coltello tagliare i filetti lateralmente, formando così una tasca; incorporatevi i porri brasati chiudere i filetti e posarli delicatamente in una pirofila imburrata. Spruzzarli col vino bianco e cuocere al forno per 10 minuti a 200 gradi.

In una casseruola sciogliere il burro, unire la farina e lasciarla imbiondire; versarci poi il brodo vegetale, il brodo di cottura dei filetti, 100 g. di panna, sale e pepe bianco e cuocere lentamente per 15 minuti circa.

Versare la vellutata sopra i filetti e cospargerli di erba cipollina.

Servire accompagnato da patate bollite.

BUONA ENERGIA

- Ascoltare informazioni chiare.
- Avere fiducia nel proprio fornitore.
- Ricevere assistenza immediata.

CATTIVA ENERGIA

- Parlare con un centralino muto.
- Essere delusi da false promesse.
- Aspettare assistenza invano.

Scegliere
quale energia utilizzare
è possibile!



Libertà di scegliere.

www.unogas.it



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



Nuovo Nutra HP

Per una partenza da Gran Premio!

Nuovo Nutra HP è lo starter Skretting di nuova generazione per gli avannotti di trota, innovato in particolare nelle caratteristiche fisiche come stabilità e omogeneità. L'elevata disponibilità di eccellenti nutrienti resta un punto di forza, che rende **Nuovo Nutra HP** un alimento starter d'avanguardia. Le proprietà fisiche e nutrizionali di **Nuovo Nutra HP** assicurano una crescita rapida e uniforme degli avannotti.

Nuovo Nutra HP: la vostra opportunità di essere in posizione vincente!

Alimentiamo la tua passione per il pesce

www.skretting.it

SKRETTING