



LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI N°2 - 2011



**Caratteristiche del pesce
da acquacoltura**

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.



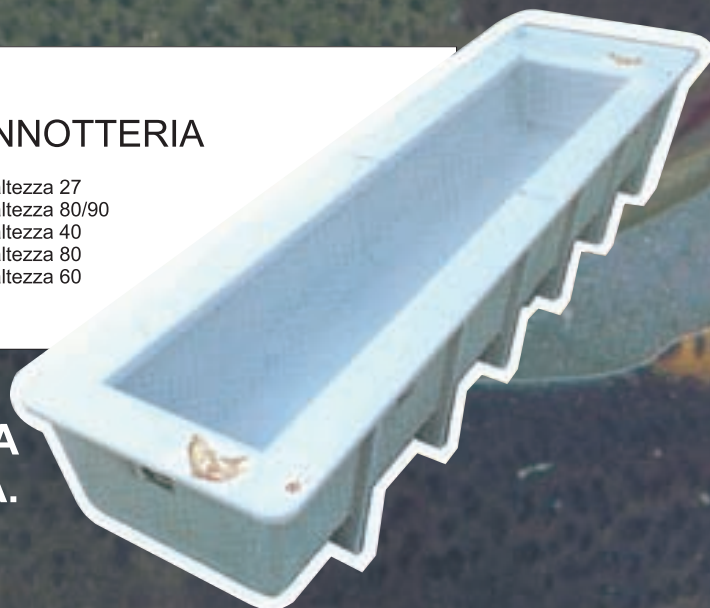
VASCHE QUADRATE IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

- 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. 2 - 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

Caratteristiche del pesce da acquacoltura	4
Feste Vigiliane	6
Terre d'acqua	9
Monitoraggio biologico dei corsi d'acqua anni 2009-2010	11
Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele a/A	14
Cucina	16
I prodotti ASTRO	18

Da una ricerca FAO

Caratteristiche del pesce da acquacoltura

*Il pesce di allevamento ha le stesse caratteristiche di quello naturale.
In sostanza è altrettanto buono e sano.
Il consumo del pesce allevato è in continua crescita.*

Sempre più pesce d'allevamento, sempre meno pesce pescato in mare.

E' quello che sostiene la FAO, indicando un trend unidirezionale. Nel 2010, il consu-

mo di pesce allevato con acquacoltura ha pareggiato quello catturato in libertà. Nel 2011, poi, il prodotto allevato otterrà un netto vantaggio. Tale andamento è chiaro anche osservando la situazione europea ed italiana: negli ultimi 10 anni la presenza di pesci di acquacoltura si fa sempre più frequente.

Ciò detto, i dubbi non sono scomparsi: il pesce viene cercato per la sua composizione, con omega-3, proteine, vitamine e minerali, in grado di potenziare la salute. Allora, molti consumatori si chiedono se le creature allevate abbiano lo stesso valore nutrizionale dei loro fratelli che vivono in libertà.

Secondo molti esperti, la risposta è positiva. Ad esempio, la dottoressa Elena Orban, dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per l'Alimentazione e la Nutrizione): "Secondo le nostre indagini, a parità di contenuto di proteine, sali, vitamine e omega 3, i pesci d'allevamento hanno più omega 6".

Sul tema dice la sua anche Vittorio Moretti, dell'Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale. Per Moretti, "L'ac-



acquacoltura è il mezzo più efficace per avere proteine animali a basso costo. L'allevamento è "intensivo", oppure "estensivo". Nel primo caso, il pesce, confinato in vasche, è nutrito dall'allevatore con oli e farine di pesce e cresce alla svelta. Nel secondo, che in Italia si effettua soprattutto in laguna, il pesce viene "seminato" e confinato in ambiente naturale, ma trova da solo il nutrimento, perciò cresce lentamente e risulta, per composizione e gusto, più simile al pesce "selvaggio". Bisogna poi ricordare come "Da noi, come in tutta la UE, vengono svolti controlli accurati sulla salubrità del pesce. Comunque, io consiglio di scegliere pesce allevato in Italia, che in 24 ore arriva fresco alla grande distribuzione"

A livello globale, la produzione dell'acquacoltura è passata da circa 1 milione di tonnellate all'inizio degli anni '50, a 51,7



milioni di tonnellate del 2006, per un controvalore di circa 78,8 miliardi di US\$, con un incremento medio annuale compreso tra il 6 e l'8%. Questa velocità di crescita consentirà all'acquacoltura di colmare il crescente divario tra l'offerta e la domanda mondiale di organismi acquatici, a cui attualmente, l'acquacoltura contribuisce per più del 50%.

Nella UE, l'Italia è il principale mercato dei prodotti dell'acquacoltura mediterranea ed è uno dei maggiori produttori. La produzione nazionale è rappresentata per quasi il 70% da molluschi, mentre la piscicoltura, pur contribuendo solo per il 30% alla produzione nazionale, garantisce oltre il 57% al valore complessivo.

Nel 2008, l'acquacoltura italiana ha sorpassato la pesca marittima, garantendo il 51% della produzione ittica nazionale.



Eventi

Feste Vigiliane

Rinnovata e cresciuta l'edizione 2011; due i fine settimana coinvolti durante i quali la vita della Trento medioevale viene concentrata e presentata; ASTRO partecipa come ormai di consuetudine allo "spazio del gusto".

La tradizionale rievocazione storica ha trasformato Trento per due fine settimana dal 16 al 19 e dal 24 al 26 giugno in un antico borgo medioevale.

Spettacoli musicali e teatrali, disfide in costume, eventi espositivi e golose proposte per il palato: tutti sono stati accontentati nei sette giorni di celebrazione che hanno visto le strade del capoluogo trentino invase da cittadini e turisti festanti.

Un appuntamento che si rinnova ogni anno e giunto alla 28ª edizione, in cui si rivive la magia del passato all'insegna di giochi e pratiche antiche nelle calde sere

di inizio estate.

Appuntamento iniziale sul Doss di Trento al calar della sera di sabato 11 giugno per la tradizionale Cena Benedettina con la suggestione delle note dei canti gregoriani e lo scandire della regola di San Benedetto, quale anteprima dei festeggiamenti che hanno visto la città trasformarsi in un antico borgo medioevale.

Le celebrazioni per la ricorrenza di San Vigilio, patrono della Diocesi di Trento, offrono lo spunto per ricordare un tempo in cui le manifestazioni per il ricordo del santo trovavano nei momenti ludici un risto-



ro per una vita non facile.

Partenza ufficiale del primo fine settimana giovedì 16 giugno con l'alzabandiera, il corteo inaugurale e l'apertura degli stand gastronomici. Come da tradizione ASTRO non poteva non essere presente anche per ricordare ai trentini ed agli ospiti del Trentino l'eccellenza del prodotto ASTRO, frutto dell'impegno, del lavoro e della passione degli nostri allevatori.

In serata alle ore 21.30 è stato allestito sul grande palcoscenico di Piazza Fiera uno degli eventi più attesi: il Tribunale di Penitenza, che mette in scena un'Istruttoria del processo della Tonca, dove tra pettegolezzi, satira e un pizzico di sana allegria vengono messi alla berlina quei personaggi che nel corso dell'anno hanno preso qualche "cantonata" pubblica e sono in "odor di Tonca". Un Tribunale allegro e divertente, animato dai più conosciuti comici trentini per uno spettacolo coinvolgente e spassoso. Nei diversi ruoli si sono alternati in questa edizione Lucio Gardin, Mario Cagol, Loredana Cont, e naturalmente il maestro della comicità trentina, Andrea Castelli.

Novità di quest'anno è stato lo spostamento in giorno feriale del tradizionale Palio dell'Oca, gara di zattere ed equipaggi sulle acque del fiume Adige, che è partita dalla Località Roncafart venerdì 17 giugno alle ore 19.00. Cinque zatterieri in costume per zattera hanno cercato di portare a termine nove prove di abilità nel minor tempo possibile: quest'anno 60 zattere in rappresentanza dei rioni, quartieri e sobborghi e di tre città gemellate con Trento oltre ad Innsbruck, visti i forti legati di amicizia con la città.

Ha chiuso la giornata alle ore 21 circa La Tonca: in origine si trattava dell'antica pena inflitta ai condannati per bestemmia di venire immersi in una gabbia nelle acque dell'Adige. Oggi la prassi ha un tono decisamente più divertente e scherzoso e prende di mira chi è assurto agli onori



della cronaca per qualcosa di decisamente maldestro o ridicolo: il reo (o una controfigura) viene così "toncato nell'Adige all'altezza del Ponte S. Lorenzo, con lettura pubblica (e comica) della sentenza, precedentemente emessa del Tribunale della Penitenza tenutosi giovedì 16 e affidata quest'anno alla vis comica di Lucio Gardin.

Il secondo weekend è stato caratterizzato dal Corteo Storico, che venerdì 24 giugno alle ore 20.30 ha visto circa 500 personaggi in costume dar vita alla tradizionale ed attesissima sfilata. Quest'anno il tema è stato "La cultura e la storia del popolo trentino" svolto dai maggiori gruppi storici della Provincia che hanno sfilato per le vie del centro, dal Palazzo del

Buonconsiglio a Piazza Fiera esibendosi in piccole performance, danze storiche e duelli.

Per chi invece ha voluto vivere l'insolita atmosfera della città di notte, erano disponibili "Intrighi e Misteri ai Tempi del Concilio" un suggestivo itinerario di trekking notturno che a partire dalle ore 20 ha toccato i luoghi del Concilio, l'evento della cristianità (1545-1563) che ha trasformato Trento in una piccola capitale europea con centinaia fra cardinali, ambasciatori, nobili e seguiti sfarzosi. Lungo l'itinerario guidato, erano previsti momenti di intrattenimento, approfondimenti e degustazioni.

Sabato 25 grande festa nella Magica Notte con lo spettacolo pirotecnico, che ha tenuto grandi e piccini con il naso all'aria a partire dalle ore 23.

Non poteva mancare ed era altrettanto attesa la disfida dei Ciusi e Gobj di domenica 26 giugno alle ore 21 in Piazza Fiera. L'evento prende spunto da un episodio storico del VI sec. e racconta l'antica contesa tra i trentini (i Gobj) e gli abitanti di Feltre (i Ciusi) per assicurarsi vettovaglie, simboleggiate oggi dalla tipica "polenta".

Ad arricchire il programma degli eventi legati alla tradizione e di quelli culturali, la ricca animazione del centro storico cittadino con la rassegna "Pittori in strada", "La Corte dei Bambini", il "Borgo di San Vigilio", lo "Spazio al Gusto", il "Mercato del Contadino" e numerose altre proposte espositive.

Un grande successo per gli organizzatori ed un modo per movimentare una città che è notoriamente conosciuta per la sua riservatezza.



ASTRO ha partecipato alla manifestazione di Slow Food

Terre d'acqua

Un viaggio che parte dai giovani alla riscoperta di cultura, storia e del rapporto tra uomo e natura delle zone nelle quali è presente l'acqua.

Il 2010 ha visto la realizzazione di una nuova iniziativa di Slow-Food l'associazione che ha come filosofia dare la giusta importanza al piacere legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio.

Slow Food afferma la necessità dell'educazione del gusto come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti; opera per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito.

Questa volta l'impegno di Slow Food si è rivolto all'acqua dolce con i suoi ecosistemi.

Denominata "Terre d'acqua" la rassegna si è tenuta a Rovigo ed è stata realizzata in collaborazione con la Regione Veneto.

La manifestazione è stata presentata a Palazzo Balbi, a Venezia, alla presenza del presidente di Slow Food Italia Roberto Burdese, dell'Assessore regiona-

le allo sviluppo economico Marialuisa Coppola e del presidente di Slow Food Veneto Marco Brogiotti. Brogiotti ha aperto gli interventi raccontando come è nata l'idea di Terre d'Acqua, ovvero dall'affascinante Viaggio alla Ricerca del Grande Fiume compiuto dagli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno.

Un viaggio che ha permesso di riscoprire la cultura, la storia e il rapporto tra uomo e natura di questi territori. È poi intervenuto Tino Segà, polesano doc, che con i suoi racconti ha saputo trasmettere ai presenti la testimonianza diretta della storia del luogo, attraverso il racconto del suo profondo le-



game con il mondo contadino e con i suoi “gorghi”, i piccoli specchi d’acqua che caratterizzano la zona.

Per ribadire la attenzione che i trocicolto-ri trentini riservano all’ambiente, alla sua storia, alla storia di tutti i corsi d’acqua, alle condizioni più idonee a preservarlo per il futuro, ASTRO ha voluto partecipare portando i suoi prodotti ma prima di tutto la sua filosofia operativa.

Il nuovo appuntamento è dedicato alla salvaguardia degli ecosistemi che vedono l’acqua come elemento centrale dell’uomo, della sua vita e delle sue attività lavorative.

Tema centrale dunque la risorsa acqua e la complessa e affascinante biodiversità che attorno all’acqua si è da sempre realizzata. Il tutto raccontato attraverso la cultura, la tradizione e i sapori di questi ambiti grazie a esposizioni, incontri tecnici, momenti didattici e degustazioni gastronomiche.

Da segnalare il coinvolgimento degli studenti di tutte le età, dalle elementari alle università, giovani che devono continuare

ad essere i promotori del rispetto e la tutela dell’ambiente.

I aree tematiche hanno spaziato da quella delle scuole, divise in 5 settori distinti, dalle elementari all’università, ognuno degli istituti coinvolti ha presentato una tematica diversa, tra percorsi sensoriali, attività teatrali e di laboratorio didattico, proposte enogastronomiche, pianificazione del territorio e tutela della biodiversità.

Con i cinque Percorsi del gusto, seminari interattivi che hanno coinvolto i cinque sensi, si è voluto fissare l’attenzione su economia, tradizioni, culture e sapori: ogni percorso ha trovato la sua conclusione con la degustazione di alcune specialità.

Per chi poi era interessato, nell’Area mercato era possibile acquistare i migliori prodotti delle aree coinvolte.

Una ultima nota: in coerenza con l’impegno di Slow Food di realizzare manifestazioni a basso impatto ambientale, la manifestazione si è avvalsa di un allestimento a design sistemico nel rispetto dell’ambiente e attento al riuso dei materiali.



Lo stand di ASTRO.

Troticoltura ASTRO

Monitoraggio biologico dei corsi d'acqua anni 2009 - 2010

a cura di C. Cappelletti, F. Ciutti

Fondazione Edmund Mach – Centro Trasferimento Tecnologico

Nell'ambito di una convenzione tra la Fondazione Edmund Mach ed ASTRO Associazione Trotilcoltori Trentini, dal 2009 viene effettuato il monitoraggio biologico dei tratti di corso d'acqua situati immediatamente a monte della opera di presa e di quelli situati a valle dello scarico delle peschicoltura (ad una idonea distanza), in modo da capire se l'attività produttiva incide sulla qualità dei corsi d'acqua stessi.

Che cos'è il monitoraggio biologico dei corsi d'acqua?

Nel monitoraggio biologico dei corsi d'acqua, la qualità dell'ambiente acquatico viene valutata attraverso l'analisi di una delle comunità di organismi che vivono in acqua. Come tutte le comunità viventi infatti, anche quelle acquatiche rispecchiano l'ambiente che le ospita: la presenza di specie o gruppi di organismi più o meno sensibili, la ricchezza (ovvero il numero di specie

o gruppi diversi presenti) e l'abbondanza della comunità (intesa come numero di organismi), dipendono dalle caratteristiche stesse dell'ambiente acquatico. E' chiaro che, quanto più ci si allontana da condizioni di "naturalità" del fiume, per la presenza di scarichi puntiformi o di inquinamento diffuso proveniente dal territorio circostante, la carenza di acqua, le alterazioni morfologiche e fisiche degli alvei, tanto maggiori sono le alterazioni delle comunità, che nel fiume vivono. Tali modificazioni delle comunità acquatiche vengono misurate e quantificate attraverso l'applicazione di specifici indici biologici, che consentono quindi, una valutazio-



ne generale della “qualità ecologica” del corso d’acqua. Tali metodiche sono solitamente affiancate da analisi chimico-fisiche e microbiologiche, per individuare con precisione l’azione dei singoli fattori che hanno indotto le eventuali modificazioni della qualità.

Area di indagine e metodi

L’indagine, condotta su 18 impianti itici della provincia, siti nei bacini idrografici del Brenta, del Chiese e del Sarca, è stata condotta tra la fine della primavera e l’inizio dell’estate del 2009 e del 2010. In questo periodo i corsi d’acqua sono in regime idrologico di morbida e presentano quindi, condizioni di portata notevole, sia per il disgelo, sia per le piogge. Dal 2009 si è assistito inoltre, ad un generale incremento delle portate medie su diverse aste fluviali della provincia, in relazione all’applicazione delle condizioni di Deflusso Minimo Vitale (DMV) imposte dall’applicazione del Piano Generale di Utilizzazione delle Acque Pubbliche della Provincia di Trento (PGUAP).

Il monitoraggio biologico è stato effettuato applicando il metodo I.B.E. (Indice Biotico Esteso) (APAT-IRSA, 2003 – metodo 9010), che si basa sull’analisi della comunità dei macroinvertebrati bentonici, organismi di taglia superiore ad 1 mm, che vivono sul fondo dei corsi d’acqua. Que-



sto gruppo è costituito da Insetti, alcuni presenti solo allo stadio di larva, altri anche allo stadio di adulto (Plecotteri, Eferotteri, Tricotteri, Coleotteri, Odonati, Eterotteri e Ditteri), Crostacei, Molluschi (Gasteropodi e Bivalvi), Tricladi, Irudinei, Oligocheti ed altri gruppi quali ad esempio, Planipenni, Megalotteri, Nematomorfi e Nemertini.

Seguendo uno specifico protocollo, si effettua il campionamento degli organismi con uno specifico retino immanicato; si procede quindi allo smistamento degli esemplari e ad una prima analisi della comunità macrobentonica. La determinazione degli organismi viene successivamente confermata in laboratorio con l’ausilio degli specifici manuali e di uno stereoscopio. In relazione alla presenza di gruppi a differente livello di sensibilità ed alla ricchezza totale della comunità (nr. di gruppi presenti) si calcola un valore di indice

CLASSI DI QUALITA'	VALORI DI I.B.E.	GIUDIZIO DI QUALITA'	COLORE
Classe I	10-11-12-...	Ambiente non inquinato o comunque non alterato in modo sensibile	azzurro
Classe II	8-9	Ambiente con moderati sintomi di inquinamento o di alterazione	verde
Classe III	6-7	Ambiente inquinato o comunque alterato	giallo
Classe IV	4-5	Ambiente molto inquinato o comunque molto alterato	arancione
Classe V	0-1-2-3	Ambiente fortemente inquinato o fortemente alterato	rosso

Tabella 1. Conversione dei valori di I.B.E. in classi di qualità.

I.B.E., che corrisponde ad una classe di qualità e ad un giudizio di qualità. Tale metodica prevede di classificare i corsi d'acqua su una scala di 5 classi, dalla I, la migliore, alla V, la peggiore, secondo quanto evidenziato in Tabella 1.

In alcuni siti non è stato possibile applicare la metodica I.B.E., poiché gli ambienti non erano idonei ad una corretta applicazione del metodo, trattandosi di acque ferme alimentate direttamente da sorgente o di tratti di corso d'acqua non campionabili per la conformazione strutturale stessa dell'impianto ittico.

Risultati

Dall'analisi dei dati riportati in Tabella 2 si osserva che in entrambe le annate, la maggior parte delle stazioni indagate, sia a monte sia a valle degli impianti ittici, presentano una I classe di qualità I.B.E., e corrispondono quindi ad un "Ambiente non inquinato o comunque non alterato in modo sensibile". In qualche caso si osserva una qualità biologica intermedia tra la I e la II classe di qualità e solo per la troti-



N°	2009				2010			
	monte		valle		monte		valle	
	IBE	CQ	IBE	CQ	IBE	CQ	IBE	CQ
1	9		9		10		10/11	
2	n.a.		9		n.a.		10	
3	10/11		10		10/9		9	
4	11		10/11		11		10	
5	11		12/11		12		12	
6	10		10		11		11	
7	10		11		10/11		10/11	
8	10		11/10		11/12		11/12	
9	9/10		10/9		11		10/11	
10	10/9		10		10/11		11/10	
11	10		10		11/10		11	
12	10/11		-		10/11		-	
13	10/11		10/11		10/11		10/11	
14	10/11		10/11		10/11		11	
15	11/10		11		11/10		11/10	
16	n.a.		10/11		n.a.		11/10	

Tabella 2. Campagne di monitoraggio biologico 2009 e 2010 (n.a. indice non applicabile; - sito non campionabile)

coltura n. 1, limitatamente al 2009, entrambe le stazioni (monte e valle) evidenziano una II classe di qualità, corrispondente ad un "Ambiente con moderati sintomi di inquinamento o di alterazione". Tale leggera alterazione non sembra pertanto essere in relazione alla presenza dello scarico della piscicoltura. Un lieve decremento di qualità si rileva nel 2010 a monte e a valle dell'impianto n. 3, con un decremento del valore di I.B.E. da 10/9 a 9.

In generale si osserva quindi che, l'acqua utilizzata dagli impianti ittici proviene da corpi idrici di qualità biologica elevata e, nel complesso, nei periodi in esame, caratterizzati da portate considerevoli, gli impianti ittici non alterano in modo significativo la qualità dei corpi idrici recettori. Nel complesso quindi si può affermare che in entrambe le annate, nel periodo in esame (morbida), non si evidenziano impatti significativi delle troticolture sui corsi d'acqua derivati.

ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

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

A cura di Silvia Ceschini (Ufficio Stampa)

GARA NAZIONALE DELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE, VINCE SAN MICHELE

Studentessa di San Michele trionfa alla gara dell'istruzione professionale indetta dal Ministero

Sara Luchetta (nella foto), studentessa della quarta classe dell'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente di San Michele all'Adige, si è classificata al primo posto nella gara nazionale per operatore agroambientale.

La competizione, indetta dal Ministero dell'Istruzione con la collaborazione del



Collegio degli Agrotecnici per la valorizzazione delle eccellenze a livello nazionale e svoltasi nei giorni scorsi a Villafranca, ha visto partecipare una ventina di ragazzi in rappresentanza dei rispettivi istituti.

Due giorni di prove che hanno spaziato dalle tecniche delle produzioni, all'ecologia, dal genio rurale alla lingua straniera, dalla chimica, all'economia.

ZANZARA TIGRE SPIATA DAL SATELLITE, ECCO LA MAPPA TRENTINA

La valle dell'Adige, la Valle dei Laghi, la zona nei pressi del lago d'Idro e quella più meridionale della Valsugana sono le aree climatiche più favorevoli alla presenza della zanzara tigre. Lo dice una ricerca pubblicata sulla rivista scientifica PlosOne, condotta dai ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige che hanno utilizzato i dati di temperatura del suolo rilevati dai satelliti per individuare sul territorio trentino le zone idonee all'inseidamento.

Gli autori della pubblicazione, Markus Neteler, David Roiz, Cristina Castellani, Annapaola Rizzoli, Daniele Arnoldi, hanno messo a punto una metodologia di analisi all'avanguardia ed elaborando più di 11 mila dati hanno creato una mappa di distribuzione potenziale di questo insetto dannoso originario del sudest asiatico

che negli ultimi anni si è espanso notevolmente in tutta Europa.

“Il metodo ha riguardato la zanzara tigre – spiegano i ricercatori del Centro ricerca e innovazione- ma è applicabile anche per studiare altri insetti pericolosi per l’uomo come le zecche, basta conoscere i parametri climatici che ne regolano le esigenze ecologiche”.

La mappa prodotta potrà fungere da supporto per le azioni gestionali di monitoraggio, controllo e prevenzione della specie attuate delle amministrazioni locali. Sapere in anticipo quali sono le zone più a rischio può costituire un grosso vantaggio per coloro che si devono preoccupare di contenere l’avanzata di questo insetto.



MATURITÀ, BRILLA IL “100 E LODE” DI DAMIANO FLAIM

Spicca un 100 e lode all’Istituto Agrario di San Michele all’Adige ed è stato conquistato da Damiano Flaim di Revò della classe 5 A dell’Istituto tecnico agrario, mentre i cento sono stati 4. Complessivamente i diplomati sono 84, di cui 49 all’Istituto tecnico agrario e 35 all’Istituto professionale per l’agricoltura e l’ambiente.

“I risultati sono soddisfacenti e ci consentono di affermare che i di-

plomati dei diversi indirizzi sono studenti motivati – spiega Marco Dal Rì, dirigente del Centro istruzione formazione di San Michele -, che hanno colto le opportunità formative offerte dalle nostre scuole. L’impegno richiesto ai nostri alunni non è poco, sia per il tempo da dedicare allo studio sia per la partecipazione alle diverse e numerose le attività collaterali ed integrative alle lezioni in aula, quali stages, esperienze pratiche, uscite didattiche”.



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

Filetto "Classico" in vellutata al pinot

Abbinamento vino: Pinot Grigio Trentino

Ingredienti per 4 persone

- gr. 600 filetto affumicato "Classico";
- gr. 100 pomodori freschi;
- 1 dl vino Pinot Grigio;
- gr. 20 burro;
- gr. 30 farina bianca;
- gr. 300 patate bollite;
- 1 litro brodo vegetale;
- n. 2 tuorli d'uovo;
- gr. 20 erba cipollina;
- 1 dl. di panna;
- sale e pepe bianco q. b.

Esecuzione

Preparazione salsa vellutata: sciogliere in una casseruola il burro, aggiungervi la farina bianca, il Pinot, il brodo vegetale, la panna, sale e pepe bianco e lasciar cuocere per circa 10 minuti. Togliere dal fuoco ed incorporarvi uno alla volta i tuorli d'uovo. Bollire in acqua, lasciandoli nel loro involucri, i filetti di trota per 5 o 6 minuti. Togliervi e disporli sul piatto da portata, guarnirli con le patate, coprirli con la vellutata e cospargervi l'erba cipollina ed il pomodoro tagliato a piccoli quadretti.



Secondo

Insalata di filetti "Delizia" con ragù di mele e sedano bianco

Abbinamento vino: Schiava gentile

Ingredienti per 6 persone

- gr. 500 filetto di trota affumicati "Delizia" tagliati a listarelle;
- n. 3 mele sbucciate e tagliate a quadretti;
- gr. 200 cuore di sedano bianco tagliato a quadretti;
- gr. 100 grana trentino a scaglie.

Esecuzione

Mettere il tutto in un piatto da portata e condire con una salsa composta da:

1 dl. di olio d'oliva, il succo di 2 limoni, il succo di 1 arancia, gr. 5 di senape, qualche goccia di aceto balsamico, sale e pepe q.b. Far riposare in frigo per un'ora circa.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEL GARDA TRENTINO 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



FOCUS SALMO

Obiettivo centrato!

Focus Salmo è la nuova linea di alimenti Skretting per la salmonatura della trota, sviluppata sulla base del know-how messa a punto negli anni a livello globale. Per raggiungere un obiettivo specifico occorre uno strumento adatto, e Focus Salmo è formulato per assicurare la massima efficienza della salmonatura. Qualità ed economia!