



LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI N° 2 - 2012



ASTRO:
relazioni finali 2011



Casse Rurali
Trentine

TELEPASS®
Premium®



UNA PROMOZIONE SPECIALE PENSATA SU MISURA PER TE.

Richiedi subito in filiale l'offerta Telepass più adatta
alle tue esigenze, per te **6 MESI GRATIS.**



ADERISCI ALLA
PROMOZIONE
DAL 1 APRILE AL
30 GIUGNO

telepass.it

800-269.269

Offerta valida per chi attiva il Telepass, il Telepass Premium o il Telepass Twin dal 01.04.2012 al 30.06.2012 presso le Filiali aderenti all'iniziativa. La promozione è valida solo per inuovi contratti. Al termine dei 6 mesi il canone del Telepass sarà pari a 1,25€ al mese più 0,77€ al mese per chi attiva anche la tessera Premium e a 1,37€ al mese per il Telepass Twin. (prezzi IVA inclusa).

LA TROTA TRENTINA

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

N. 2 - 2012

Direttore responsabile:
Diego Coller

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

Relazione finale ASTRO 2011	4
Relazione del consiglio di Amministrazione	7
DOP territori eccellenti	9
Trota fario	10
CODIPRA	12
Riconfermata la certificazione	14
Cucina	16

A partire dal prossimo numero sarà possibile ricevere la rivista LA TROTA TRENTINA in formato PDF sulla propria posta elettronica. Chi è interessato può iscriversi alla newsletter andando sul sito di ASTRO www.troteastro.it e compilando nella specifica finestra.

Assemblea ordinaria ASTRO Associazione

Relazione finale 2011

L'intervento del presidente Paolo Cappello

Nel corso del 2011 il comparto ittico trentino ha ottenuto dei risultati importanti per lo sviluppo del settore nonostante si stia attraversando un momento estremamente difficile dell'economia nazionale ed internazionale.

L'andamento positivo degli esercizi finanziari raggiunti dalle nostre due organizzazioni ha consentito al Consiglio di Amministrazione della cooperativa di anticipare tra gennaio e febbraio

2011 i pagamenti sui conferimenti dei soci di 30 giorni, questo è un altro obiettivo che la cooperativa si era posta da tempo e che è stato raggiunto.

Anche nel 2011 nel comparto delle trote da carne abbiamo consolidato e migliorato i rapporti commerciali con le aziende che già da diversi anni vengono servite dalla nostra Cooperativa e inoltre ne abbiamo avviati di nuovi dedicando particolare attenzione al lancio e al sostegno dei nuovi prodotti.

L'Astro Cooperativa ha chiuso l'esercizio 2011 con un fatturato di 7.360.000 euro con un incremento rispetto all'anno precedente del 0,6% e una quantità di trote ritirate dagli associati di q.li 18.500.

L'azienda si è mantenuta al secondo posto fra le industrie trasformatrici di trote a livello nazionale rappresentando l'8%



Paolo Cappello, presidente ASTRO.

del prodotto lavorato e commercializzato sul territorio italiano e l'11% se consideriamo il solo Nord Italia.

L'attuale ampliamento delle quote di mercato per il 2011 dimostra come i concetti di qualità e territorialità trasmessi attraverso le nostre azioni promozionali vengono recepite dai consumatori e che l'obiettivo di far conoscere i nostri prodotti ad un sempre maggior numero di consumatori sia stato raggiunto.

Questo è sicuramente un risultato importante alla base del quale c'è un'elevata qualità del prodotto, un buon servizio, e una buona campagna promo-pubblicitaria mirata al sostegno del marchio "ASTRO TREN-TINO" e al suo forte legame con il territorio.

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

Si può quindi affermare come gli sforzi sostenuti nel miglioramento qualitativo e nel rafforzamento della salubrità attraverso rigidi requisiti su alimentazione, igiene e rintracciabilità abbiano dato il loro frutto.

Nel corso del 2011 sono stati acquistati dai

soci 44.000 quintali di mangime dalle diverse ditte con un incremento rispetto all'anno precedente del 10%.

Purtroppo si segnala tuttavia un forte incremento dei costi dell'alimentazione specie nei primi mesi del 2011 i quali grazie anche a speculazioni internazionali hanno registrato nel corso dell'anno un incremento medio del 10% solo parzialmente rientrato a fine anno.

L'aumento indiscriminato l'elevata volatilità dei prezzi delle materie prime e la sempre maggiore incidenza dei costi produttivi, ci desta un po' di preoccupazione per i futuri esercizi nonostante ASTRO presti molta attenzione con continui controlli all'andamento dei costi delle materie prime.

L'azienda è certificata ISO 9001:2008 e inoltre detiene la certificazione "Friend of the Sea" (Amico del mare) di sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti che valorizza ulteriormente il legame con l'ambiente e che sempre di più sta incontrando l'interesse del consumatore. Il marchio "Amico del mare" è stato stampato su tutte le etichette dei nostri prodotti confezionati e sui cartellini che vanno ad indicare del prodotto fresco nelle pescherie dei supermercati. La sempre maggiore attenzione del consumatore verso i prodotti ecosostenibili e a basso impatto ambientale premia sicuramente la nostra scelta di certificarci "Friend of the sea" marchio che sempre più aumenta la sua notorietà e prestigio.

Per quanto riguarda la Denominazione di Origine Protetta a causa dell'impossibilità di garantire come richiesto dalla Commissione Europea la reperibilità nella zona di origine di parte dell'alimentazione delle trote e dei salmerini, si è provveduto al ritiro della stessa e sono state attivate le procedure per ottenere il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta (IGP) per le TROTE DEL TRENTINO E SALMERINO DEL TRENTINO. Il 29 e il 30 dicembre del 2011 sono stati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale i due disciplinari rispettivamente

della trota e del salmerino del trentino. Verso la metà di febbraio dopo la scadenza dei trenta giorni sulla Gazzetta Ufficiale le pratiche per l'ottenimento dell'IGP sono state inviate alla Comunità Europea. Verrà ora richiesta la certificazione transitoria, elaborato e presentato al Ministero il piano dei controlli e successivamente saranno certificati gli allevamenti e il centro di lavorazione. Si presume che verso la fine dell'estate potremmo iniziare a marchiare con la denominazione I.G.P. i nostri prodotti.

Dai primi contatti avuti la clientela ha destato notevole interesse.

Durante lo scorso anno visti gli esiti positivi ottenuti dallo studio preliminare sull'estrazione degli omega 3 abbiamo elaborato in collaborazione con l'Università degli Studi di Trento, una proposta di ricerca molto più articolata e complessa da presentare alla Provincia Autonoma di Trento per il finanziamento.

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

Anche nel 2011 abbiamo sottoscritto con la Fondazione Edmund Mach di S. Michele una convenzione per la realizzazione e gestione del programma delle attività sperimentali e dei servizi che è stata predisposta dalla stessa Fondazione in collaborazione con Astro. Si tratta di un programma di attività che ricomprende alcuni progetti di importanza strategica per il nostro settore sia per quanto riguarda l'alimentazione sia per il monitoraggio ambientale.

Durante l'anno appena concluso presso l'impianto ittico della Fondazione è stata effettuata una prova di alimentazione che nel corso della seconda parte di questa assemblea verrà presentata dal Dott. Lunelli e dal Dott. Faccenda.

Nel 2011 si è inoltre conclusa la prima parte del progetto MIGLIOR FILETTO la quale ha fornito dati estremamente incorag-

gianti sia per quanto riguarda le performance zootecniche sia per la qualità del prodotto.

La Fondazione ha già iniziato nel corso dell'autunno la distribuzione ai soci ASTRO di uova e avannotti derivanti dai migliori ceppi del progetto.

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

Per quanto riguarda la politica commerciale ASTRO ha proseguito nella sua impostazione ritenendo che la qualità dei propri prodotti fosse alla base del successo aziendale; fondamentali in particolare:

- la scelta di puntare sull'alta qualità di un prodotto come la trota trentina, derivante da un ambiente montano adatto al suo allevamento in acque correnti fresche e ben ossigenate;

- un servizio qualificato dalla trasformazione del prodotto alla destinazione finale; inoltre attraverso un proprio protocollo di autodisciplina sono state scritte regole alle quali il produttore deve attenersi per l'ot-



tenimento di un prodotto di alta qualità.

Anche durante il 2011 è stato predisposto e seguito con molta attenzione il piano PROMO-PUBBLICATRIO e tra l'altro è stato lanciato il nuovo sito internet

rinnovato sia nella grafica che nei contenuti con la possibilità da parte del consumatore di interagire con ricette e proposte. Si è inoltre deciso di aprire un negozio online sempre collegato al nostro sito per consentire al consumatore di acquistare direttamente un'azienda affidabile e conosciuta come TUTTOSTORE. Questa operazione oltre ad essere di forte immagine permetterà di coprire con l'eventuale distribuzione anche quelle zone d'Italia in cui non siamo presenti.

Durante il 2011, l'Associazione oltre aver operato la predisposizione delle domande di contributo sul Fondo Europeo della Pesca e quelle relative ad alcuni risanamenti, ha seguito con molta attenzione l'iter burocratico per l'ottenimento da parte di COOPERFIDI di finanziamenti agevolati fino a 250.000 euro a favore delle aziende ittiche.

Inoltre in collaborazione con il CODIPRA e la CATTOLICA ASSICURAZIONI è stata elaborata una nuova polizza collettiva multirischio per l'acquacoltura che presenta alcuni interessanti novità soprattutto per la difesa del reddito per la perdita degli animali a causa di malattie infettive e ambientali. Oggi saranno presenti il Direttore di Codipra Dott. Andrea Berti e il Dott. Mario Gianelli Responsabile Rischi Agricoli di Cattolica Assicurazioni che ci presenteranno in maniera dettagliata i contenuti della polizza

Concludendo possiamo sicuramente affermare che le nostre organizzazioni hanno cercato di svolgere al meglio il proprio compito nell'interesse degli associati e pertanto anche in questo momento di generale difficoltà possiamo guardare al futuro con un certo ottimismo con l'auspicio che attraverso l'impegno di tutti possano arrivare altre soddisfazioni per il nostro comparto.

ASTRO Cooperativa

Relazione del consiglio di Amministrazione

L'intervento del presidente Marco Leonardi

Nel 2011 la cooperativa ha raggiunto un fatturato di 7.360.000 euro con un incremento rispetto all'anno precedente del 0,55% e una quantità di trote ritirate agli associati di q.li 18.500.

Anche per il 2011 l'azienda si è mantenuta al secondo posto fra le industrie trasformatrici di trote a livello nazionale rappresentando l'8% del prodotto lavorato e commercializzato sul territorio italiano e l'11% se consideriamo il solo Nord Italia.

Tra i prodotti che si sono maggiormente distinti nella vendita, nonostante la situazione di crisi e il loro costo elevato, sono stati gli HAMBURGER BIANCHI SALMONATI e PANATI con un incremento in kg. del 21,62%, il FILETTO PANATO con il 37,50%, il FILETTO di SALMERINO con il 47,83% mentre fra gli AFFUMICATI hanno avuto un incremento del 3,32%.

Tra i nuovi prodotti abbiamo ottenuto un incremento sul FILETTO MARINATO del 38% e la TROTA IN SAOR posta sul mercato a dicembre 2010 ha raggiunto in un solo anno kg. 900 di prodotto venduto considerando che è stata inserita per ora solamente in due catene di distribuzione a livello provinciale. Questi prodotti durante il 2012 dovrebbero avere un ulteriore incremento



Marco Leonardi, presidente della cooperativa e dell'organizzazione dei produttori.

determinato oltre che dall'inserimento di nuovi clienti anche dal nuovo packaging.

Nel 2011 abbiamo raggiunto un buon risultato economico determinato soprattutto dall'aumento dei prezzi di vendita che ci ha consentito di chiudere il bilancio con un utile di euro 7.506,00; il miglioramento della liquidità avuto in questi anni ci ha consentito di anticipare di 30 giorni i pagamenti sui conferimenti dei soci. L'anticipo del pagamento di un mese è stato effettua-

to tra gennaio e febbraio.

Anche nel 2012 presteremo molta attenzione verso l'importante obiettivo del raggiungimento di rese ottimali intensificando i controlli su tutte le componenti della produzione e lavorazione, che vanno a incidere su un buon risultato finale.

Qualche importante risultato potrebbe derivare dalla ricerca del "MIGLIOR FILETTO" condotta dalla Fondazione Edmund Mach di S. Michele A/A. Infatti già dall'inizio del 2012 sono in distribuzione le prime uova ottenute dalle trote oggetto della ricerca.

Nell'ambito della politica commerciale, ASTRO continua a porre la massima attenzione alla qualità del prodotto fortemente

legata al territorio Trentino, sia in termini ambientali, attraverso politiche di minimo impatto, sia in termini di genuinità, salubrità e origine del prodotto, permettendo all'azienda di espandersi mantenendo inalterate le caratteristiche che sin dall'inizio hanno contraddistinto la qualità superiore di ASTRO, cercando di raggiungere, nel continuo miglioramento, l'eccellenza dei prodotti. Astro si pone come ulteriore obiettivo la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti che soddisfino a 360° le esigenze del cliente in tutte le fasce di età.

Accanto a questo dobbiamo continuare a perseguire un servizio qualificato dalla trasformazione del prodotto alla destinazione finale. Inoltre, attraverso un proprio protocollo di autodisciplina sono state scritte le regole alle quali il produttore deve attenersi per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. Tutto questo identificato con il marchio aziendale ASTRO e TRENTINO.

L'azienda è certificata ISO 9001:2008 e inoltre detiene la certificazione "Friend of the Sea" (Amico del mare) di sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti che valorizza ulteriormente il legame con l'ambiente e che sempre di più sta incontrando l'interesse del consumatore. Il marchio

"Amico del mare" è stato stampato su tutte le etichette dei nostri prodotti confezionati e sui cartellini che vanno ad indicare del prodotto fresco nelle pescherie dei supermercati.

Per quanto riguarda la Denominazione di Origine Protetta a causa dell'impossibilità di garantire come richiesto dalla Commissione Europea la reperibilità nella zona di origine parte dell'alimentazione delle trote e dei salmerini, si è provveduto al ritiro del-



Diego Collier, direttore ASTRO.

la stessa e sono state attivate le procedure per ottenere il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta (IGP) per le TROTE DEL TRENTINO E SALMERINO DEL TRENTINO.

Il 29 e il 30 dicembre del 2011 sono stati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale i due disciplinari rispettivamente della trota e del salmerino del trentino. Verso la metà di febbraio dopo la scadenza dei trenta giorni sulla Gazzetta Ufficiale le pratiche per l'ottenimento

dell'IGP sono state inviate alla Comunità Europea. Verrà ora richiesta la certificazione transitoria, elaborata e presentata al Ministero il piano dei controlli e successivamente saranno certificati gli allevamenti e il centro di lavorazione. Si presume che verso la fine dell'estate potremmo iniziare a marchiare con la denominazione I.G.P. i nostri prodotti. Dai primi contatti avuti la clientela ha manifestato notevole interesse.

Un breve cenno come di consueto per la TRENTINO FRESCO S.R.L. che nel campo della distribuzione sta assicurando alle varie aziende a cui presta il servizio un'ottima e puntuale distribuzione delle loro merci nel rispetto della catena del freddo. Il fatturato raggiunto nel 2011 è di Euro 3.570.000 con un incremento rispetto all'anno precedente dell'1,41%

Per il 2012 a fronte di una situazione economica abbastanza incerta, puntiamo compatibilmente con la disponibilità della materia prima a mantenere o incrementare il fatturato anche attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e di alcuni contatti con nuovi clienti che dovremmo definire nel corso dell'anno soprattutto nell'ambito dei prodotti affumicati e pronti nell'intento di migliorare la marginalità.

Pescicoltura in mostra

DOP territori eccellenti

Alla scoperta dei prodotti di qualità del Trentino.

Trasmissioni belle da vedere, piacevoli da ascoltare, interessanti nell'informare: questo il giudizio sui servizi realizzati da TCA che vanno in onda sul canale 31 in Trentino e che vanno a ricercare e presentare i prodotti di eccellenza nel loro ambiente. Quindi vengono presentati non solo i territori ma anche, e possiamo dire prima, i prodotti del territorio.

Così è stato lo scorso 2 giugno con la trasmissione che aveva per tema le trote in Trentino: la produzione, le strutture di produzione, la commercializzazione.

Dicevamo trasmissioni belle da vedere, piacevoli da ascoltare e, aggiungiamo, per chi nel settore lavora, il riconoscimento dell'impegno.

Una carellata di mezz'ora che ha consentito ad alcuni operatori della filiera di spiegarne le varie fasi.

Ha iniziato Diego Collier, direttore di ASTRO, ricordando la storia della organizzazione degli itticoltori trentini dalla sua nascita nei primi anni novanta ad oggi, le difficoltà incontrate e i risultati raggiunti. E' stato però ricordato che l'allevamento e la riproduzione in incubatoio risale alla metà del 1800 ed ha visto quali precursori don Francesco Canevari, Agostino Zecchini e il barone Filippo Bossi Fedrigotti che hanno dato vita all'incubatoio di Torbole. Trote e salmerini trentini nella storia per la predilezione a loro riservata dai principi vescovi e dalla corte di Vienna.

Una delle componenti della eccellenza dell'allevamento ittico in Trentino che ha affiancato la alta professionalità degli allevatori è stato rappresentato dalla definizione, prima in Italia, della carta ittica del Trentino, creata

nel 1983 e aggiornata nel 2000. Attraverso questo strumento sono state individuate le specie autoctone del territorio sulle quali si è concentrata la attività produttiva e si è affiancata con un ruolo molto importante sotto il profilo della qualità e del controllo della filiera, la attività di ricerca svolta dai tecnici della Fondazione Mach di S. Michele. Animali, strutture e alimentazione strettamente e costantemente controllati per un prodotto di assoluta garanzia sia per il consumatore che per la salvaguardia dell'ambiente e il benessere degli animali.

Il riconoscimento per questo impegno è venuto e viene costantemente rinnovato da parte dei consumatori che con il semplice atto dell'acquisto del prodotto ne sanciscono il giudizio. Aspetti questi ricordati da Paolo Cappello, presidente della associazione ed allevatore di lunga data che ha passato la gestione della sua azienda alla figlia Silvia alla quale è stato affidato l'incarico di presentare il lavoro in azienda.

Chi fosse interessato può visionare la trasmissione andando sul sito www.troteastro.it e cliccando sulla voce relativa.



Carta d'identità

Trota fario

Caratteristiche dell'animale

Trota fario

Classificazione scientifica

Dominio	Eukaryota
Regno	Animalia
Phylum	Chordata
Classe	Actinopterygii
Ordine	Salmoniformes
Famiglia	Salmonidae
Genere	<i>Salmo</i>
Specie	<i>S. trutta</i>



Carattere morfologico

La trota fario rappresenta la semispecie della *Salmo* (trutta) trutta che si è adattata a vivere nei torrenti; probabilmente è indigena probabilmente dell'arco alpino e del versante settentrionale dell'Appennino, ma è stata introdotta in tutto il resto del paese da più di un secolo.

La trota fario ha corpo fusiforme, slanciato ed agile. La testa è forte e piuttosto tozza, occupa circa 1/5 della lunghezza totale del corpo. La bocca è larga e provvista di numerosi denti, adattati ad una dieta essenzialmente carnivora. La coda è omocerca con bordo posteriore diritto. Le pinne sono ben sviluppate ed è presente la tipica pinna adiposa. Il corpo è rivestito da numerose piccole scaglie. Sulla linea laterale si contano da 110 a 125 squame. La livrea varia in funzione dell'ambiente, tanto che le sue caratteristiche spesso consentono la distinzione dei diversi ceppi e le diverse scelte di habitat: dorso verde scuro nei torrenti di montagna che diviene quasi grigio verso la foce degli stessi; nei fiumi è generalmente grigio pallido con riflessi giallognoli, ma può essere anche di color bruno violaceo sul dorso e argenteo sul ventre. La parte superiore del corpo ed i fianchi presentano numerose macchie nere. Sui fianchi la trota è punteggiata da piccole macchie rosse e nere circondate da un piccolo alone che può essere giallo o biancastro, ma vi sono esemplari che portano intorno alla macchia aloni blu o rosa. Talvolta negli esemplari più vecchi scompaiono. La taglia della trota è strettamente legata all'ambiente, nei torrenti più piccoli e nei laghi ad

altezza elevata supera di rado i 25 cm, ma nei fiumi di montagna e in quelli del piano può toccare i 70-90 cm, con pesi oscillanti dai 400 gr. fino a 6-7 chilogrammi.

Habitat

L'habitat preferenziale per la fario è rappresentato da acque correnti tumultuose, limpide, fresche e ossigenate, con temperatura non superiore a circa 18-20 °C, in grado di fornire una disponibilità d'ossigeno sufficiente alle sue elevate necessità respiratorie dove difende un proprio territorio dall'intrusione di altri conspecifici. Si incontra in montagna fino all'altezza di circa 2500 metri sul livello del mare. I giovani si radunano in acque poco profonde, mentre gli adulti solitari e territoriali si nascondono in anfratti rocciosi o legni sommersi dove la corrente è meno violenta.

La dieta è essenzialmente carnivora, comprendendo in misura prioritaria invertebrati acquatici e insetti alati, catturati sulla superficie con la caratteristica "bollata" e pure, per i soggetti di maggiori dimensioni, pesci come vaironi, scazzoni e sanguinerole.

Alimentazione e abitudini

La trota fario ha un'attività prevalentemente notturna riguardo agli spostamenti mentre, durante il giorno, si nasconde ponendosi in agguato col muso alla corrente in costante aspettativa di cibo. Si nasconde nelle curve delle rive, dietro i sassi che frangono la corrente o dietro tronchi caduti, nelle buche dove si creano i rigiri, tra le radici sommerse, a valle delle cascate, nelle fossette sul fondale in zone a corrente non elevata. Si trattiene anche nelle acque a corrente moderata dove si formano larghi spiazzati, ma sempre al riparo d'ogni ostacolo naturale che crei zone d'ombra. Nel laghi frequenta le zone rocciose dove si aprono cavità naturali e sosta anche in vicinanza di gruppi di vegetazione, senza infrascarsi. La sua rilevante velocità di scatto intor- no ai 40 km/h, le consente di abboccare anche prede veloci sul filo della corrente. La trota fario ha una dieta tipicamente carnivora, si ciba

di tutto ciò che l'ambiente offre naturalmente. Le prede più frequenti sono gli stadi larvali e adulti di insetti, tra cui ditteri, efemerotteri, tricotteri e plecoteri, seguite da crostacei, anel- lidi, gasteropodi ecc.; tra gli insetti senza fase larvale acquatica sono più frequenti gli ime- notteri e i coleotteri. Le trote di maggiore taglia possono predare altri pesci, soprattutto scazzoni, sanguinerole e vaironi, ed anche qualche anfibio. Aumentando di taglia la tro- ta diventa sempre meno gregaria, spesso i grossi esemplari divengono cannibali riuscen- do a spopolare tratti di torrente o di fiume. Mangia sia a fondo che in superficie, secondo le ore del giorno e secondo il tipo di cibo che ha a disposizione. Se la trota si ciba di crosta- cei, le sue carni divengono rosee e delicatissi- me, in questo caso si dice comunemente che la trota è salmonata.

Riproduzione

La trota fario raggiunge la maturità sessua- le a 2-3 anni. Il periodo riproduttivo si esten- de da ottobre a febbraio, talvolta giunge fino a marzo. Durante il periodo riproduttivo, le trote risalgono dai luoghi di dove vivono abi- tualmente verso i tratti di corso d'acqua situa- ti più a monte. La frega si svolge ad una tem- peratura compresa tra circa i 5 ed i 10 °C. I letti di frega sono situati su fondali bassi, ghia- iosi, riparati in modo che la corrente non porti via le uova. La deposizione delle uova si svol- ge in più riprese. La femmina scava una fos- setta nella zona prescelta, quindi si pone sul fondo ed emette le uova mentre il maschio le feconda, in seguito vengono ricoperte di ghia- ia dalla femmina. Ogni femmina depone da 1.000 a 2.000 uova per kg. di peso. Le uova sono di circa 5 mm di diametro e di colore aranciato o giallastro. Il periodo di incubazio- ne è compreso tra i 5 giorni fino ad oltre due mesi, secondo la temperatura dell'acqua. Gli avannotti restano sepolti nella ghiaia fino al riassorbimento del sacco vitellino, quindi emergono e cominciano a cibarsi. Esistono ibri- di con la trota iridea, la trota marmorata, il sal- mone, il salmerino di fontana.

Maggiore efficacia del prodotto

Polizza multirischio

Collaborazione ASTRO CODIPRA CATTOLICA

Nel corso degli ultimi mesi del 2011 Astro, Cattolica e Codipra, in occasione del rinnovo della polizza Collettiva Multirischio Acquacoltura, hanno studiato le possibili evoluzioni del prodotto.

In particolare si è cercato di migliorare la polizza con l'obiettivo di rafforzare il vantaggio "di sistema": aumentare il numero delle garanzie e delle trote colture assicurate, facilitare e dare protezione agli investimenti delle aziende trotecole e loro associazioni, favorendo inoltre azioni di risanamento da setticemia emorragica virale e da necrosi ematopoietica infettiva.

Permetteteci di sottolineare che con una soluzione unica a livello europeo abbiamo raggiunto l'obiettivo.

La polizza prevede una copertura base che comprende i danni diretti subiti dalle imprese per morte o comunque perdita di prodotto ittico, compresa, da quest'anno, la possibilità di garantirsi da infiammazione branchiale.

La polizza modulare permette inoltre alle imprese riconosciute indenni, con un premio addizionale, di coprire i rischi alle patologie infettive di cui sopra.

Abbiamo ottenuto queste condizioni assicurative a tariffe ottime, pur avendo registrato sinistri importanti da parte delle Trote colture assicurate negli ultimi anni.

Un particolare ringraziamento all'Assessorato PAT che riconosce il contributo nella percentuale massima prevista dagli Orientamenti Comunitari.

Principali condizioni di assicurazione:

POLIZZA BASE:

classe A (acque sorgive)

costo a carico del trotecoltore:
1,20% del valore assicurato.

classe B (acque fiume con vasche di decantazione)

costo a carico del trotecoltore:
2,40% del valore assicurato.

classe C (acque fiume Sarca)

costo a carico del trotecoltore:
3,80% del valore assicurato.

SCONTI PER PRESENZA PRESIDIO SICUREZZA:

- Generatore con collegamento telematico
- Ossigenatori con controllo di allarme

- 10%

- Disposizione vasche in parallelo o indipendenti
- Distanza centri abitati a nord idr. > di 3 Km
- Distanza da attività e/o industriali a nord i. > di 5 Km
- Distanza da allevamenti zootecnici a nord i. > di 3 Km

- 10%

VALORI DI ASSICURAZIONE:

- Trote iridea € 235,00
- Trote fario € 340,00
- Novellame iridea € 1.300,00
- Novellame fario € 1.500,00
- Novellame salmerino € 2.500,00
- Novellame marmorata € 2.700,00

SINISTRO ED INDENNIZZO:

- Ammontare danno meno scoperto 15%

con il minimo del 5% del valore intera Acquacoltura con il massimo di € 1.000,00

- Esclusivamente per novellame scoperto 15% con il minimo del 5% del valore assicurato con il massimo di € 5.000,00
- massimo indennizzo 80% del valore di ogni singola Acquacoltura

GARANZIE AGGIUNTIVE S.E.V./V.H.S E N.E.I./I.H.N.

Requisiti:

- a) essere in "ZONA RICONOSCIUTA INDENNE"
- b) in alternativa STATUS di "AZIENDA RICONOSCIUTA INDENNE" e su corsi d'acqua non interessati da virosi a monte ed a valle ad una distanza non inferiore a 5 Km.

TASSI GARANZIE AGGIUNTIVE

- CLASSE A
costo a carico del trotilcoltore 1,70%
- CLASSE B
costo a carico del trotilcoltore 2,10%
- CLASSE C
costo a carico del trotilcoltore 2,60%

INFIAMMAZIONE BRANCHIALE:

- I danni derivanti da infiammazione branchiale sono compresi in garanzia con il limite di indennizzo pari al 10% del valore assicurato con franchigia pari al 1,00% del valore assicurato con il minimo di € 500,00 ed il massimo di € 3.000,00. Tale copertura viene prestata senza alcun ulteriore costo per le trotilcolture che abbiano esteso la copertura ai rischi S.E.V. e N.E.I. pagandone i relativi sovrappremi, alle seguenti condizioni per imprese che abbiano aderito esclusivamente alla garanzia base:

- 0,5% in aggiunta al costo garanzia base per acquacolture – classe A
- 0,6% in aggiunta al costo garanzia base per acquacolture – classe B
- 0,7% in aggiunta al costo garanzia base per acquacolture – classe C

OBBLIGHI CONTRATTUALI (PROTOCOLLO DI AUTODISCIPLINA)

- Assicurare l'intero valore potenziale massimo
- Dichiarare i mq. di vasche
- Recinzione totale delle vasche
- Area parcheggio esterna
- Unità disinfezione personale
- Unità disinfezione automezzi
- Area di carico e scarico
- Protezione degli scarichi con griglie

LIQUIDAZIONE SINISTRI EPIZOOZIE:

- scoperto 10% relativamente a "ZONE NON INDENNI"
- LIMITE DI INDENNIZZO 200,00% dell'ammontare dei premi provinciali (compresi MALUS) con il minimo di €200.000,00

MALUS

- singolo – 250,00% del premio
- aggregato:
 - rapporto sinistri a premi > 150% reintegro 50% del premio
 - rapporto sinistri a premi > 200% reintegro 50% del premio
 - rapporto sinistri a premi > 250% reintegro 50% del premio
 - rapporto sinistri a premi > 300% reintegro 50% del premio
 - rapporto sinistri a premi > 350% reintegro 50% del premio

ESEMPIO:

- Azienda assicurata valore € 100.000,00
- Costo copertura base classe B € 2.400,00 (-10% o - 20% se presenti presidi sicurezza)
- Costo a carico del trotilcoltore copertura base epizoozie € 2.100,00

Stiamo organizzandoci con Codipra per spiegare a tutte le imprese le condizioni di assicurazione, verranno organizzate delle visite e consegnato un opuscolo contenente le condizioni di assicurazione.

Friend of the sea

Riconfermata la certificazione

Come previsto durante lo scorso mese di aprile ha avuto luogo l'audit per la verifica del rispetto delle condizioni richieste dal protocollo per la certificazione Friend of the sea.

Il controllo ha confermato le misure ed il sistema di gestione ASTRO, confermandone le sue caratteristiche di sostenibilità e attenzione all'ambiente. Per ASTRO si è trattato di una riconferma avendolo già ottenuto nel triennio precedente.

Friend of the Sea è uno schema di certificazione di prodotti della pesca e dell'acquacoltura sostenibile, una iniziativa non profit gestita da un'associazione con sede in Italia.

Nata dall'esperienza del progetto Dolphin-Safe per il tonno, Friend of the Sea è ora il principale schema di certificazione di prodotti ittici di origine sostenibile, sia per la pesca sia per prodotti dell'acquacoltura.

Per quanto concerne l'acquacoltura, i criteri di valutazione sono molto severi e, nel caso di ASTRO, vengono verificati per ogni singolo impianto produttivo oltre a quello di lavorazione gestito dalla cooperativa.

Il controllo si focalizza sulla valutazione della presenza di procedure per la gestione dell'impianto in termini di risposta tempestiva alle emergenze, manutenzioni, pulizie, etc.

a sulla valutazione dell'ub

zione del sito e analisi del suo impatto ambientale sull'ecosistema locale.

Vengono verificate le attrezzature presenti in impianto che devono garantire le condizioni operative per minimizzare l'impatto ambientale e favorire il benessere animale.

E' richiesta la garanzia che le materie prime per i mangimi derivano da farine e olio di pesce che non alterano stock ittici sensibili, e che non vengono utilizzati prodotti OGM ed una gestione ecocompatibile dell'uso di trattamenti veterinari.

Viene verificata l'esistenza di una accurata analisi delle procedure di gestione dell'acqua con monitoraggi annuali delle caratteristiche dell'acqua in ingresso e in uscita dall'impianto con valutazione sia dei parametri chimico fisici sia biologici tramite la determinazione dell'Indice Biotico Esteso.

Da ultimo è richiesta la gestione sostenibile dell'energia e di eventuali rifiuti prodotti oltre al monitoraggio dei tassi di conversione e ed eventuali valutazioni dell'impronta ecologica dei siti.

Al fine di rendere più evidente l'attenzione posta, Astro ha quindi implementato per ogni impianto associato uno specifico dossier che racchiude tutte le informazioni inerenti, garantendo così una facile lettura ed un trasparente apporto da parte degli auditor.



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

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)*

Baffa di trota fresca affogata nelle erbe

Ingredienti per 4 persone

- una baffa di trota fresca circa 1 kg
- 300 g di pan carré senza la crosticina
- misto di erbe aromatiche secondo le preferenze
e la disponibilità: prezzemolo, basilico, erba
cipollina, timo maggiorana, rosmarino
- pepe e sale qb

Esecuzione

Tritare a coltello, per non perdere gli olii essenziali, il pane privato della crosta e le erbe aromatiche. Aggiungere il pepe e mescolare il tutto.

Pulire molto bene la baffa togliendo tutte le spine e coprirla completamente con uno strato omogeneo dell'impasto delle erbe. Sistemare in una teglia e infornare in forno già caldo a 180°C per 20 minuti circa. Quando risulta dorata alla superficie è pronta per essere servita.

Sistemare sul piatto di portata, aggiustare di sale e per chi lo gradisce, passare un filetto di olio d'oliva extravergine.



Filetto di salmerino alpino marinato agli agrumi, avvolto nello speck della filiera su finferli e patate al timo

Ingredienti per 4 persone

- gr 600 filetto di salmerino,
- gr 80 speck tagliato sottilmente,
- gr 1 timo limonato,
- gr 5 prezzemolo,
- gr 5 buccia di agrumi misti,
- Sale e pepe di macinino

Per guarnire:

- gr 50 pomodori ciliegia,
- gr 20 olio extravergine di oliva,
- gr 10 glassa di aceto balsamico,
- gr 20 mirto

Per i finferli e le patate:

- gr 30 olio di oliva,
- gr 1 aglio,
- gr 400 finferli freschi,
- gr 1 mentuccia,
- gr 250 patate a spicchi,
- nr. 2 rametti di timo,
- Sale e pepe di macinino q.b

Esecuzione

1ª fase

Togliere la pelle al filetto, tagliare a darne, aromatizzare con poco sale, pepe e con buccia di agrumi misti,

2ª fase

Avvolgere nelle fettine di speck e arrostiti in un tegame con poco olio di oliva.

Esecuzione per i finferli e le patate:

1ª fase

Rosolare in olio di oliva l'aglio intero, quindi toglierlo, aggiungere i finferli puliti e filettati, salare, pepare e aggiungere il prezzemolo tritato. Cuocere in tegame per pochi minuti,

2ª fase

Sbianchire le patate e arrostarle in olio di oliva con i rametti di timo.

3ª fase

Disporre i finferli e le patate al centro del piatto, sormontare con il filetto di salmerino arrostito. Decorare con il mirto e i pomodorini, macchiare con l'olio extravergine e la glassa di aceto balsamico.



Commento del cuoco

Ricetta di effetto, elaborata per poter valorizzare il salmerino con altri prodotti e sapori della nostra terra

ALLESTIMENTO AUTOCARRI CON VASCHE IN VETRORESINA PER TRASPORTO PESCE



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

VASCHE CIRCOLARI IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

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

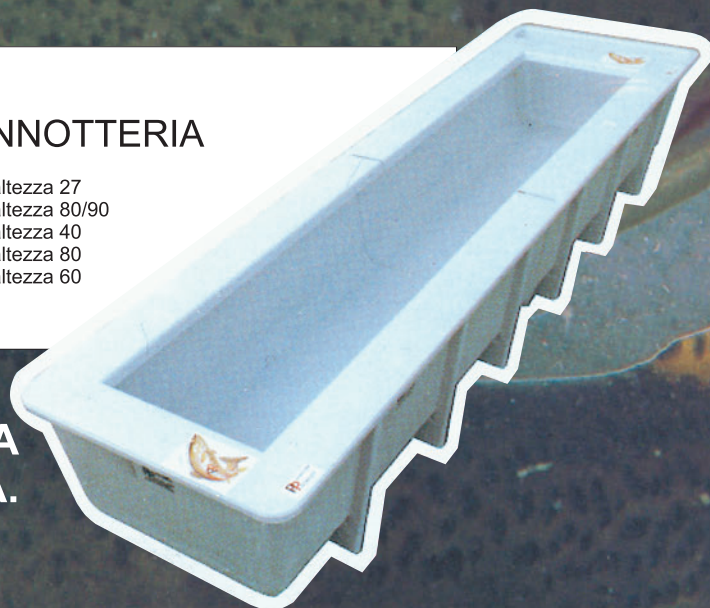


VASCHE QUADRATE IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

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

VASCHE RETTANGOLARI IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

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



**COSTRUZIONI IN VETRORESINA
PER PESCICOLTURA.**

**PP
OLOPLAST**

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



LA CURA DEI DETTAGLI FA GRANDI I RISULTATI.

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

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



da allevatore ad allevatore

Una mela al giorno ...



... o mantieni il tuo pesce sano con Protec, uno dei nostri alimenti funzionali. Protec supporta il sistema immunitario, rafforza l'intestino, stabilizza la microflora intestinale ed aumenta la capacità anti-ossidante del pesce. In forma per la vita! **www.skretting.it**.