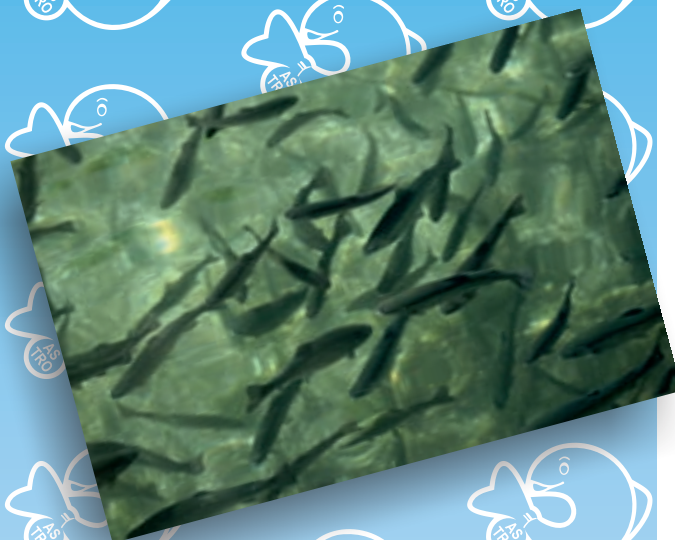




LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI N° 3 - 2011



«Migliorfiletto»

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.



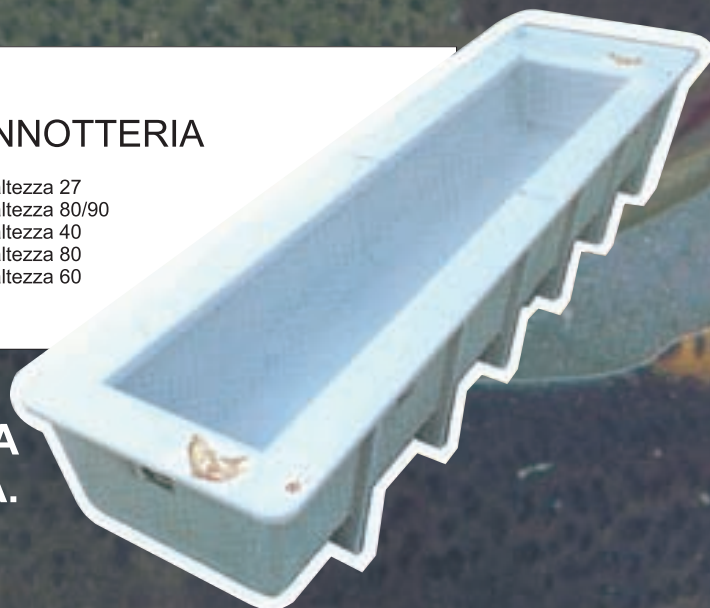
VASCHE QUADRATE IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

- 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 TROTA TRENTINA

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

N. 3 - 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

«Migliorfiletto»	4
A Calici di Stelle brilla ASTRO	7
Artigiano in fiera	8
La trota iridea	10
Listino prezzi ASTRO	13
Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele a/A	14
Cucina	16

Convegno a San Michele

“Migliorfiletto”

Portati i risultati della ricerca durata 5 anni che ha coinvolto con ASTRO il Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach.

Oggetto dello studio la trota iridea trentina.

Responsabili del progetto Fernando Lunelli e Filippo Faccenda.

Da oggi si potrà migliorare la qualità della trota iridea allevata in Trentino, grazie ai risultati delle attività di sperimentazione condotte dal Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach. Cinque anni di campionamenti, 18.500 trote analizzate, 155 mila misurazioni e 1600 campioni di dna raccolti, hanno consentito di selezionare presso l'impianto ittico di San Michele ceppi di trota iridea ad elevata resa commerciale e con caratteristiche qualitative di pregio, e costituire un parco riproduttori composto da 2500 trote.

I risultati del progetto “Migliorfiletto” sono stati presentati alla Fondazione Mach nell'ambito di un seminario di aggiorna-

mento per troticoltori organizzato in collaborazione con il Servizio vigilanza e promozione attività agricole della Provincia autonoma di Trento.

L'unità servizi ambientali ed acquacoltura si è avvalsa anche della collaborazione dell'Università di Firenze, Udine e di ASTRO che ora, con i risultati ottenuti, potrà migliorare la produzione e la competitività del proprio prodotto sul mercato.

“La ricerca ha permesso di caratterizzare geneticamente i ceppi di trota iridea allevati in provincia e valutarne i caratteri quantitativi e qualitativi per individuare i ceppi con le rese migliori produttive” spiegano i responsabili del progetto Fernando Lunelli

e Filippo Faccenda. Gli strumenti utilizzati sono stati il monitoraggio produttivo di alcune troticolture locali, la valutazione comparata dei parametri ambientali e lo svolgimento di prove di performance su ceppi di trota di diversa origine, per scegliere infine quelli in grado di esprimere e conservare la maggiore resa e qualità.



Durante il seminario, introdotto da Fernando Lunelli, responsabile dell'unità servizi ambientali e acquacoltura della Fondazione, Roberta Martelli dell'Università di Firenze ha presentato i risultati del progetto Filidea che aveva l'obiettivo di analizzare la qualità di filetti di trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) appartenenti ai ceppi testati dal progetto Migliorfiletto e allevati presso tre impianti di produttori dell'associazione ASTRO, fornendo un prezioso risultato per il miglioramento della strategia produttiva da parte degli allevatori. Marco Galeotti dell'università di Udine ha illustrato la proposta per il nuovo progetto IRIDEA "Innovazione della filiera della trota iridea regionale per il miglioramento della qualità e dell'interazione con l'ambiente" mentre la ricercatrice Federica Camin del Centro ricerca e innovazione IA-SMA ha parlato dell'utilizzo delle analisi isotopiche per la tracciabilità di prodotti it-



tici all'interno di quest'ultimo progetto.

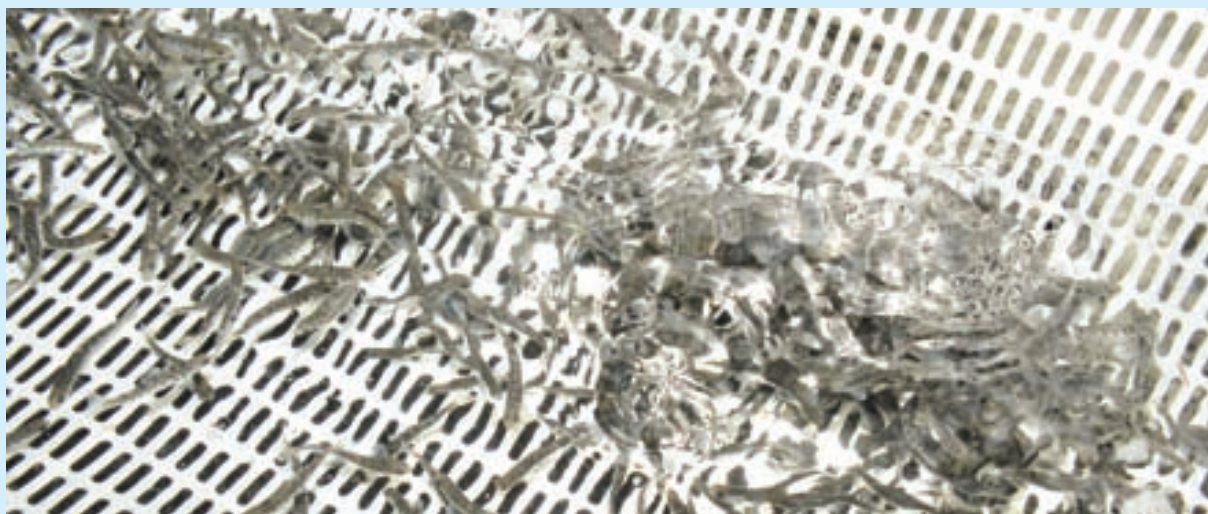
Nel pomeriggio spazio al tema dell'acquacoltura biologica. Una "nuova opportunità" per il settore trocicolo secondo i tecnici del Servizio vigilanza e promozione attività agricole PAT. La Provincia ha commissionato a San Michele un progetto rivolto a sensibilizzare i trocicoltori verso una produzione di tipo biologico. Questo perché nel luglio 2010 il Regolamento (CE) nr. 710/2009 è divenuto applicativo e regola-

menta la produzione di pesci biologici. "Sono stati selezionati una decina di allevamenti trentini -ha spiegato Filippo Motta del CTT- che riteniamo in grado di convertire la propria produzione da tradizionale a biologica con minimi interventi strutturali". Infine il veterinario Andrea Fabris ha parlato delle esperienze pregresse e delle criticità di questo nuovo settore.



MIGLIORFILETTO, I NUMERI DEL PROGETTO

- **PERSONALE:** 1 ricercatore e 1 tecnico full time; per campionamenti 14 persone compresi operai ASTRO
- **FOTO** scattate ai pesci per le analisi di immagine: **7.400**
- **CAMPIONAMENTI:** **62**
- **TROTE** analizzate **18.500**
- **DATI** raccolti **161.000**
- **CAMPIONI DI DNA** raccolti **1.600**
- **LANDMARKS** utilizzati per analisi morfometriche: **104.500**
(MESSI UNO AD UNO A MANO!)
- **UOVA DI TROTA** utilizzate nei test **300.000**
- **PAGINE DI ELABORAZIONI STATISTICHE** prodotte: **700**
- **PRODOTTI:** un parco riproduttori selezionato composto da **2.500** trote.
- **PRODUZIONE SCIENTIFICA:**
 - partecipazione a **3 congressi internazionali** e **2 nazionali**
 - 3** seminari divulgativi a favore degli allevatori;
 - 3** seminari presso Università;
 - 7** comunicazioni orali/poster a congressi;
 - 1** pubblicazione su rivista scientifica;
 - 3** pubblicazioni su riviste divulgative.



Eventi

A Calici di Stelle brilla ASTRO

Fra i prodotti in degustazione anche il "filetto di trota salmonata"

Grande successo per l'edizione 2011 di Calici di Stelle ad Aldeno (Trento). La manifestazione si è svolta nella serata di venerdì 5 agosto sulla Piazza della Chiesa dalle ore 20.00 alle ore 24.00.

Organizzata come sempre dall'Amministrazione comunale in collaborazione con L'Associazione nazionale Città del Vino che promuove l'evento sul territorio italiano Calici di Stelle rappresenta da anni l'appuntamento principe dell'estate aldenese.

Così è stato anche quest'anno. Una grande partecipazione di pubblico fino alla chiusura ha decretato il successo di questo mo-



mento enogastronomico sempre più apprezzato negli anni.

Protagonisti della manifestazione le degustazioni di vini e Trento DOC che hanno accompagnato alcuni piatti tipici della cucina trentina.

Fra questi grande apprezzamento da parte del numeroso pubblico presente per il "Filetto di trota salmonata ASTRO con patate al vapore" accompagnato dal Mueller Thurgau.

Una piacevole occasione per trascorrere una serata in compagnia e degustare i prodotti dell'enogastronomia trentina.



ASTRO: campagna promozionale Natale 2011

Riparte in dicembre la campagna promozionale per promuovere la produzione dell'affumicato con particolare attenzione al filetto rustico, classico e delizia.

Questo lo spot con il quale si presenterà la promozione ASTRO sulle emittenti radio locali:

"A dicembre, il mese della bontà, parte la grande offerta promozionale Astro sui prodotti pronti. Un'occasione da non perdere per apprezzare il gusto raffinato e inimitabile dei filetti di trota affumicata nelle varietà Delizia, Classico e Rustico.

Una proposta di qualità e di grande bontà. Sì perché a dicembre... siamo ancora più buoni.

I fantastici prodotti della gastronomia Astro vi aspettano nei migliori supermercati del Trentino."

3-11 dicembre 2011

Artigiano in fiera

A Fieramilano la 16^a Mostra Mercato internazionale dell'Artigianato: originalità, qualità, passione e genialità. La trota e il salmerino ASTRO punto di forza della ristorazione trentina.

I numeri relativi alla edizione 2010 sono la dimostrazione dell'apprezzamento e del successo della manifestazione: 2.900 espositori, 109 Paesi del mondo, 44 ristoranti tipici e 6 aree degustazione, 150.000 metri quadrati, oltre 3.000.000 di visitatori, circa 18.000 operatori specializzati.

Da diverse edizioni gli artigiani trentini sono presenti riportando sempre risultati positivi in termini di apprezzamento e di prospettive di collaborazione.

Nello ristorante con i prodotti trentini, le trote ASTRO hanno sempre riscontrato un vivo apprezzamento confermato poi nelle richieste di prodotti nei punti vendita nei quali le trote ed i salmerini sono presenti.

Lo stand dell'Artigianato Trentino è sem-

pre stato un punto di riferimento per molti visitatori per qualità dell'offerta e per stile nella presentazione.

Per l'edizione 2011, Trentino Marketing e l'Assessorato all'Industria, Artigianato e Commercio della Provincia autonoma di Trento hanno deciso di dedicare uno spazio più ampio alla promozione e di rinnovare la proposta anche dal punto di vista estetico.

Tiziano Mellarini nella sua duplice veste di assessore al commercio e di presidente di Trentino Marketing, ha voluto fortemente questa partecipazione che vede gli artigiani trentini ambasciatori del nostro territorio.

Possono partecipare ad AF le aziende e/o loro consorzi appartenenti alle categorie del settore artistico, tradizionale e alimentare.

Più specificatamente ed a titolo esemplificativo: oggettistica, articoli da regalo, lavorazioni artistiche dei metalli, lavorazione artistica del legno, produzione di gioielli, oreficeria, abbigliamento e accessori, arredo e complementi d'arredo, lavorazione della ceramica e del vetro, produzione di salumi, pasticceria e dolci, pane e pasta, conserve e marmellate, aceto, liquori e distillati e bevande.

Artigiano in Fiera è un evento unico al mondo: un momento di incontro per conoscere e abbracciare la tradizione e la cultura



Tiziano Mellarini, assessore al Turismo e presidente di Trentino Marketing SpA.

del lavoro di oltre cento Paesi, in un'atmosfera di festa e di positività in contatto diretto con gli artigiani.

Per chi vive questa fiera l'impressione che essa suscita è innanzitutto di bellezza, entusiasmo e condivisione. Questo la rende unica e diversa da tutte le altre fiere e da tutti coloro che vi partecipano, espositori e visitatori la consapevolezza di essere parte di un evento straordinario.

L'artigiano è il vero protagonista. La passione, l'intelligenza e la creatività di questi imprenditori sono incredibili: che si tratti di artigiani italiani o provenienti dalla più lontana parte del mondo, ognuno riesce a ridar vita alla tradizione della propria terra valorizzandola al meglio, con prodotti nuovi, accattivanti, innovativi, utili o semplicemente buoni da mangiare, se consideriamo il comparto eno-gastronomico. La loro genialità è di riuscire a comunicare a tutti una bellezza in atto che solo un prodotto fatto a mano è in grado di possedere. E quello che colpisce di più il visitatore è la positività dell'umano all'opera. Per questo motivo venire in fiera a incontrare gli artigiani è un'esperienza entusiasmante; ed è proprio per questo che le istituzioni locali devono sempre di più valorizzare le micro-piccole imprese artigiane, vero patrimonio, non solo culturale ma anche economico di qualsiasi regione o Paese.

L'originalità e la qualità dei prodotti, gli uomini e le storie che li hanno realizzati, il lavoro geniale e appassionato degli artigiani: questi sono gli elementi che caratterizzano Artigiano in Fiera, il più grande e affascinante villaggio mondiale dell'artigianato.

I prodotti esposti sono il frutto del lavoro e della capacità innovativa e creativa degli artigiani. Un momento positivo in cui l'uomo comunica la propria concezione di vita e i suoi ideali.

A questo punto, una domanda viene spontanea: quali sono le motivazioni che giustificano la presenza alla manifestazione?



Per le istituzioni locali: l'opportunità di promuovere il proprio territorio attraverso le sue risorse principali: artigianato, arte, cultura, enogastronomia e turismo; per comunicare al grande pubblico in modo suggestivo il meglio dell'artigianato locale con una presenza coordinata anche nell'allestimento e nelle grafiche; per far rivivere la tradizione locale anche attraverso eventi caratteristici, musiche, folklore, costumi e ristorazione tipica

Per le imprese: Il luogo ideale per promuovere e vendere il proprio prodotto, presentandolo a un pubblico diversificato proveniente da tutta Italia e che comprende anche dettaglianti, grossisti e distributori; per attivare nuovi rapporti commerciali che continuano durante tutto l'anno e aprirsi a nuovi mercati internazionali; per imparare e conoscere nuove soluzioni per la propria attività imprenditoriale nel confronto con le altre realtà espositive presenti.

Carta d'identità

La trota iridea di montagna

Caratteristiche dell'animale presente nei nostri allevamenti.

Trota iridea

Classificazione scientifica

Dominio	<i>Eukaryota</i>
Regno	<i>Animalia</i>
Phylum	<i>Chordata</i>
Classe	<i>Actinopterygii</i>
Ordine	<i>Salmoniformes</i>
Famiglia	<i>Salmonidae</i>
Sottofamiglia	<i>Salmoninae</i>
Genere	<i>Oncorhynchus</i>
Specie	<i>O. Mykiss</i>
Nomenclatura binomiale	<i>Oncorhynchus mykiss</i> Walbaum, 1792
Sinonimi	<i>Salmo gairdneri</i>
Nomi comuni	<i>trota salmonata</i> <i>trota iridea</i> <i>trota arcobaleno</i> <i>trota iridea salmonata</i>



Carattere morfologico

La trota iridea ha corpo affusolato, idrodinamico, slanciato, leggermente compresso e di altezza compresa circa 5 volte nella lunghezza totale. Il peduncolo caudale è robusto e la coda è leggermente forcuta, ha lobi molto marcati e margine posteriore lievemente concavo.

La testa è piuttosto arrotondata e misura un quinto della lunghezza totale, con muso ottuso. La bocca è ben sviluppata, ha posizione terminale ed è leggermente obliqua verso l'alto. Il mascellare si estende indietro fino a raggiungere il margine posteriore dell'occhio o poco più. Le pinne sono ben sviluppate ed è presente la seconda pinna dorsale detta adiposa.

La livrea della trota iridea è punteggiata fin sulla coda di macchioline nere, ha riflessi multicolori con predominio di verde, viola, azzurro.

Dall'opercolo al peduncolo caudale si osserva una fascia più o meno alta, estesa, di tonalità rosata o purpurea, che diviene più intensa durante il periodo riproduttivo.

L'intensità della livrea può cambiare in relazione all'ambiente ed allo stato fisiologico del soggetto. La trota iridea è un pesce di taglia medio grande, nel suo ambiente d'origine sono state osservate lunghezze di oltre 1m e pesi fino a 20 kg.

In Trentino la trota iridea è il pesce maggiormente impiegato in acquacoltura in quanto riesce ad adattarsi meglio di altre specie di trota all'allevamento.

Habitat

Le condizioni ambientali della “zona della trota”, tipica del tratto montano dei fiumi e caratterizzata da acque abbondanti e ricche d’ossigeno ma fredde, che non consentono di ottenere nelle troticolture di montagna produzioni unitarie elevate e paragonabili a quelle ottenute in pianura utilizzando le acque di risorgiva. Tale svantaggio è compensato dalla buona qualità del prodotto che nell’ambiente montano viene a formarsi.

Qualità e quantità dell’acqua sono i fattori più importanti nell’allevamento dei salmonidi, pesci che richiedono acque abbondanti, pulite, fresche ed ossigenate. Come è noto, i pesci sono eterotermi o a sangue freddo, quindi il loro metabolismo è funzione della temperatura dell’acqua. Mentre in altre regioni, quali ad esempio Friuli e Veneto, fornite di acque sorgive con temperature di 11 – 13 °C anche d’inverno, il ciclo d’allevamento della trota iridea da porzione è di 11-13 mesi, nel Trentino, dove le acque sono mediamente assai più fredde avendo temperature comprese fra 0 e 12 °C da novembre a marzo, occorrono da 12 a 20 mesi. Questo, se da un lato penalizza l’aspetto quantitativo della produzione, dall’altro esalta le caratteristiche qualitative delle carni maggior consistenza, miglior sapore e un minore contenuto in lipidi che nelle nostre trote di montagna non supera il 6%.

Va sottolineato inoltre che la quasi totalità delle troticolture trentine, grazie alla grande disponibilità idrica ed alla pendenza del terreno, è realizzata con dislivelli tra una vasca e l’altra che permettono una riossigenazione naturale dell’acqua.

Alimentazione e abitudini

La qualità degli alimenti e le modalità di somministra-

zione rivestono enorme importanza nel determinare le qualità organolettiche della carne; pertanto è necessario rispettare precise linee di condotta utilizzando mangimi completi, senza la necessità di altre aggiunte, i cui componenti sono costituiti da alimenti semplici che devono essere esenti da sostanze estranee che possano influire sulla salute degli animali allevati e sulla salubrità del prodotto finale. La componente proteica di questi alimenti deve essere principalmente apportata da farina di pesce e vegetali mentre la componente energetica deve essere fornita dall’olio di pesce, consentendo al prodotto di avere alti livelli di acidi grassi omega 3.

Riproduzione

Nelle acque italiane la riproduzione naturale della trota iridea è un evento piuttosto raro, tanto che le popolazioni scompaiono se non sono sostenute da continue immissioni di avannotti ottenute da riproduzione artificiale, facilmente attuabile in allevamento. In determinati corsi d’acqua del Trentino, alcuni ceppi di trota iridea di remota immissione si sono tuttavia acclimatati, andando ad occupare una nicchia ecologica in parte sovrapponibile a quella delle trote indigene. La rusticità che caratterizza questi ceppi consente



loro di riprodursi in natura e colonizzare stabilmente – senza alcun sostegno che provenga da successive immissioni - ambienti severi come i torrenti del Parco Naturale di Paneveggio - Pale di S.Martino, abitati in precedenza solamente dalla trota fario stanziale. La maturità sessuale viene raggiunta in 2-3 anni, con un periodo di frega che solitamente oscilla da ottobre a maggio. Ogni femmina emette circa da 1.600 a 2.000 uova per chilogrammo di peso. Le uova sono di colore variabile dal rosa salmone all'arancione, hanno un diametro di circa 3-5 mm, ed hanno un periodo di incubazione che varia, secondo la temperatura dell'acqua, da circa trenta giorni fino quasi a sessanta.

Gli avannotti

Le larve nascono con un sacco vitellino che contiene tutta l'alimentazione necessaria al loro sviluppo di base. Una volta che hanno assorbito questi nutrimenti, gli avannotti risalgono sulla superficie per cercare il cibo e l'aria necessaria a gonfiare per la prima volta la loro vescica natatoria. Viene quindi loro somministrata una dieta composta da proteine, vitamine e oli, composta da piccolissime briciole. Alimenti a base di piccoli granuli sono loro forniti fino al raggiungimento del peso di 50 g e di una dimensione da 8 a 10 cm.

A questo stadio dello sviluppo il novel-

lame è trasportato nelle unità di crescita. La tipologia costruttiva di queste unità nelle troticolture trentine è costituita, nella quasi totalità, da vasche rettangolari completamente in cemento o con gli argini in cemento ed il fondo naturale, disposte in successione tra di loro come nel modello a raceways.

Storia della troticoltura trentina

Gli albori della troticoltura trentina possono esser fatti risalire alla seconda metà dell'800. La prima azione concreta si ebbe nel 1879, quando per iniziativa di don F. Canevari e del Conte F. Bossi Fedrigotti della Società Agraria Roveretana, venne costruito lo Stabilimento Artificiale di Piscicoltura di Torbole, che si rese nella forma di una società per azioni, con un proprio statuto e consiglio direttivo. Lo Stabilimento, nel quale si svolgeva il ciclo biologico completo della trota, produsse e distribuì per i ripopolamenti uova e avannotti di trota fario, trota lacustre, trota iridea, salmerino di fonte e carpione del Garda. Lo Stabilimento di Torbole ottenne vari riconoscimenti anche a livello europeo e diffuse nel Trentino la pratica della piscicoltura e introdusse nella nostra provincia la trota iridea e il salmerino di fonte. A questa seguirono nel 1891 a Predazzo, nel 1902 a Giustino e nel 1926 a Tione le prime piscicoltura private.



Curiosità nella storia

Lo scrittore tedesco Goethe, soggiornando sul lago di Garda nel 1786 annotò: «Non si tratta veramente di trote; queste di Torbole sono grandi dal peso talvolta di cinquanta libbre e picchiettate per tutto il corpo fino alla testa; ma il sapore fra quel della trota e del salmone è delicato e squisito»



Listino ASTRO per prezzi fauna ittica per semina in acque pubbliche e pesche sportive 2011-2012

PREZZI FRANCO DESTINO

	€ 4,60 al Kg + IVA (per consegna 100 Kg)
IRIDEA ADULTA	€ 4,10 al Kg + IVA (per consegna 200 Kg)
	€ 3,80 al Kg + IVA (per consegna 300 Kg e oltre)
SALMERINO ADULTO ALPINO	€ 4,50 al Kg + IVA

PREZZI FRANCO PARTENZA

IRIDEA 6/9 TROTELLE (200 x Kg)	€ 85,00 + IVA x 1.000 + trasporto
--------------------------------	-----------------------------------

PREZZI FRANCO DESTINO

	€ 6,50 al Kg + IVA (per consegna 100 Kg)
FARIO ADULTE	€ 6,00 al Kg + IVA (per consegna 200 Kg)
	€ 5,50 al Kg + IVA (per consegna 300 Kg e oltre)
AVANNOTTI A SACCO RIASSORBITO	€ 16,50 + IVA x 1.000
FARIO 4/6 TROTELLE	€ 80,00 + IVA x 1.000 (500 pz Kg)
FARIO 6/9 TROTELLE	€ 105,00 + IVA x 1.000 (250 pz Kg)
FARIO 9/12 TROTELLE	€ 145,00 + IVA x 1.000 (100 pz Kg)
FARIO 12/15 TROTELLE	€ 205,00 + IVA x 1.000 (50 pz Kg)
FARIO 15/18 TROTELLE	€ 380,00 + IVA x 1.000 (20 pz Kg)
SALMERINO ALPINO 6/9	€ 160,00 + IVA x 1.000
SALMERINO ALPINO 12/15	€ 330,00 + IVA x 1.000
SALMERINO ALPINO 15/18	€ 480,00 + IVA x 1.000

PREZZI €/1.000 UOVA

UOVA IRIDEA	SETTEMBRE - NOVEMBRE	€ 12,00
	DICEMBRE - MARZO	€ 11,50
	APRILE - GIUGNO	€ 12,00
UOVA FARIO		€ 9,50
UOVA SALMERINO		€ 20,00



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)

Clima e qualità delle acque, 80 congressisti a San Michele

Ottanta scienziati provenienti da tutto il mondo si sono confrontati, recentemente, all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, al 16esimo congresso internazionale di ecologia e tassonomia del fitoplancton, sul tema dei cambiamenti climatici e della qualità delle acque. L'evento, la cui precedente edizione si è svolta nel 2008 a Ramot, in Israele, ha riguardato in particolare le conseguenze dell'impatto antropico sullo sviluppo algale e sulla qualità degli ecosistemi lacustri. Sotto i riflettori anche le attività di ricerca sui laghi di Garda e Ledro.

Il congresso, patrocinato dalla Provincia autonoma di Trento, è stato organizzato dal gruppo di ricerca di limnologia ed ecologia guidato da Nico Salmaso, chairman del congresso, del Centro ricerca e innovazione.

Nelle 65 comunicazioni scientifiche si è parlato di fioriture algali potenzialmente tossiche causate da cianobatteri e di identificazione tassonomica delle specie mediante l'utilizzo di metodi molecolari. Aspetti che risultano di estrema attualità anche nella provincia di Trento. Basti pensare ai casi di fioriture algali di cianobatteri rilevati in molti corpi lacustri trentini, tra cui, esemplificativi, i casi del Garda e Ledro (rispettivamente interessati da proliferazioni di *Anabaena lemmermannii* e *Planktothrix rubescens*). Sui temi riguardanti l'eutrofizzazione e l'impatto dei cambiamenti climatici, le sessioni scientifiche saranno aperte da personalità di spicco della ricerca mondiale, tra cui Jiri Komárek (esperto di cianobatteri), Lothar Krienitz (esperto di cloroficee), Ojvind Mo-



estrup (esperto di dinoflagellati), David Hamilton, Judit Padisák, Monika Winder e Pavel Hrouzek (fioriture algali e cambiamenti climatici).

Nel corso dell'evento i congressisti hanno visitato le strutture dell'Agenzia per la Prevenzione e Protezione Ambientale, presso il Villino Campi, a Riva del Garda, dove saranno presentate le attività di monitoraggio dei corpi lacustri della provincia. A cura della Comunità del Garda sono state illustrate le attività scientifiche svolte nell'ambito del progetto della Comunità Europea "EULAKES", progetto del quale fanno parte anche l'Istituto Agrario di San Michele e l'APPA, e diversi altri gruppi afferenti ad enti di ricerca e gestionali austriaci, ungheresi e polacchi.

Biomaster, il Trentino diventa un laboratorio europeo

Si è svolta presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige la prima riunione ufficiale dei partner italiani del progetto europeo Bio-

master, finanziato dal programma Intelligent Energy Europe. Unico progetto italiano approvato nel 2010 sul tema del biogas e biometano, è coordinato dall'Istituto di Studi per l'integrazione dei sistemi di Roma e coinvolge oltre all'Italia, la Svezia, il Regno Unito, l'Austria e la Polonia, e si propone di promuovere l'impiego del biometano ottenuto dal trattamento delle biomasse di scarto e di rifiuto per l'immissione nella rete del metano e per l'utilizzo nei mezzi di trasporto.

Il progetto, che avrà una durata di tre anni, individua nel Trentino un sito di applicazione che vedrà impegnati l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il Centro Ricerche Fiat, Dolomiti Energia, l'Azienda consorziale servizi municipalizzati del Primiero e il Centro ricerche produzioni animali di Reggio Emilia.

La Fondazione Mach, oltre che partner di progetto, riveste il ruolo di coordinatore del sito Trentino attraverso l'unità Biomasse ed energie rinnovabili del Centro Trasferimento Tecnologico, che si avvarrà della collaborazione di Europe Direct Trentino e dell'associazione Transdolomites.

La contea di Norfolk (UK), la regione di Malopolska (PL) e la regione della Scania (S) sono gli altri tre siti regionali individuati nei paesi partner. L'elemento qualificante ed innovativo del progetto consiste nell'approccio al tema affrontato ("waste-to wheel", letteralmente dal rifiuto alla ruota), che andrà ad interessare tutti i punti della filiera, partendo dalle biomasse di scarto e di rifiuto, passando attraverso i processi di trattamento fino ad arrivare al biometano da immettere in rete (come già succede in Svezia, Svizzera, Austria, Danimarca) o da impiegare come biocarburante nei veicoli. Saranno creati gruppi di lavoro a livello locale, nazionale ed internazionale, che coinvolgeranno i decisori politici, i tecnici, gli agricoltori, i cittadini al fine di promuovere una maggiore informazione e consentire, al contempo, l'avvio di iniziative concrete quali ad esempio quella voluta da ACSM Primiero.

Il progetto si colloca in un periodo favorevole non solo a livello europeo dove è forte la volontà di pervenire, nel medio perio-

do, ad uno standard di qualità del metano/biometano unico per tutti paesi membri, ma anche a livello nazionale dove l'approvazione recente del decreto legislativo 3 marzo 2001 n.28, di attuazione della direttiva europea sulle rinnovabili, prevede nell'arco di alcuni mesi la definizione degli standard di qualità e degli incentivi che aiuteranno l'avvio delle iniziative. L'Italia pur disponendo di numerosi impianti di biogas (più di 500 in totale di cui 130 in costruzione e il 58% tratta biomasse agricole), di una rete del metano molto diffusa e del maggior numero di veicoli circolanti a metano in Europa, non ha ancora definito uno standard di qualità del biometano per l'immissione in rete o per uso trazione, né gli incentivi indispensabili per l'avvio del settore.

"In questo progetto il Primiero intende proporsi come esempio dimostrativo di primo impianto a livello nazionale dove si abbina la digestione anaerobica di reflui zootecnici e di altre biomasse con la produzione di un biocarburante per uso nei veicoli" spiega Silvia Silvestri, responsabile dell'Unità Biomasse ed energie rinnovabili dell'Istituto Agrario. La Comunità di valle del Primiero e Vanoi, infatti, non è servita dalla rete del metano né sono presenti distributori di metano ed è quindi totalmente dipendente dai combustibili fossili per quanto riguarda i trasporti. In altri casi si valuterà la possibilità di destinare il biogas purificato alle rete del metano".

Antonio Fuganti, responsabile della sede di Trento del Centro ricerche Fiat, spiega che la riduzione dei consumi e delle emissioni di anidride carbonica è "uno dei principali driver dei futuri prodotti, per questo motivo in futuro un ruolo importante sarà giocato anche dai combustibili alternativi, a partire dal metano. Il metano, un combustibile alternativo ampiamente disponibile, è la soluzione ecologica oggi più praticabile e che offre sostanziali vantaggi principalmente in termini di riduzione emissioni di anidride carbonica (- 23 % rispetto alla benzina) e degli ossidi di azoto, ma con vantaggi anche in termini di particolato ed emissioni acustiche, se confrontato con il diesel".

A tavola con la trota ed il salmerino trentini



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

Primo

Zuppa di filetto spellato

Abbinamento vino: Lagrein Rosato Trentino

Ingredienti per 6 persone

- | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| - gr. 800 filetto salmonato "Spellato"; | - gr. 50 carote; | |
| - gr. 200 pomodori freschi; | - gr. 50 sedano; | |
| - gr. 50 olio d'oliva; | - gr. 30 prezzemolo; | - 3 spicchi d'aglio; |
| - gr. 100 patate; | - 1 litro di brodo vegetale; | - una foglia d'alloro; |
| - gr. 100 cipolla; | - un bicchiere vino bianco; | - un pizzico di peperoncino; |
| | | - sale q.b. |



Esecuzione

Procedimento: pulire e tagliare a julienne le verdure. In una casseruola brasarle in olio d'oliva, lentamente e coperte. Aggiustare di sale ed aggiungere a piccoli pezzi i filetti di trota ed il pomodoro, la foglia di alloro ed il brodo vegetale. Cuocere lentamente per 10 minuti circa. A cottura ultimata unire, a piacere, il peperoncino e un soffritto di aglio e prezzemolo tritati.

Servire con fettine di pane leggermente tostate e profumate d'aglio.

Secondo

Filetto "Classico" al Pernod

Abbinamento vino: Chardonnay Trentino

Ingredienti per 6 persone

- | | | |
|--|---------------------------|------------------------|
| - gr. 600 filetto affumicato "Classico"; | - gr. 30 capperi; | - gr. 30 olio d'oliva; |
| - gr. 100 porri; | - gr. 100 brodo vegetale; | - sale e pepe q.b.; |
| - gr. 100 pomodori freschi; | - gr. 40 Pernod; | - gr. 200 riso. |
| - 5/6 olive nere; | - gr. 20 prezzemolo; | |

Esecuzione

In una casseruola brasare con l'olio d'oliva i porri tritati, aggiungervi le olive e i capperi tritati, i pomodori pelati e tagliati a piccoli quadretti, bagnare con il Pernod e lasciar evaporare.

Aggiungervi il brodo vegetale e la panna, aggiustare di sale e pepe e cuocere per 10 minuti circa.

Lessare il riso. Far bollire in acqua i filetti di trota nel loro involucri per 5/6 minuti. Togliere i filetti e distribuirli sui piatti, coprirli con la salsa e guarnire con il riso bollito. Cospargere poi il tutto con il prezzemolo tritato finemente.



Trentino D.O.C. Nosiola - Gaierhof



ZONA DI PRODUZIONE:

Prima di tutto occorre dire che il Vitigno è autoctono, cioè cresce solo in Trentino ed è l'anima del Vino Santo, il più prestigioso dei nostri vini. Per alcuni deve il nome alla colorazione giallo nocciola dei tralci che conseguono a piena maturazione legnosa, per altri il nome sembra derivare dal fatto che il vino ottenuto presenta nel profumo delle caratteristiche note di nocciola. E' coltivato in numerosi ambienti collinari della provincia di Trento; nella Valle dei Laghi per la produzione del Vino Santo, nelle Colline Avisiane (Pressano, Sorni, Faedo) da sempre è coltivato per la produzione di un vino bianco secco.

Gaierhof – Nosiola proviene da vitigni delle colline di Pressano e Sorni, allevati con la pergola semplice Trentina, in terreni di natura morenica e franco argillosi. E' un vino moderno, giocoso e vivace, a tratti sfrontato per il contrasto tra la piacevolezza fruttata e la spiccata acidità.

VITIGNO:

Nosiola: si presenta con un grappolo di media grandezza, compatto, allungato, talvolta alato; con un acino medio di colore giallo-verde talvolta dorato e una polpa succosa di sapore neutro. Ha una foglia di media grandezza, trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO:

Il Nosiola ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di eccezionale freschezza, delicato, fruttato con un tenue sentore di nocciola. Sapore secco, piacevolmente fresco e fruttato sul bel fondo amarognolo, leggero e piuttosto elegante. Tenore in alcool 12.50% vol. Acidità Totale 5.60 per mille.

CONSUMO OTTIMALE:

Preferibilmente giovane, la buona acidità lo propone come vino per l'estate.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Piacevolissimo vino-aperitivo, si accompagna agli antipasti di pesce anche crudi, con lo speck o il prosciutto crudo. Ideale con la trota al cartoccio o alla brace, le zuppe di pesce e di lenticchie.

TEMPERATURA:

10° - 12° C. Stappare la bottiglia al momento.

AZIENDA AGRICOLA MASO POLI

Percorrendo la strada del vino, 200 metri dopo l'abitato di Pressano, sulla destra, si prende l'antica e suggestiva Strada Imperiale: la sua carreggiata è lastricata mentre le edere ricoprono i muri di contenimento. Un chilometro più avanti, sulla sinistra in leggera salita, si può scorgere un antico muretto medievale un tempo con funzione difensiva. Al termine del muretto il percorso svolta verso destra e sale lungo una stradina asfaltata in direzione Maso Furlì fino a raggiungere un capitello nei pressi del quale si svolta a sinistra in direzione Maso Cinga. Al bivio per Maso Cinga si prosegue dritti lungo la strada panoramica fino alla strada asfaltata. Immersi nell'ambiente vitato delle Colline Avisiane, si prosegue poi in salita verso maso Spon e quindi verso Maso Poli.

Maso Poli, di proprietà della famiglia Togn è un vecchio "maso" del 1700 recentemente ristrutturato nel rispetto del paesaggio locale circondato da quindici ettari di terreno, dieci dei quali vitati, in una posizione ideale per l'altitudine, la composizione del terreno, l'esposizione al sole e al riparo dei venti freddi.

La famiglia Togn ha iniziato a rinnovare le viti alla fine degli anni settanta ha livellato e drenato il terreno per ottenere dai nuovi filari uve e, da queste vini che nei profumi e nei sapori celebrassero la straordinarietà del luogo.

La nuova cantina, costruita nel 2004, ha un grande pergolato con vista sulla Piana Rotaliana, e può accogliere qualche centinaio di persone in occasione di eventi turistico-culturali.



Azienda Agricola Maso Poli - Str. Del Vino, 33 - Pressano - 38015 Lavis
Tel.: (+39) 0461.871519 - www.masopoli.com - info@masopoli.com



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!

Alimentiamo la tua passione per il pesce

www.skretting.it