

VERONESI

also authorized and authorized



VERONESI

also authorized and authorized

LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI N° 4 - 2011



Piano operativo 2012

ALLESTIMENTO AUTOCARRI CON VASCHE IN VETRORESINA PER TRASPORTO PESCE



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

VASCHE CIRCOLARI IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

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



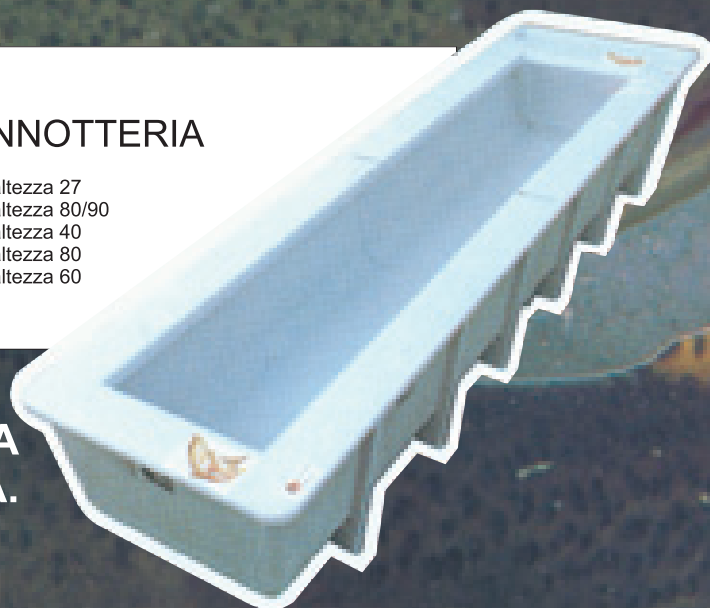
VASCHE QUADRATE IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

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



VASCHE RETTANGOLARI IN VETRORESINA PER AVANNOTTERIA

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



**COSTRUZIONI IN VETRORESINA
PER PESCICOLTURA.**

P
OLOPLAST

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

LA TROTA TRENTINA

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

N. 4 - 2011

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 servizi ambientali
e acquacoltura
Unità operativa centro ittico:
dr. Ferdinando Lunelli, responsabile
dr. Giovanni Baruchelli

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

Piano operativo 2012	4
Nuova veste al sito web ASTRO	7
La prova del cuore	8
Il carpione del lago di Garda	9
Migliorfiletto	12
Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele a/A	14
Cucina	16

ASTRO: la produzione, il mercato

Piano operativo 2012

Appuntamento che si rinnova

È stato predisposto dalle strutture operative di ASTRO il progetto settoriale di commercializzazione. Sono stati verificati i risultati raggiunti in rapporto agli obiettivi che erano stati previsti dal precedente piano tenendo naturalmente in considerazione il confronto con il mercato.

SCENARIO COMPETITIVO

Astro ritiene che oltre alle basilari variabili come aspetto, prezzo e caratteristiche organolettiche, anche il marchio, sia aziendale che territoriale e l'origine siano di estrema importanza per il consumatore.

Da analisi di mercato effettuate dall'ISMEA su un panel di consumatori emergono dati interessanti. In particolare le considerazioni sul profilo salutistico sono ovunque positive, essendo il pesce ritenuto rispetto alla carne più digeribile, meno grasso, più leggero, con sostanze positive e, in definiti-

va, componente fondamentale di un'alimentazione sana, tanto da essere visto come più indicato per i bambini. Una quota non trascurabile di partecipanti ai focus group ha, in effetti, evidenziato un incremento dell'intensità di consumo di pesce proprio per il suo contenuto salutistico, ma anche per la maggiore reperibilità grazie allo sviluppo dei banchi del pesce fresco presso la distribuzione moderna. Si è quindi deciso a seguito della crescente attenzione del consumatore di inserire la variabile VALORE NUTRIZIONALE/POTERE SALUTISTICO con un ranking medio/alto.

VITALITA' DEL SETTORE

Le ultime stime Fao per il 2011 segnalano una crescita della produzione ittica mondiale superiore al 2%, per effetto sia della ripresa delle catture sia per l'ulteriore crescita della produzione da acquacoltura. Il deficit della bilancia commerciale ittica dell'Ue nei confronti dei paesi terzi si è confermato in aumento anche nel primo trimestre del 2011 proseguendo il trend del 2010, dopo la riduzione del 2008 e soprattutto del 2009.

Per il mercato italiano, le stime Ismea indicano, per il primo semestre 2011, livelli del pescato nel Mediterraneo all'incirca pari a quelli del corrispondente periodo del 2010, dopo che nel 2010 era stata registrata una flessione.

Nel secondo trimestre del 2011,



Lorenzo Dellai, presidente della Provincia di Trento e Tiziano Mellarini assessore all'agricoltura, turismo e promozione. (foto Rensi - Magrone, archivio PAT).

gli scambi con l'estero, dovrebbe verificarsi un peggioramento in valore del saldo della bilancia commerciale ittica rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Dovrebbe, cioè, proseguire la tendenza all'incremento del disavanzo ripresa nel 2010 e confermata-si ad inizio 2011, dopo due anni di contrazione generati dalla crisi economica.

I CANALI DISTRIBUTIVI

Le quote del mercato nazionale sono ripartite fra tra distribuzione domestica, ossia Piccola, Media e Grande Distribuzione e la distribuzione per ristorazione.

Confrontando le quote di mercato in volume detenute nel 2005 e nel 2010 dai principali canali nella vendita di prodotti ittici – Distribuzione moderna, pescherie e ambulanti/mercati rionali emerge sia il consolidamento della quota della GDO nella vendita dei prodotti ittici trasformati sia la sensibile erosione della quota posseduta dalle pescherie per l'ittico fresco (passata dal 34,5 al 28,9%) a vantaggio proprio della Distribuzione moderna (dieci punti percentuali in più in cinque anni), ma anche l'arretramento, seppur meno accentuato, dell'ambulantato e dei mercati rionali.

Analizzando la ripartizione degli acquisti domestici dei primi dieci prodotti freschi effettuati nel 2010 per i principali canali di vendita, si rileva che i consumatori hanno preferito le pescherie per acquistare i molluschi (mitili, vongole, polpi e calamari) e le specie pescate (alici, naselli e merluzzi), mentre hanno optato per le medie e grandi superfici della GDO nel caso di pesci prevalentemente o esclusivamente allevati (anche per le trote, la quota è stata rispettivamente del 42,9% e del 35,5% per ipermercati e supermercati, a fronte di un 11,2% delle pescherie).

L'analisi dell'andamento dei consumi domestici per area geografica, fa emergere una diminuzione degli acquisti più marcata nell'Italia centro-settentrionale, dove invece il 2010 si era chiuso in modo meno negativo

rispetto a quanto verificatosi nel Meridione. Per quanto riguarda i canali di vendita, oltre al drastico calo degli acquisti presso il dettaglio tradizionale, spicca il -4,5% di ipermercati e supermercati, canali che avevano terminato il 2010 con le vendite in volume in lieve aumento.

POLITICA DI MARCA

Nonostante il passaggio dalla DOP all'IGP, si mantengono inalterate le attività che saranno messe in essere. Questo passaggio è dovuto all'impossibilità di reperire all'interno della nostra Provincia le materie prime per l'alimentazione delle trote in quanto la Provincia di Trento è un territorio montano che non permette la coltivazioni di specie ad uso zootecnico da impiegare nella trotilcoltura, sia per la mancanza di superfici disponibili, sia per le condizioni climatiche che fatto salvo per limitatissime zone, non consentono la coltivazioni di varietà vegetali da impiegare nell'allevamento dei salmonidi. Contiamo di concludere l'iter verso la fine del 2012 inizio 2013, consentendoci già 2012 di certificare i nostri impianti e quindi porci sul mercato attorno a fine anno.

Questa scelta è stata dettata anche dal fatto che, secondo indagini Ismea, per il consumatore finale la differenza tra DOP e IGP è minima e comunque vi sono alcune IGP importanti a livello nazione (aceto Ponti, speck Alto Adige, etc.) che non possono far altro che trainare i prodotti che si fregiano di questa indicazione. E' già stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il Disciplinare e contiamo di fregiarci del riconoscimento da parte della Comunità Europea a partire dalla fine del 2012.

Accanto a questo ci avvarremo del traino dato dal Marchio Qualità Trentino, in quanto useremo la dicitura Trote del Trentino IGP ponendolo nella veste grafica del marchio Qualità del Trentino, in modo analogo a quanto avviene per lo speck Alto Adige IGP che sfrutta il connubio IGP/Sudtirolo.

Accanto a questo stiamo analizzando attentamente il mercato del biologico, il quale se pur di nicchia, potrebbe aprirci alcuni interessanti canali presso catene specializzate. Le strade intraprese ci portano a proseguire con fermezza lungo questo cammino mantenendo costante l'impegno nei confronti del legame con l'ambiente e della qualità del marchio ASTRO.

POLITICA DI PRODOTTO

Per ulteriori incrementi di vendita sarà importante non solo il restyling del packaging ma anche il miglioramento qualitativo-organolettico dei prodotti tradizionali, oltre che la commercializzazione di nuove specie come il Salmerino alpino, il Carpione in via di sperimentazione e altre specie lacustri.

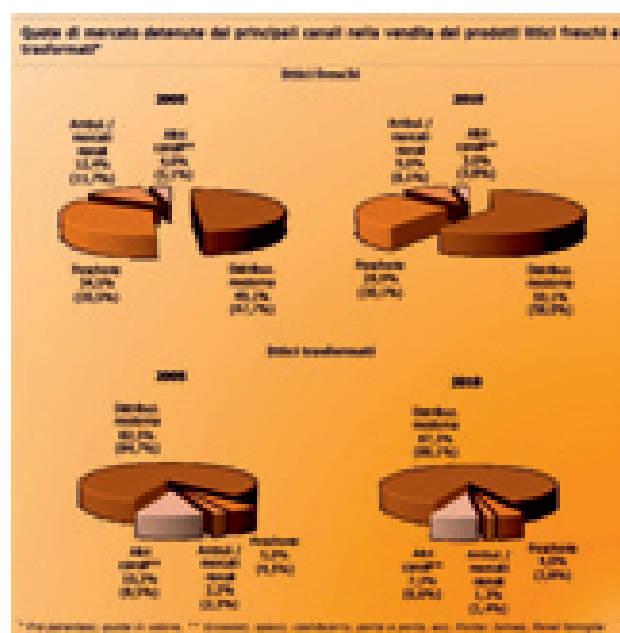
Si continuerà con il miglioramento delle caratteristiche qualitative e organolettiche delle produzioni, in particolare di quelli prodotti in outsourcing, e con la revisione del packaging per l'intera gamma di prodotti in occasione del lancio della IGP/Trentino, rimarcando negli ingredienti dei prodotti lavorati, il fatto che sono prodotti con "Trote del Trentino" IGP. Il miglioramento qualitativo potrà avere un forte contributo dell'esito della ricerca attualmente in essere da parte della Fondazione E.Mach, denominato "Miglior filetto", che andrà a caratterizzare i migliori ceppi genetici selezionando quelli qualitativamente superiori.

Questo unito ad un progetto di rintracciabilità isotopica del prodotto per evitare frodi e a controlli sempre più accurati sull'alimentazione non potrà che avere risvolti positivi sulla qualità del nostro prodotto.

POLITICA DI COMUNICAZIONE

Nel corso del prossimo triennio si imposteranno anche strategie che permettano di portare a conoscenza del consumatore il comprovato effetto salutistico della dieta che prevede un costante e regolare consumo di pe-

sce, in particolare della trota, in quanto ricca in omega 3 e povera in grassi, caratteristiche queste da sempre utili nella prevenzione di malattie cardiovascolari. Si cercherà quindi di veicolare questa comunicazione sia all'interno del sito internet, attraverso dibattiti e articoli specializzati, sia evidenziando queste caratteristiche in etichetta. Si punterà l'attenzione anche sulla sensibilità verso gli allergeni ed in particolare dando informazioni sugli ingredienti con i quali Astro crea i suoi prodotti. Al consumatore insomma dovrà arrivare non solo il nome del prodotto e dell'azienda ma anche un messaggio di positività più ampio legato sia alla salubrità del prodotto sia all'ambiente naturale nel quale le trote vengono allevate. Si pensa inoltre di dar luce in alcuni focus specifici alla "ricerca e sviluppo" di Astro. Questo riteniamo possa dare evidenza diretta al consumatore dell'impegno di Astro, illustrando ad esempio la regolamentazione dei mangimi e le scelte riguardo all'alimentazione delle trote, il progetto "migliorfiletto" e il progetto di rintracciabilità isotopica del prodotto. Oltre a questo si pensa ad amplificare la comunicazione delle proprietà nutrizionali del nostro prodotto esaltandone non solo la territorialità ma anche le caratteristiche sensoriali/nutrizionali.



Notizie dal web

Nuova veste al sito ASTRO

A partire dal prossimo mese di febbraio sarà consultabile il sito di ASTRO nella sua veste rinnovata. Molte le novità presenti: dalla grafica a nuove rubriche.

Il sito non è una novità essendo presente ormai da diverso tempo.

Nuova invece è la filosofia che ispira la impostazione volendo diventare non solo una vetrina per presentare la realtà del mondo dell'allevamento ittico in Trentino ma anche uno strumento promozionale dei propri prodotti. E' stato per questo motivo inserito uno spazio per la vendita diretta dei

prodotti secondo i canoni dell'e-commerce. Ciò è stato possibile ora per la ricca presenza di prodotti conservabili e facilmente trasportabili cosa difficilmente realizzabile con il prodotto fresco. La gamma dei prodotti ASTRO ha ormai raggiunto il numero di 34, un numero importante soprattutto se consideriamo che la partenza di tutto sono due prodotti, la trota ed il salmerino. Non ricordiamo qui i prodotti della gamma disponibile per la vendita diretta sul canale: rimandiamo invece chi fosse interessato a consultare direttamente il sito www.troteastro.it.



Sapere è gustare

dal 1986 qualità esclusiva del trentino

TRENTINO

[coltura e allevamento](#) [produzione e lavorazione](#) [prodotti](#) [qualità ed ecosostenibilità](#) [ricette](#) [dove comprare](#) [curiosità](#) [testimoni](#)

*Per appetitosi momenti
di straordinaria soddisfazione
gastronomica*

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



Newsletter

Scopri le ultime novità
in anteprima

[iscriviti](#)

Dove comprare

Trova il negozio più vicino
a casa tua

[vai alla mappa](#)

CoopStories

Venti customizzati
per venti cooperative
[guarda il video](#)



Ultime news...

Novità sito

Il nostro sito Astro, rinnovato nei contenuti, nella grafica e nell'interazione, per una più ampia fruizione dell'attività dell'azienda, dei nostri

Dal mondo del volontariato

La prova del cuore

*Iniziativa di solidarietà che ha coinvolto le più significative realtà economiche della nostra provincia ed il noto chef Cristian Bertol.
Fra gli sponsor dell'iniziativa non poteva mancare ASTRO.*

Una gara di solidarietà fra le principali realtà economiche unite alla Provincia di Trento ha permesso di dare vita ad un progetto a sostegno delle iniziative della Fondazione Trentina per l'autismo.

Prima di tutto, quali sono gli obiettivi della associazione: favorire la realizzazione di progetti allo scopo di migliorare la qualità di vita delle persone con autismo in ogni età (infantile, adolescenziale, adulta), sviluppare migliori competenze e sostenere le famiglie.

L'autismo è un disturbo che compare entro i primi tre anni di vita e perdura in molti casi per tutta la vita. Si manifesta con una difficoltà nei processi di interazione e di scambio, nella compromissione del linguaggio

e nella presenza di comportamenti inadeguati.

È presente nella popolazione nella misura media di un caso ogni mille.

Non ci sono attualmente delle cure specifiche che portino alla guarigione.

È la patologia meno studiata in assoluto nel mondo scientifico, per la grande complessità di numerosi fattori presenti nello stesso soggetto.

La proposta lanciata dal presidente Giovanni Coletti è stata accolta da Cristian Bertol, giovane chef riconosciuto non solo a livello locale, per la sua gestione assieme al fratello del ristorante Orso Grigio di Ronzone, ma anche a livello nazionale per la sua partecipazione alla trasmissione in onda sulla prima rete Rai, "La prova del Cuoco".

Né è nato un libro che ha legato alle ricette trentine gli angoli più significativi del nostro territorio, un viaggio enogastronomico alla scoperta degli angoli più suggestivi in grado di valorizzare i prodotti più gustosi e salubri. In questa passerella di prodotti genuini, non potevano mancare i prodotti ASTRO, che ha voluto ricordare le sue 37 diverse preparazioni che partono sempre dalle trote e dai salmerini allevati nelle peschicoltore associate.

Il libro, in edizione biligua italiano ed inglese, è stato presentato il 29 settembre presso il Castello di Buonconsiglio.

L'intero ricavato, dedotte le spese di stampa, saranno devolute alla associazione che ne ha curato l'edizione presso la quale può essere acquistato.



Il progetto

Il carpione del Lago di Garda

L'unità servizi ambientali e acquacoltura della Fondazione Mach è impegnata nel recupero del carpione, una razza endemica del lago di Garda dichiarata a rischio estinzione dalla Comunità Europea.

Carpione del lago di Garda. La leggenda vuole che il carpione si cibi « di arene d'oro che trovano nel fondo, dove scaturiscono innumerevoli fonti » : pesce leggendario, quindi, servito in passato, quando la sua cattura era frequente, nelle corti d'Europa a principi e a re, apprezzato per il sapore delizioso. Lo scrittore tedesco Goethe in occasione di un suo viaggio in Italia nel 1786 ebbe modo di assaggiare il carpione del quale lasciò questo commento: " 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".

Si riproduce nelle profondità dell'Alto lago ed alla cattura del « carpiù » erano dediti i pescatori delle località rivierasche. Ormai però la loro cattura è diventata sempre più rara. Nonostante si riproduca in profon-

dità e considerate le condizioni più che favorevoli delle acque del Garda, è difficile individuare razionalmente la causa del declino della presenza di questa specie.

E' per cercare di salvaguardare la sopravvivenza della specie e se possibile avviare la attività di riproduzione in allevamento, che presso la unità servizi ambientali e acquacoltura della Fondazione Mach si è avviato, con un finanziamento della provincia di Trento, un programma per lo studio dell'animale e la individuazione delle metodiche più idonee a consentire la riproduzione in cattività.

Allo stato attuale il progetto ha già visto la produzione di 120.000 uova nel corso della campagna invernale.

Il progetto si svolge principalmente presso l'impianto ittico della fondazione ed ha visto i ricercatori impegnati in questa fase nel miglioramento delle tecniche di allevamento relative ai primi stadi di sviluppo dell'animale, dall'uovo all'avannotto. Sicuramente la esperienza acquisita nello studio dell'allevamento della trota e del salmerino alpino è stata di aiuto in questa fase del progetto. Ciò ha portato a delle rese nella embrionatura e nella schiusa simili a quelle che si ottengono con la trota.

Il progetto aveva avuto inizio nel 2006 con la cattura di soggetti idonei alla riproduzione.

Il progetto al quale è interessato anche ASTRO è sostenuto dalla Provincia Autonoma di Trento e dalla Fondazione E. Mach e vede impegnati i ricercatori dr. Fernando Lunelli con la dr.ssa Francesca Ciutti.



Il dr. Fernando Lunelli.

Carta d'identità

Carpione

Caratteristiche dell'animale

Carpione

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>
Genere	<i>Salmo</i>
Specie	<i>S. carpio</i>
Nomenclatura binomiale	<i>Salmo carpa</i> <i>Linnaeus 1758</i>



Carattere morfologico

Il corpo ha forma assai simile alla trota di lago ma più slanciato, muso un po' affusolato, con squame più grandi e con ventre piuttosto rigonfio.

La livrea ha una colorazione brunita con riflessi argentei su fianchi e dorso (maculati da poche macchiette nere irregolari) e bianca sul ventre. Su tale sfondo sono disseminate chiazze nere più o meno puntiformi. Le pinne dorsale e caudale sono scure, le altre chiare. Non ci sono punti neri sulla pinna dorsale.

Ha bocca piuttosto piccola, armata di denti minuti, pungenti e così distribuiti: sulla mascella inferiore 22-26; sulla superiore 42-48; sulla lingua due file eguali di 5 ciascuna; ai lati del palato due file di 10-13 ognuna; sul vomere 12, un pò alternati lungo la mediana dell'osso, ma vicinissimi e tali da formare una fila unica.

Poche le caratteristiche che consentono di distinguere il carpione dalla trota. Fra queste la forma meno slanciata che nella trota, il capo meno sviluppato con occhi relativamente più grandi, macchie scure della livrea meno intense. Ciò che caratterizza e differenzia il carpione dalla trota è però soprattutto la sua biologia

La taglia mediamente non supera i 40 cm per 500 grammi di peso. Vive in pieno lago, a profondità più o meno rilevanti.

Alimentazione e abitudini

Si nutre prevalentemente di zooplancton e

crostacei di fondo come copepodi e cladoceri, soltanto secondariamente pesce

E' specie endemica del lago di Garda.

Compie il suo intero ciclo vitale nel lago, senza mai risalire gli affluenti, senza avvicinarsi alle rive o alla superficie e, essendo pelagico, senza avere mai rapporti con il fondo se non nel periodo riproduttivo. Di solito staziona a profondità notevoli, fino a 200 metri. La sua cattura non è facile e lo è ancor più oggi a causa della sua rarefazione.

Durante i mesi caldi sembra scomparire l'unica ipotesi sostenibile è quella secondo cui si rifugia nelle grotte sottostanti il lago. Gli occhi grandi ed il fatto che sia un pesce lucifugo mostrano un certo adattamento alle condizioni di oscurità delle grotte.

Ha un carattere socievole.

Riproduzione

Unico tra i salmonidi italiani il Carpione ha due stagioni riproduttive, una invernale ed una estiva. La riproduzione avviene su fondi mobili della parte nord del lago, ad alte profondità, tra gli 80 ed i 300 metri.

Probabilmente raggiunge la maturità sessuale ad un anno d'età, quando misura pochi centimetri. Si riproduce nel punto di massima profondità del lago, nei pressi di sorgenti

sotterranee.

Le uova del carpione hanno colore giallo aurato; misurano mm. 5 di diametro e, in media, raggiungono un sesto del peso del pesce. A sviluppo completo undici di esse pesano un grammo e ogni femmina ne porta da 250 a 1300, raramente 1500. La media si può quindi segnare in 750 per ogni individuo.

Nei maschi lo sperma può raggiungere 1/18 del peso totale.

Il carpione depone il suo fregolo nello spazio di 8-10 giorni, in acque limpidissime, solcate da continui corivi, correnti; nel braccio nord; sopra fondo ghiaioso, di formazione fluviale o torrenziale, e talvolta anche sopra fondo roccioso addentellato; ad una profondità variabile tra i m. 80 e i m. 300, normalmente verso i m. 200; ad una temperatura di 7-8 °C. e nelle due epoche luglio-agosto, dicembre-gennaio. Lo sviluppo delle sue uova, con acqua avente una temperatura media di C. 11 1/2, è regolato come segue: Dall'incubazione alla comparsa degli occhi e del sangue rosso, giorni 24; dalla comparsa degli occhi alla schiudimento, giorni 20; dalla nascita all'assorbimento della vescicola ombelicale, giorni 45; e quindi per l'intero periodo d'incubazione, giorni 44; per il periodo totale, giorni 89; lunghezza media dell'avanotto appena nato, cm 1,5; a periodo finito cm 2.5.

IGP PER TROTE E SALMERINO

Sulla Gazzetta Ufficiale numero 302 del 29 dicembre scorso è stato pubblicato il decreto con il riconoscimento della IGP, Indicazione Geografica Protetta, delle "Trote del Trentino IGP"; a ruota il giorno successivo, 30 dicembre, sulla Gazzetta numero 303 è sta la volta del "Salmerino del Trentino IGP". Si conclude in questo modo un percorso volto a porre in luce la specificità di una produzione ed il suo legame con il territorio.

Questi riconoscimenti sono molto importanti soprattutto perché negli ultimi anni si è sviluppata da parte dei consumatori e delle aziende una attenzione sempre maggiore sulle modalità di produzione che interessano le filiere agroalimentari e in particolare sull'impatto che queste hanno sull'ambiente e sul tessuto socio-economico. In tal senso, i prodotti agroalimentari tipici con il marchio IGP legati al territorio, che già garantiscono la qualità e la trasparenza delle informazioni sull'origine, possono essere il modello di un'agricoltura più sostenibile e rispettosa della natura. Nei Paesi membri dell'Unione Europea, il dibattito in tema di sostenibilità ambientale ed economica è quindi di primaria importanza e le aziende stanno sperimentando nuovi sistemi di filiera per i prodotti a Indicazione Geografica al fine di rendere la produzione più eco friendly.

Per quanto riguarda la produzione ASTRO, la IGP affianca il riconoscimento "Friend of the See" relativo alla compatibilità ambientale del prodotto.

La relazione del dr. Filippo Faccenda

Migliorfiletto

Nel precedente numero della Trota Trentina abbiamo riportato la cronaca dei lavori del convegno che si è svolto presso le strutture della fondazione Mach di S. Michele all'Adige nel corso del quale sono stati riportati i risultati del lavoro svolto dall'unità ambientale ed acquacoltura avente come oggetto le caratteristiche della trota trentina in particolare quella allevata nelle strutture che fanno capo ad ASTRO. A completamento della cronaca, riportiamo integralmente il contenuto dell'intervento del dottor Filippo Faccenda che, unitamente al dottor Fernando Lunelli, responsabile dell'unità operativa centro ittico, sono i referenti del progetto.

Il progetto MIGLIORFILETTO è iniziato nel 2007, ed i 5 anni dedicati alla sperimentazione avevano come obiettivo primario quello di migliorare le rese produttive in filetto della trota iridea (*O. mykiss*) allevata in Trentino. Il progetto era scandito da un articolazione temporale in 3 fasi: la prima dedicata alla valutazione della realtà pro-

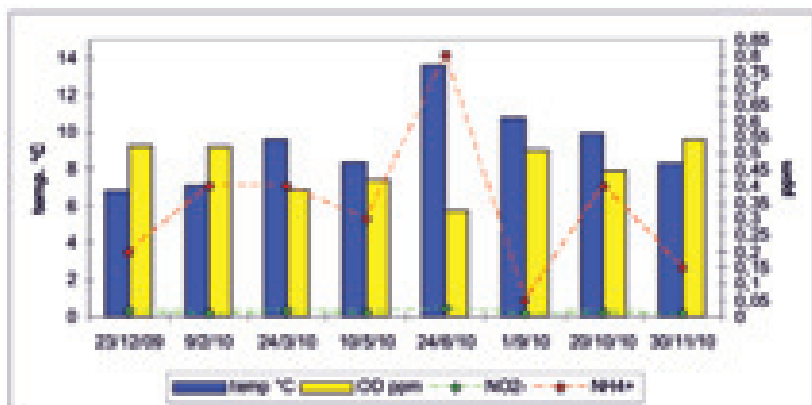
duuttiva provinciale (2007-2008), la seconda all'attività sperimentale (2008-2010) e la terza di elaborazione e divulgazione dei dati (2011).

- La valutazione della produzione degli allevamenti ASTRO prevedeva il censimento degli impianti conferitori tramite la raccolta di informazioni di carattere tecnico-gestionale sull'allevamento e del "pedigree" delle trote iridea presenti nello stesso, e successivamente la valutazione degli animali in termini di resa alla macellazione presso l'impianto di trasformazione ASTRO (Lavis). Su ogni ceppo di trota valutato sono state poi effettuate delle analisi genetiche per stabilire distanze genetiche, eventuali parentele e relativi problemi di consanguineità.

- Nella seconda fase, i 3 ceppi di trota che hanno fatto registrare i migliori valori biologici e merceologici (velocità di crescita, resa in filetto, origine genetica del ceppo ecc.), sono stati messi a confronto con 2 ceppi di provenienza estera. Per questo motivo sono state acquistate 5 partite di uova dai 5

allevatori prescelti, che sono state poi testate in 3 allevamenti differenti (Storo, Vigolo Vattaro, F.E.M.-IASMA) tramite dei performance test per valutarne l'adattamento ai diversi ambienti di allevamento e le performance zootecniche. Alla fine delle prove di accrescimento i 15 lotti sono stati macellati per valutarne le rese in filetto.

- La fase finale è stata dedi-



cata all'elaborazione statistica dei dati di accrescimento e resa dei lotti sperimentali, alle analisi morfometriche, e quindi all'elaborazione di una relazione finale ed all'organizzazione di un seminario divulgativo per gli allevatori.

I principali risultati ottenuti durante la ricerca, possono essere così riassunti:

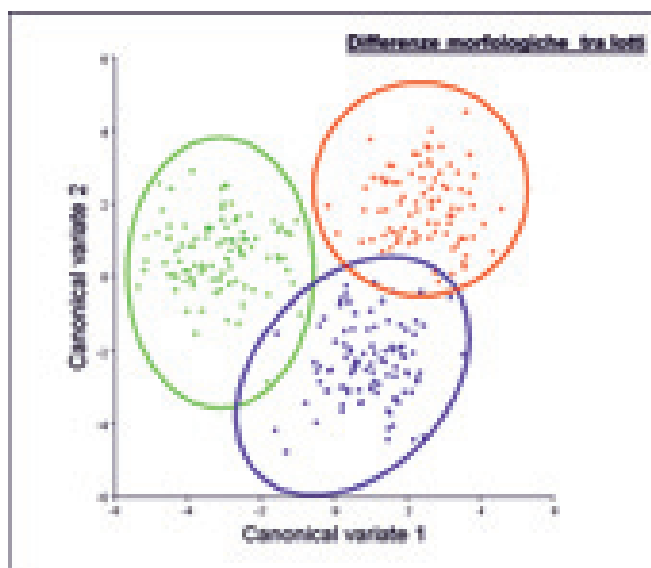
- Sono stati individuati due ceppi di trota a rapida crescita, uno più avvantaggiato nella fase larvale e di svezzamento (denominato lotto D) ed uno nella fase sub-adulta ed adulta (lotto E). Quest'ultimo lotto ha fatto registrare, al termine dei test, gli animali con le maggiori pezzature in tutti gli allevamenti testati, mentre il lotto D ha risentito maggiormente dell'effetto ambiente, raggiungendo risultati di performance contrastanti nella fase di ingrasso nei tre allevamenti. Quindi, considerando la capacità di recupero del divario ponderale acquisito allo stadio di svezzamento da parte del lotto E, e dell'omogeneità di risultato nei differenti ambienti allevativi, questo ceppo di trota può essere considerato quello con lo sviluppo biologico più rapido al fine del raggiungimento delle taglie commerciali.

- Per quanto riguarda le rese alla macellazione l'interesse è stato focalizzato principalmente sulla produzione in filetto. La resa media da noi registrata presso ASTRO du-

rante il biennio 2007-2008, si attestava attorno al 50,9% in relazione al peso dell'animale intero con sporadiche partite che superavano il 52%. Gli animali da noi testati hanno fatto registrare una resa media pari al 51,6%, e con dei ceppi che si sono distinti per delle percentuali medie nei tre allevamenti pari al 53,6% (lotto E), e del 52,8% (lotto C). I picchi massimi registrati sono stati del 55,4% per il lotto E e del 53,4% per il lotto C, e ben al di sopra di ogni aspettativa. Quindi, privilegiando ceppi ad alta resa la produzione media di ASTRO potrebbe crescere di almeno un paio di punti percentuali.

- L'analisi di questi ceppi testati non si è fermata ai soli dati zootecnici, ma è proseguita per quanto riguarda gli aspetti genetici e morfologici. Per quanto riguarda la genetica degli animali studiati, è stato evidenziato come la tecnica analitica dei microsatelliti sia in grado di discriminare i ceppi "commerciali" acquistati in grandi aziende estere, dai ceppi in possesso dei nostri allevatori, i quali risultano usualmente frutto di incrocio tra vari ceppi diversi, ma questa variabilità non permette tuttavia la loro discriminazione. Anche la consanguineità all'interno di ogni ceppo e tra ceppi, solitamente elevata negli animali da allevamento, risulta ridotta, lasciando ampio margine per dei possibili programmi di selezione. Infine anche dal punto di vista morfologico risulta possibile distinguere i vari lotti analizzati. L'elaborazione computerizzata della morfologia ha permesso di determinare come ogni ceppo abbia una forma diversa da ogni altro (anche se potrebbe non essere apprezzabile ad occhio nudo), e come questa forma sia poi condizionata dall'ambiente in cui il ceppo viene allevato.

Concludendo, gli obiettivi che ci si era preposti con la presentazione della ricerca sono stati pienamente raggiunti, ed è stato dimostrato che esistono delle marcate potenzialità di miglioramento nella troticoltura trentina, che ora devono essere colte e sfruttate dagli operatori di settore.



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)

La scuola che sarà nel secondo annuario del CIF

Col prossimo anno scolastico partiranno a San Michele i nuovi trienni previsti dal riordino dei piani di studio provinciali e nazionali. L'Istituto tecnico per l'agricoltura, l'agroalimentare e l'agroindustria è subentrato infatti alle storiche due scuole superiori finora operanti ovvero l'Istituto tecnico agrario e l'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente che porteranno ad esaurimento i propri corsi nel 2015. I percorsi di studio saranno tre: ambiente, produzione e trasformazione, viticoltura ed enologia, e sarà mantenuto il sesto anno del corso per enotecnici.

Novità e cambiamenti dei percorsi formativi sono contenuti nell'annuario 2010-2011 del Centro istruzione e formazione è stato presentato ufficialmente contestualmente alla consegna degli attestati e all'indagine sui diplomati.

"E' con viva soddisfazione che mi accingo a presentare la seconda edizione dell'annuario del Centro Istruzione e Formazione della FEM. Da quest'anno l'annuario si collega all'anno scolastico e quindi questa pubblica-

zione fa riferimento all'anno 2010/2011" spiega il dirigente Marco Dal Rì.

L'annuario si compone di 152 pagine che ripercorrono i momenti significativi, le atti-



vità ed i protagonisti dell'anno scolastico 2010-2011. La pubblicazione, curata dall'insegnante Roberta Bernardi, si compone degli articoli curati dai docenti di San Michele e si suddivide nelle seguenti sezioni: storia antica, storia recente, realtà, protagonisti, mondo del lavoro, sguardo sul mondo, Udias, oltre la scuola, album, staff.

L'edizione inizia con alcune note storiche dal titolo "C'era una volta una scuola" arrivando ad un capitolo storico riguardante Osvaldo Orsi, importante direttore che operò presso l'Istituto nei primi anni del '900. E poi spazio alle storie e alla biografia di personaggi di rilievo che hanno operato presso questo Istituto. Un altro capitolo è dedicato all'attività di riordino dei piani di studio in base a quanto previsto dai recenti regolamenti a livello nazionale e provinciale. Ampio spazio poi all'attuale realtà del Centro Istruzione e Formazione e alle sue attività formative: dalle proposte educative attuate nell'ambito del convitto studentesco inclusa l'esperienza religiosa e la giornata tipo delle ragazze, ai corsi per agricoltori,, dalla nuova figura di tecnico superiore del verde ai rapporti di collaborazione con il consorzio associazioni per il Mozambico.

Seguono altri capitoli, "I protagonisti della scuola", "Il mondo del lavoro", "Uno sguardo sul mondo" dove vengono riportate diverse attività ed esperienze che hanno coinvolto studenti e docenti come il corso di apicoltura, un percorso opzionale per gli studenti che ha visto una massiccia adesione: oltre cento iscritti o il percorso di

collaborazione tra gli enotecnici e la scuola alberghiera di levico.

L'angolo dell'UDIAS, in particolare, nel rimarcare lo stretto rapporto esistente tra scuola ed ex-allievi, ha scelto quest'anno di presentare la biografia di Ferdinando Tonon, illustre ex-allievo, classe 1919, che tra i suoi meriti ha anche quello di appartenere al gruppo dei fondatori dell'associazione nel lontano 1946.

Chiudono l'annuario due capitoli: uno dedicato al resoconto dei viaggi di fine corso delle classi quarte e sesta nell'anno scolastico 2010-2011 e uno dedicato alle foto degli allievi diplomati.



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)*

Tartare di trota marinata

Ingredienti per 6 persone

- trota fresca, una baffa intera	gr. 500	- cipollotti	numero 2
- sale fino	gr. 500	- pepe nero	qualche chicco
- zucchero	gr. 300	- pepe bianco	macinato al momento
- pinoli	gr. 70-80	- arancia e limone	alcune scorzette
- erba cipollina	gr. 20	- succo di mezzo limone	

Esecuzione

La marinatura

Due, tre ore prima dell'utilizzo, preparare la marinatura mescolando in una ciotola sale e zucchero e profumandoli con le scorzette degli agrumi e i chicchi di pepe nero pestati. Disporre un sottile strato del composto sul fondo di un contenitore da frigo ed adagiarvi sopra la baffa della trota, dalla parte della pelle. Ricoprire col resto della marinatura, sigillare con pellicola e riporre in frigo. La baffa deve essere sempre coperta dalla marinatura per cui è opportuno verificare con frequenza che la trota sia coperta dal composto.

La preparazione

Dopo circa tre ore prelevare dal frigo, sciacquare velocemente sotto l'acqua fredda corrente e tamponare con cura.

La consistenza della trota a questo punto sarà cambiata, perché il composto di sale e zucchero avrà estratto l'acqua, asciugandone parzialmente la superficie.

Prendere un tagliere, possibilmente di plastica per non lasciare odori ed un coltello grande e tagliente ed iniziare col togliere la pelle. Eseguita questa operazione, la carne va tagliata a cubetti sempre con il coltello. Evitare l'uso di altri strumenti, tipo robot o frullatori, perché ne modificherebbero irrimediabilmente il risultato. La carne va tagliata e non spappolata ricordando però che più piccolo è tagliata, più saporita diventa.

A questo punto, aggiungere i pinoli, tenendone da parte una ventina da aggiungere interi al composto, l'erba cipollina e i cipollotti sbucciati e privati della parte esterna.

Controllare il sale ed aggiungerne un pizzico nel caso fosse troppo dolce, versare qualche goccia di succo di limone e macinare il pepe secondo il vostro gusto.

Lasciar riposare un quarto d'ora in frigo.

Distribuire la tartare o in piccole ciotole o, utilizzando degli stampini magari a forma di pesce, su piattini. Completare la presentazione con i pinoli rimasti e con l'erba cipollina.

Trota saporita

Ingredienti per 4 persone

- Sgombri	4 da 250 gr cadauno	- Pangrattato	q.b.
- Pomodori Rossi	gr. 400	- Olio D'oliva	q.b.
- Aglio	1 spicchio	- Sale	
- Alloro	1 Foglia	- Pepe	
- Prezzemolo	q.b.		

Esecuzione

Pulire i pesci e privarli della lisca e della testa. Adagiarli aperti a libro e più appiattiti possibile sul fondo di una teglia unta di olio tenendo verso l'alto la parte senza pelle. Spolverizzare con un trito di alloro, prezzemolo e aglio, salare, pepare e coprirli con uno strato di fette di pomodoro, salare ancora, spolverizzare con pangrattato e irrorare con olio. Passare in forno caldo a 200 gradi.

Hamburger di trota salmonata con pane di segala alla sfiziosa

Ingredienti per 4 persone

- 4 hamburger di trota salmonata "ASTRO"	- una zuccina
- 4 panini di segala	- sale e pepe q.b.
- 1 pomodoro maturo	- poco olio d'oliva
- 4 belle foglie insalata verde	

Esecuzione

Tagliare a fette le zucchine e grigiarle, tagliare il pomodoro a fette e lavare bene l'insalata. In una padella anti aderente mettere l'olio d'oliva a scaldare e adagiare gli hamburger, salarli, peparli e cucinarli bene da ambo i lati. Tagliare il pane a metà e metterci l'insalata, l'hamburger, il pomodoro e le zucchine grigliate, chiudere con l'altra metà del pane e servire con un buon vino bianco.



BUONA ENERGIA

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

CATTIVA ENERGIA

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

Scegliere
quale energia utilizzare
è possibile!



Libertà di scegliere.

www.unogas.it



LA CURA DEI DETTAGLI FA GRANDI I RISULTATI.

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

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



da allevatore ad allevatore



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

SKRETTING 