

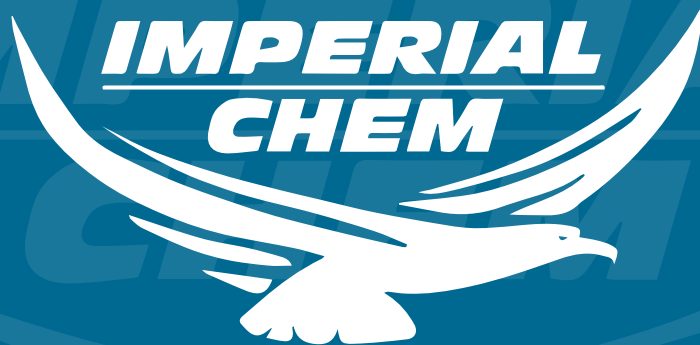
LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO



N° 3
2016

IMPERIAL CHEM



IMPERIAL

è un'azienda chimica giovane e dinamica
sempre al passo con le continue evoluzioni del comparto ittico.

La missione di IMPERIAL

è operare al fianco degli Allevatori di animali da reddito
allo scopo di garantire il conseguimento dei migliori risultati
in tema di BENESSERE ANIMALE



SANIFICANTI



BIOCIDI



SAPONI LAVAMANI



ALGHICIDI



è un marchio registrato da IMPERIAL srl

sede legale: via Contrada delle Cossere 14 - 25122 Brescia | sede operativa: via Pauledese km 26 - 26020 Palazzo Pignano (CR)

tel. 0373 500121 mail: info@imperialchem.it | P.I. 03618660983

Per maggiori informazioni contattare il numero 348 3050083

LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

N. 3 - 2016

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

Direttore responsabile:
Diego Collier

Consorzio di Tutela
delle trote del Trentino IGP
e del salmerino del Trentino IGP
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:
Massimo Manfrini, Francesca Pedrini

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

Grafica, impaginazione
e realizzazione:
L'ORIZZONTE Agenzia di pubblicità
Aldeno (Trento)
Tel. e Fax 0461/843200
www.lorizzonte.it
info@lorizzonte.it

Benessere e stili di vita	4
L'identità del territorio nei suoi prodotti a marchio	7
Carpione del Garda, ritorna il «Re»	10
Frodi del pesce	12
ISO 9001: 2008 Certificata la qualità ASTRO	14
Eventi	15
Al via il progetto Sushin	18
In Cucina	20

BENESSERE E STILI DI VITA

Meno, ma meglio. Consumare con oculatezza, per godere salute e non solo gola. Cibo che nutre, produzioni agroalimentari decisive per il nostro benessere. Che deve essere in sintonia con nuovi stili di vita partendo proprio da quanto mettiamo in tavola. Con la cucina del domani che recupera pratiche colturali sempre più ecosostenibili. Del resto l'attuale sistema alimentare ha provocato – e purtroppo continua a farlo – un disastro ambientale di proporzioni bibliche. In ogni angolo della terra, Dolomiti comprese. Tutti legano all'impasse ambientale anzitutto l'inquinamento atmosferico, provocato da fabbriche o automobili; in realtà la devastazione dell'habitat è del nostro sistema alimentare. Poche le azioni per frenarlo, perché risolverlo sarà una sfida lunga e forse perdente.

Lo sviluppo dell'industria del 'food' ha risolto molte criticità nutritive, ma ha minato l'equilibrio della salubrità umana, dunque la nostra salute. Con un trend decisamente preoccupante. Qualche

esempio? Uno su tutti. In Italia ci sono quasi un milione di celiaci. Mezzo secolo fa nessuno lamentava questo sintomo. Come mai? Hanno mutato la natura del grano, minato l'identità delle farine da grani antichi. Causando altre malattie sociali. E assistiamo alla crescita esponenziale del diabete di tipo 2. Sta aggredendo giovani di 13-14 anni.

Lo sviluppo delle produzioni alimentari non è legato al benessere delle persone. Un miliardo e forse più di esseri soffrono la fame, hanno problemi di malnutrizione. Ma ci sono 2 miliardi di persone in sovrappeso per iperalimentazione. Bisogna dunque cambiare. Partendo dalle abitudini del cibo che elaboriamo, che prepariamo nelle nostre cucine o che cerchiamo nei punti ristoro, dai più popolari ai ristoranti blasonati.

Incominciando a difendere l'habitat, la biodiversità delle produzioni vegetali, razze animali e metodi che alla 'quantità' sacrificano legami qualitativi. Le colture intensive chiamano la chimica, sperperano acqua – quasi l'80% dell'acqua è sfruttato da agroindustrie – senza pensare al domani, ai nostri figli.

Così bisogna recuperare il ruolo





lo dell'agricoltore, del contadino, di quanto curano il proprio territorio per viverlo meglio. Basta consumare suolo per ottenere prodotti a basso prezzo, buoni e belli solo alla vista. Il consumatore non deve essere un semplice acquirente: deve diventare una sorta di 'consum-attore', rispettando equilibri davvero ecocompatibili, in sintonia con la Terra. Operare in quest'ottica significa pure capire come nasce e si stabilisce il prezzo di un alimento, per un domani sicuramente migliore.

Sociologi, filosofi, studiosi del Gusto rilanciano teorie di Nobel come Zygmunt Bauman – la società è liquida, senza comparti stagni – nella quale tutti siamo un po' tutto. Iniziando a sprecare meno, a consumare meno, ma con attenzione.

Le aziende non devono mirare solo alla competitività, all'efficientismo produttivo: devono puntare ad azioni culturali. Recuperare il concetto di lealtà, condividendo positività, collaborando, mettendosi davvero in rete.

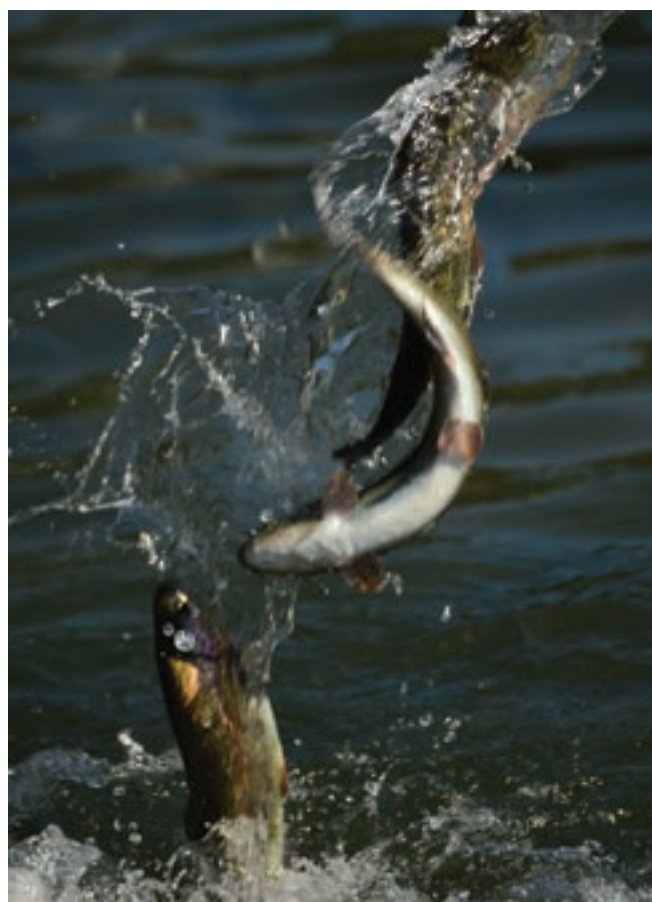
Cultura per capire come le diete possano essere sinonimo di benessere, di rispetto ambientale, di cibo eco compatibile. Difficile però stabilire quale sia il miglior rapporto tra benessere e dieta 'più amica' dell'habitat. Tra paradossi e ulteriori interrogativi.

Pare che la dieta vegana non sia la più sostenibile di tutte. Ce lo dice uno studio (Carrying capacity of U.S. A. agricultural land: Ten diet scenarios) pubblicato di recente. In buona sostanza la ricerca arriva alla conclusione che eliminare completamente i prodotti d'origine animale non è il modo migliore per sfruttare i terreni in modo sostenibile. Potrete ben immaginare quanto questa conclusione stia facendo discutere.

Allora la domanda è d'obbligo: «che cosa do-

vremmo mangiare?», lo studio esplora le conseguenze di una dieta completamente a base vegetale, di due diete vegetariane (una che include latticini, l'altra che include uova e latticini), di quattro onnivore (con vari gradi d'influenza vegetariana), di una povera di grassi e zuccheri e una più in linea con le attuali abitudini alimentari statunitensi. Secondo modelli sviluppati, la dieta vegana riesce a nutrire meno persone di due delle diete vegetariane analizzate e di due delle quattro diete onnivore. Questo perché quella vegana è l'unica dieta a non servirsi di alcun tipo di coltura perenne e, per questo motivo, vanifica la possibilità di produrre molto più cibo. Infatti usiamo tipi diversi di terra per produrre diversi tipi di cibo, e non tutte le diete sfruttano questi terreni in maniera uguale.

Torniamo tra le Dolomiti. Pen-





sate ad esempio ai pascoli di montagna: producono cibo dove non ci sarebbe possibilità di ottenerne altrimenti. «Se improvvisamente diventassimo tutti vegani, ci sarebbero conseguenze significative, su cui spesso non ci si sofferma abbastanza. Montagne disabitate, animali che non troverebbero più allevatori e nutrimento, artigiani alimentari che chiudono, tradizioni gastronomiche antiche di secoli che scompaiono. Magari da queste macerie nascerebbe una civiltà migliore. Magari no. Ma la compassione verso gli animali, sentimento sacrosanto e meritorio, può trovare forme pratiche meno drastiche» commenta Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Molteplici fili legano il cibo e l'alimentazione al benessere e alla qualità della vita. Vi concorrono una pluralità di ricerche condotte in ambito sociologico, antropologico e medico che, nell'insieme, contribuiscono a delineare quanto il cibo sia uno degli elementi che oggi maggiormente incide nel definire la qualità della vita di individui e comunità. Nel corso dell'ultimo decennio, gli studi sulla qualità della vita, da un lato, e il complesso delle scienze gastronomiche, dall'altro, hanno conosciuto in Italia un notevole sviluppo, ma ancora mancavano studi finalizzati a investigare in maniera

approfondita il rapporto che lega tra loro i due ambiti disciplinari. Come il cibo e le pratiche alimentari siano intimamente legate alla percezione del benessere sociale e della qualità della vita nella società contemporanea.

Una pluralità di punti di vista rappresentativi della complessità delle tematiche su cui scienziati sociali e gastronomi sono chiamati a riflettere ed intervenire. Disturbi del comportamento alimentare, stili di vita in profonda e rapida trasformazione, sostenibilità delle scelte nell'ambito del cibo; approfondire la comprensione del nesso che lega cibo e qualità della vita non sia solo esercizio accademico, ma un fattivo contributo interpretativo per l'oggi e il domani.

Cresce l'esigenza di una nuova e più complessa etica della produzione agroalimentare, di aggiornate strategie in grado di coniugare economia con ecologia globale e sostenibilità dell'agricoltura e dell'ambiente. Il cibo, come del resto il vino, non ha bisogno di ridondanti proiezioni mediatiche, ma di ri-trovare la sua identità di comunicazione, la sua identità, il suo valore reale. In questa nuova fase, emergerà sempre di più il desiderio di un consumo che sappia andare oltre le mode e gli status, verso una sorta di ecologia del consumo e, nel nostro caso, verso uno stile basato sull'ecologia dell'alimentazione: più vicino all'emozionalità e alla sensibilità dell'individuo.

Leone Chisté

L'IDENTITÀ DEL TERRITORIO NEI SUOI PRODOTTI A MARCHIO

Presentata la nuova campagna di comunicazione per incentivare il consumo dei prodotti identificati dal Marchio Qualità Trentino

Il Marchio Qualità Trentino è nato per dare immediata riconoscibilità alle eccellenze della filiera agroalimentare provinciale garantendone l'origine, la corrispondenza ad elevati standard di qualità sulla base di criteri oggettivi e selettivi, oltre alla totale tracciabilità. Ad oggi sono 13 i produttori che lo possono utilizzare, perché rispettano i requisiti qualitativi e i relativi disciplinari richiesti dall'Unione Europea.

Non tutti, però, hanno colto l'importanza di consumare prodotti sani e genuini come quelli garantiti dal Marchio Qualità Trentino, peraltro apprezzati e ben conosciuti anche fuori dalla nostra provincia, a loro volta espressione di valori come l'identità, l'attaccamento al territorio, la sostenibilità, immediatamente associati all'immagine del Trentino e alla base della decisione di tante persone di visitare la nostra terra. Da qui l'idea di una campagna di comunicazione mirata che da ottobre a novembre, con strumenti e supporti diversi, coinvolgerà i principali media locali, ma anche la piccola e grande distribuzione.



Michele Dallapiccola.

«Attraverso questa campagna - ha spiegato l'assessore provinciale Michele Dallapiccola - vogliamo rispondere ad una richiesta degli operatori e ad un mercato che, seppur condizionato dalla ricerca del prezzo più basso, vorrebbe sorridere a chi ricerca



La conferenza stampa di presentazione.

genuinità, prodotti certificati e sostenibili. Un'azione su più livelli per aiutare i produttori a vendere, i consumatori a mangiare meglio e insieme sostenere l'economia locale, grazie ad un racconto del Trentino che passa attraverso questi prodotti diventando motivo di soddisfazione per i nostri ospiti, i primi promotori del nostro territorio.»

Durante l'incontro l'assessore Dallapiccola ha comunicato la ricostituzione dell'Ufficio per la promozione dell'agroalimentare trentino, che dovrà intrecciare valorizzazione dei prodotti e marketing turistico e affiancare un'area di lavoro in Trentino Marketing.

«Questa campagna - ha spiegato Giuseppe Bax responsabile per la PAT della struttura - è solo una fase di un progetto più articolato che prevede di ampliare il paniere dei prodotti (carni fresche, birre artigianali, pane) e il numero dei produttori e, anche attraverso un loro coinvolgimento diretto grazie ad un apposito tavolo di lavoro, sviluppare

azioni rivolte ai residenti e ai turisti, alla distribuzione locale e nazionale, ma anche all'export, oltre a monitorare il valore del marchio.»

Nel merito l'assessore Dallapiccola ha precisato che «se il pay off della campagna per il consumatore è "cercami", quello per i produttori deve essere "usami", perché più aziende crederanno nel marchio più avrà valore e forza.»

Alla conferenza sono intervenute alcune realtà produttive che oggi si fregiano del Marchio. Per Alessandro Dalpiaz - direttore di APOT - «siamo di fronte ad una bella sinergia tra la valenza dei marchi aziendali e il territorio. Quando si riesce a mettere in campo progetti simili che aiutano i pro-

Soggetto trote

La qualità ha bisogno di cura e di attenzione.

La qualità vera ha bisogno di tutta la cura dei nostri produttori e di tutta la tua attenzione nel cercare e scegliere i prodotti della nostra terra. Come le trote e il salmerino alpino, sempre teneri, magri, compatti e delicatamente profumati, perché allevati nelle fresche acque trentine secondo un rigido disciplinare di qualità.

Scegli bene, mangia meglio.

trentinoqualita.it

ASTRO

Trote del Trentino I.G.P. TRENTINO CERCAMI.



duttori a restare dove hanno le loro radici siamo in linea con il primo obiettivo della politica della Ue.»

Diego Coller - direttore di ASTRO - ha evidenziato che «anche i prodotti sono territorio, dobbiamo venderli al meglio e sposando le due cose saremo vincenti.»

Maurizio Rossini, CEO di Trentino Marketing, è poi entrato nel merito dell'iniziativa di comunicazione che coprirà il periodo tra ottobre e novembre

«Questa campagna - ha spiegato Rossini - nasce con l'obiettivo di rendere il Marchio Qualità Trentino più confidente ad un pubblico allargato di consumatori, residenti e turisti, motivandoli ad incentivare la ricerca e l'acquisto dei prodotti a marchio QT. Si rivolge ai trentini in particolare, in

una dinamica virtuosa di appartenenza e di sostegno tangibile al nostro settore agroalimentare e alle numerose eccellenze che nascono in piccole realtà produttive.»

Alla base della campagna un messaggio che intende marcare il valore aggiunto di questi prodotti e un soggetto, i bambini, scelto proprio per associare alla salute e al benessere delle persone più care l'adozione di una corretta e sana alimentazione che non può non passare attraverso l'acquisto consapevole di prodotti certificati. In sostanza questo: la qualità è un obiettivo a cui tendere sempre, tutti, e quindi va perseguita da chi produce e ricercata da chi acquista. Ecco dunque gli slogan "cercami" proposto dalla campagna ADV e "Scegli bene mangia meglio" per quella video e radio.

Gli strumenti individuati, tengono conto di un panel molto ampio e diversificato di pubblico. Sono stati previsti una campagna sui quotidiani locali con 42 uscite stampa e 3* speciali, 1262 spot TV da 15" e 3600 spot radiofonici da 20", 228 affissioni su tutto il territorio provinciale, oltre ad una presenza nei principali punti vendita, dagli Ipermercati ai Supermercati.

In questi esercizi saranno presenti materiali dedicati, in grado di attirare l'attenzione del consumatore ai temi della campagna, oltre ad evidenziare la presenza sugli scaffali dei prodotti a Marchio QT.

Un investimento complessivo di circa 170 mila euro.

CARPIONE DEL GARDA, RITORNA IL "RE"

Ormai raro, è stato studiato dalla Fem che ha ideato un sistema per allevarlo

Il carpione, pesce dalle carni prelibate esclusivo del Lago di Garda, dove è ormai considerato a rischio di estinzione, verrà presto commercializzato.

Arriverà sulle tavole di casa, o nei ristoranti, grazie al processo di riproduzione e di allevamento messo a punto dalla Fondazione Mach, che ha richiesto il brevetto.

Il «ritorno» in tavola del carpione, considerato il «re» del Garda, si deve agli studi e agli sforzi intrapresi dal Centroittico dell'Istituto agrario di San Michele guidato da Fernando Lunelli. Qui uova, avannotti e adulti di carpione popolano gli incubatoi e le vasche del centro formando un parco di preziosi riproduttori. Il passaggio dalla ricerca alla commercializzazione è stato possibile grazie alla nascita del Consorzio trentino di piscicoltura (uno spin-off tra Fondazione Mach e l'associazione Astro per la produzione intensiva del carpione). Così oggi si dispo-

ne di materiale da semina per recuperare la specie, per riprodurla e metterla sul mercato, dove le attese stimate sono di almeno 1.000 quintali all'anno, ovviamente in primis nell'area gardesana.

«La specie è quasi estinta rispetto alla presenza di un tempo nel lago - spiega Fernando Lunelli - ma i siti di riproduzione che abbiamo esaminato in profondità sono pulitissimi e funzionali.

L'inquinamento non c'entra con la riduzione della specie, c'è invece competizione trofica con altre specie, ad esempio la predazione delle bottatrici». L'esperimento di ripopolamento effettuato nel lago ha dato esito positivo. «Siamo partiti dallo studio dell'ecologia riproduttiva», spiega Lunelli, «rilevando i siti di riproduzione con il sonar, individuando le zone; con una telecamera robotizzata abbiamo visto che questi siti sono zone rocciose molto ristrette situate sulla sommità di conoidi di frana o fluviali, tenuti puliti dalle correnti». L'anno scorso, insieme agli «Amici della Dirlindana» di Malcesine, le uova di carpione sono state depositate in profondità, a 120 metri circa, in una zona di frega. I carpioni, come tutti i salmonidi, si riproducono nel luogo di nascita dove tornano grazie alla memoria olfattiva



va. Le uova sono state calate in una gabbia e con una rete protettiva e attraverso una telecamera si è osservata la schiusa. Gli esemplari si sono riparati negli anfratti».

Dal 2006 la Fondazione Mach aveva iniziato a recuperare esemplari e, con essi, uova e sperma, avviando così la riproduzione. Con alcune centinaia di esemplari adatti è stato quindi creato un parco di riproduttori. La produzione vera e propria dei carpioni avviene nella sede del Consorzio, in Valsugana.

Ma qual è l'origine del carpione, specie presente unicamente nel lago di Garda? «Dalle analisi genetiche - spiega Lunelli - emerge che deriva da una trota marmorata cresciuta nel Po e che il dna mitocondriale, che viene trasmesso solo dalla madre, è simile a quello della trota adriatica». Isolato nel Garda, il carpione potrebbe dunque essersi originato da queste due linee.

Il primo parco riproduttori del carpione è stato realizzato a Riva del Garda, nel 2008, in un impianto di quarantena. La prima prova di riproduzione artificiale degli esemplari nati in cattività ha portato alla produzione di oltre 25.000 uova.

Il carpione (*Salmo carpio*) è simile alla trota lacustre ma più piccolo. Si riproduce due volte all'anno a notevoli profondità (da -80 a -180 metri) sui versanti ghiaiosi di frana sommersa o su sedimenti fluviali sommersi, principalmente della sponda bresciana. Si ciba di plancton e di piccoli crostacei. È stato per lungo tempo una risorsa economica importante per i pescatori del Garda: prima degli anni '60 la pesca professionale produceva mediamente circa 250 quintali all'anno (dichiarati) con punte oltre i 450 quintali. Negli ultimi anni le catture sono inferiori a 50 kg.

A San Michele 138 vasche

Al Centro Ittico sperimentale della Fondazione Mach, a San Michele all'Adige, dotato di oltre 130 vasche, l'attività spazia dalla sperimentazione alla ricerca applicata alla produzione ittica, oltre che al monitoraggio (delle acque e degli indicatori biologici) e al controllo delle «specie aliene».

L'attività dedicata alla fauna ittica comprende studi e sperimentazioni come consulenza per conto terzi, per migliorare la qualità della produzione o per studiare specie nuove che possono essere immesse sul mercato.

Il Centro svolge attività di ricerca sulla trota lacustre e sulla marmorata come sul salmerino alpino (metodo di allevamento, miglioramento qualitativo, ecc.). Del carpione ha iniziato ad occuparsi diversi anni fa studiandone l'ecologia, l'alimentazione, la riproduzione. Poi si è passati all'allevamento. Il Centro ittico Fem dispone di un centro di quarantena a S. Giacomo di Riva del Garda, utilizzato per il Carpione del Lago di Garda.

I laghi ripopolati

Nell'impianto di Molveno sono state riprodotte le principali popolazioni naturali lacustri di salmerino: dei laghi di Costabrunella, Tovel e Corvo Maggiore, dei laghi Brutto e Sutte e del lago di Molveno. Il ripopolamento ha interessato i laghi di Campo, d'Avolo e Mare (bacino del Chiese); laghi di Cima d'Asta, del Bus, Nero di Cima d'Asta, Forcella Magna, Aia tonda, Nassere, Reganel (bacino del Brenta), laghi Gelato, Valbona, Vacarsa, Nero di Cornisello, Ritorto, Molveno (bacino del Sarca); laghi di Stel-lune, Bombasel, Moregna, Lagorai (bacino dell'Avisio), laghi Rotondo, Alto, Barco, Soprasasso, Quarto, Saleci (bacino del Noce).

Di Fabrizio Torchio (L'Adige 26.4.2015)

FRODI DEL PESCE

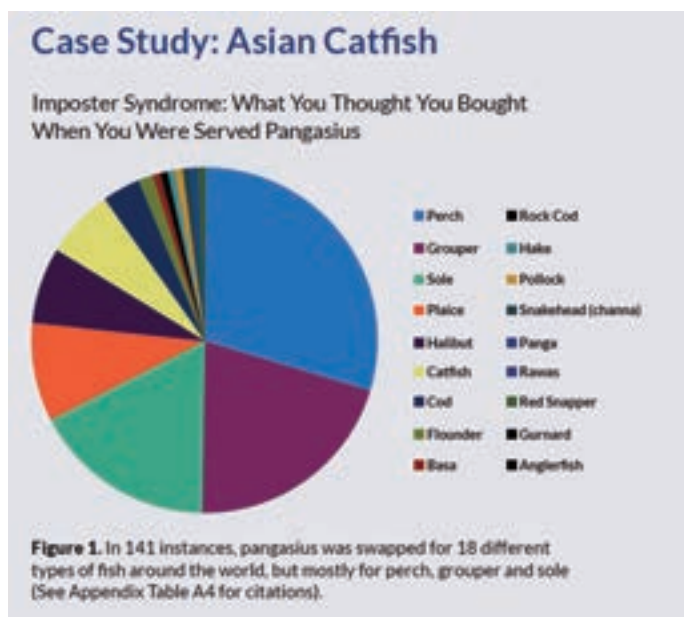
1 campione su 3 è diverso da quello descritto in etichetta. Il pangasio spacciato come cernia, sogliola o altre 16 specie

L'organizzazione ambientalista statunitense Oceana ha diffuso l'ultimo rapporto sulle frodi nella commercializzazione del pesce, realizzato nell'ambito di una campagna globale che sta conducendo dal 2011. Le notizie sono tutt'altro che buone. Analizzando oltre 200 studi condotti in 55 Paesi del mondo si rileva che, in media, un terzo dei campioni ittici è fraudolento, nel senso che risulta essere una specie diversa da quella descritta. Il fenomeno riguarda tutti i passaggi della filiera: dalla prima lavorazione fino al supermercato, passando per i grossisti, i mercati, i ristoranti. Nel 58% dei casi, inoltre, il pesce non regolare può rappresentare un pericolo per la salute, perché contiene tossine o allergeni non analizzati né denunciati in etichetta o sul menu.



In Italia l'82% degli oltre 200 campioni di cernia, pesce persico, e pesce spada analizzati conteneva pesce diverso

Come sempre, la media nasconde situazioni molto diverse e in evoluzione, tra le quali spiccano alcuni casi come quello italiano. In uno studio, ben l'82% degli oltre 200 campioni di cernia, pesce persico, e pesce spada analizzati indicava un pesce diverso. Un altro esempio riguarda un'indagine condotta a Bruxelles, dove il 98% dei 69 piatti a base di tonno offerti dai ristoranti conteneva altre specie, o quello del ristorante di Santa Monica, in California, che offriva sushi che in realtà era balena ad alto pericolo di estinzione. C'è anche il caso brasiliano,



dove il 55% dei campioni di squalo era in realtà costituito da una specie di pesce sega anch'essa a rischio estinzione. Negli Stati Uniti c'è un tasso molto elevato di frodi, superiore al 50%, stando a una ricerca dell'Università di Chicago. In ogni caso dati analoghi sono stati riscontrati in Germania e Gran Bretagna. Non è andata bene neppure al caviale: dei 27 campioni controllati, ben 10 contenevano specie diverse da quelle dichiarate, e tre non presentavano alcun tipo di DNA animale.

La lista dei pesci usati come succedanei vede in prima fila il pesce gatto asiatico, meglio cono-

sciuto come pangasio, e il nasello. Il pangasio viene venduto in modo fraudolento in tutti i continenti con il nome di altre 18 specie. Di solito si tratta però di pesce persico, cernia e sogliola (vedi grafico).

Il rapporto cita però un esempio virtuoso: quello dell'Unione Europea. Qui, grazie alle norme sull'etichettatura e sulla tracciabilità, il numero di frodi è passato dal 23% del 2011 all'8% del 2015, e questo percorso, secondo Oceana, andrebbe seguito e implementato. Non a caso il rapporto è stato reso pubblico pochi giorni prima di un incontro mondiale che avrà luogo a Washington nei prossimi giorni, la Our Ocean Conference, nella quale si discuterà anche di questi temi. Perché con le frodi tutti ci rimettono: dai pescatori ai produttori, dai venditori ai consumatori. Senza dimenticare il problema delle specie in via di estinzione.

(ilfattoalimentare.it/pesce-frode-usa-oceana)



ISO 9001: 2008 CERTIFICATA LA QUALITÀ ASTRO

Verifica eseguita e completata con esito positivo da parte di CSQA

Al termine della visita di controllo effettuata per verificare il rispetto del disciplinare previsto dalla normativa del 2008, il soggetto incaricato della verifica, CSQA, ha rilasciato il certificato di conformità.

Nello specifico il documento certifica che " il sistema di gestione della qualità di ASTRO è conforme alla norma per la attività di sviluppo e trasformazione di prodotti ittici e preparati a base di pesce".

Si tratta di una conferma che in questo momen-

to va ad aggiungersi ai riconoscimenti che arrivano al sistema produttivo e di commercializzazione degli allevatori ittici del Trentino da parte di Friend of the Sea e della IGP.

La norma ISO specifica i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per un'organizzazione che ha l'esigenza in primo luogo di dimostrare la propria capacità di fornire con regolarità un prodotto che soddisfi i requisiti del cliente e quelli cogenti applicabili; in secondo luogo desidera accrescere la soddisfazione del cliente tramite l'applicazione efficace del sistema, compresi i processi per migliorare in continuo il sistema ed assicurare la conformità ai requisiti del cliente ed a quelli cogenti applicabili.

Tutti i requisiti sono di carattere generale e previsti per essere applicabili a tutte le organizzazioni, indipendentemente da tipo, dimensione e prodotto fornito. La norma può essere utilizzata da parti interne ed esterne all'organizzazione, compresi gli organismi di certificazione, per valutare la capacità dell'organizzazione di soddisfare i requisiti del cliente, i requisiti cogenti applicabili al prodotto ed i requisiti stabiliti dall'organizzazione stessa.



DOC Cinema

Appuntamento estivo con l'enogastronomia e il grande cinema "Chef - La ricetta perfetta" (Jon Favreau, USA 2014) a Palazzo Martini di Mezzocorona. Durante la serata si sono svolte degustazioni con il Teroldego Rotaliano ed altri vini firmati da Betta, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Cantina Donati Marco, Cantina DORIGATI, Endrizzi Elio, Azienda Agricola Andrea Martinelli 1860, Mezzacorona, le grappe di Distilleria Bertagnolli abbinati a una proposta gastronomica del Ristorante e Pizzeria Da Pino, ed ai prodotti gastronomici di: Trote ASTRO, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, Gelateria Peterle, Panificio Moderno, La Trentina - Frutta di famiglia, Acqua Levico.



Eurogastro 2016

Eurogastro è una importante fiera alimentare, della Polonia, a valenza Internazionale, che si svolge a Varsavia, ed è dedicata all' Ho.Re.Ca con una ricca offerta per il settore enogastronomico.

Punto di riferimento indiscusso del mercato alimentare, si propone come uno strumento valido di marketing dove si incontrano e si danno appuntamento esperti del settore, professionisti ed il pubblico settoriale ma non solo.

La manifestazione che si è svolta nel mese di aprile ha ospitato anche i prodotti ASTRO.

Eurogastro quest'anno ha tagliato il traguardo della ventesima edizione e ha richiamato pubblico a livello internazionale, grazie alle sue molteplici tendenze e proposte innovative.



Calici di Stelle

Successo confermato anche per l'edizione 2016 di Calici di Stelle ad Aldeno (Trento). La manifestazione si è svolta nella serata di venerdì 5 agosto sulla Piazza della Chiesa. Organizzata come sempre dall'Amministrazione comunale in collaborazione con L'Associazione nazionale Città del Vino che promuove l'evento sul territorio italia-

no Calici di Stelle rappresenta da anni l'appuntamento principe dell'estate aldenese.

Fra le proposte gastronomiche proposte durante la serata grande apprezzamento da parte del numeroso pubblico presente per il "Filetto di trota salmonata ASTRO con patate al vapore" accompagnato quest'anno dal San Zeno Bianco 2014 della locale Cantina.



Cantine Aperte a Roveré della Luna

La manifestazione ha visto in questi anni un continuo aumento di frequentatori con la presenza predominante di enoturisti da fuori regione.

In Trentino Alto Adige si sfiorano i diecimila enoturisti, prevalentemente di altre regioni (quindi con ovvie motivazioni di acquisto per sfruttare l'occasione di comprare vini in una cantina fuori dal loro territorio).

Anche quest'anno la Cantina Roveré della Luna Aichholz ha organizzato una giornata dedicata alle visite e alle degustazioni.

Sabato 1 ottobre al Punto Vendita La Gramola con "Il Vecchio e il Nuovo". Dalle 10 alle 13 super anteprima dell'annata 2016 con il Pinot Grigio a confronto con quello del 2015.

Assieme ai vini le specialità dei prodotti ASTRO a stuzzicare il palato.





ECOFIERA

L'appuntamento con Eco-fiera di Montagna, il più importante ed attesissimo evento fieristico giudicariense d'autunno, dedicato all'economia di montagna ed allo sviluppo sostenibile nelle aree montane si è chiuso domenica 2 ottobre.

Alla manifestazione di Tione di Trento che rappresenta un'importante occasione commerciale e promozionale era presente anche lo stand ASTRO che ha ricevuto la visita di Edoardo Raspelli, noto conduttore televisivo della trasmissione Mela Verde in onda la domenica su Canale 5 *(foto in basso)*.



AL VIA IL PROGETTO SUSHIN

Individuare nuovi ingredienti da usare nell'alimentazione delle specie ittiche allevate in acquacoltura

La Fondazione Mach è coinvolta in un interessante progetto di ricerca triennale Ager denominato Sushin (Sustainable fish feeds innovative ingredients) che ha lo scopo di individuare nuovi ingredienti da usare nell'alimentazione delle specie ittiche allevate in acquacoltura. In particolare, a San Michele, si terranno esperimenti e prove aziendali sul valore nutritivo dei nuovi mangimi e sulla sicurezza alimentare della trota.

Aumentare la produttività degli allevamenti di pesce italiani in maniera sostenibile ed

economica, salvaguardando qualità e sicurezza alimentare del prodotto. Questi in estrema sintesi i punti di forza dell'attività di ricerca triennale che Ager – Agroalimentare e ricerca – a seguito di un bando promosso da dieci Fondazioni di origine bancaria (associate in Ager) per promuovere e finanziare la ricerca in acquacoltura. Il progetto è stato scelto per la sua qualità scientifica da venti esperti internazionali chiamati



Scorcio della piscicoltura sperimentale della Fondazione Mach.



ad esprimere, secondo criteri di peer review, un giudizio di merito sulle venticinque proposte ammesse alla valutazione. Una qualità garantita da una partnership di alto livello, con consolidata e multidisciplinare esperienza nel settore dell'acquacoltura. Completano il partenariato, oltre alla Fondazione Edmund Mach, l'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, l'Università degli Studi di Firenze, il centro di ricerca per la produzione delle carni e il miglioramento genetico del CREA e infine l'Università Politecnica delle Marche.

Il progetto risponde alla forte necessità, come stabilito nel 2014 dalla FAO, di ridurre l'utilizzo di farine e oli di pesce oggi comunemente utilizzati nei mangimi per l'acquacoltura, ma sempre meno disponibili a causa dell'elevata richiesta e con costi in continuo aumento. La ricerca punterà quindi alla messa a punto di nuove diete: in particolare, si valuterà la risposta integrata della trota, del branzino e dell'orata a nuovi mangimi a base di farine ottenute da insetti, da sottoprodotti del macello avicolo, da crostacei e da microalghe. Grande spazio verrà dato alle attività di laboratorio, prevedendo ovviamente il coinvolgimento degli allevamenti ittici, a cui sono destinati in primis i risultati delle ricerche. E' prevista anche la collaborazione di un'azienda mangimistica per una sperimentazione su scala aziendale, al fine di valutare gli aspetti commerciali e di redditività economica correlati all'introduzione delle nuove diete. Infine, i nuo-

vi mangimi verranno valutati in base a criteri di sostenibilità ambientale e di consenso da parte del consumatore rispetto a pesci allevati con diete sostenibili e in grado di garantire alti standard qualitativi al prodotto.

L'inizio delle attività di ricerca è previsto per l'autunno 2016. Il progetto fornirà quindi un grosso contributo per consolidare la leadership dei prodotti made in Italy, garantire ai consumatori cibi di alta qualità, coniugare elevate produzioni con la sostenibilità ambientale, rispondendo appieno agli obiettivi delle Fondazioni che finanziano il progetto e che sono Fondazione Cariplo (capofila), Fondazione di Padova e Rovigo, Fondazione di Cuneo, Fondazione di Modena, Fondazione di Parma, Fondazione di Udine e Pordenone, Fondazione di Teramo, Fondazione Banco di Sardegna, Fondazione di Bolzano e Fondazione con il Sud.

Per ulteriori informazioni di dettaglio è possibile consultare il sito www.progettoager.it

A tavola con la trota ed il salmerino trentini

Il Confit

(La ricetta è stata proposta in occasione di "Chef senza frontiere" da Samuele Bebbler dell'IFPA di Rovereto)



Ingredienti

- 360 g Trota Affumicata a freddo
- 650 g Olio extra vergine di oliva DOP del Garda Trentino
- 120 g Crema di broccolo di Torbole
- 30 g Pane a lievitazione naturale con semi di vinacciolo
- 30 g Farina di mais spin della Valsugana
- 50 g Asparagi di Zambana in crema senza aceto
- 30 g Vezzera di Lavarone 17 mesi
- 20 g Mela Red Delicious
- 15g Corniole in salamoia bio
- 1.3 g Gluconato e lattato di Calcio
- 2.5 g Alginato di sodio

Procedimento

Fase 1

In un pentolino portare ad ebollizione 100g di acqua salata, aggiungere 30g di farina di mais e cuocere come una normale polenta. Una volta cotta mantecare con olio d'oliva evo Garda Trentino DOP e stendere su un silpat allo spessore di 1.5 mm; essiccare in forno a 62° per 12 ore per l'estrazione dell'umidità.

Fase 2

Nel boccale di un frullatore pesare 500 g di acqua e unire 2.5 g di alginato di sodio, frullare alla massima velocità e lasciare riposare in frigorifero.

Togliere la pelle dalla trota ricavarne n° 3 cubi a porzione dalla grandezza di 3 cm per lato dalla parte più spessa del filetto. Per n° 4 porzioni pesare 450 g di Olio d'oliva all'interno di un



Breve descrizione di accompagnamento

L'olio non è visibile sul piatto, ma bensì nella pietanza principale.

L'ingrediente principale, nonché la trota con un leggero sentore affumicato incontra l'olio extra vergine di oliva DOP del Garda tramite la cottura confit.

Il piatto viene degustato come una lettura, da sinistra verso destra; incontrando e valorizzando dei prodotti tipici Trentini; cercando di abbinarli e rivisitarli con sintonia, in varie consistenze (croccante, morbido, cremoso) e trovarne il meglio in tutti i loro aspetti sensoriali.

Procedimento

sacco sottovuoto, inserire i cubi e chiudere il sacco. (circa 400 g di cubi di filetto di trota) e cuocere in Roner a 46° per 30 min.

In un pentolino portare 300 g di Olio extra Vergine DOP a 175° e soffiare la polenta. Portare il Vezzena a 75° per ottenere una massa filante divisa dal siero. Prendere la massa, formare delle sfere di 7 g circa, inserirle in uno stampo in silicone 'mezza sfera' e soffiare in microonde per 30 secondi.

In un frullatore unire 100 g di crema di asparagi di Zambana con 2.5 g di Gluconato Lattato di calcio, frullare alla massima velocità e lasciare riposare in frigorifero.

Tagliare il pane ad uno spessore di 3 mm e cappare con un coppapasta da 2 cm, biscottare a 220° per qualche minuto.

Tagliare la mela Red Delicious in quadrati da 3 cm con 3 mm di spessore.

Fase 3

Con cucchiaino sferificare la crema di asparagi all'interno del bagno di alginato, lavare le sfere e asciugarle. Su un piatto rettangolare stendere la crema di broccolo formando un percorso, adagiare i 3 cubi di trota accuratamente sgocciolati e asciugati. Sul primo cubo appoggiare il crostino di pane e la sferificazione di asparagi; sul secondo cubo adagiare la polenta soffiata e una corniola sgocciolata; sul terzo cubo appoggiare la sfera di Vezzena soffiata e a chiudere il percorso mettere il foglio di mela. Servire tiepido.





Qualità di montagna.



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 oltre 50 anni di esperienza nell'allevamento, nell'alimentazione zootecnica e nella trasformazione delle carni. Veronesi ti offre una costante consulenza tecnica e sanitaria, alimenti zootecnici di prima qualità e tutte le attenzioni per sviluppare la tua attività e garantire prodotti eccellenti. Decidi di crescere con un grande Gruppo che si prende cura dei tuoi interessi e che realizza anche i progetti più ambiziosi.



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



da allevatore ad allevatore



Nuovo Focus Salmo

Focus Salmo è la proposta Skretting per la salmonatura della trota iridea, oggi rinnovata grazie agli ultimi risultati della nostra Ricerca & Sviluppo. Nuovo Focus Salmo è formulato per assicurare i migliori risultati nella salmonatura, grazie alla selezione delle materie prime, alla protezione antiossidante e ad uno specifico profilo dei nutrienti essenziali, dimostrato efficace nel migliorare la salmonatura del filetto. Nutrizione specifica per obiettivi specifici!

Alimentiamo la tua passione per il pesce

www.skretting.it