



LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

N° 1 - 2015



Poste Italiane S.p.A. - Spad. in A.P. - 70% NE/TN





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



LA TROTA TRENTINA E IL SALMERINO ALPINO

N. 1 - 2015

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTOCOLTORI TARENTINI-ASTRO

Direttore responsabile:
Diego Collier

Amministrazione e redazione:
Associazione
TroTOCOLTORI Tarentini
Trento - Via Guardini, 73
Tel. 0461/820677 - 825788
Fax 0461/961115

Collaborazione tecnica
Fondazione Edmund Mach
S. Michele all'Adige
Unità acquacoltura e idrobiologia
dr. Fernando Lunelli, responsabile
p.a. Giovanni Baruchelli

Coordinamento editoriale:
Alessandro Ciola
Massimo Manfrini

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

IGP: trote e salmerini del Trentino	4
ASTRO testimonial	6
EXPO Riva Hotel 2015	8
Mercato ittico EU: risultati della ricerca ISMEA	10
Dazi sulle importazioni di trota iridea dalla Turchia	13
S. Giuseppe: Mostra dell'Agricoltura	14
Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele a/A	16
Cucina	18

IGP: TROTE E SALMERINI DEL TRENTINO

Prosegue l'iter per il riconoscimento. I funzionari del Ministero hanno presieduto l'incontro che si è tenuto presso i locali della Fondazione Mach

Si va completando il procedimento amministrativo per la attribuzione da parte della Comunità della IGP, Indicazione Geografica Protetta, alle trote ed ai salmerini del Trentino.

Fra la documentazione richiesta vi è la verifica della eventuale esistenza di pareri contrari da parte di soggetti potenzialmente interessati. Questa verifica viene effettuata con una "audizione pubblica" presieduta da rappresentanti del Ministero.

Lo scorso mercoledì 10 febbraio presso i locali della Fondazione Mach di S. Michele con la presidenza del dottor Vincenzo Carrozzino e della dottoressa Laretta Madotto del Ministero e la presenza di una larga rappresentanza di funzionari dell'assessorato all'agricoltura della Provincia di Trento e di operatori del settore si è tenuta la audizione pubblica.

Numerosi gli addetti ai lavori presenti. Particolarmente importante la presenza del dottor Fernando Lunelli, responsabile dell'unità di itticoltura della fondazione Mach al quale fanno capo tutte le attività di ricerca nel settore in collaborazione con ASTRO e con gli allevatori. Diversi i titolari di diversi impianti ma anche i rappresentanti degli enti pubblici interessati.

Ben rappresentata la provincia di Trento e la camera di commercio.

Il dottor Carrozzino, dopo aver spiegato il significato dell'incontro legandolo alla modifica recentemente avvenuta nella normativa europea in tema di iter procedurale per il riconoscimento e dopo aver dato lettura del testo che viene inserito nel disciplinare, ha registrato che non esistono posizioni contrarie.

Chiusa la parte ufficiale, il direttore Diego Collier, a nome di ASTRO, soggetto promotore della richiesta, ha ricordato in sintesi i momenti più significativi della procedura soffermandosi in particolare sulla importanza della attribuzione della IGP a questi prodotti della itticoltura della nostra provincia auspicando la conclusione dell'iter procedurale entro il



Da sinistra: Ernesto Miclet, della provincia, con i funzionari del Ministero, Vincenzo Carrozzino e Laretta Madotto.

prossimo settembre, mese che vedrà ASTRO presente ad EXPO 2015 nel padiglione della Provincia di Trento.

Coller ha ricordato che vi è una grossa aspettativa fra i clienti di ASTRO legata al riconoscimento che andrà sicuramente ad influire positivamente sull'immagine e conseguentemente sulla remunerazione del prodotto sul mercato.

Ha ringraziato i funzionari del Ministero all'Agricoltura, dell'assessorato della provincia di Trento e della Camera di Commercio per il significativo sostegno fornito nella fase di preparazione della documentazione. Convinti della validità del progetto il presidente di ASTRO Associazione, Paolo Cappello, e di ASTRO Cooperativa, Marco Leonardi, presenti all'incontro ai quali il direttore ha rivolto parole di riconoscimento. Ha evidenziato l'importante contributo portato in tutte le fasi della procedura dal responsabile della qualità di ASTRO, Massimo Manfrini. Ha quindi ricordato ai presenti la significativa e determinante collaborazione che ormai da lungo tempo si è instaurata con l'unità di ittiologia della Fondazione Mach guidata dal dottor Fernando Lunelli. E' grazie al lavoro congiunto fra allevatori e ricercatori che si è reso possibile il recupero del salmerino alpino ai fini dell'allevamento, così come è avviato ormai a positivi risultati l'allevamento del carpione ed è iniziata la fase di studio per l'avvio dell'allevamento del persico. Al termine il dottor Lunelli ha presentato e guidato i presenti nella visita dell'impianto ittico sperimentale presso il quale viene svolto il lavoro di ricerca, verifica e sperimentazione.



Da sinistra: Marco Leonardi, Diego Coller, Paolo Cappello e Mario Chemolli.



Un angolo della sala.



ASTRO TESTIMONIAL

Dallo spazio un video per Expo; lanciato un progetto globale organizzato da Fondazione Cinema per Roma e Centro Sperimentale di inematografia, prescelto da Expo Milano 2015 per promuovere l'Esposizione Universale nel mondo.

Andando a curiosare fra le notizie riguardanti EXPO 2015, manifestazione alla quale ASTRO parteciperà negli spazi della Provincia di Trento, ci siamo imbattuti in una notizia riportata da "ilgiornale.it" con questo titolo: ASTRO TESTIMONIAL.

Che l'organizzazione degli allevatori trentini avesse raggiunto alti standard di qualità e di gradimento da parte dei consumatori, non avevamo dubbi, ma stentavamo a renderci conto che fossero arrivati a simili altezze. Abbiamo allora letto l'intera notizia e svelato il mistero.

Si trattava di un messaggio dallo spazio per Expo Milano 2015, lanciato da una testimonial d'eccezione a cento giorni dall'inaugurazione del primo maggio, la trentina (più precisamente solandra) Samantha Cristoforetti, astronauta dell'Agenzia spaziale europea e pilota dell'Aeronautica militare, impegnata nella missione fra le stelle a bordo della Stazione spaziale internazionale.

"I pasti sono un momento molto importante della nostra giornata perché è bello, ogni giorno, potersi sedere a tavola con tutto il mondo", ha detto "Astro Samantha" nel video messaggio lanciato via

Twitter e su Facebook che si può vedere sulla piattaforma www.shortfoodmovie.expo2015.org, realizzato grazie a Esa, Asi e Aeronautica militare.

Dopo aver svelato il piatto del giorno, insalata di quinoa con sgombro (peccato, non trote ASTRO), Samantha ha invitato gli utenti a realizzare il proprio video per Short Food Movie, il progetto globale organizzato da Fondazione Cinema per Roma e Centro Sperimentale di Cinematografia, prescelto da Expo Milano 2015 per promuovere l'Esposizione Universale nel mondo. Si può così contribuire al racconto globale sul tema Nutrire il Pianeta, Energia per la vita perché i filmati entreranno a far parte della una grande video-installazione nel Padiglione Zero, curato dal direttore



artistico Davide Rampello: un immenso mosaico digitale e multiculturale che occuperà un'area di 600 metri quadrati.

E' una narrazione collettiva sul tema del cibo e della vita: dallo scorso giugno, il progetto Short Food Movie ha raccolto video da quaranta Paesi, dalla Cina agli Stati Uniti, dall'Australia al Portogallo, dall'Argentina alla Russia, da Cuba agli Emirati Arabi. E dalla Terra si è arrivati allo spazio. Videomaker e appassionati possono così dare un contributo personale, senza frontiere, all'evento planetario di Milano realizzando un breve video (fra trenta e sessanta secondi) attraverso qualsiasi tecnologia (videocamera, fotocamera, smartphone, tablet e altre ancora) sul tema Nutrizione-Vita. I formati ammessi sono i più noti: Avi, Mpg, Mpeg, Mov, Mp4, Wmv.

Il materiale doveva essere caricato entro il 10 marzo 2015 su www.shortfoodmovie.expo2015.org, sito in otto lingue: italiano, inglese, francese, spagno-

lo, portoghese, tedesco, cinese, giapponese. Fino al 10 marzo, i quindici video più votati dagli utenti saranno presi in esame dalla giuria di qualità di Short Food Movie-Expo Milano 2015 che selezionerà i tre migliori: gli autori vinceranno un viaggio a Milano e i biglietti di ingresso all'Esposizione Universale. Infine, un ulteriore premio verrà assegnato al vincitore della categoria Food & Wellness.

Dunque dalla Stazione spaziale un messaggio della nostra astronauta che invita tutti i videomaker a partecipare a "Short food movie" il grande mosaico globale interattivo sul tema del cibo e della vita che sarà installato al Padiglione Zero.

ASTRO main testimonial della presenza trentina

Expo Milano 2015 è l'Esposizione Universale che l'Italia ospiterà dal primo maggio al 31 ottobre 2015 e sarà il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Per sei mesi Milano diventerà una vetrina mondiale in cui i Paesi mostreranno il meglio delle proprie tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri. Un'area espositiva di 1,1 milioni di metri quadri, più di 140 Paesi e Organizzazioni internazionali coinvolti, oltre 20 milioni di visitatori attesi. Sono questi i numeri dell'evento internazionale più importante che si terrà nel nostro Paese.

Expo Milano 2015 sarà la piattaforma di un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, stimolerà la creatività dei Paesi e promuoverà le innovazioni per un futuro sostenibile. Ma non solo. Expo Milano 2015 offrirà a tutti la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del

mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica di ogni Paese. Per la durata della manifestazione, la città di Milano e il Sito Espositivo saranno animati da eventi artistici e musicali, convegni, spettacoli, laboratori creativi e mostre.



MILANO 2015



EXPO RIVA HOTEL 2015

Buona la partecipazione a questa edizione di espositori e di pubblico; apprezzamento per la presenza di ASTRO

Nelle giornate dal 25 al 31 gennaio corsi è andata in scena la edizione numero 39 dello storico ed irrinunciabile appuntamento dedicato al mondo dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale, la EXPO RIVA HOTEL nata in uno dei principali distretti turistici italiani, quello del Garda Trentino. La manifestazione che trova la sua sede nel Centro Congressi della località gardesana, è oggi una delle tre fiere di settore più partecipate del Paese, patrocinata da Federalberghi e Federturismo Confindustria.

Prima di tutto i numeri di questa edizione: 480 Espositori e 34.000 mq lordi.

Nei sei padiglioni espositivi nei quali si articola la rassegna, si presentano le quattro grandi aree tematiche tradizionali che offrono all'operatore ed al visitatore una visita panoramica completa su novità e tendenze legate al settore HO.RE.CA, termine commerciale che si riferisce al settore dell'in-



dustria e alle imprese del settore alberghiero ed è un acronimo di **H**otellerie-**R**estaurant-**C**afé, ma la terza parola viene a volte identificata con Catering.

I contenuti delle singole aree:

Indoor e Outdoor Contract:

area dedicata a chi è alla ricerca di soluzioni ed idee per creare o ristrutturare il centro benessere o l'area wellness del proprio hotel;

Food e Equipment : propone soluzioni innovative per il risparmio energetico in hotel;

Eco Wellness: sezione dedicata all'arredamento indoor e outdoor dell'albergo;

Food & Beverage: spazio espositivo dedicato al mangiare e bere fuori casa e ai nuovi accessori e tecnologie per la preparazione, presentazione e conservazione degli alimenti. Food & Be-





verage ospita, inoltre, Sololio manifestazione dedicata alle eccellenze del settore oleario italiano ed in particolare agli olii extravergine Dop e monovarietali.

Tante le iniziative che hanno resa particolarmente interessante la edizione 2015 i cui temi di spicco sono la lotta allo spreco, la sostenibilità e l'alta formazione professionale.

Una delle novità del 2015 è stato il progetto *"TERRITORIO SOSTENIBILE"*, uno spazio espositivo all'interno del padiglione Eco & Wellness dove, alcune aziende che operano nel territorio altogardesano in sinergia con l'Assessorato al Ciclo dei Rifiuti della Comunità Alto Garda e Ledro, hanno deciso di unire le esperienze maturate nel settore e raccontare cosa stanno facendo e come stanno collaborando al raggiungimento degli obiettivi che il territorio, attraverso la Comunità, si è posto in termini di sostenibilità.

Nello spazio *"CIBO CULTURA SOSTENIBILITÀ"* promosso dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con la collaborazione di SLOW FOOD ITALIA, sono stati organizzati tre convegni centrati sull'importantissimo argomento della "lotta allo spreco - principalmente in cucina - e alla sostenibilità".

Altro importante appuntamento per tutti i professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione è stato quello organizzato in collaborazione con AMIRA, *l'Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi* che riunisce tutti i maîtres italiani operanti sul territorio nazionale ed estero.

Nelle tre giornate oltre 1.000 maîtres si sono sfidati nella semi-finale del concorso annuale il Maître dell'Anno sul tema scelto: *"La mela Trentina dal trancio al flambé"*.

Come nelle precedenti edizioni, ha trovato conferma la collaborazione con la STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO che, attraverso un percorso ideale di sapori e prodotti di eccellenza, racconta le peculiarità e i diversi aspetti del Territorio Trentino. Grazie al coinvolgimento diretto di oltre 20 produttori enogastronomici, gli operatori in visita hanno potuto degustare le specialità più rappresentative del nostro territorio.

Il mondo dell'ospitalità presente con il format *"RIVA FORMAZIONE"* quest'anno ha avuto come partner d'eccezione TEAMWORK, la società di Rimini specializzata in consulenza alberghiera, hotel management e formazione professionale che, nelle giornate di lunedì 26, martedì 27 e mercoledì 28 gennaio ha presentato un ciclo di seminari interattivi su tematiche dedicate ai professionisti del mondo dell'ospitalità.

MERCATO ITTICO EU: risultati della ricerca ISMEA

I dati riportati nel rapporto relativo al 1° trimestre 2014

Tendenze è un rapporto di analisi congiunturale pubblicato da ISMEA, l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare con periodicità trimestrale. Riportiamo di seguito l'analisi relativa al settore Ittico per il I Trimestre 2014.

In sintesi, Ismea rileva che, a livello mondiale, secondo le stime FAO, l'acquacoltura contribuirà nel 2013 ad aumentare l'offerta mondiale di pesce, a fronte di una stabilità del prodotto pescato. Il 2013 ha fatto registrare un peggioramento del deficit della bilancia commerciale ittica dell'UE; le entrate monetarie restano pressoché stabili, mentre crescono le uscite. In Italia, nel 2013 il deficit della bilancia commerciale ittica ha registrato un lieve miglioramento per effetto della buona performance dell'export, a fronte della sostanziale stabilità delle uscite monetarie. Dopo un 2013 negativo, i consumi domestici di prodotti ittici mostrano nel primo bimestre del 2014 una lieve flessio-

ne che si accentua però per la categoria del fresco. Per contro, continuano a evidenziare un trend positivo gli acquisti di prodotti secchi, salati e affumicati. Di fronte a una domanda debole e attenta al risparmio per effetto della crisi economica, i prezzi medi al consumo dei prodotti ittici freschi si confermano per lo più in calo.

Gli scambi

Nel 2013, il deficit della bilancia commerciale ittica dell'UE, pari a circa 15,22 miliardi di euro, ha segnato, rispetto al 2012, una crescita del 4,5% a causa dell'aumento del 3,7% del valore delle importazioni (l'incremento delle esportazioni è stato di appena lo 0,7%). Leggermente più contenuto è stato il peggioramento dell'interscambio in volume (+3,8%) imputabile al decremento del 6,0% delle esportazioni (l'import ha segnato un aumento dello 0,4%); il saldo negativo in volume nel 2013 è stato pari a oltre 3,34 milioni di tonnellate.

Nel dettaglio, nell'anno in esame hanno registrato una netta crescita i flussi monetari in uscita verso la Norvegia e l'Ecuador (rispettivamente, +15,6% e +13,0%); da segnalare, all'opposto, il calo del-



le importazioni in valore dalla Cina (-7,6% sul 2012), il secondo mercato di approvvigionamento di prodotti ittici dell'UE. Dal lato delle esportazioni, i principali mercati di sbocco dei prodotti ittici dell'UE, ossia Stati Uniti e Svizzera, hanno mostrato aumenti percentualmente significativi (rispettivamente, +13,8% e +9,1%),

Il calo delle esportazioni in volume verso i paesi extra UE è riconducibile in particolare alle performance negative di Spagna (-10,5%) e Irlanda (-20,2%), ai primi posti per quantità esportate. Fra i principali paesi esportatori verso il mercato extra UE emerge positivamente la Danimarca, che nel 2013 ha registrato un incremento del 16,4% delle quantità di prodotti ittici inviate oltre le frontiere dell'Unione Europea.

Sul fronte dell'import dai Paesi Terzi, si segnala il calo degli acquisti di Germania (-7,2%) e Regno Unito (-2,8%). Danimarca e Svezia, entrambe con quantità esportate in crescita rispetto al 2012 (+9,7% e +5,4%), si collocano ai primi due posti fra i fornitori degli altri Paesi Membri dell'UE. La Spagna si conferma il principale paese dell'UE importatore dai mercati extra UE, mentre Francia e Italia confermano la loro propensione ad approvvigionarsi all'interno del mercato UE. Da segnalare, riguardo agli altri paesi, il calo degli acquisti intra UE dei Paesi Bassi (-16,2%).

Guardando all'andamento dei gruppi di prodotti, si registra, rispetto al 2012, la netta flessione in volume delle esportazioni di pesci vivi, freschi o refrigerati e congelati (stabile l'export in valore). Da segnalare, inoltre, l'aumento dei flussi monetari in entrata per le esportazioni di conserve di pesci, molluschi e crostacei e di pesci secchi, salati e affumicati.

Cresce nell'anno, invece, l'import in valore di pesci vivi, freschi o refrigerati e congelati, a fronte di una sostanziale stabilità delle importazioni in volume. Aumenti in quantità e in valore si rilevano per gli acquisti oltre i confini dell'UE di preparazioni e conserve di pesci, molluschi e crostacei.

L'offerta dell'industria ittica nel 2014

Nel mese di marzo, in occasione dell'indagine congiunturale relativa al primo trimestre dell'anno, le imprese del Panel Ismea delle imprese del-



l'industria alimentare sono state invitate a rispondere ad alcune domande di approfondimento finalizzate a cogliere l'evoluzione dell'offerta dell'industria agroalimentare nel corso del 2014. In particolare, alle aziende è stato chiesto se nel corso dell'anno prevedono di apportare delle variazioni al piano di produzione e alla manodopera occupata e se, inoltre, pensano di realizzare investimenti per innovazioni di prodotto e di processo.

Rispetto all'indagine condotta nel primo trimestre del 2013, i risultati attuali evidenziano una maggiore criticità per quanto concerne le prospettive circa i piani di produzione: l'84% delle imprese dell'industria ittica ha infatti dichiarato che non apporterà cambiamenti e, inoltre, quasi il 77% di queste imprese manterrà stabile la manodopera.

Allo stesso tempo, rispetto alla precedente indagine appare però più bassa la quota di imprese che

ha affermato di voler ridimensionare il piano di produzione (6% contro il 22,5% del 2013), con una riduzione della manodopera per quasi il 4% di esse. Altrettanto marginale è la quota di imprese propense a espandere il piano di produzione (9,6%), con una previsione però di diminuzione della manodopera (5%). Riguardo all'intenzione di procedere a investimenti per innovazioni, emerge una lieve prevalenza delle aziende che sono propense a innovare i processi (il 42,5% delle aziende dell'industria ittica, contro un 41,3% intenzionato a

investire per innovare i prodotti) rispetto a quote del 12-13% di aziende che nel 2013 manifestavano una predisposizione a innovare sia i prodotti sia i processi. Le risposte appaiono in linea con quanto dichiarato dall'insieme delle aziende dell'industria alimentare, anch'esse apparse più propense all'innovazione di processo (circa il 34%).

Tabella 1:

Principali Paesi UE importatori di prodotti ittici (1) da Paesi Extra UE (000 t.)

Paese	2012	2013	Var. %
Spagna	962	959	-0,2
Svezia	594	603	1,5
Regno Unito	511	496	-2,8
Danimarca	452	472	4,5
Germania	477	443	-7,2
Paesi Bassi	411	427	4
Altri Paesi	1514	1541	1,8
Importo extra UE	4920	4941	0,4

(1) pesci, molluschi e crostacei e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni.
Fonte: elaborazione Ismea su dati Eurostat

Tabella 2:

Principali Paesi UE importatori di prodotti ittici (1) da Paesi Intra UE (000 t.)

Paese	2012	2013	Var. %
Francia	624	617	-1,1
Italia	504	505	0,3
Germania	467	471	1
Spagna	447	452	1,1
Paesi Bassi	483	405	-16,2
Portogallo	306	324	5,8
Altri Paesi	1477	1542	4,4
Import intra UE	4307	4316	0,2

(1) pesci, molluschi e crostacei e altri invertebrati acquatici e loro preparazioni.
Fonte: elaborazione Ismea su dati Eurostat

DAZI SULLE IMPORTAZIONI DI TROTA IRIDEA DALLA TURCHIA

Provvedimento dell'Europa a difesa delle produzioni comunitarie

La Commissione europea (CE) ha imposto dazi definitivi sulle importazioni trota iridea dalla Turchia.

Di Bruxelles ritiene che le sovvenzioni concesse dal governo turco per le aziende di pesce generano competitività sleale, danneggiando gli agricoltori dell'UE.

Per più di sei anni, l'esecutivo Ue ha effettuato un'inchiesta sulle accuse formulate dagli allevatori ittici di Danimarca, Francia, Italia, Polonia e Regno Unito contro le pratiche "irregolari" commesse dai produttori turchi. Le prime denunce presentate dai produttori europei sui sussidi turchi risalgono al 2008.

Il provvedimento assunto dalla Commissione europea è stato pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (UE) ed è entrato in vigore il 28 febbraio.

Alla fine del 2014, l'UE aveva assunto una decisione transitorio, della durata di quattro mesi ma avendo verificato il permanere dell'aiuto ai pro-



duttori di trote da parte delle autorità turche, la decisione è stata confermata divenendo definitiva.

L'importo delle tariffe varia secondo la società turca interessata: per determinarle loro, Bruxelles ha confrontato i "margini danno" e "margini di sovvenzione" tenendo conto delle società che hanno collaborato e quelle che non hanno collaborato nel corso dell'inchiesta.

Le esportazioni sono di vitale importanza per la produzione ittica europea che in questi anni è stata gravemente danneggiata dalle sovvenzioni ai produttori da parte della Turchia, ed hanno portato ad un quadro completamente alterato per la competitività sui mercati.





S. GIUSEPPE: MOSTRA DELL'AGRICOLTURA

ASTRO ed gli allevatori ittici trentini non potevano mancare alla festa del mondo agricolo che produce nella nostra provincia a livelli di eccellenza e che sarà presente in modo significativo all'EXPO 2015

Nei giorni 21 e 22 marzo ritorna il tradizionale appuntamento con la Mostra dell'Agricoltura di primavera giunta ormai alla edizione numero 69. Negli spazi di TRENTO FIERE in via Bomporto troveranno posto le aziende direttamente legate all'agricoltura ed alle istituzioni relative.

Sono presenti 150 espositori che metteranno in mostra prodotti d'artigianato, macchinari e attrezzi per l'agricoltura e l'allevamento, stand gastronomici, convegni a tema e, l'immane, polo zootecnico.

La Mostra occupa una superficie di circa 10 mila metri quadrati, con padiglioni interni e piazzali esterni.

Un appuntamento che richiama moltissimi visitatori non solo dalla città e dalle vallate trentine ma anche dalle vicine provincie. Sono lontane le

edizioni del primo dopoguerra quando l'incontro con il mondo agricolo avveniva nei locali e negli spazi delle Aziende Agrarie in via Rosmini. In quelle prime edizioni del dopoguerra l'attenzione si concentrava sulle prime macchine agricole che si stavano presentando sul mercato mentre in grandi cesti si potevano vedere i bozzoli dei bachi da seta: mentre un capitolo si apriva, un altro si chiudeva. Ben altro il mondo agricolo e agroalimentare trentino sono in grado di portare sul mercato e le trote ASTRO con i salmerini e il carpione essendo riusciti a costruire specie negli ultimi venti anni una realtà consolidata, significativa e che porta l'immagine del Trentino fuori dai nostri confini.

Nella giornata di domenica la scenografia si allargherà alla città, con i colori dei fiori e delle piante che copriranno la intera piazza Duomo mentre il centro storico sarà invaso dalle bancarelle con la più varia mercanzia.

La manifestazione è ormai entrata nella storia della città di Trento e del territorio alpino ed è l'incontro di primavera per eccellenza. Si tratta di un evento radicato e atteso da cittadini, agricoltori e allevatori. Una vera e propria festa di primavera dei trentini.





**ASTRO Vi augura
Buona Pasqua**

Notizie dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige

A cura di Silvia Ceschini (Uff. stampa)



ANDREA SEGRÈ nuovo presidente FEM

Venerdì 6 marzo l'insediamento ufficiale in occasione del consiglio di amministrazione.

Tre giorni di full immersion per cominciare a conoscere la realtà della Fondazione Edmund Mach. Il neo presidente Andrea Segrè ha chiuso la sua prima settimana "trentina" presiedendo il Consiglio di amministrazione nella sala Specchi dell'ex monastero di San Michele all'Adige e approvando due importanti provvedimenti nell'ambito della ricerca e della consulenza tecnica. Nel discorso di insediamento davanti ai consiglieri ha riba-

dito il suo impegno per "aggiungere valore a un gioiello già prezioso".

"Oggi abbiamo approvato due provvedimenti riguardanti la ricerca avanzata e la consulenza tecnica, un segnale importante che queste due anime possono e devono convivere. Inoltre abbiamo discusso un progetto forte per valorizzare la nostra presenza ad EXPO. Metto a disposizione la mia esperienza e i miei collegamenti in un disegno che dovrà essere condiviso e che, per riprendere le parole di Ugo Rossi, dovrà cogliere una sfida importante: coniugare l'eccellenza della ricerca con le importanti esigenze di sviluppo dell'agricoltura trentina". È questa la sintesi del breve discorso pronunciato da Andrea Segrè durante il Consiglio di amministrazione della Fondazione.

La prima visita a S.Michele è stata particolarmente intensa e questi tre giorni sono stati ricchi di impegni. Mercoledì il nuovo presidente ha incontrato i dirigenti del Centro Istruzione e Formazione, del Centro Ricerca e Innovazione e del Centro Trasferimento Tecnologico, mentre giovedì ha partecipato al convegno AGER melo, coordinato dalla Fondazio-



Il prof. Andrea Segrè, neo presidente della Fondazione E. Mach.

ne. "Nell'anno di EXPO le occasioni per promuovere il modello dell'agricoltura trentina e valorizzare il territorio in un'ottica sostenibile saranno numerose e il mio impegno andrà tutto in questa direzione", sono state le parole pronunciate giovedì davanti alla platea di ricercatori e studiosi della Cantina Rotari di Mezzocorona e ribadite oggi in Consiglio.

"Il ruolo di FEM, con le sue quattro funzionalità riunite sotto lo stesso tetto, è unico in Italia e forse anche nel mondo. La sfida che voglio intraprendere è quella di mantenere alto il valore di questa realtà, dando sempre più risposte concrete a chi lavora sul campo. Non ha senso avere un centro di eccellenza di questo livello se poi non sa dare le giuste risposte al contadino che lavora la terra", ha ribadito durante il Consiglio di amministrazione, assicurando una presenza settimanale a S. Michele. "Mi vedrete spesso in Trentino; non interpreterò questo ruolo come una carica onoraria, non ho né i titoli né l'età per farlo. Mi sono riproposto di stare qui almeno due giorni a settimana; ovviamente dovrò sistemare l'agenda, ma è chiaro che non si può fare un nuovo piano strategico stando a Bologna".

Venerdì pomeriggio Segrè ha cominciato la visi-



La prima seduta del consiglio di amministrazione.

ta delle strutture. "Ho qualche idea per il prosieguo di FEM, sono desideroso di coinvolgere il Consiglio di amministrazione e la Giunta per un futuro partecipato". Entro il prossimo mese Segrè ha messo in calendario una riunione plenaria con tutti gli ottocento dipendenti della Fondazione, per presentarsi ufficialmente e raccogliere spunti utili per il suo mandato.

La biografia del nuovo presidente

Andrea Segrè è professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, dove è attualmente direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari. È fondatore e presidente di Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna divenuto eccellenza nazionale ed europea per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari. Dal 2010 promuove la campagna europea di sensibilizzazione Un anno contro lo spreco, per la quale ha ideato la Dichiarazione contro lo spreco alimentare.

Nel 2013 ha costituito con SWG Waste Watcher, il primo Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari domestici. Ha promosso la Carta per gli enti territoriali a Spreco Zero, cui aderiscono centinaia di sindaci delle metropoli e delle città italiane, costituitisi in associazione Sprecozero.net. Dall'ottobre 2013 è coordinatore del Piano Nazionale per la prevenzione degli sprechi alimentari – PINPAS istituito dal Ministro dell'Ambiente. Nel luglio 2014 il Ministro dell'Ambiente l'ha nominato presidente del Comitato tecnico-scientifico del Piano Nazionale per la Prevenzione dei Rifiuti. Da luglio 2012 è presidente del Centro Agroalimentare di Bologna (CAAB), dove ha ideato e promosso assieme al Comune di Bologna il Parco tematico Agro-alimentare F.I.CO (Fabbrica Italiana Contadina) EatalyWorld-Bologna. È presidente del comitato scientifico del Fondo Parchi Agroalimentari italiani che porterà alla costituzione di F.I.CO-EatalyWorld Bologna.



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)*

Trota al cartoccio

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote
- uno scalogno
- finocchio selvatico
- un limone
- un cucchiaino di vermut secco
- un mestolo di fumetto di pesce
- olio extravergine di oliva
- sale, pepe

Esecuzione

Eviscerate, lavate e asciugate le trote. Salatele e pepatele all'interno e infilate nel ventre di ciascuna un rametto di finocchio.

Adagiate ogni trota su un foglio di alluminio di circa 30 centimetri di lato, cospargetela con scalogno tritato e bagnatela con il vermut, il fumetto e l'olio.

Chiudete i fogli a forma di cartoccio, disponeteli in una pirofila e cuocete per una decina di minuti in forno ben caldo a 200 gradi C.

Servite le trote guarnendole con fette di limone.





Filetto «Delicato» ai carciofi

Ingredienti per 6 persone

- 6 filetti "Delicato" cotti al vapore;
- 8 cuori di carciofo freschi;
- gr. 40 olio d'oliva;
- 3 spicchi d'aglio;
- gr. 50 cipolla;
- gr. 20 burro;
- gr. 20 pane grattugiato;
- gr. 20 prezzemolo;
- 1 dl. di brodo vegetale;
- sale e pepe q. b.

Esecuzione

Posare i filetti in una pirofila imburrata.

Pulire le cipolle e l'aglio e tritarli finemente; soffriggere in olio d'oliva, aggiungervi i carciofi tagliati a fettine, salare e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti tenendoli bagnati con il brodo vegetale.

Versare poi il tutto sopra i filetti, aggiungervi il prezzemolo tritato finemente ed il pane grattugiato.

Passare in forno a 160 gradi circa, per una decina di minuti.

Vino consigliato: Pinot grigio Trentino



Optiline Premium

PIÙ PESCE

con meno mangime



Alimentiamo la tua passione per il pesce

SKRETTING
a Nutreco company