



LA TROTA TRENTINA

N° 2 - 2015

E IL SALMERINO ALPINO



IL TUO “PASSAPORTO VACANZE”?

Te lo regaliamo noi!



Se stai per organizzare un viaggio, le Casse Rurali Trentine ti offrono un utile strumento per pianificare al meglio le tue vacanze. Consigli, informazioni, suggerimenti: con il “Passaporto Vacanze” parti in totale serenità e a cuor leggero!

 **Casse Rurali
Trentine**



LA TROTA TRENTINA E IL SALMERINO ALPINO

N. 2 - 2015

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

Direttore responsabile:
Diego Collier

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

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

Coordinamento editoriale:
Alessandro Ciola
Massimo Manfrini

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

Consorzio di garanzia IGP: trote e salmerini del Trentino	4
ASTRO Associazione	6
ASTRO Cooperativa	10
Promozione prodotti DOP e IGP in Italia	12
EXPO 2015: aziende trentine in mostra	13
Dalla trota trentina un olio Omega 3	14
Expo Riva Hotel Caccia, Pesca, Ambiente 2015	16
TuttoFood 2015	17
Notizie dall'Istituto Agrario di S. Michele a/A	18
Cucina	20

CONSORZIO DI GARANZIA IGP: TROTE E SALMERINI DEL TRENTINO

Costituito lo scorso 22 maggio in occasione di una assemblea straordinaria di ASTRO Associazione appositamente convocata

Dopo un percorso lungo e non facile che ha dovuto navigare fra ente locale, Provincia di Trento, ministero delle risorse agricole e comunità europea, ormai il riconoscimento della IGP, Indicazione Geografica Protetta, Trote e Salmerini del Trentino sta per essere completato. E' questo il risultato del forte impegno che gli allevatori ittici trentini e il loro organismo di rappresentanza hanno profuso in questi anni per qualificare sempre più il prodotto e poterne porre in evidenza le caratteristiche di naturalità e salubrità che sono apprezzati dal consumatore. Nel corso del prossimo autunno è prevista la pubblicazione del decreto di approvazione sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea e raggiunto questo obiettivo, diciamo burocratico, è necessario renderlo funzionale,

valorizzarlo e soprattutto proteggerlo dalla concorrenza.

Per raggiungere questi obiettivi è stata assunta la decisione di costituire il consorzio di tutela o, più precisamente, attribuire alla Associazione ASTRO i relativi compiti e funzioni.

A tal fine si è provveduto alla modifica dello statuto con l'inserimento dei nuovi compiti in occasione di una assemblea straordinaria, allo scopo convocata, che si è tenuta venerdì 15 maggio presso la sede di Confagricoltura del Trentino con la presenza del notaio dottor Giovanni Reina e la assistenza della dott.ssa Marta Bettega.

Dovendosi adeguare la composizione degli organi di gestione alle nuove funzioni, è stata anticipata la nomina del consiglio e dei sindaci. Presidente è stata nominata Barbara Pellegri affiancata come vice da Marcello Bolza e dai consiglieri Andrea Armanini, Dino Cantonati, Silvia Cappello, Giorgio Foglio e Marco Leonardi. Del collegio sindacale fanno parte il dottor Claudio Toller in qualità di Presidente e dal dottor Massimo Frizzi e Leonardo Nardelli come sindaci effettivi.

Il notaio ha provveduto ad illustrare e motivare le modifiche che



Diego Collier illustra i contenuti delle modifiche. Al tavolo Paolo Cappello con il notaio dr. Reina e la dr.ssa Bettega.

si proponeva di introdurre per consentire al Consorzio di svolgere le funzioni di tutela e garanzia delle Indicazioni Geografiche Protette. Al termine dell'intervento del notaio, la modifica viene messa ai voti ed approvata all'unanimità dei presenti che rappresentano la totalità dei soci di ASTRO.

Chiusa la assemblea straordinaria, si è tenuta quella annuale ordinaria per la approvazione del bilancio. Il direttore Diego Collier, su invito del presidente, ha dato lettura della relazione che riportiamo separatamente. Alla assemblea ordinaria hanno preso parte in qualità di ospiti il dottor Gianantonio Tonelli, direttore dell'ufficio tecnico e per l'agricoltura di montagna della provincia di Trento che ha seguito l'iter ed i contatti con il ministero e il dottor Lunelli ricercatore e responsabile dell'Unità Acquacoltura e Idrobiologia della Fondazione E.Mach e direttore tecnico scientifico del Consorzio Trentino di Piscicoltura. Il dott. Lunelli è intervenuto relazionando in merito all'inizio dell'attività del nuovo consorzio per l'allevamento del car-

IL NUOVO CONSIGLIO di ASTRO Associazione

Presidente
Barbara Pellegrì

Vice presidente
Marcello Bolza

Consiglieri:
Andrea Armanini
Dino Cantonati
Silvia Cappello
Giorgio Foglio
Marco Leonardi

COLLEGIO SINDACALE

Presidente
Claudio Toller

Sindaci effettivi
Massimo Frizzi
Leonardo Nardelli



Un angolo della sala.

pione ed il proseguimento dell'attività di ricerca in merito al progetto miglioiletto e alla riproduzione del pesce persico.

Ha inoltre portato a conoscenza degli associati le prime sperimentazioni relative all'uso dello storditore nelle fasi di carico delle trote e salmerini.

A fine assemblea e nella parte conviviale è intervenuto l'Assessore Michel Dallapiccola tramite un intervento in cui ha assicurato il massimo sostegno e la massima disponibilità nel supportare il settore prestando particolare attenzione alle sue problematiche e soprattutto agli importanti progetti di sviluppo che il consorzio e la cooperativa hanno in cantiere per i prossimi anni.



ASTRO ASSOCIAZIONE

La relazione del presidente uscente, Paolo Cappello

L'assemblea odierna della nostra Associazione riveste un significato ed un carattere di particolare importanza: nel pomeriggio in occasione dell'assemblea straordinaria alla presenza del notaio, si è provveduto alla modifica dello statuto per inserire, fra i compiti statutari, quello di "consorzio di tutela della trota e del salmerino del Trentino".

Dopo un iter complesso, e che ha visto l'Associazione impegnata per diversi anni con gli uffici provinciali, statali ed europei per impostare la pratica e seguirla fino al suo risultato favorevole, oggi siamo arrivati ad un primo importante traguardo quello della costituzione del Consorzio di Tutela. Nei prossimi giorni è prevista inoltre la pubblicazione sulla G.U. della Comunità Europea della concessione della IGP alle trote ed al salmerino del Trentino. Dopo questo adempimento il provvedimento diventerà operativo presumibilmente con il prossimo settembre.

Nel frattempo l'Associazione si sta attrezzando per assicurare il rispetto del disciplinare, la promozione e la tutela delle IGP della trota e del salmerino del quale il consorzio rappresenta il momento più importante.

Un ruolo ed un impegno ulteriore che gli allevatori si assumono per continuare ad assicurare un prodotto dalle caratteristiche sicuramente naturali che fanno della trota e del salmerino trentino un legame sempre più stretto e legato al territorio.

Il comparto ittico trentino ha ottenuto nel corso del 2014 dei risultati importanti per lo sviluppo del settore nonostante si stia attraversando un momento estremamente difficile dell'economia nazionale ed internazionale.

Operano sul territorio 50 imprese ittiche con 70 impianti che sviluppano una produzione lorda vendibile di oltre 27 milioni di euro nei vari comparti produttivi con un numero di addetti occupati di circa 450.



*Paolo Cappello, presidente
ASTRO Associazione.*

Anche nel 2013 nel comparto delle trote da carne abbiamo consolidato e migliorato i rapporti commerciali con le aziende che già da diversi anni vengono servite dalla nostra Cooperativa e inoltre ne abbiamo avviati di nuovi dedicando particolare attenzione al lancio e al sostegno dei nuovi prodotti.

Per il 2015 a fronte di una situazione economica che rimane ancora incerta, contiamo di mantenere o incrementare il fatturato attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e di alcuni contatti con dei grossisti che hanno iniziato ad interessare il mercato della Lombardia, Piemonte e Svizzera, e alcune catene della Grande Distribuzione.

L'associazione ha chiuso il proprio esercizio contabile 2014 con un

volume d'affari 7.280.414 di euro mentre la cooperativa con 7.714.622 per un totale delle due realtà associative che operano al servizio del settore ittico di 14.995.036 di euro.

Questo risultato è importante visto il momento di crisi e di stagnazione dei consumi che si sta verificando da alcuni anni nel nostro paese.

L'azienda si è mantenuta al secondo posto fra le industrie trasformatrici di trote a livello nazionale rappresentando il 9% del prodotto lavorato e commercializzato sul territorio italiano e il 12% se consideriamo il solo Nord Italia.

L'ampliamento, anche se pur leggero, delle quote di mercato per il 2014 dimostra come i concetti di qualità e territorialità trasmessi attraverso le nostre azioni promozionali vengono recepite dai clienti finali e che l'obiettivo di far conoscere i nostri prodotti ad un sempre maggior numero di consumatori si sta piano piano raggiungendo.

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

Considerato l'importante correlazione esistente fra alimentazione e caratteristiche organolettiche della carne, è proseguito l'impegno e l'attenzione per il mangime a formula ASTRO specifico per i nostri allevamenti alla ricerca di continui ed ulteriori miglioramenti anche attraverso dei controlli analitici sul prodotto sempre più frequenti e sofisticati.

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

Nel corso del 2014 sono stati acquistati dai soci 57.328 quintali di mangime dalle diverse ditte con un incremento rispetto all'anno precedente del 26,50%.

Per quanto riguarda i prezzi di acquisto si è riscontrata una stabilizzazione durante tutto il 2014 mentre purtroppo ad inizio 2015 si è dovuto registrare un incremento dei prezzi di circa il 4%.

L'azienda è certificata VISION 2000 e inoltre detiene la certificazione "Friend of the Sea" (Amico del mare) di sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti che valorizza ulteriormente il legame con l'ambiente e che sempre di più sta incontrando l'interesse del consumatore. Nel corso del 2015 verranno fatte su alcuni

allevamenti le verifiche ispettive per il rinnovo della certificazione.

Nell'ambito della politica commerciale ASTRO continua a porre la massima attenzione alla qualità del prodotto fortemente legata al territorio Trentino, sia in termini ambientali, attraverso politiche di minimo impatto, sia in termini di genuinità, salubrità e origine del prodotto, permettendo all'azienda di espandersi mantenendo inalterate le caratteristiche che sin dall'inizio hanno contraddistinto la qualità superiore di ASTRO, cercando di raggiungere, nel continuo miglioramento, l'eccellenza dei prodotti. Astro si pone come ulteriore obiettivo la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti che soddisfino a 360° le esigenze del cliente in tutte le fasce di età. Accanto a questo dobbiamo continuare a perseguire un servizio qualificato dalla trasformazione del prodotto alla destinazione finale.

Inoltre, attraverso un proprio protocollo di autodisciplina sono state scritte le regole alle quali il produttore deve attenersi per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. Tutto questo identificato con il marchio aziendale ASTRO e TREN-TINO. Inoltre in questo ultimo anno abbiamo puntato per alcuni prodotti di alta gamma sul miglioramento del packaging anche in considerazione dell'ottenimento della IGP "TROTE E SALMERINO DEL TREN-TINO".

A tal proposito nel febbraio 2015 è stata convocata la pubblica audizione per la modifica dell'articolo relativo all'alimentazione del disciplinare delle Trote e del Salmerino del Trentino, inviati la scorsa estate al Ministero dell'Agricoltura di Roma affinché si proceda alla relativa approvazione. L'audizione, presenti due funzionari del Ministero,

che si è tenuta presso la sala gialla della Fondazione Mach ha permesso di verificare l'interesse con il quale l'argomento viene seguito a livello della provincia di Trento potendo rappresentare un ulteriore tassello nell'immagine positiva che viene mostrata al consumatore.

I disciplinari sono stati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale per 30 giorni per eventuali osservazioni dal 4 marzo al 4 aprile. Nei giorni successivi il provvedimento è stato trasmesso alla Comunità per la pubblicazione sulla propria Gazzetta dopo di che il provvedimento diventerà operativo e si potrà dare avvio all'iter di certificazione degli impianti e del centro di lavorazione.

A fine 2014 si è conclusa la prima fase del progetto di ricerca in collaborazione con la facoltà di Ingegneria dell'Università di Trento per la messa a punto di un processo che consenta il recupero degli Omega 3 dai sottoprodotti della lavorazione della trota mediante alcune tecniche innovative di estrazione. I risultati ottenuti sono stati soddisfacenti. Nel corso del 2014 è stata presentata da parte di Astro in collaborazione con l'Università di Trento, alla Fondazione CARITRO una ulteriore ricerca che ha come obiettivo lo studio approfondito di tutte le fasi del processo produttivo per massimizzare anche attraverso l'efficientamento delle attrezzature l'estrazione degli OMEGA 3. Per quanto riguarda la collocazione del prodotto sul mercato, abbiamo avuto alcuni incontri con due importanti aziende farmaceutiche che hanno dimostrato un forte interesse all'acquisto dell'olio per la produzione di prodotti parafarmaceutici a base di OMEGA 3.

La realizzazione di questo progetto contribuirà sicuramente a migliorare l'immagine di ASTRO sul mercato ma contemporaneamente rafforzerà l'immagine della Provincia di Trento che ha sostenuto finanziariamente il progetto.

A seguito della ricerca finalizzata all'individuazione di un metodo di uccisione funzionale al benessere e alla qualità della trota attraverso lo stordimento conclusasi verso la fine del 2013 è stato acquistato uno storditore consegnato in comodato gratuito alla sezione di itticoltura della Fondazione Edmund Mach per ulteriori prove in campo che hanno dato dei risultati interessanti.

A seguito di questo nei prossimi mesi verranno effettuate ulteriori prove presso gli associati con con-

seguente controllo nel centro di lavorazione per verificarne le rese e lo stato di consistenza del prodotto.

In data 26/03/2014, fra la Fondazione Mach ed ASTRO, è stato costituito il Consorzio Trentino di Piscicoltura che ha iniziato la propria attività il 1^a settembre presso la piscicoltura Valsugana in località Ospedaletto di proprietà della Sig.ra Roat Ornella in Dellai. Il Consorzio si occuperà della riproduzione del carpione del Garda oltre a proseguire nell'implementazione del progetto MIGLIOR FILETTO e dello studio sull'allevamento del pesce persico.

Un breve cenno per la Trentino Fresco s.r.l. che nel campo della distribuzione sta assicurando alle varie aziende a cui presta il servizio un'ottima e puntuale distribuzione dei prodotti freschi.

Nel corso del 2014 e precisamente in data 25/06/2014 è stata costituita la nuova società Stef Trento S.r.l. a partecipazione per il 49% di Trentino Fresco s.r.l. e il 51% di Stef Italia S.p.a.

Per quanto riguarda la politica commerciale ASTRO ha proseguito nella sua impostazione ritenendo che la qualità dei propri prodotti fosse alla base del successo aziendale; fondamentali in particolare: la scelta di puntare sull'alta qualità di un prodotto come la trota trentina, derivante da un ambiente montano adatto al suo allevamento in acque correnti fresche e ben ossigenate.

Un servizio qualificato dalla trasformazione del prodotto alla destinazione finale.

Anche durante il 2014 è stato predisposto e seguito con molta attenzione il piano promo-pubblicitario dedicando quest'anno partico-

lare interesse alle fiere di settore come Tuttofood che ci potranno consentire di proporci su una più vasta clientela sia nella grande e media distribuzione che nella ristorazione.

Particolarmente importante per la sua immagine a livello nazionale la presenza di Astro all'EXPO 2015 prevista dal 2 all' 8 ottobre 2015 presso la Piazzetta Trentino. Altrettanto importante questa partecipazione nel panorama produttivo della nostra provincia in quanto avviene a fianco delle principali aziende provinciali e rappresenta la conferma che la produzione ittica trentina ha assunto una notevole importanza nell'economia della nostra Provincia.

Per quanto riguarda la lotta passiva contro gli eventi atmosferici e le malattie durante il 2014 abbiamo programmato con il CONSORZIO DI DIFESA delle visite nelle trotilture per cercare di assicurare il maggior numero di impianti in modo tale che aumentino i premi pagati e di conseguenza le capacità di liquidazione con una riduzione delle tariffe assicurative.

Anche nel 2014 è proseguito l'accordo con la Federazione Pescatori Trentini per i prodotti da semina. A fronte di tale accordo le 24 associazioni aderenti alla Federazione Pescatori Trentini acquisteranno i prodotti da semina certificati ai prezzi concordati con la nostra associazione. Tale accordo con il relativo listino prezzi è stato inviato a tutti gli allevatori che operano in questo campo. Per dare risalto a questa collaborazione si è deciso di presentarci alla fiera di Riva Expo Caccia Pesca e Ambiente in maniera congiunta e questo ha dato un ottimo risultato a livello di immagine.

Sotto il profilo sanitario, è proseguita l'azione prevista dall'articolo 10 della direttiva CE 88/2006, in merito ai programmi di sorveglianza zoonosanitaria basati sulla valutazione del rischio e al fine del miglioramento qualitativo e di sostenibilità ambientale delle produzioni ittiche. A tal fine abbiamo sottoscritto un accordo con il Veterinario Dott. Paolo Bronzati che fornirà assistenza tecnica presso gli associati.

ASTRO sta seguendo con attenzione la problematica relativa agli aironi e cormorani in quanto non sono più specie di passaggio sui nostri bacini idrici ma sono ormai specie divenute stanziali, soprattutto in alcune zone, il cui numero è in costante aumento, ed è diventato un problema rilevante per l'attività di allevamento oltre che per la fauna ittica, che ri-

schiano di comportare seri danni alle trotilture visto l'elevato numero di pesci di cui si cibano quotidianamente. Purtroppo stanno difendendo uccelli ittiofagi non autoctoni a discapito della fauna ittica autoctona. Al riguardo ci stiamo impegnando al fine di collaborare con la Provincia Autonoma di Trento per un importante contributo alle coperture degli allevamenti unitamente ad una azione politica di informazione e pressione affinché le istituzioni locali apportino modifiche alle norme in materia di tutela e protezione dei volatili in particolare della "direttiva uccelli".

ASTRO continua a seguire con forte attenzione l'evolversi del Regolamento Comunitario F.E.A.M.P. per il settennio 2014-2020, ormai ristrettosi al 2016-2020. L'Assessore all'Agricoltura Michele Dalla Piccola ha recentemente incontrato i vertici del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che gli hanno assicurato una particolare attenzione al settore ittico trentino con una richiesta di stanziamento di fondi importante di circa 5 milioni di euro che contribuirebbero a sviluppare ulteriormente il settore e far decollare alcuni progetti, precedentemente descritti, che potrebbero rivelarsi strategici per l'economia delle nostre aziende.

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

ASTRO COOPERATIVA

La relazione del presidente Marco Leonardi

Lo scorso 26 marzo presso la sede di Lavis, si è tenuta la assemblea annuale per l'approvazione del bilancio della cooperativa. Il documento è stato presentato dal presidente Marco Leonardi per essere posto al termine dei lavori alla approvazione dei soci. Soddisfazione è stata espressa per i risultati economici e di immagine conseguiti, frutto del continuo impegno da parte di tutto il personale. Sicuramente la capacità di affrontare il mercato con sempre nuove presentazioni del prodotto costituiscono il miglior biglietto da visita nei confronti dei potenziali clienti.

Il corrente anno 2015 rappresenta inoltre per ASTRO la consacrazione della sua valenza di ambasciatore della produzione di qualità del Trentino: è stato infatti inserito dalla Provincia nel numero dei più significativi produttori presenti a EXPO 2015 in occasione della quale ad ASTRO è riservata una settimana dedicata nel padiglione del Trentino.

Questi aspetti sono stati ricordati dal presidente nella sua relazione che citiamo in sintesi data la sua articolazione e specificità nei punti più significativi.

Particolare significato viene attribuito al protocollo di autodisciplina che riporta le regole alle quali il produttore deve attenersi per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. Tutto questo identificato con il marchio aziendale ASTRO e TRENINO. Inoltre in questo ultimo anno si è puntato per alcuni prodotti di alta gamma sul miglioramento del packaging anche in considerazione dell'ottenimento della IGP "TROTE E SALMERINO DEL TRENINO". A Tal



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

proposito nel febbraio 2015 è stata convocata la pubblica audizione per la modifica dell'articolo relativo all'alimentazione del disciplinare delle Trote e del Salmerino del Trentino, inviati la scorsa estate al Ministero dell'Agricoltura di Roma affinché si proceda alla relativa approvazione.

Nel 2014 la cooperativa ha raggiunto un fatturato di 7.450.000 euro con un incremento rispetto all'anno precedente del 0,25% e una quantità di trote ritirate agli associati di q.li 18.000.

Per quanto riguarda i chilogrammi venduti si è verificato, negli ultimi mesi del presente esercizio, un incremento del 1%, che, se pur leggero, fa ben sperare per il futuro dell'attività commerciale.

Questo risultato è importante visto il momento di crisi e di stagnazione dei consumi che si sta verificando da alcuni anni nel nostro paese. Di contro abbiamo dovuto verificare un decremento dei prodotti lavorati a prezzo elevato a favore di quelli a prezzo più contenuto che ha determinato una riduzione della marginalità complessiva aziendale.

Nei vari raggruppamenti i prodotti che si sono maggiormente distinti nella commercializzazione troviamo la BUTTERFLY con un aumento del 115%; l'HAMBURGER DI TROTA con un aumento del 25,30% determinato soprattutto dalla vendita dei MINIFISHBURGER. con un aumento del 126,59%. Per quanto riguarda i salmerini alpini nel 2014 hanno registrato un incremento del 122,41%, pur mantenendo la vendita del salmerino di fonte sui valori dell'esercizio precedente.

L'azienda nel 2014 si è mantenuta al secondo posto fra le industrie trasformatrici di trote a livello nazionale rappresentando circa 11% del prodotto lavorato e commercializzato sul territorio italiano.

Nell'ambito della politica commerciale, ASTRO continua a porre la massima attenzione alla qualità del prodotto fortemente legata al territorio trentino, sia in termini ambientali, attraverso politiche di minimo impatto, sia in termini di genuinità, salubrità e origine del prodotto, permettendo all'azienda di espandersi mantenendo inalterate le caratteristiche che sin dall'inizio hanno contraddistinto la qualità superiore di ASTRO, cercando di raggiungere, nel continuo miglioramento, l'eccellenza dei prodotti. Astro si pone come ulteriore obiettivo la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti che soddisfino a 360° le esigenze del cliente in tutte le fasce di età. Accanto a questo dobbiamo continuare a perseguire un servizio qualificato

dalla trasformazione del prodotto alla destinazione finale.

L'azienda è certificata VISION 2000 e inoltre detiene la certificazione "Friend of the Sea" (Amico del mare) di sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti che valorizza ulteriormente il legame con l'ambiente e che sempre di più sta incontrando l'interesse del consumatore.

Ha ricordato la collaborazione sempre più stretta e produttiva con l'unità di ittiologia della Fondazione Mach ed in particolare con il dottor Lunelli e i positivi risultati conseguito con la ricerca sugli OMEGA 3 svolta dall'Università di Trento grazie ad un finanziamento da parte della fondazione CARITRO. Chiusa la parte relativa alla verifica della percorribilità scientifica del progetto è stato posto in cantiere la parte relativa alla costruzione della macchina in grado di tradurre in prodotto quanto ottenuto sperimentalmente.



PROMOZIONE PRODOTTI DOP E IGP IN ITALIA

Illustrate dal Ministro Martina le azioni per la tutela e la promozione dei prodotti DOP e IGP sul fronte nazionale e internazionale.

Lo scorso 15 giugno si sono tenuti a EXPO gli Stati generali delle Indicazioni geografiche italiane, alla presenza del Ministro Maurizio Martina.

Per ASTRO erano presenti Massimo Manfrini, responsabile gestione qualità, e il direttore Diego Collier che ha espresso soddisfazione per l'impegno nella valorizzazione dei prodotti IG.

Nel corso dei lavori sono state presentate le azioni del Mipaaf per la tutela e la promozione dei prodotti DOP e IGP sul fronte nazionale e internazionale. 5 le azioni principali: rilancio dei consumi sul mercato italiano con un accordo siglato con la GDO durante l'evento, rafforzamento del contrasto alla contraffazione anche sul web, focus sulle indicazioni geografiche nel piano del Governo per il sostegno all'export Made in Italy, difesa del sistema delle denominazioni a livello internazionale e testo unico per le DOP per semplificare le norme a favore di imprese e consorzi di tutela. Il Ministro ha voluto ribadire la leadership italiana nel settore delle indicazioni geografiche con un modello di 'brand geografico' forte, perché i prodotti a

denominazione non hanno solo un grande valore economico, ma storico, culturale, identitario.

Impegno a combattere l'agropirateria su una frontiera decisiva come quella del web, che rappresenta un mercato in crescita anche per l'agroalimentare. L'Italia è il primo Paese al mondo a poter vantare un sistema di intervento a protezione dei prodotti a denominazione come quello che è stato sviluppato nell'ultimo anno. Grazie alle collaborazioni con eBay e Alibaba si riesce a combattere la concorrenza sleale di chi usurpa il prestigio delle IG italiane. Anche attraverso strumenti come questo viene salvaguardato il lavoro quotidiano di oltre 300 mila imprese che producono cibi e vini DOP e IGP per una produzione stimata più di 13,5 miliardi di euro e rappresenta uno dei segmenti più dinamici dell'export Made in Italy. Proprio per sostenere le esportazioni il Ministero lavora con i Consorzi per nuovi accordi con la distribuzione straniera, accompagnati da azioni forti di comunicazione di contrasto all'Italian sounding, anche attraverso la promozione del segno unico 'The Extraordinary Italian Taste', che ha debuttato con successo a Chicago in una delle fiere più importanti di contatto con la GDO statunitense.



Il Ministro Maurizio Martina (secondo da destra) al tavolo dei relatori.



Sul mercato interno l'accordo con la GDO darà una spinta al rilancio dei consumi dei prodotti a denominazione in uno dei mercati più importanti a livello nazionale.

Tra gli strumenti previsti dall'accordo ci sono:

- incremento degli spazi dedicati ai prodotti DOP/IGP nei punti vendita;
- utilizzo sugli scaffali di segnaletica dedicata alla campagna informativa sulle DOP/IGP;

- campagne informative promozionali svolte in coordinamento tra le aziende delle catene GDO o dalle singole aziende come ad esempio la "settimana delle DOP/IGP";

- esposizione e distribuzione presso i punti vendita di materiale informativo specifico dedicato ai prodotti a denominazione.

EXPO 2015: AZIENDE TARENTINE IN MOSTRA

Inaugurata la settimana di protagonismo del Trentino

Lo spazio espositivo del Trentino collocato presso Padiglione Italia sarà inaugurato venerdì 10 luglio ad ore 11.30 con l'inaugurazione della settimana di protagonismo del Trentino ad Expo Milano 2015. Per rendere maggiormente visibile l'evento, il 9 luglio a partire dalle ore 18.45 negli spazi di Palazzo Italia la Provincia autonoma di Trento assieme agli sponsor principali fra i quali ASTRO invitano i loro ospiti alla serata evento sul tema "Il Trentino è...".

Alla serata saranno presenti il governatore del Trentino, Ugo Rossi assieme all'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola.

L'iniziativa speciale, rivolta ad una selezionata platea di autorità e di qualificati esponenti del sistema imprenditoriale, scientifico, culturale e istituzionale nazionale e internazionale, si articolerà in due esclusivi momenti: dalle ore 18.45 alle 19.45 circa, avrà luogo presso l'Auditorium di Palazzo Italia la presentazione "Il Trentino è..." con la partecipazione di artisti e testimonial territoriali che racconteranno il "loro Trentino". Seguirà una cena presso il Ristorante di Palazzo Italia alla scoperta dei sapori e dei profumi della terra trentina preparata da due prestigiosi cuochi stellati.

La serata si propone di far conoscere e promuovere le peculiarità del Trentino e offrire un'occasione di conoscenza e di scambio per lo sviluppo di possibili collaborazioni economiche, istituzionali, scientifiche e culturali tra i principali attori del territorio e i selezionati ospiti nazionali e internazionali.



DALLA TROTA TRENTINA UN OLIO OMEGA 3

Avviato il progetto per la produzione di grassi omega 3 da residui di lavorazione delle trote trentine. Dalla collaborazione fra ASTRO e Università di Trento, con finanziamento della Fondazione Caritro

"Dai diamanti non nasce niente, dal letame nascono i fiori..." ci ricordava alla fine degli anni '60 Fabrizio De Andrè nella sua stupenda canzone "Via del Campo". In verità, nella mente del cantautore genovese e dei suoi ascoltatori di ogni età, questa affermazione sottintende una forte denuncia etico-sociale del perbenismo di ogni epoca che trascende di molto il suo significato letterale. Ma, se restiamo solo a quest'ultimo, essa ben rappresenta il manifesto del progetto di ricerca scientifica che la Fondazione CARITRO (che chiaramente ringraziamo) ci ha recentemente approvato. Partiamo da una semplice constatazione: la Natura è un operosissimo cantiere che da una parte costruisce case, ponti e palazzi ma contemporaneamente dall'altra ne demolisce altri ormai "fuori norma" per riottenere la materia prima (mattoni, cemento) e riavviare il ciclo. Per questo alla fine "letame e fiori" sono solo modi diversi con cui la Natura



Il prof. Graziano Guella.

disegna le proprie forme; è poi la chimica dei prodotti e dei processi naturali che lega indissolubilmente a doppia mandata i fiori con il loro alimento organico.

Fuor di metafora, cosa vogliamo fare? Ci proponiamo di mettere in condizione l'impresa trentina "Astro-Associazione Trotilcoltori Trentini" (ASTRO) di avviare una iniziativa imprenditoriale, completamente nuova rispetto alla attuale produzione di lavorati di trota ma ad essa strettamente connessa. L'idea muove dal fatto che dagli scarti di lavorazione delle trote trentine si può ottenere con buona resa un prodotto grezzo che contiene principalmente sostanze lipidiche grasse nella for-





ma di gliceril-derivati contenenti sia grassi “buoni” che “meno buoni”. Questi gliceril-derivati possono poi essere trasformati nei corrispondenti etil-derivati nei quali la percentuale di “grassi buoni” può essere più facilmente e vantaggiosamente aumentata, in particolare nei “due grassi buoni” a maggior valore aggiunto, ovvero EPA e DHA, che sono universalmente riconosciuti come i rappresentanti più preziosi della classe lipidica omega-3. Letteralmente, quindi, tornando alla metafora di De Andrè, dal “letame” (scarti di lavorazione organici) vogliamo ri-ottenere “i fiori” (EPA e DHA).

Chi siamo? Alla realizzazione del progetto contribuiranno le competenze complementari e l'azione sinergica di due unità di ricerca dell'Ateneo trentino e di ASTRO stessa. Il progetto sarà infatti coordinato dalla mia unità (Laboratorio di Chimica Bioorganica, Dipartimento di Fisica, UNITN) che si occuperà degli aspetti chimici e biotecnologici del processo e sarà fortemente coadiuvato dall'unità diretta dall'ing. Luca Fiori (Dipartimento Ingegneria Civile Ambientale e Meccanica, UNITN) che invece si occuperà di tutta la parte modellistica ed impiantistica implicata. Anche il ruolo di Astro (ing. Massimo Manfrini) sarà importantissimo non solo perché ci metterà nelle condizioni ottimali di attaccare il problema sul campo e non in qualche asettica aula/laboratorio universitario ma anche perché sarà il nostro riferimento per ogni problematica nel campo della gestione commerciale dell'idea portante del progetto.

Il nostro obiettivo? L'ottimizzazione su scala industriale di questi tre processi 1) estrazione, 2) conversione da gliceril- ad etil-derivati e 3) arric-

chimento finale di questi ultimi in EPA e DHA, permetterebbe di arrivare alla produzione di un olio di trota omega-3 targato Trentino.

La sostenuta domanda del mercato odierno di questi grassi omega-3 è data dal fatto che numerosi studi hanno messo in evidenza come un loro regolare consumo sia in grado di ridurre significativamente la mortalità dovuta a malattie cardiovascolari e di ridurre anche la concentrazione plasmatica dei famigerati colesterolo e trigliceridi. Una integrazione della propria dieta con EPA e DHA va quindi a correggere quel rapporto tra grassi omega-6 e grassi omega-3 che, a causa delle odierne abitudini alimentari nelle società occidentali, è spesso eccessivamente sbilanciato a favore dei primi, riducendo così incidenza e gravità di alcune malattie infiammatorie croniche.

L'ottimismo ci deriva da due considerazioni. Innanzitutto il gruppo proponente questo progetto vanta buone competenze sia nel campo chimico-biotecnologico che in campo ingegneristico e tutto il finanziamento messo a disposizione da CARITRO (ed anche quello che metterà Astro stessa a cofinanziamento) verrà utilizzato per il reclutamento biennale di due giovani ricercatori che abbiano già conoscenza ed esperienza nelle problematiche generali del progetto. La seconda ragione del nostro ottimismo deriva dal fatto che non partiamo da zero, questo progetto è semplicemente un'estensione di una intensa e proficua attività di ricerca che stiamo portando avanti da tempo con Astro stessa.

EXPO RIVA HOTEL CACCIA, PESCA, AMBIENTE 2015

Grande successo di pubblico e di vendite. ASTRO presente assieme alle associazioni dei pescatori dilettanti del Trentino

Il grado di collaborazione raggiunto da ASTRO e dalle associazioni dei pescatori dilettanti del Trentino è dimostrato dalla partecipazione congiunta alla manifestazione rivana giunta alla sua decima edizione. Prosegue quindi il lavoro che vede impegnati da un lato gli allevatori ittici e dall'altro chi trova nella pesca i momenti di riposo della mente e dello spirito. L'obiettivo dei due partner è infatti lo stesso: assicurare e conservare un ambiente pulito con le acque salubri per consentire la crescita di un prodotto a misura d'uomo.

Ben vengano dunque queste collaborazioni che non possono che far crescere l'ambiente di chi vive attorno al pesce. Anche perché i problemi sono gli stessi e se affrontati in modo unitario sicuramente danno maggiori garanzie di successo.

Per venire alla manifestazione dedicata alla caccia alpina e di selezione e all'arte della pesca va registrato il superamento dell'obiettivo che si era posta registrando 15.312 ingressi con un incremento del 9% rispetto all'edizione 2014.

Ha trovato riscontro il grande lavoro messo in campo dagli organizzatori che attribuiscono il merito dallo staff dei volontari al Comitato Scientifico, agli ospiti, ai relatori. Tutto questo nonostante il momento difficile che stanno attraversando sia il settore della caccia sia della pesca, ma se la manifestazione chiude col segno positivo è grazie ad un insieme di fattori. Vuol dire che il lavoro fatto ha pagato.

ASTRO è quindi soddisfatta della partecipazione che ha visto uno SHOW COOKING con degustazioni gratuite dedicato al salmerino che è stato preparato in diretta davanti agli occhi degli spettatori. Pari attenzione è stata dedicata alla trota per la quale era stata anticipata la ricetta di Carpaccio di trota salmonata con cipolla caramellata e frutti di bosco che ha riscosso un grande successo.



Una fiera che ha visto molti visitatori uscire con i loro acquisti, perché ExpoRiva Caccia Pesca Ambiente offre la possibilità di trovare in fiera le ultime novità di settore, porta il visitatore a toccare con mano il prodotto, a testarlo di persona, com'è avvenuto per la pesca grazie alle due vasche allestite per l'occasione (una di 45 metri, la più grande vasca mai realizzata per una Fiera) presso i padiglioni del quartiere fieristico.

Una fiera dove il format è cresciuto e si è affinato grazie alle precedenti edizioni e ai consigli di partner come il Comitato Scientifico. Tavole rotonde, la "Mezz'ora con l'esperto", il concorso letterario Giacomo Rosini, il video contest "Tell Me Fishing", lo Show Cooking in diretta con la preparazione del salmerino davanti agli occhi degli spettatori, la gara di pesca alla trota VII edizione "Trofeo Dolomiti Energia", la fattoria didattica per i più piccoli, il progetto di cooperazione interregionale, occasioni di sport Outdoor e Turismo rurale "Green Line" promosso dalla Comunità Alto Garda e Ledro e tanto altro hanno riempito tre giorni di fiera d'occasioni per imparare a conoscere, apprezzare, condividere un mondo tutto da scoprire.

TUTTOFOOD 2015

Oltre 2500 espositori, aree in crescita e nuove iniziative

Dal 3 al 6 maggio scorso si è tenuto TUTTOFOOD, il Salone dell'Agroalimentare organizzato da Fiera Milano. I numeri della manifestazione: superficie totale di 180 mila metri quadri distribuita su 10 padiglioni, 4 in più rispetto al 2013, aziende presenti circa 2.500 le aziende provenienti da settori specifici ma sinergici che coinvolgono tutti i comparti della filiera insieme alle istituzioni locali provenienti da tutta Italia. Con una saturazione completa degli spazi le liste di attesa per decine di aziende si sono dimostrate lunghe anche perché questa edizione si è presentata intensa e ricca di novità.

Sono manifestazioni come TUTTOFOOD che raccolgono e anticipano le tendenze del mercato in un settore come l'agroalimentare che è sempre in continua evoluzione. Troppo lunga sarebbe la lista delle aziende che nelle precedenti edizioni si sono presentate ed ora sono marchi di successo.

Sul versante dei visitatori, in manifestazione, oltre ai 1.200 hosted top buyer, scelti attraverso un'attenta profilazione che ha garantito incontri produttivi direttamente allo stand, con ottimizzazione dei tempi e il massimo rendimento dei contatti, si sono aggiunti più di 11.000 buyer.

Occasione unica di visibilità internazionale per le aziende e i visitatori presenti in manifestazione è stata quella offerta da Expo Milano 2015, che ha aperto il primo maggio ed è localizzata a pochi passi dal quartiere espositivo.

Domenica 3 maggio, TUTTOFOOD è stato presente all'interno del Padiglione Italia di Expo Milano 2015, dando il via a un legame profondo che caratterizzerà tutta la manifestazione.

Infatti, grazie alla collaborazione con Expo Milano 2015, gli espositori in fiera, dopo la chiusura serale nei giorni di manifestazione, hanno avuto l'opportu-



Nello stand ASTRO, Evelina De Mori e Mattia Boschini, resp. vendite ASTRO.

nità esclusiva di visitare l'Esposizione Universale.

Inoltre, Fiera Milano, ha offerto alle aziende espositrici la possibilità di incontrare direttamente in fiera le delegazioni commerciali che nel corso dei mesi visiteranno l'Esposizione Universale con il progetto "Expo Business Matching", che selezionerà i profili più interessanti per le aziende di TUTTOFOOD, creando un'agenda di incontri mirati che concentrerà nei giorni di manifestazione le occasioni di matching possibili nei sei mesi di Expo Milano 2015.

Incontrarsi, per gli operatori, non è utile soltanto per fare business, ma anche formarsi, aggiornarsi, mettere a valore comune esperienze, successi e scoprire nuove possibili strategie vincenti. Così, proprio per accrescere il know how dei visitatori di TUTTOFOOD, oltre che per valorizzare le aziende presenti, sono state realizzate speciali iniziative dedicate alla qualità in partnership con realtà leader.

Notizie dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige

A cura di Silvia Ceschini (Uff. stampa)



SERGIO MENAPACE NUOVO DIRETTORE DELLA FONDAZIONE MACH

In seguito al pensionamento dell'attuale direttore generale Mauro Fezzi, la Provincia autonoma di Trento ha proposto alla Fondazione Mach il nome di Sergio Menapace come suo successore. Il Consiglio di amministrazione, nella seduta odierna, ha dato il via libera al nome dell'attuale direttore dell'Ufficio agricolo periferico di Cles. Menapace entrerà in carica nei prossimi mesi, dopo un periodo di affiancamento, alla cessazione dell'attuale dg. Il contratto del nuovo direttore sarà di tre anni, con un compenso ridotto del 13% rispetto a quello del suo predecessore.

Nella seduta di questa mattina, il Cda della Fondazione Mach, dopo aver esaminato la nota della Provincia autonoma di Trento, ha approvato la nomina di Sergio Menapace come nuovo direttore generale.

In seguito al pensionamento dell'attuale dg, Mauro Fezzi, alla guida della Fondazione dal 2012, la Provincia ha eseguito una ricognizione interna per cercare una figura adeguata a coprire la carica dell'ente di San Michele all'Adige. Sergio Menapace è stato scelto alla luce del suo curriculum vitae. Quarant'anni, ex studente dell'Istituto agrario di



San Michele all'Adige, laureato in Scienze agrarie a Padova, ha seguito diversi corsi di aggiornamento sulla gestione del personale. Attualmente è il direttore dell'Ufficio agricolo periferico di Cles.

Tra le caratteristiche più apprezzate dal Cda sono state citate le doti diplomatiche di Menapace, la sua conoscenza delle problematiche territoriali e la sua competenza. Il presidente della Fondazione Mach, Andrea Segrè, ha sottolineato come la giovane età di Menapace sia un vantaggio per l'ente, che sarà in questo modo proiettata verso il futuro.

Il Cda ha stabilito la durata del contratto del nuovo direttore generale in tre anni, con scadenza al 31 dicembre 2018, e si è occupato anche delle condizioni economiche dell'incarico: il compenso



del nuovo direttore generale sarà ridotto del 13% rispetto al suo predecessore. "Questo è un segnale positivo in un momento di ristrettezze economiche", ha sottolineato il presidente Segrè. Per volere del Cda, il nuovo direttore arriverà in tempi brevi a San Michele all'Adige, in modo da poter essere affiancato da Fezzi nel passaggio delle consegne.

Il Cda ha inoltre approvato la riorganizzazione

delle strutture legate alla Direzione generale in un'ottica di razionalizzazione dei processi e di riduzione dei costi. Sono state individuate cinque ripartizioni alle quali afferiranno le funzioni delle ex strutture amministrative e dell'informazione e comunicazione.

MEMORIE METEOROLOGICHE DEL TRENTINO

Con il progetto ASTRO digitalizzati gli esordi del rilievo meteo

La storia dei primi decenni di misura meteorologica in Trentino acquista oggi la sua fisionomia dal lavoro archivistico portato avanti dal progetto ASTRO (Recupero e valorizzazione dell'Archivio meteo Storico TRentinO). Gli antichi registri contengono molte informazioni che non erano ancora state recuperate e valutate adeguatamente: osservazioni del cielo, operazioni agricole, eventi naturali e storici.

I risultati di questo viaggio negli esordi del rilievo meteo in Trentino saranno presentati giovedì 16 aprile, alle ore 16, presso la Sala della Cooperazione della Fondazione CARITRO, in Via Calepina 1 a Trento, in un incontro aperto a tutta la cittadinanza.

Il progetto ASTRO è stato proposto dal CRA-CMA di Roma (Consiglio per la ricerca in agricoltura, Climatologia e meteorologia) e realizzato con la collaborazione della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, con il co-finanziamento della Fondazione CARITRO e con la collaborazione di altre istituzioni, come la Provincia Autonoma, il Museo Civico di Rovereto, molte biblioteche e alcuni conventi, primo tra tutti quello di S. Bernardino a Trento. L'attività di ricerca ha rappresentato l'occasione di poter accedere all'imponente archivio romano di CRA, dove sono stati custoditi i registri di Cadino, Cavalese, Mazzin, Pejo, Pinzolo, Riva, Rovereto, Stenico e Trento.

"L'elettronica - nella misura e anche nell'archiviazione dei dati - è una conquista relativamente recente" - commenta Emanuele Eccel, responsabi-

le della **Piattaforma Dinamiche degli Agroecosistemi** della Fondazione Mach - "Fino a circa una trentina di anni fa le serie meteorologiche venivano registrate su carta, come trascrizione dei tracciati prodotti dagli strumenti meccanici e, prima ancora, come trascrizioni di osservazioni estemporanee degli strumenti eseguite dagli operatori che presidiavano gli osservatori meteorologici. Proprio per l'importanza di questa continuità e meticolosità nella misura e nella trascrizione in registri, quasi sempre gli osservatori meteo erano ubicati entro conventi, che entravano a far parte di reti di osservatori con uno scambio di informazioni costante e capillare. Ma in Trentino forse pochi sanno che fu la SAT a dare l'avvio alla prima rete di rilevazione meteo, non limitata alle nostre montagne, ma comprendente anzi diverse stazioni di fondo valle (come ad esempio Riva del Garda)."





CUCINA

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)*

Involttini di trota al pangrattato

Ingredienti per 4 persone

- filetto di trota tagliato a fettine molto sottili (500 g)
- mollica di pane raffermo (70 g)
- formaggio Vezzena vecchio grattugiato (25 g)
- formaggio Trentingrana grattugiato (25 g)
- aglio 1 spicchio
- prezzemolo tritato (1 mazzetto)
- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- limone (n. 1)
- sale qb
- pepe qb

Esecuzione

Tritate nel mixer la mollica di pane. Unite nel bicchiere del mixer i due formaggi grattugiati, l'aglio e una manciata di prezzemolo tritati fini, salate, pepate e frullate diluendo con due o tre cucchiaini di olio in modo da ottenere un composto omogeneo ma morbido. Spianate le fettine di trota sul tagliere, mettete al centro di ogni fettina un po' della farcia preparata, arrotolate a forma



di involtino e legate con filo bianco da cucina. Allineate gli involtini in una pirofila, irrorateli con l'olio rimasto e il succo del limone, salate, pepate, e coprite bene con un coperchio. Lasciate cuocere a fuoco moderato per una decina di minuti. Servite quindi gli involtini ben caldi, **d o p o a v e r** eliminato il filo di chiusura.



Filetto «Classico» in vellutata al Pinot

Ingredienti per 4 persone

- filetto affumicato "Classico" (600 g)
- pomodori freschi (100 g)
- vino Pinot Grigio (1 dl)
- burro (20 g)
- farina bianca (30 g)
- patate bollite (300 g)
- brodo vegetale (1 litro)
- tuorli d'uovo (n. 2)
- erba cipollina (20 g)
- panna (1 dl)
- sale e pepe bianco q. b.

Esecuzione

Per la preparazione della salsa vellutata, sciogliere in una casseruola il burro, aggiungervi la farina bianca, il Pinot, il brodo vegetale, la panna, sale e pepe bianco e lasciar cuocere per circa 10 minuti. Togliere dal fuoco ed incorporarvi uno alla volta i tuorli d'uovo.

Bollire in acqua i filetti di trota per 5 o 6 minuti. Togliarli e disporli sul piatto da portata, guarnirli con le patate, coprirli con la vellutata e cospargerli con l'erba cipollina ed il pomodoro tagliato a piccoli quadretti.



**apR
iRe
aprire** srl

finestre



**Nuova finestra
SICURA**
con sistema
antiefrazione
e sensore di
rilevazione apertura.

**65% detrazione fiscale
fino al 31/12/2015**

**Per ordini entro il 30/09
PORTONCINO BLINDATO
in OMAGGIO***

** installazione esclusa*



Info

Martino 340 70 28 027 - info@aprire-srl.it

**Aprire srl - Via delle Spone, 34 - Loc. Cirè - 38057 Pergine Valsugana (TN)
Tel. 0461.1902862 - www.aprire-srl.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 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



Batti il caldo!

Quando la temperatura dell'acqua supera il valore ottimale i pesci mangiano meno e crescono più lentamente. Skretting ACR ha sviluppato una soluzione nutrizionale che può aiutare gli animali ad affrontare questo periodo. HT è la proposta Skretting per le alte temperature.

Per maggiori informazioni sulla gamma di alimenti HT, contatta il servizio tecnico Skretting.

Alimentiamo la tua passione per il pesce