ASTRO

LA TROTA TRENTINA E IL SALMERINO ALPINO

N° 4 - 2015



Poste Italiane S.p.a. - Sped. in A.P. – 70% NE/TN

VERONESI
da allevatore ad allevatore



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

VERONESI

da allevatore ad allevatore

SOMMARIO

Friend of the sea	4
Salmone GM	8
Un'ottima opportunità	10
ASTROBOLLICINE per il lancio del nuovo Vervè	13
ASTRO si presenta	14
FEM nel più grande studio al mondo sul riscaldamento dei laghi	17
Cucina	18

LA TROTA TRENTINA
E IL SALMERINO ALPINO

N. 4 - 2015

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

Direttore responsabile:
Diego Coller

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

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

Coordinamento editoriale:
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

FRIEND OF THE SEA

La certificazione per prodotti ittici sostenibili e le sfide dell'acquacoltura

L'uso di una risorsa naturale è sostenibile quando il suo prelievo non supera la capacità di rigenerazione della risorsa stessa. Il concetto di sostenibilità è dunque strettamente legato al concetto di limite dell'uso della risorsa naturale.

Nel settore ittico, a livello mondiale si registrano continui allarmi di sovrapesca, ovvero il depauperamento delle risorse ittiche causato da un'eccessiva e non razionale attività di pesca che può verificarsi in qualsiasi ecosistema acquatico, dai torrenti, ai laghi, agli oceani.

Secondo gli ultimi dati forniti dalla FAO, il contributo del prodotto ittico alla dieta mondiale ha raggiunto livelli mai registrati prima: nel 2010 4,3 miliardi di persone hanno ricavato il 15% delle proteine animali dal pesce. LA FAO ha anche rivelato che nel 2011 circa il 32% degli stock ittici mondiali risultavano sfruttati in eccesso, esauriti o in fase di ricostituzione.



L'uomo è quindi da considerare il predatore più pericoloso degli oceani. Al sovrasfruttamento delle risorse si aggiungono pratiche di pesca dannose per l'habitat marino e l'esclusiva cattura delle specie ritenute commercialmente più vendibili.

Di fronte a queste problematiche urge un approccio più sostenibile alla pesca, tra cui l'aumento



della produzione di acquacoltura, la riduzione degli sprechi e metodi di pesca selettiva.

Friend of the Sea – standard internazionale per la certificazione di prodotti da pesca e acquacoltura sostenibili – ha fatto della sostenibilità la sua missione. L'idea di Friend of the Sea nasce dal suo fondatore, Paolo Bray, che collabora da 25 anni con l'Earth Island Institute, un'associazione americana attiva in progetti di carattere sia umanitario sia di conservazione dell'ambiente tra cui l'ormai celebre "Dolphin Safe", programma di certificazione di tonno pescato senza produrre danni ai mammiferi marini. Negli anni 80' e 90', buona parte della pesca industriale di tonno utilizzava i delfini come riferimento – la loro presenza, infatti, si associa spesso a quella dei grossi tonni pinna gialla – con l'effetto di coinvolgerli nella mattanza per un totale di circa 100.000 delfini uccisi ogni anno. Un'elevata mortalità che proprio grazie a questo progetto si è ridotta drasticamente fino agli attuali 1500. Il Dolphin Safe si è sviluppato in tutto mondo, estendendo la sua sfera di interessi ad altri aspetti del potenziale impatto ambientale della pesca al tonno, tanto che al momento oltre il 90% delle aziende dell'industria del settore partecipa a questo programma riportando sui propri prodotti il logo che ne attesta la certificazione.

Proprio dagli eccellenti risultati derivati da questa esperienza e dalla consapevolezza degli effetti connessi al progressivo aumento della produzione mondiale di acquacoltura, nel 2008 nasce l'idea di ampliare ulteriormente il campo d'azione a tutela dell'ambiente marino attraverso il progetto Friend of the Sea.

Attualmente si contano circa 2000 prodotti, realizzati da 500 aziende in 59 paesi del mondo, muniti del bollino Friend of the Sea. La sua presenza sulla confezione garantisce al consumatore che lo stock ittico in questione non sia sovrasfruttato, che i metodi di pesca utilizzati siano selettivi e non implichino prese accidentali di specie in pericolo, che l'impatto sul fondale sia ridotto a livello trascurabile, che ci sia conformità ai codici di responsabilità sociale e di miglioramento dell'efficienza energetica. Ad oggi Friend of the Sea è uno dei principali schemi di certificazione a livello mondiale per prodotti ittici sostenibili che conta più di 10 milioni di tonnellate di prodotti da pesca selvaggia e più di 500mila tonnellate di prodotti allevati.

Il 15% delle società approvate Friend of the Sea sono italiane. L'Italia è il paese che vanta il maggior numero di prodotti certificati. E' un dato molto significativo perché indice di quanto la sostenibilità ambientale sia diventato un argomento di discussione diffuso nel nostro paese.

Consumatori, grande distribuzione e produttori stanno diventando i protagonisti di un processo virtuoso: i consumatori sono sempre più consapevoli del fatto



che possono influenzare grande distribuzione ed industria compiendo delle scelte responsabili al momento dell'acquisto; la grande distribuzione organizzata, a sua volta, recepisce questa tendenza e chiede ai propri fornitori prodotti la cui origine è dimostrata sostenibile; perciò, molti produttori si sottopongono ad audit di verifica per ottenere i marchi di approvazione Friend of the Sea. In questo processo il programma di certificazione ha un triplice scopo: aumentare la consapevolezza di chi fa la spesa; aiutare la GDO a comunicare quali prodotti sono sostenibili; coinvolgere sempre più aziende nel programma di certificazione facendo loro comprendere i vantaggi sia in termini ambientali che economici.

L'acquacoltura è una valida alternativa alla pesca di cattura poiché aiuta ad allentare lo stress cui gli stock marini sono spesso sottoposti.

Il settore dell'acquacoltura è in forte crescita (+7% circa annuo) e fornisce circa il 43% del pesce per uso alimentare a livello mondiale. Tuttavia, in moltissimi casi le produzioni di acquacoltura sono ben lontane dall'essere sostenibili e possono causare una serie di impatti ambientali e sociali, vedi la dipendenza dalla pesca per la produzione di mangimi e la produzione di reflui inquinanti.

Friend of the Sea ha sviluppato un apposito schema di certificazione per l'acquacoltura a garanzia di un allevamento responsabile di pesci e crostacei. Tra i principi più importanti su cui si basa ci sono il rispetto dei parametri delle acque reflue, il divieto dell'utilizzo di agenti antivegetativi nocivi e ormoni della crescita e la responsabilità sociale. Solo in Italia Friend of the Sea d'acquacoltura conta 50 aziende certificate.

La trota iridea, il salmerino di fonte e il salmerino alpino Astro vanta la certificazione Friend of the Sea dal 2009. L'area delle Dolomiti, ricca di fiumi e torrenti, è tradizionalmente nota per l'allevamento di queste specie ittiche d'acqua dolce, un'attività che risale già al 1879. La longevità del settore la dice lunga sulle caratteristiche di sostenibilità di una produzione destinata tanto al mercato interno quanto all'esportazione soprattutto verso Germania, Austria e Svizzera.

In tutti gli impianti Astro, l'uso di griglie idonee per tipologia, dimensione e trama, permette di ovviare al problema delle fughe di pesce. Le specie allevate non sarebbero comunque in grado di ri-



prodursi in natura e non rappresentano perciò un pericolo per l'equilibrio dell'ecosistema né per le specie autoctone. Le trote del Trentino vengono allevate senza uso di OGM né ormoni della crescita e i mangimi derivano tutti da flotte approvate Friend of the Sea.

I dati relativi alla qualità delle acque sono aggiornati in tempo reale via computer e sono verificabili sia dal singolo produttore che dalla sede della cooperativa. Gli spostamenti di ogni lotto vengono accuratamente registrati a massima garanzia e trasparenza sull'origine sostenibile del prodotto.

Friend of the Sea nel corso degli anni collabora allo sviluppo progetti a livello internazionale, come quello promosso da FAO-CFC-INFOSAMAK per l'assistenza tecnica allo sviluppo delle piccole attività di pesca in Nord Africa e la loro integrazione nel mercato internazionale. Inoltre Infofish – prestigiosa organizzazione non governativa lanciata dalla FAO nel 1981 per fornire informazioni e servizi di marketing alle industrie ittiche nell'area asiatica del Pacifico – invita regolarmente Friend of the Sea ad intervenire con aggiornamenti sulle attività di monitoraggio della pesca IUU (illegal, unreported and unregulated).

Nel corso del 2015, inoltre, ha svolto attività di sensibilizzazione nelle scuole verso i temi della sostenibilità. Come i ragazzi della scuola australiana di Hong Kong che sono stati introdotti, un po' come lezione e un po' come gioco, al mondo della pesca e dell'acquacoltura con il supporto di esperti biologi. In questo modo i giovani studenti apprendono il significato della parola "sostenibilità".

A seguito dei risultati tangibili ottenuti con Friend of the Sea, e con lo scopo di promuovere gli ideali di sostenibilità e conservazione delle risorse naturali, nel 2014 è stato dato il via al nuovo programma di certificazione Friend of the Earth. Questo standard di certificazione è stato sviluppato sulla base delle linee guide SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture systems) dettate dalla FAO, e i suoi principi si basano sulla salvaguardia e la tutela dell'intero ecosistema entro il quale le aziende svolgono la loro attività, un'agricoltura basata su metodologie di lotta integrata, migliore efficienza energetica, ottimizzazione delle risorse, conformità alle normative, responsabilità sociale.

Nell'arco di un soli due anni numerose aziende si sono sottoposte volontariamente ad audit per verificare l'origine sostenibile dei loro prodotti, come riso, pomodoro, latte e olio. Friend of the Earth vanta già la propria presenza in quattro continenti su cinque.



SALMONE GM

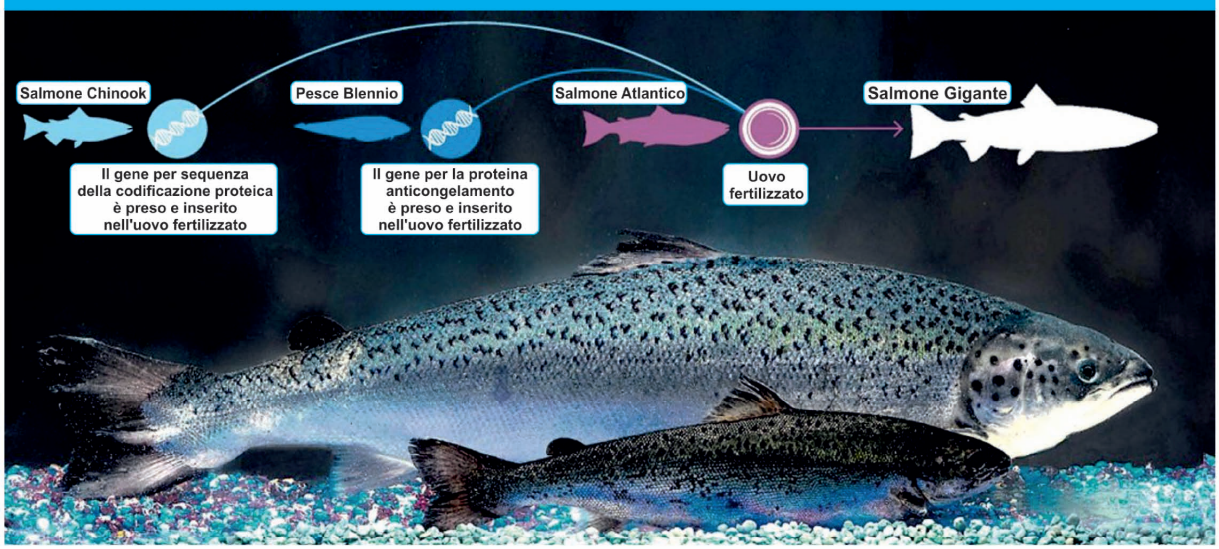
Veloce, in tutto. Anche nella crescita. Talmente 'preparato' che non solo guizza nell'acqua con più vigorìa, ma – ed è questa la sua specialità ... - cresce più velocemente, prendendo peso in quasi metà tempo dei suoi 'simili' in natura. E' il salmone geneticamente modificato, chiamato (e brevettato, anche nel nome) "AquAdvantage".

Un pesce esclusivamente d'acquacoltura, frutto di una ventennale ricerca canadese. Basata sulla manipolazione dei geni del salmone, senza modificarne l'attinenza alla specie. Vale a dire: geni e non operazioni transgeniche, geni di pesce in geni della stessa specie. Ossia, un pesce ottenuto modificando il suo DNA, inserendo in questo materiale genetico di altri due suoi simili. Semplificando, dal salmone reale del Pacifico (*Oncorhyncus tshawytsca*) sono state estratte informazioni genetiche che incentivano solo l'ormone della crescita, mentre da un altro pesce oceanico, il blennio (*Zoarces americanus*) è stato importato un gene che 'sblocca' l'ormone dello sviluppo. Un mix d'alta ingegneria genetica, per ottenere un *supersalmone*, pronto per essere commercializzato in meno di 2 anni, vale a dire almeno 12 mesi prima dei consueti tempi di sviluppo dei comuni, normali salmoni.

Subito si sono scatenate le prese di posizione.

Gli Stati Uniti hanno approvato il suo consumo alimentare, dopo un meticoloso processo di controllo e revisione. Senza badare troppo alle critiche delle organizzazioni ambientaliste e di tutela delle tradizioni alimentari. I produttori di questo *supersalmone* hanno dal

ERA PROPRIO GRANDE COSÌ! COME SI È ARRIVATI AL SALMONE GIGANTE





canto loro ribadito il vantaggio per l'ambiente, perché a parità di carne prodotta lo spreco d'acqua e di mangimi è inferiore e dunque minore l'impatto ambientale. Rigidi i controlli sulla filiera produttiva e minuziosi i limiti e i protocolli d'allevamento. Tutti i salmoni GM vengono allevato in vasche chiuse, per impedire qualsiasi possibile contatto con l'habitat naturale.

Non solo: i salmoni AquAdvantage sono tutti femmine sterili, quindi anche nel remoto caso della fuga di un esemplare in mare aperto, non potrebbero verificarsi incroci con altri salmoni liberi.

Diverse catene della grande distribuzione ittica comunque non lo venderanno. Temono il crollo indiscriminato delle vendite, in quanto le norme sanitarie e alimentari in vigore negli Stati Uniti non obbligano l'indicazione in etichetta dell'origine OGM del salmone in questione. In America non è contemplato il 'principio di precauzione'. Altre osservazioni critiche: sembrano pochi 25 anni di ricerche per assicurarsi che un alimento OGM non provochi danni alla salute umana.

Tra gli allevatori sorge l'interrogativo: se cresce più rapidamente è plausibile pensare che vada alimentato molto, molto di più ... e con che cosa? Altro pesce o mangimi OGM?

Non sono mancate però prese di posizione a favore.

All'assaggio, il salmone GM risulta identico a quello del 'fratello', stessa consistenza della carne e identico aspetto fisiologico.

Un centinaio di studiosi, docenti universitari di facoltà di genetica, hanno ribadito l'importanza di questo risultato, sottolineando come i rischi per la salute umana siano pari a zero. E ancora: ci sono almeno 35 specie di pesce e svariate altre di ovini, bovini e suini geneticamente modificati, la cui approvazione potrebbe ora essere accelerata dopo il 'via libera' al *supersalmone*. Anche se nell'immediato, difficilmente giungeranno sulle nostre tavole carni di animali OGM.

Per questioni etiche, ma anche per ritardi nella certificazione d'idoneità e di sicurezza alimentare.

UN'OTTIMA OPPORTUNITÀ

Bando incentivi ISI 2015

L'Inail finanzia in conto capitale le spese sostenute per progetti di miglioramento dei livelli di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. I destinatari degli incentivi sono le imprese, anche individuali, iscritte alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura.

Fondi a disposizione

Sono resi disponibili euro **276.269.986,00** con il bando Isi 2015. **I finanziamenti sono a fondo perduto** e vengono assegnati fino a esaurimento, secondo l'ordine cronologico di arrivo delle domande. **Il contributo, pari al 65% dell'investimento, per un massimo di 130.000 euro**, viene erogato a seguito del superamento della verifica tecnico-amministrativa e la conseguente realizzazione del progetto ed è cumulabile con benefici derivanti da interventi pubblici di





garanzia sul credito (es. gestiti dal Fondo di garanzia delle Pmi e da Ismea).

Prima fase: inserimento online del progetto

Dal 1° marzo 2016, fino alle ore 18.00 del 5 maggio 2016, nella sezione "accedi ai servizi online" del sito Inail le imprese registrate hanno a disposizione un'applicazione informatica per la compilazione della domanda, che consente di:

- effettuare simulazioni relative al progetto da presentare;
- verificare il raggiungimento della soglia di ammissibilità;

- salvare la domanda inserita;
- effettuare la registrazione della propria domanda attraverso l'apposita funzione presente in procedura tramite il tasto "invia".

Seconda fase: inserimento del codice identificativo

Dal 12 maggio 2016 le imprese che hanno raggiunto o superato la soglia minima di ammissibilità prevista e salvato definitivamente la propria domanda, effettuandone la registrazione attraverso l'apposita funzione presente in procedura tramite il tasto "invia", possono accedere all'interno della procedura informatica ed effettuare il download del proprio codice identificativo che le identifica in maniera univoca.

Terza fase: invio del codice identificativo (click-day)

Le imprese possono inviare attraverso lo sportello informatico la domanda di ammissione al contributo, utilizzando il codice identificativo attribuito alla propria domanda, ottenuto mediante la procedura di download.

La data e gli orari di apertura e chiusura dello sportello informatico per l'invio delle domande sono pubblicati sul sito Inail a partire dal 19 maggio 2016.

Estratto avviso pubblico

Incentivi alle imprese per la realizzazione di interventi in materia di salute e sicurezza sul lavoro (art. 11, comma 5, del d.lgs. 81/2008 e s.m.i.)

Si comunica, in attuazione dell'art. 11, comma 5, del d.lgs. 81/2008 e s.m.i., l'avviso pubblico per incentivi di sostegno alle imprese perla realizzazione di progetti di investimento per migliorare le condizioni di salute e sicurezza sul lavoro o per l'adozione di modelli organizzativi e di responsabilità sociale o per progetti di bonifica da materiali contenenti amianto.

1. Obiettivo

Incentivare le imprese a realizzare interventi finalizzati al miglioramento dei livelli di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.



2. Destinatari

I soggetti destinatari dei contributi sono le imprese, anche individuali, ubicate su tutto il territorio nazionale iscritte alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

3. Progetti ammessi a contributo

Sono ammessi a contributo progetti ricadenti in una delle seguenti tipologie:

1. Progetti di investimento volti al miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori;
2. Progetti per l'adozione di modelli organizzativi e di responsabilità sociale;
3. Progetti di bonifica da materiali contenenti amianto. Q»

Le imprese possono presentare un solo progetto per una sola unità produttiva, riguardante una sola tipologia tra quelle sopra indicate.

Per i progetti di tipologia 2 l'intervento richiesto può riguardare tutti i lavoratori facenti capo ad un unico datore di lavoro, anche se operanti in più sedi o più regioni.

4. Risorse finanziarie destinate ai contributi

L'importo destinato dall'Inail ai progetti di cui al punto 3, per l'anno 2015, è ripartito sui singoli avvisi regionali pubblicati sul portale dell'Inail.

5. Ammontare del contributo

Il contributo, in conto capitale, è pari al 65% delle spese sostenute dall'impresa perla realizzazione del progetto, al netto dell'iva.

Il contributo massimo erogabile è pari a • 130.000.

Il contributo minimo ammissibile è pari a • 5.000. Per le imprese fino a 50 dipendenti che presentano progetti per l'adozione di modelli organizzativi e di responsabilità sociale non è fissato il limite minimo di contributo.

6. Modalità e tempistiche di presentazione della domanda

La domanda deve essere presentata in modalità telematica, con successiva conferma tramite posta elettronica certificata, come specificato negli avvisi regionali.

A partire dal 1° marzo 2016, sul sito





www.inail.it - Servizi on line, le imprese hanno a disposizione una procedura informatica che consente loro, attraverso un percorso guidato, di inserire la domanda di contributo con le modalità indicate negli avvisi regionali.

7. Pubblicità

Il presente estratto avviso pubblico è pubblicato sulla GURI al fine di consentire la massima diffusione delle opportunità offerte per l'ottenimento degli incentivi di cui all'oggetto.

Gli avvisi regionali con i relativi allegati sono pubblicati in data odierna sul sito dell'Istituto nella sezione: "Incentivi per la sicurezza"

All'indlrízzo: www.inail.it/internet/default/INAILincasodi/Incentiviperlasicurezza/BandoIsi2015/Avvisipubbliciregionali/index.html

8. Punti di contatto

Contact Center: numero verde 803.164, gratuito da rete fissa, mentre per le chiamate da cellulare è disponibile il numero 06 164164 (a pagamento in base al piano tariffario del gestore telefonico del chiamante).

ASTROBOLLICINE PER IL LANCIO DEL NUOVO VERVÈ

La novità è stata presentata presso la "Sparkling Cave" dell'azienda in abbinamento con i prodotti ASTRO

Un nome che richiama il brio del perlage omaggiando, grazie alla "e accentata" finale, cantina e territorio. Fucsia e azzurro i dirompenti colori scelti per packaging ed etichetta. 2012 l'anno di vendemmia, per oltre 30 mesi di maturazione in bottiglia. Questa, in estrema sintesi, la carta di identità dei due primi Trentodoc della Cantina Roverè della Luna Aichholz.

Roveré della Luna, 15 novembre 2015 - Oltre 130 persone, tra soci, istituzioni, stampa e pubblico finale, hanno partecipato alla serata di presentazione di Vervè, i due primi Trentodoc della Cantina Roverè della Luna Aichholz. Ad accogliere gli ospiti, una "Sparkling Cave" personalizzata con i colori che contraddistinguono packaging ed etichette di queste nuove proposte, ovvero fucsia e azzurro.

Il presidente della Cantina Diego Coller ha introdotto la serata portando il saluto di benvenuto. Presenti l'Assessore provinciale Michele Dallapiccola, Enrico Zanoni, Presidente dell'Istituto Trentodoc, Bruno Lutterotti, neopresidente Cavit, il Sindaco Luca Ferrari, il Direttore Generale della Federazione Trentina della Cooperazione, Carlo Dellasega, che ha ricordato come il territorio di Roveré sia uno dei migliori esempi di cooperazione che funziona. Al termine, ha preso la parola il Direttore Corrado Gallo, che si è invece concentrato sugli aspetti qualitativi del prodotto.





Dopo questa grande anteprima, Vervè-Bollicine di Roverè è stato nuovamente protagonista sabato 21 novembre, presso il Bollicine-Loft dei 21, con il party *Bollicine al Bollicine*; nello stesso locale dal 26 novembre al 13 dicembre, tutte le sere, con gli aperitivi Happy Trentodoc nell'ambito dell'iniziativa "*Trentodoc: Bollicine sulla Città*" e infine martedì 8 dicembre grande successo ha riscosso l'appuntamento **ASTROBOLLICINE**, presso la Cantina di Roveré, dove è stato proposto un abbinamento particolarmente gustoso e molto apprezzato fra Vervè e trote e salmerini Astro.

ASTRO SI PRESENTA

Prodotti, produzione, impianti....





















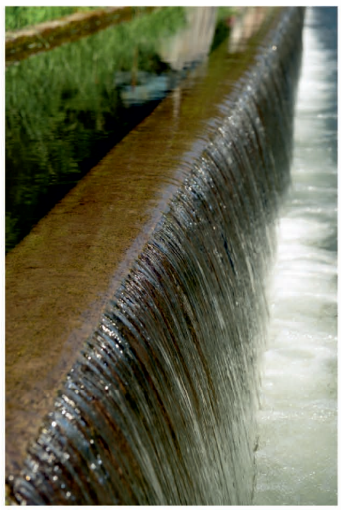



Vaselnox
Vaselnox











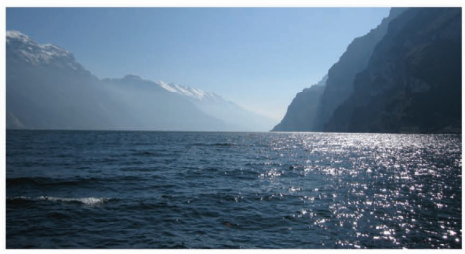






A cura di Silvia Ceschini (Uff. stampa)

FEM NEL PIÙ GRANDE STUDIO AL MONDO SUL RISCALDAMENTO DEI LAGHI



C'è anche la Fondazione Edmund Mach con il lago di Garda nello studio più ampio mai svolto finora sull'effetto del riscaldamento climatico nei laghi.

La ricerca ha interessato 235 laghi di sei continenti e ha rilevato che il cambiamento climatico li sta rapidamente riscaldando con una velocità superiore a quella rilevata negli oceani o nell'atmosfera. Si tratta del primo studio che utilizza una combinazione di misure effettuate sul campo e misure di temperatura effettuate dai satelliti.

La ricerca è stata pubblicata sulla rivista Geophysical Research Letters e divulgata nel corso del congresso della Geophysical Union tenutosi recentemente a San Francisco.

Nei mesi estivi, i laghi oggetto dello studio si stanno riscaldando ad una media di 0,34 gradi Celsius ogni decennio. In particolare, nel Lago di Garda, il più grande lago italiano, l'aumento delle temperature estive delle acque superficiali, su base decennale, è attorno a 0,2 °C. Lo studio, a cui hanno collaborato per la parte italiana la Fondazione Edmund Mach e l'Istituto per lo Studio degli Ecosistemi del CNR, è stato finanziato in parte dalla NASA e dalla National Science Foundation. In particolare, nel lago di Garda le misure sono state effettuate nell'ambito delle indagini condotte nelle stazioni LTER (Long-Term Ecological Research; http://www.lteritalia.it/).

Come rileva Nico Salmaso, ricercatore della Fondazione Mach, "questo aumento di temperatura, che sembra piuttosto limitato, ha invece effetti importanti, determinando conseguenze sia sulle dinamiche di mescolamento delle acque profonde sia sulle comunità acquatiche. Gli effetti del riscaldamento possono essere molto importanti, favorendo in particolare lo sviluppo di nuove specie algali". Allo stesso tempo i ricercatori hanno anche riscontrato che "nel corso degli ultimi 10 anni c'è stata una significativa tendenza alla diminuzione dei nutrienti algali nella colonna d'acqua. Questa diminuzione rappresenta un segnale molto positivo per la salute del Garda ed è necessaria per controbilanciare gli effetti indesiderati sullo sviluppo algale determinati dall'aumento delle temperature lacustri".

Tornando agli effetti del riscaldamento del lago, nel corso degli ultimi anni il Lago di Garda ha mostrato un'importante tendenza alla diminuzione degli eventi di mescolamento completo e riossigenazione, tanto che, rispetto alle acque superficiali, il riscaldamento delle acque di fondo appare ancora più evidente.

"L'ultima circolazione completa delle acque è stata documentata nel 2006 -spiega Salmaso-. In quell'occasione, nelle acque di fondo (sotto i 200 m) furono misurate temperature attorno a 7,6 °C. Alla fine del 2015, con il perdurare dello stato di incompleto mescolamento, le temperature delle acque profonde sono arrivate a 8,6 °C. Il trend all'aumento della temperatura nelle acque profonde sarà destinato ad interrompersi con l'arrivo di un inverno più freddo, ma quello che è certo, tuttavia, è che ci troviamo di fronte a livelli di temperatura mai misurati precedentemente".

A tavola con
la trota ed il salmerino trentini

ASTRO

Filetto di trota in salsa nera

Ingredienti per 2 persone

Trota Iridea n. 2	g 300 cadauna
Cipolla nera (violacea) della Val di Gresta	g 80
Carote della Val di Gresta	g 50
Sedano della Val di Gresta	g 50
Aglio	g 10
Rosmarino, alloro, timo	g 10
Funghi secchi	g 20
Burro	g 100
Maizena o Fecola	g 10
Vino rosso: Marzemino d'Isera	cl 150

Esecuzione

1ª fase:
Pulire le trote, lavarle e sfilettarle, arrotolare su se stesso il filetto;

2ª fase:
Rosolare con del burro le cipolle, le carote, il sedano, l'aglio e gli aromi, il tutto precedentemente tritato; successivamente aggiungere i funghi ammorbiditi con l'acqua.
A parte, rosolare i filetti, sfumarli con il vino, aggiungerli al fondo di cottura e farli cuocere per 2 minuti, toglierli e bloccare la cottura con acqua.

3ª fase:
Ridurre una parte del fondo di cottura e passarlo al passaverdure, aggiungergli l'altra parte e legarla con la fecola: se necessario aggiustare di gusto.

4ª fase:
Posizionare i filetti e coprirli con la salsa.



Abbinamento vino: Merlot Trentino - giovane

Rollino di trota salmonata

Ingredienti per 2 persone

Trota Salmonata n. 2	g 300 cadauna
Pan Carrè	g 150
Prezzemolo tritato	g 50
Yogurt	g 125
Pane gratuggiato	g 300
Uova	n. 3
Limoni	n. 2
Ketchup	g 10
Dragoncello	g 30
Olio di semi	Lt. 1,5
Senape	g 10
Panna	g 100
Sale e pepe	q.b.



Esecuzione

1ª fase:
Pulire delle trote, lavarle e sfilettarle

2ª fase:
Utilizzare metà dei filetti tritati e aggiungere 2 fette di pan carré ammorbidite con una piccola parte di panna, un pizzico di prezzemolo tritato finemente, un tuorlo d'uovo e il succo di mezzo limone, aggiustando la consistenza con del pane grattuggiato e aggiungere, se necessario, sale e pepe, ottenendo un impasto omogeneo.

3ª fase:
Aiutandosi con della pellicola trasparente appiattire i filetti rimanenti, poi coprirli con l'impasto precedente e arrotolate i filetti. Togliere i filetti dalla pellicola dopo averli fatti riposare in frigo per 30 minuti circa, impanarli e friggerli nell'olio.

4ª fase:
A parte preparare della maionese con aggiunta di panna, yogurt, del ketchup e del dragoncello finemente tritato.

5ª fase:
Servire i rollini tagliati in obliquo posizionandoli sul piatto con un letto di salsa.

Abbinamento vino: Müller Thurgau

Optiline Premium

PIÙ PESCE

con meno mangime



Alimentiamo la tua passione per il pesce

SKRETTING
a Nutreco company