



#### **IMPERIAL**

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

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





**SANIFICANTI** 

**BIOCIDI** 

SAPONI LAVAMANI

**ALGHICIDI** 





## LA TROTA TRENTINA E IL SALMERINO ALPINO

N. 1 - 2017

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

Direttore responsabile: Diego Coller

Consorzio di Tutela delle trote del Trentino IGP e del salmerino del Trentino IGP Trento - Via Guardini, 73 Tel. 0461/820677 - 825788 Fax 0461/961115

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

Coordinamento editoriale: Massimo Manfrini, Francesca Pedrini

Stampa: GRAFICHE DALPIAZ srl Ravina (Trento)

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

Quando il cibo trentino è vincente		
Sete, allarme siccità	6	
Trote IGP, subito un successo	8	
L'arte del grigliare, tra braci e cotture al bacio	10	
Il Mare Adriatico non ha scampo	12	
La spesa familiare per i beni agroalimentari	14	
Eventi	17	
In cucina	20	





## QUANDO IL CIBO TRENTINO È VINCENTE

Alimenti bio sulle tavole delle mense scolastiche. Nuove regole.

Diventa operativa la norma per cui per le mense, dalle scuole a quelle degli altri enti pubblici trentini, verranno premiate le aziende che propongono prodotti trentini e a basso impatto ambientale (ovvero con trasporti meno inquinanti). Le novità sono previste dalla delibera firmata dall'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola e approvata dalla Giunta provinciale. La nuova normativa individua «i criteri ambientali minimi che l'offerente deve obbligatoriamente rispettare nell'ambito delle procedure di appalto di ristorazione collettiva pubblica». Le percentuali previste, continua la delibera «vanno applicate agli affidamenti di qualunque importo e sul totale del valore a base d'asta». In particolare, frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti tra-





sformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine, devono provenire per almeno il 20% da produzione biologica, per almeno il 10% da «sistemi di produzione integrata», da prodotti lgp, Dop e Stg, da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad esempio marchio «Qualità Trentino»"). I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i «calendaridistagionalità» definiti







da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo e in ogni caso, per almeno il 60% deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale. Regolamentata anche la questione carne che deve provenire per almeno il 7,5% da produzione biologica e per almeno il 12,5 % da prodotti lgp e Dop, da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali e da prodotti di qualità riconosciuta e certificata. E, in ogni caso, per almeno il 60% deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.



Un capitolo è riservato ai prodotti da usare nella preparazione dei pasti nei servizi di ristorazione destinati agli asili nido, scuole dell'infanzia e scuole di primo grado del primo ciclo di istruzione. Qui si prevede che i cibi siano in misura prevalente prodotti biologici oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale. La delibera prevede poi anche che la commissione che giudica i concorrenti alla gara sulla mensa possa assegnare dei punti premiali. In particolare, si prevede che ottengano un vantaggio rispetto agli altri concorrenti chi utilizza prodotti a filiera trentina. «La stazione appaltante - si legge nel provvedimento - deve prevedere l'attribuzione di punteggi premianti agli offerenti che utilizzino nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formulano l'offerta tipologie di derrate alimentari a filiera trentina» come il marchio «Qualità Trentino». Lo stesso accadrà per chi utilizzerà prodotti provenienti da agricoltura sociale.



## SETE ALLARME SICCITÀ

La sete in primavera. Scarseggia l'acqua ghiacciai, torrenti, fiumi e laghi mai così sotto i livelli di guardia idrica. Dal 5 gennaio a Pasqua sono caduti pochissimi centimetri d'acqua piovana. E scarseggia anche la neve in alta quota.

Stando alle statistiche un inverno come questo appena archiviato, non si registrava da ben 94 anni. Un record tutt'altro che felice.

I ghiacciai sono messi a dura prova e le riserve nevose altrettanto. Basti pensare che a passo del Tonale, in alta quota, la coltre nevose non raggiunge il metro e mezzo. Dieci volte inferiore alla media invernale.

La colpa è da ricercare nelle alte pressioni, molto tenaci all'inizio della stagione invernale, alternate a correnti secche da nord-est, specialmente nel mese di gennaio. Sulle Dolomiti l'insieme d'acqua caduta dal cielo da ottobre 2016 ammonta a poco più della metà del consueto, 216 millimetri rispetto ai quasi 400, Stessa cosa sulla pianura padana. Mentre per gran parte dell'inverno le montagne sono rimaste brulle anche in alta quota. La poca neve caduta è stata poi messa a dura prova dall'insolito caldo di marzo. Che ha peggiorato ulteriormente la situazione facendo fondere l'innevamento in quota alpina e fatto evaporare il modesto contenuto di umidità dei suoli agrari.

Non solo. Certi bacini in quota sono stati prosciugati per l'innevamento artificiale, salvando la stagione dello sci, ma mettendo a dura prova le risorse idriche. Per capirlo basta dare un'occhiata al sinuoso bacino dell'Adige, da Resia fino alla foce. Livello drasticamente diminuito, al pari quasi di un 'fiumiciattolo': neppure 36 metri cubi al secondo anziché i consueti 85. A sollevare questa situazione critica anche il presidente della Commissione ambiente



della Camera Ermete Realacci che ha depositato un'interrogazione in Parlamento sulla siccità che sta colpendo il Nord Italia. "Le temperature massime sono superiori di 2,5 gradi - si legge nel suo documento - e le precipitazioni stagionali hanno fatto registrare un calo del 53%. L'Adige è in una precoce e grave magra tanto che le acque del Mare Adriatico ne risalgono il corso spingendo il cuneo salino fino a 5 chilometri dalla foce". E che dire della neve, che in montagna è un terzo in meno rispetto alla media? Sono tristi realtà, quelle che hanno contraddistinto l'inverno appena trascorso, ma alle quali, pare, dovremmo fare l'abitudine. Un periodo estremamente secco che, dopo l'ultima precipitazione di novembre registrata il giorno 27, ha assistito al successivo episodio di tempo seriamente perturbato solo il 12 gennaio 2017.

Adige in secca. Il suo viaggio finisce nell'Adriatico senza gloria. Talmente sfiancato che alla foce quasi s'arrende. Così il mare risale la corrente in senso inverso per quasi 10 chilometri, spinge con l'alta marea, entra nelle campagne. E con l'acqua marina, questa natura al contrario porta nella terra degli ortaggi pesci assurdi come seppie e cefali, seminando il sale.





A proposito di pesci. Fiumi in secca e acquacolture: che fare in Trentino? Le strutture di ASTRO hanno affrontato questa situazione con grande preparazione gestionale, senza nascondere serie preoccupazioni.

«Per noi - afferma il direttore di Astro, Diego Coller - i problemi creati dalla carenza d'acqua nelle nostre troticolture sono molto preoccupanti. La prima conseguenza è che assistiamo ad un netto calo di produzione. A causa della riduzione della massa d'acqua presente nelle vasche, i nostri troticoltori hanno dovuto ridurre sia la densità di trote a metro quadrato che l'alimentazione, arrivando ad alimentare le trote a giorni alternati proprio a causa della carenza d'acqua nelle vasche. Una carenza causata da una forte riduzione della portata delle sorgenti»

Ma torniamo tra le montagne trentine. "Ci sono stati purtroppo anni peggiori, non c'è da allarmarsi ulteriormente – afferma in una intervista a il Dolomiti.it il Direttore Ufficio Previsione e Pianificazione di Meteotrentino, Alberto Trenti analizzando il quadro nel suo insieme –. A dispetto di quanto si possa pensare, negli ultimi tempi le piogge sono aumentate: gli ultimi 6-7 anni sono stati i più piovosi degli ultimi decenni. Ad esempio, nel 2014 ha piovuto il doppio rispetto alla norma. Per questo motivo, è importante non generalizzare le anomalie che hanno contraddistinto un singolo anno, per tradurle in minacce incombenti".

Il problema semmai è un altro. Lo spiega Giambattista Toller, Responsabile dell'Unità Sistema Informativo Geografico alla Fondazione Edmund Mach: "Il vero problema, a parte il fatto contingente di questo inverno, è il cambiamento del clima, che ha reso il mondo più caldo". Anche in Trentino, quindi, il clima sta cambiando, le temperature aumentano drasticamente (di 1,5°C negli ultimi 50 anni) mentre le piogge si trasformano in eventi molto violenti e rapidi, con grandinate sempre più frequenti. I ghiacciai si sciolgono a vista d'occhio e il minor accumulo di neve potrà determinare condizioni di siccità anticipata, già in primavera.

A risentirne maggiormente saranno soprattutto le coltivazioni del fondovalle, dato che si potranno manifestare problemi di disponibilità idrica. Il



melo potrà subire peggioramenti qualitativi dovuti ad estati particolarmente calde e anche i vini da spumante, che necessitano di temperature relativamente fresche, dovranno trasferirsi verso la montagna.

La siccità, in compenso, riporta in primo piano alcune curiosità. Come quella del 'Pont della Mula', ponte di origine medioevale che collegava la terza sponda a Dermulo e che deve il suo nome a una mula che, leggenda vuole, riuscì a saltare da una sponda all'altra, con in groppa Aliprando Clesio (padre di Bernardo), mentre i contadini avevano bloccato il ponte per protesta. Cosa c'entra con la siccità? C'entra, perché è questo uno di quei ponti che affiorano solo quando il livello dell'acqua del lago di Santa Giustina si abbassa a tal punto da riportare in superficie strade e manufatti di prima degli anni '50 (quando alla costruzione della diga seguirono le operazioni di invaso e parte della valle si trasformò in un lago). E infatti secondo le stime di Meteotrentino, il bacino di Santa Giustina sarebbe al di sotto del livello medio stagionale di oltre il 20%.

Intanto, tutti naso all'insù, sperando in piogge costanti, miti, salutari. Come la primavera.

Leone Chistè





## TROTE IGP SUBITO UN SUCCESSO

La nuova indicazione geografica protetta.

(Dal Trentino del 10/01/2017)

Finito il complesso iter burocratico, a fine novembre è finalmente iniziata la vendita delle trote del Trentino munite della certificazione di indicazione geografica protetta (Igp), una certificazione ottenuta dal Ministero delle Politiche Agricole, sulla base del regolamento europeo 1151/12 che disciplina i prodotti agricoli di una determinata regione, di un luogo determinato, o in caso eccezionale di un paese.

«Il primo a credere nella certificazione e a offrire il prodotto marchiato Igp alla propria clientela in tutti i punti vendita del gruppo è stato il gruppo Poli, creando anche delle isole frigo con i soli prodotti Astro nei punti di vendita più importanti, quali: IperPoli di Borgo Valsugana, Galvani di Bolzano, IperPoli Pranzelores di Trento e IperOrvea di Rovereto e a seguire nei Supermercati Poli di Gardolo, Craffonara, Levico e nel Poli Mezzolombardo», dice il direttore di Astro, Diego Coller.





Il risultato del primo mese e poco più di vendite è molto interessante, siamo molto soddisfatti dei risultati conseguiti si afferma in sede Astro, e fa piacere che la domanda sia in costante aumento ed anche il prezzo molto soddisfacente». Certo è che in un sistema sempre più caratterizzato dalla globalizzazione dei mercati, il sapersi presentare con dei prodotti certificati e con un riconoscimento di garanzia proveniente dall'Ue permettono di catalizzare quelle produzioni di qualità che coniugano innovazione con tradizione e cultura di un territorio. Il marchio Igp certifica una tradizione di lunghissima data, «si parla per la prima volta della pesca in Trentino, in una pergamena dell'XI secolo, citata in un documento conser-





vato ad presso la Fondazione d'Arco di Mantova, nel quale si ricorda la pescheria sul Sarca, un previlegio della Casata d'Arco», ricorda Coller.

Ma chi si può fregiare di questa Igp? Con il temine Trota Trentina Igp si intende una particolare qualità di trota, la iridea, allevata sul territorio della Provincia di Trento e nel comune di Bagolino. Questa tipologia di trota si riconosce dal dorso verdastro e dalla presenza di una fascia rosea su entrambi i fianchi. Il ventre è biancastro, ed è ricoperta di macchiette scure sul corpo e sulla pinna dorsale caudale. Le sue carni sono bianche, ma può essere venduta anche nella versione salmonata: la trota viene alimentata con carotenoidi di origine naturale che donano un delicato colore aranciato alle carni. La

fortuna della provincia di Trento è quella di essere ricca di corsi d'acqua fluviali con caratteristiche chimico-fisiche peculiari. I tratti più elevati dei torrenti montani, denominati zona della trota, presentano acque fredde e povere di nutrienti, condizioni non adatte per la maggior parte degli altri organismi. Queste condizioni comportano un accrescimento lento dei pesci, che se da un lato penalizza l'aspetto quantitativo della produzione, dall'altra esalta le caratteristiche qualitative delle carni.



#### **CURIOSITÀ**

"Per assumere l'ossigeno cui necessitano, le trote devono far passare nelle branchie ingenti quantitativi di acqua (5-20 L/kg di peso/h) con 40-60 ventilazioni branchiali al minuto". (Heisler, 1993)





## L'ARTE DEL GRIGLIARE TRA BRACI E COTTURE AL BACIO

La primavera stimola a le gite fuori porta e libera la voglia di spensierate scampagnate, tra grigliate e banchetti campestri. Ma come si prepara un vero bbq ovvero barbecue? Alcuni suggerimenti.

Nonostante sia uno dei sistemi di cottura più antichi del mondo, il bbq è ancora un mistero per molti. Ecco perché bisogna assolutamente evitare alcuni errori per non scoraggiarsi al primo tentativo...

In Italia siamo abituati a chiamare barbecue i sistemi di cottura, al di la del fatto che siano kettle sferici, australian, smoker ricavati da barili o griglie montate su carrelli della spesa.

In realtà le macchine si chiamano Grill, il barbecue è il metodo di cottura che prevede l'impiego di basse temperature, abitualmente sotto ai 120°C., per un periodo di tempo prolungato. Questa tecnica, che viene chiamata "low and slow", ci permette di cuocere grossi pezzi di carne in maniera delicata, preservandone i succhi e trasformando il collagene oltre ai tessuti connettivali in morbida gelatina.



Nei campeggi e nei parchi, si vedono i merenderos brucia-re qualsiasi cosa per accendere una griglia. Carta, cassette della frutta, legna fresca, perlinato dei gabbiotti delle roulotte, copertoni delle auto..., ma se amate il sapore della brace dovete fare attenzione al combustibile. Non tutti i fuochi sono nati uguali, il materiale con cui viene alimentato fa la differenza nella riuscita della cottura e, nel lungo termine, incide sulla vostra salute.

Mai bruciare legna trattata con cere e coloranti poiché nella fase di combustione vengono liberate sostanze tossiche che si depositano sulla vostra cena. Nemmeno il legno degli alberi trovato in giro è sicuro, spesso viene trattato con sostanze antiparassitarie nocive al nostro organismo. Scegliete sempre legno certificato e impiegate carbone di legna naturale: spenderete qualcosa in più ma ne va della vostra salute.

Passiamo alla preparazione. Bbq è sinonimo di lente cotture, passione, conoscenza, profumi, spezie oltre a un mix di altri elementi che regalano emozioni indimenticabili. Chiunque faccia barbecue con passione non si limita a cuocere ma instaura con







i grill un rapporto di complicità. A volte anche di dipendenza.

Negli ultimi anni si sono diffuse le comunità bbq, si è iniziato a grigliare nei condomini, sul balcone di casa, freddo pungente o caldo torrido ormai non fanno differenza..

Non basta buttare sulla griglia e attendere, facciamo qualche esempio. Per i pezzi più grossi e con un tessuto connettivale accentuato è necessario un periodo di trattamento in salamoia, ovvero una soluzione di acqua e sale che intacchi le parti grasse trasformandole in fondente goduria.

Alcuni tagli danno il massimo se "rubbati" a dovere, vale a dire strofinati con un mix di spezie, erbe e aromi che rendono unico il nostro bbq.

E poi marinature, salature, glassature, affumicature a freddo e a caldo, soprattutto la conoscenza delle giuste temperature da raggiungere al cuore del cibo. Insomma armatevi di spezie, sonde e libri e cominciate a far rosicare i vicini.

Sul barbecue si può cuocere qualunque cosa, dalla carne ai risotti, dalle torte al pesce agli umidi, ma è innegabile che il vero bbq sia indissolubilmente legato al fumo. Qualcuno sostiene che non c'è barbecue senza affumicatura. Ma bisogna sapere come si affumica per non correre il rischio di rovinare i nostri banchetti. Dobbiamo scegliere il tipo di legna più adeguato alla preparazione da eseguire. Il legno da affumicatura deve esse-

re stagionato al massimo 2 anni. Tra i legni migliori ci sono: betulla, noce, acero, faggio, melo e ciliegio.

Da evitare invece i legni delle piante sempre verdi, sono ricchi di resine che bruciando generano molta fuliggine, colpevole di annerire troppo il cibo, oltre a quelli di cedro, eucalipto, platano e cipresso.

Ogni legno genera un fumo diverso per intensità e sapore. Ciliegio e albicocco sono indicati per qualsiasi ingrediente poiché donano un sapore dolce e non invadente, la quercia è ideale per le carni grazie a intensità e dolcezza, mentre l'acacia ha un'intensità più spiccata e aromatica che ben si sposa con trote e verdure.

Le possibilità sono numerose, sta a voi trovare la combinazione adatta al vostro palato. Anche in questo caso è importante la provenienza. Vi consiglio, al solito, di acquistare legna certificata. Ultima curiosità. Le salcicce non vanno bucate!

### **Bandi Feamp 2014-2020**

Dal 2 maggio si potranno presentare le domande per il bando FEAMP per gli investimenti negli allevamenti ittici. Le voci di spesa ammesse sono quelle della precedente programmazione con l'aggiunta dei finanziamenti relativi alle fonti di energia rinnovabili. Si avrà tempo 60 giorni per la presentazione delle domande.





## IL MARE ADRIATICO NON HA SCAMPO

(da L'Adige.it - 26.12.2016)

Il 96% degli stock ittici dell'Unione Europea in Mediterraneo sono sovrasfruttati; solo nell'Adriatico si registra un crollo del 21% delle catture della pesca italiana. Per alcune specie molto richieste dai consumatori la situazione è ben più drammatica, con cali del 45% per il nasello (tra il 2006 e il 2014) e addirittura del 54% per lo scampo in soli 5 anni (2009-2014).

Dati ancora più preoccupanti se si pensa che solo l'Adriatico sostiene il 50% della pesca italiana, la più importante nel Mediterraneo, che proprio in questo bacino concentra il 47% della nostra flotta industriale, soprattutto quella a strascico.

Sono i dati sulla pesca forniti dalla Commissione europea a dirci che per il Mediterraneo, e in particolare per l'Adriatico, senza un'inversione di tendenza non ci sarà scampo, sia in senso let-

terale che figurato.

A raccogliere l'appello è l'Adriatic Recovery Project, un'alleanza di organizzazioni non-governative e istituzioni scientifiche, coordinata da MedReAct, in collaborazione con l'Università di Stanford, il Politecnico delle Marche, Legambiente e Marevivo per tutelare gli ecosistemi marini vulnerabili e gli habitat essenziali per le specie ittiche dell'Adriatico.

La pesca intensiva ha causato lo sfruttamento eccessivo di tutti gli stock ittici dell'Adriatico, oggi in forte declino, alterandone gli ecosistemi e producendo di conseguenza una profonda crisi nel comparto della pesca. I dati più allarmanti riguardano il merluzzo (o nasello) oggi pescato, secondo l'Unione europea, oltre cinque volte la soglia di sostenibilità, e tra le specie più richieste dai consumatori.

Secondo un recente sondaggio condotto da Greenpeace, il merluzzo, dopo il tonno, è infatti il pesce preferito dagli italiani, acquistato dal 71% dei consumatori. La pesca a strascico insiste anche su aree particolarmente vulnerabili come la Fossa di Pomo, una depressione in centro Adriatico dove si trova







la più importante zona di riproduzione (nursery) di scampi e nasello di tutto l'Adriatico.

«L'elevato sfruttamento dell'Adriatico – dice Domitilla Senni, portavoce dell'Adriatic Recovery Project - ha reso questo mare uno dei più impattati al mondo. Consentire la pesca a strascico in una delle sue zone più vulnerabili, come la Fossa di Pomo, dimostra il grado di miopia del governo italiano, che sta condannando l'Adriatico ad una rapida desertificazione».

In linea con le raccomandazioni scientifiche di organismi internazionali come la Commissione Generale per la Pesca del Mediterraneo, e con l'impegno assunto dall'Ue durante la Convenzione sulla Diversità Biologica per garantire la conservazione del 10% delle sue zone costiere e marine entro il 2020, le aree sottoposte a restrizione delle attività di pesca sono essenziali per la protezione di habitat, e per le specie ittiche che le popolano, dal sovrasfruttamento dovuto a un'eccessiva attività di pesca.

L'Adriatic Recovery Project è promosso da un' alleanza di organizzazioni della società civile e da enti di ricerca per tutelare gli ecosistemi marini vulnerabili e gli habitat essenziali per le specie ittiche dell'Adriatico.

Il Progetto è finanziato da Oceans5, sostenuto dal Stanford's Woods Institute for the Environment e coordinato da MedReAct - associazione non governativa impegnata nel recupero degli ecosistemi marini del Mediterraneo - in collaborazione con Legambiente, Marevivo, l'Università di Stanford e il Politecnico delle Marche.







## LA SPESA FAMILIARE PER I BENI AGROALIMENTARI

Solo una lievissima contrazione nel 2016.

La spesa delle famiglie per gli acquisti agroalimentari registra a consuntivo del 2016 una lieve contrazione rispetto al 2015, pari nel complesso a -0,5 punti percentuali.

Il carrello della spesa degli italiani ancora una volta riflette lo scenario nazionale, caratterizzato da una ripresa economica lenta. Aumenta la propensione al

risparmio degli italiani e si allarga il divario economico in termini di ricchezza tra le famiglie, con un incremento della quota di quelle in condizioni di povertà.

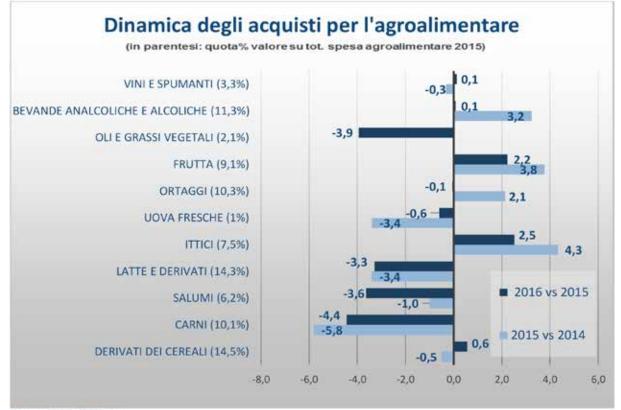
I leitmotive delle dinamiche all'interno dei singoli comparti

Dinamica degli acquisti domestici nazionali di prodotti agroa-

Dinamica degli acquisti domestici nazionali di prodotti agroa- Quota % valore vs tot.				
limentari - Variazioni e quote %*	Valore	Valore	Agroalimentare	
	2015 vs 2014	2016 vs 2015	2015	2016
Totale agroalimentare	0,3	-0,5	100	100
Generi alimentari	0,0	-0,5	88,7	88,7
Bevande analcoliche e alcoliche	3,2	0,1	11,3	11,3
Generi alimentari	0,0	-0,5	88,7	88,7
Derivati dei cereali	-0,5	0,6	14,4	14,5
Carni	-5,8	-4,4	10,5	10,1
Salumi	-1,0	-3,6	6,4	6,2
Latte e derivati	-3,4	-3,3	14,7	14,3
Ittici	4,3	2,5	7,2	7,5
Uova fresche	-3,4	-0,6	1,0	1,0
Ortaggi	2,1	-0,1	10,3	10,3
Frutta	3,8	2,2	8,9	9,1
Oli e grassi vegetali	10,7	-3,9	2,1	2,1
Altri prodotti alimentari	2,0	2,5	13,1	13,5
Miele	7,1	4,7	0,17	0,18
Barrer de constante de la Pale de	2.2	0.4	44.2	44.3
Bevande analcoliche e alcoliche	3,2	0,1	11,3	11,3
Acqua	8,8	1,4	2,3	2,4
Bevande analcoliche	4,7	-3,3	2,5	2,5
Bevande alcoliche	0,6	3,0	1,3	1,3
Vini e spumanti	-0,3	0,1	3,2	3,3
Birra	6,1	1,0	1,8	1,9

Fonte: Ismea-Nielsen





Fonte: Ismea-Nielsen

continuano ad essere: la sobrietà negli acquisti, l'attenzione al risparmio e scelte merceologiche guidate per lo più da aspetti salutistici.

Gli acquisti sembrano sempre più legati alla consapevolezza dei consumatori, e questo riconosce sempre più importanza ai mezzi di comunicazione e ai messaggi che attraverso questi vengono veicolati

Se una parte della società con reddito alto ricerca nel cibo elementi che garantiscano salubrità e che riflettano concetti e valori di eticità e rispetto per l'ambiente, un'altra parte della società – meno abbiente - si trova a fare tagli alla spesa alimentare, rinunciando spesso ad alimenti base della dieta mediterranea.

Nello scenario dei prodotti alimentari, alcuni distinguo sono tuttavia doverosi, per le diverse e contrapposte tendenze seguite dai comparti del "fresco sfuso" rispetto a quelli del "confezionato".

Al contempo i prodotti freschi, venduti per lo più a "peso variabile" (senza Codice EAN), hanno segnato una evidente flessione della spesa, nell'ordine del -4,8% su base annua, alla quale hanno contribuito i forti cali di carne (-5,3%) formaggi (-6,3%) e salumi (-9,6%), per i quali il canale dello sfuso rappresenta, rispettivamente, l'89%, il 51% e il 56% del totale vendite.

Considerando complessivamente il segmento del confezionato e del fresco sfuso, nello specifico dei beni alimentari, tra i comparti che hanno riportato un trend positivo di crescita della spesa, nel 2016, si ravvisano solo i prodotti ittici, la frutta ed alcuni prodotti da scaffale quali: aceto, zucchero e dolcificanti, cioccolata ed altri snack.

In particolare, nel 2016 le famiglie italiane hanno dedicato ai prodotti ittici il 7,5% della loro spesa agroalimentare complessiva, (era il 7,2% nel 2015). L'aumento della spesa rispetto al 2015 è del 2,5 dopo il +5% registrato nel 2015 rispetto al 2014.

Confermato il buon apprezzamento soprattutto per il pesce fresco (il più importante in termini economici: pesa da solo la metà dell'intero comparto e il 3,5% del totale spesa agroalimentare) per il quale la spesa cresce del 4,5%; aumenta anche la spesa di conserve di pesce (+1,7%) e pesce congelato (+1,8%), che insieme rappresentano- (in termini di spesa) - quasi l'altra metà del comparto (45%); in flessione solo la spesa per i prodotti ittici affumicati ed essiccati (-3,5%).

Per quanto riguarda la spesa destinata alla frutta, si registra un aumento tendenziale del +2,2%.

La spesa per ortaggi, invece, dopo la flessione del primo seme-



stre (-1,8%), recupera e su riallinea ai valori del 2015 (-0,1%). Le maggiori contrazioni, (spesso frutto delle ultime tendenze socio-culturali legate ad etica e salute), si registrano per i prodotti carnei, con una spesa in forte contrazione già nel 2015 e che prosegue nel 2016 pur assumendo caratteristiche di minore entità.

In riferimento alle carni suine, il calo della spesa registrato nel 2016 su base annua risulta ancora importante, (del -6% in valore e quasi di 5 punti in volume) ma in rallentamento rispetto al 2015 (-8,8% in valore, rispetto al 2014).

Anche per le carni bovine il confronto su base annua rimane negativo – di 3,3 punti percentuali – ma in netto miglioramento rispetto a quanto rilevato nel 2015, quando il segmento perdeva oltre 6 punti percentuali.

Il calo della spesa per le carni avicole, (-5,1% sul livello del 2015) deriva dal peggioramento graduale osservato nel corso dell'anno, dovuto al ridimensionamento dei volumi (circa -3%) e dei prezzi medi unitari.

Per quanto riguarda i salumi, sempre nell'insieme dello sfuso e del confezionato, nel 2016 si registra una importante flessione della spesa (-3,6%).

Resta negativo, il bilancio del comparto lattiero caseario: alla flessione registrata nel 2015 (-3,4%), si aggiunge quella del -3,3% del 2016. Anche la spesa per formaggi, sulla scia di quanto osservato nel 2015, mostra generalizzate flessioni (-3,3% nel complesso), che investono soprattutto i semiduri e i molli (rispettivamente -6,4% e -5,3%), mentre si attenua il trend negativo dei duri (-0,9%).

Il segmento degli yogurt, l'unico del comparto lattiero-caseario che fino a giugno non riportava una dinamica di spesa negativa.

Per quanto riguarda la spesa per derivati dei cereali - segmento che rappresenta il 14,5% del totale spesa familiare per beni agroalimentari – dopo la lieve flessione registrata nel 2015 (-0,5% in valore, su base annua), nel 2016 si ravvisa un lievissimo recupero (+0,6%).



Fonte: Ismea-Nielsen





## SUSHI TRENTINO A VINITALY



Chiuso anche quest'anno Vinitaly 2017, la grande fiera annuale del vino, che si è svolta dal 9 al 12 aprile a Verona. Siamo arrivati alla 51° edizione di Vinitaly diventata uno dei riferimenti principali del mercato enologico nazionale e mondiale; infatti quest'anno alla kermesse veronese hanno partecipato 2mila buyers in più rispetto ai 28mila dello scorso anno.

Presente anche ASTRO in collaborazione con la Cantina di Roverè della Luna.

Al padiglione Trentino, stand E2, sono stati degustati i pregiati vini della Cantina di Roverè della Luna abbinati a gustosi finger food a base di trota Astro realizzati dalla Scuola Alberghiera di Levico.

In particolare martedì 11 aprile è stata proposta una novità gastronomica originale: il Sushi Trentino realizzato con la carne di trota e salmerino.

Un evento imperdibile per gli ospiti che hanno apprezzato questa offerta originale e gustosa.

## Degustazione alla Farmacia Bettini

Giovedì 9 marzo presso la Farmacia Bettini del Dott. Golinelli a Bologna si è tenuta la prima lezione del progetto "Pillole di Salute" con degustazione finale delle trote Astro.

L'obiettivo di questo progetto, attraverso una serie di lezione su temi differenti, è di informare e educare le persone ad un corretto stile di vita con un adeguata alimentazione. La prima lezione ha avuto come focus -infiammazione sistemica o in-

fiammazione di basso grado -come diminuire l'infiammazione sistemica e attivare percorsi di salute -Composizione corporea cosa misura -Consulenza Piano salute.

Le trote astro si addicono perfettamente allo scopo di mangiar sano: cibo ideale per una dieta salubre, corretta e equilibrata per via del loro basso contenuto di grassi saturi ma un alto contenuto di proteine ed omega 3 che prevengono le malattie cardiovascolari. Inoltre la trota ha un bassissimo indice calorico.



## Mostra dell'Agricoltura 2017



Sabato 18 e domenica 19 marzo 2017 dalle 8 alle 19, i padiglioni di Trento Fiere di via Briamasco hanno accolto, come ogni anno, visitatori e tecnici. Ad attenderli circa 150 espositori per la 71.a edizione. In mostra macchinari e attrezzi per l'agricoltura, il giardinaggio e l'allevamento, uno spazio dedicato alle piante officinali, aromatiche e alle pian-

te grasse, prodotti d'artigianato, stand gastronomici, e l'immancabile polo zootecnico. E ancora laboratori per i bambini e le famiglie, assaggi e racconti. La Mostra è dislocata su 10 mila metri quadrati, con padiglioni interni e piazzali esterni.

E anche le trote ASTRO erano naturalmente presenti all'evento primaverile, presso lo stand "Qualità Trentino". I produttori certificati con il marchio "Qualità Trentino" (mele, carne salada, speck, luganega, ortaggi e verdure, Latte Trento, Trentingrana e trote e salmerini) si sono riuniti in unico stand per offrire ai visitatori il massimo della qualità trentina.

Il marchio di Qualità Trentino con indicazione di origine si prefigge in primo luogo di comunicare e identificare la qualità del prodotto agroalimentare



territoriale secondo criteri noti, oggettivi e selettivi e, in secondo luogo, di specificare l'origine del medesimo. Di conseguenza la conformità ai requisiti di qualità sarà verificata da organismi di controllo indipendenti ed accreditati.







## Show cooking "Caccia e pesca in tavola"

Si è chiusa in positivo la 12.a edizione di ExpoRiva Caccia Pesca Ambiente, la fiera dedicata alla caccia alpina e di selezione e all'arte della pesca che riconferma i numeri del 2016 con 15.231 ingressi registrati alla chiusura della fiera di Riva del Garda.

ExpoRiva Caccia Pesca Ambiente è una fiera che fa del suo punto di forza il mix perfetto fra cultura e passione; una mostra mercato che affianca ad una ricca offerta commerciale, con 210 aziende presenti organizzati in 4 padiglioni espositivi per una superficie totale di 25mila metri quadri, una



importante parte convegnistica, con numerosi appuntamenti scientifici, dedicati



alla venatoria ed all'alieutica tra cui spiccano la Mezz'ora con l'Esperto, quelli organizzati dall'Associazione Cacciatori Trentini e dalle Associazioni di Pesca della Provincia. Incontri questi che rientrano a pieno titolo nella filosofia di Riva del Garda Fierecongressi di promuovere la formazione in ogni evento organizzato.

Rivolta prevalentemente a negozi di attrezzatura, abbigliamento, calzature e accessori per la caccia e la pesca rappresenta ormai un appuntamento irrinunciabile per gli appassionati che possono fare acquisti a prezzi convenienti.

All'interno della mostra si è tenuto lo show cooking "Caccia e pesca in tavola" con mini-corsi gratuiti di cucina a base di pesce d'acqua dolce, di selvaggi-

na e prodotti del territori organizzato da un gruppo affiatato di chef per passione "L'Artificio" cucina & dintorni.

È stata un'occasione da non perdere per degustare e imparare a cucinare le Trote del Trentino IGP e i Salmerini Alpini.







foto: Archivio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino



# A tayola con la trota ed il salmerino trentini

## Composizione di patate, mele e trota affumicata



#### Ingredienti

- 500 g di patate a pasta bianca
- 150 g di mele Red Delicius
   «Qualità Trentino»
- 150 g di trota affumicata
- 200 q di Olio del Garda
- 30 g di farina 00
- 20 g di uova di trota
- 500 g di latte
- 100 g di formaggio Vezzena
- 150 g di brodo vegetale
- N° 2 carote
- N°1 gambo di sedano
- N°1 cipolla
- N° 1 pomodoro
- N° 2 fogli di colla di pesce
- 30 gr di carne salada
- 50 gr di Trentingrana
- timo fresco
- sale

La ricetta è stata proposta e realizzata da Simone Taddei dell'ENAIP Ossana.

#### Procedimento

Per la spuma all'olio extra vergine d'oliva del Garda: preparare il brodo con carote, sedano, cipolla tostata ed un pomodoro inciso a croce, far bollire per circa 15 minuti,correggere di sale e filtrarlo, dopo aver messo la colla di pesce in ammollo in acqua fredda strizzarla bene ed aggiungerla al brodo insieme all'olio evo del Garda, mettere all'interno del sifone e caricare, far riposare il composto in frigo con il sifone rovesciato.

Per la composizione di patate-mele e trota affumicata: pelare le patate e tagliarle a brunoise e saltarle in una padella antiaderente con un filo di olio evo del Garda, a metà cottura aggiungere le mele che in precedenza avremmo tagliato a piccoli cubetti e far cuocere un minuto, far raffreddare ed infine aggiungere la trota affumicata che anche questa avremmo tagliato a brunoise.

**Per la fonduta al Vezzena di Lavarone:** preparare una roux con 25g di olio evo del Garda e 30 g di farina, aggiungere il latte, un pizzico di sale ed infine il formaggio tagliato a piccoli pezzetti e cuocere per 5 minuti, tenere in caldo a bagnomaria (se al momento di servire la salsa si sarà legata troppo aggiungere poco latte).

**Per la cialda di carne salada:** grattugiare 50 g di formaggio Trentingrana ed aggiungere 30 g di carne salada tagliata a piccoli pezzettini, imburrare una teglia e con l'aiuto di un coppa pasta piccolo formare delle cialde che cuoceremo in forno a 180° per 5 minuti circa.

Composizione del piatto: con l'aiuto di un coppa pasta da 4 cm di diametro al centro del piatto mettere la composizione di patate-mele e trota affumicata, senza togliere il coppa pasta adagiare la fonduta attorno, a questo punto togliere il coppa pasta, mettere al centro la cialda di carne salada, ultimare con dei piccoli pezzetti di trota sopra la fonduta, ed in partenza condire con la spuma all'olio evo del Garda, quarnire con un rametto di timo.



#### Tartare di salmerino alpino con crostone di pane ai vinaccioli al burro d'olio extravergine DOP Garda Trentino

#### Ingredienti

- 200 g di salmerino sfilettato, 4 fette di pane lievitazione naturale ai semi vinacciolo del Panificio Moderno, 100 gr rape rosse cotte, 50 g pane bianco, 20 g olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino di Agraria Riva del Garda, 10 g aceto di xeres, insalatina mista di stagione, 1 mela Granny Smith «Qualità Trentino», buccia di limone, sale pepe; per il burro d'olio:
- 150 g olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino, 25 g Mycryo; per la gelatina d'olio: 200 g acqua, 8 g lota, 2 g Sucro, 3 g Sale di Maldon, 250 g olio extravergine d'oliva, 3 g glice; per l'emulsione di olio e latte:
- 150 g latte fresco, 50 g olio extravergine d'oliva.





#### Procedimento

#### Procedimento per la gelatina d'olio:

- Frullare acqua con sale e gelatina,
- aggiungere il sucro ed emulsionare con un minipimer,
- portare l'olio a 40°C ed aggiungere il Glice, aspettare che si sciolga, quindi aggiungerlo a filo al composto di acqua emulsionando con il minipimer fino a che diventi come una maionese,
- rettificare con il sale ed il pepe e colare nei piatti precedentemente sistemati su un vassoio che dovrà entrare in frigorifero perfettamente livellato.

#### Procedimento per il burro d'olio:

- Prendere una decima parte di olio, aggiungervi il burro di cacao e portare a 50°,
- quando è sciolto unirvi il restante olio e mettere in frigorifero fino a rapprendere, mescolando di tanto in tanto,
- nel frattempo tostare le fette di pane,
- frullare nel cutter le rape con il pane e l'olio fino a che diventi una mousseline,
- tagliare il filetto ( precedentemente abbattuto a -30°C) a cubetti piccoli e condire con sale pepe e una leggera grattatina di limoni del Garda,
- scaldare il latte con l'olio a 50° e mixare.

#### Presentazione

Sistemare la tartare sulla gelatina, con accanto l'insalatina di stagione, la mousseline di rapa a piccoli spuntoni sul piatto, uno spicchio di mela, le olive polverizzate e l'emulsione di latte e olio. Accompagnare con crostone di pane ai vinaccioli e burro d'olio.

La ricetta è ideata dallo studente Michele Ferrari e dal suo tutor prof. Ciro Raso del CFP Alberghiero di Riva del Garda ed è stata presentata al Concorso Nazionale "Assaggi di Fine Anno" organizzato da UNAPROL e Pandolea presso la sede del Gambero Rosso di Roma.





Scegli il gusto e la qualità delle Trote del Trentino IGP, le prime e uniche in Italia.







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.









Sezione istologica da Skretting Aquaculture Research Centre raffigurante una membrana intestinale sana

#### La scelta sicura per l'estate

Le temperature elevate danneggiano la barriera intestinale dei pesci e portano a metabolizzare più rapidamente i nutrienti antiossidanti, con il risultato di una maggiore vulnerabilità alle malattie e diminuzione dell'appetito. Skretting ha dedicato anni di ricerche per sviluppare un alimento che combatta questi effetti stabilizzando l'intestino e fornendo protezione antiossidante, e che ha dimostrato di essere efficace nei confronti degli effetti negativi delle temperature elevate.

Contatta il tuo rappresentante Skretting per maggiori informazioni su come proteggere i tuoi pesci quest'estate.

