







CANTINA ALDENO S.C.A.

Via Roma, 76 - 38060 | ALDENO (TN) | p.iva: 00120130224

Orario Enoteca: Lunedì 15.00 - 19.00 | Martedì - Sabato 09.00 - 12.30 | 15.00 - 19.00

Tel. +39 0461 842511 | www.cantinaaldeno.com | enoteca@cantinaaldeno.com



LA TROTA TRENTINA E IL SALMERINO ALPINO

N. 2 - 2016

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

Assemblea 2016	4
Le diatomee per la qualità dell'acqua	9
Nuova opportunità per l'acquacoltura in Trentino	10
Trentino corale, Trentino cooperativo	16
In Cucina	20

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

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



ASSEMBLEA 2016

Riportiamo la sintesi della relazione congiunta della Cooperativa e del Consorzio di Tutela

L'assemblea di oggi è la prima del neo costituito Consorzio di Tutela delle Trote e Salmerino del Trentino ed anche la mia prima assemblea da Presidente di questo importante organismo che ho l'onore di rappresentare e che raggruppa l'intero mondo ittico trentino.

È una organizzazione importante e che ha un significato fondamentale nella difesa e nella tutela dell'origine e della qualità dei nostri prodotti e nella promozione del territorio in cui essi traggono origine.

Dopo un iter assai complesso che ha visto impegnato il Consorzio per diversi anni con gli uffici provinciali, statali ed europei per impostare e seguire, fino al suo risultato favorevole, questa importante pratica per il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) delle trote e del salmerino del Trentino, finalmente abbiamo raggiunto l'obbiettivo della certificazione.

A seguito di questo a marzo 2016 abbiamo provveduto a fare gli audit presso gli allevamenti per il loro riconoscimento. Ultimato anche questo percorso inizieremo a commercializzare con etichetta I.G.P. le prime trote e salmerini.

Nel frattempo il Consorzio 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 2015 dei risultati importanti per lo sviluppo del



Barbara Pellegri, presidente del Consiglio di Amministrazione.



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





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 dislocati soprattutto nelle zone di montagna dove risulta più difficile creare posti di lavoro.

Nell'annata appena trascorsa nell'ambito del 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 cercando di soddisfare le richieste dei consumatori.

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 catena della grande distribuzione quali EATALY, che ha iniziato ad acquistare i nostri prodotti, IL GIGANTE di Milano e i Supermercati FINIPER che sono particolarmente interessati ai nostri prodotti marchiati I.G.P.

Il Consorzio ha chiuso il proprio esercizio contabile 2015 con un volume d'affari 7.556.195 di euro mentre la cooperativa con 7.470.684 per un totale delle due realtà associative che operano al servizio del settore ittico di 15.026.879 di euro. Siamo convinti che questo sia un risultato importante visto il momento di crisi e di stagnazione dei consumi che si sta verificando da alcuni anni nel nostro paese. Nel 2015 abbiamo registrato una contrazione delle vendite pari al 2% determinato dalla mancanza di prodotto causato dal prolungarsi della siccità che ci ha indotti a ridurre le vendite soprattutto quelle promozionali.

Va evidenziato come nonostante si debba affrontare un mercato difficile e complesso, riusciamo a mantenere interessanti quote di mercato e questo dimostra come i concetti di qualità e territorialità trasmessi attraverso le nostre azioni promozionali



vengano recepiti dai clienti finali e che l'obbiettivo di far conoscere la qualità e la salubrità dei nostri prodotti di montagna al consumatore si stia piano piano raggiungendo. Ora con l'etichettatura di una parte dei nostri prodotti con il marchio I.G.P. e per altri con il marchio "Qualità del Trentino" crediamo possa essere più facile raggiungere questo obbiettivo e che ci dia la possibilità di migliorare ulteriormente la redditività delle nostre aziende associale.

Considerato l'importante correlazione esistente fra alimentazione degli animali 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 controlli analitici sul prodotto sempre più frequenti.

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 2015 sono stati acquistati dai soci 54.490 quintali di mangime dalle diverse ditte con un decremento rispetto all'anno





precedente del 4,95%, questo dovuto anche alla minor quantità di pesce presente nei nostri allevamenti a causa della scarsità idrica.

Come gruppo deteniamo anche 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 abbiamo effettuato su alcuni allevamenti le verifiche ispettive e abbiamo ottenuto 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 obbiettivo 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.

Un altro importante progetto nel programma di sviluppo di ASTRO è quello relativo al recupero degli OMEGA 3 dai sottoprodotti di lavorazione delle trote mediante alcune tecniche innovative di estrazione. I risultati fin qui ottenuti dalla ricerca svolta in collaborazione con l'Università di Trento sono stati più che soddisfacenti. Ora è in corso un'ulteriore ricerca sempre in collaborazione con l'Università di

Trento e finanziata dalla Fondazione Caritro che ha come obbiettivo 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 la ricerca. Ora siamo in attesa del finanziamento per la realizzazione del progetto industriale. L'Assessore all'Agricoltura Michele Dallapiccola sta impegnandosi a fondo per portare a casa i finanziamenti necessari per darci la possibilità di realizzare questa importante opera.

Lo voglio ringraziare qui pubblicamente per l'impegno ed interesse che pone verso il nostro settore.

Il 2015 è stato anche il primo anno di attività del Consorzio Trentino di Piscicoltura costituito fra la Fondazione Mach ed ASTRO e che svolge la propria attività presso la Troticoltura Valsugana in località Ospedaletto. Il Consorzio si sta occupando della riproduzione del Carpione del Garda oltre a continuare nell'implementazione del progetto "Miglior Filetto" e dello





studio sull'allevamento del pesce persico. L'esercizio finanziario del Consorzio si è chiuso con un piccolo utile di euro 203,98=. Questo è stato sicuramente un risultato importante visto che era il primo anno di attività e soprattutto in considerazione del fatto che nell'estate 2015 a causa delle mancate piogge abbiamo avuto una forte carenza idrica. Un ringraziamento particolare va al Dott. Fernando Lunelli e ai suoi collaboratori che seguono con passione e dedizione l'attività di ricerca e sviluppo del Consorzio.

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.

Molta attenzione anche nel 2015 è stata riservata al piano promozionale ed in particolare alle fiere di settore che ci consentono di proporci su una vasta clientela sia nella grande distribuzione che nella ristorazione.

Il 2015 è stato anche l'anno dell'Expo che ha attirato a Milano milioni di persone. E' stata una grande vetrina dove il "Made in Italy" ha sfoggiato tutte le sue eccellenze. Anche ASTRO dal 2 al 8 ottobre 2015 ha avuto la possibilità di partecipare a questo straordinario evento all'interno della Piazzetta del

Trentino presentandosi al grande pubblico.

È stata una partecipazione importante nel panorama produttivo della nostra provincia in quanto è avvenuta al fianco delle principali aziende provinciali a conferma che la produzione ittica trentina ha assunto una notevole importanza nell'economia della nostra provincia. E' stata una presenza per la nostra organizzazione che ha portato dei risultati importanti sia per i contatti avuti direttamente con i consumatori finali ma soprattutto per aver definito alcuni rapporti preliminari con la distribuzione in Italia e all'estero e con la ristorazione.

Per dare alcuni dati della nostra partecipazione alla Piazzetta del Trentino abbiamo allestito lo spazio con acquari e con degustazioni quotidiane guidate del prodotto. All'interno un filmato con spiegazioni delle realtà ASTRO e della troticoltura in Trentino. Durante la settimana di permanenza in EXPO abbiamo raccolto oltre 4 mila contatti, con un flusso nella Piazzetta di circa 35 mila visitatori.

Per quanto riguarda la lotta passiva contro gli eventi atmosferici e





le malattie durante il 2015 abbiamo programmato con il CONSORZIO DI DIFESA delle visite nelle troticolture 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 2015 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 hanno acquistato i prodotti da semina certificati ai prezzi concordati con il nostro Consorzio. 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 Ambiante 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 zoosanitaria basati sulla valutazione del rischio e al fine del miglioramento qualitativo e di sostenibilità ambientale delle produzioni ittiche, oltre all'assistenza veterinaria. A tal fine abbiamo sottoscritto un accor-

Trent Freeds the Freed

do con il Veterinario Dott. Paolo Bronzati che fornirà assistenza tecnica presso gli associati anche per il 2016.

ASTRO ha seguito 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 Dallapiccola ha ripetutamente incontrato i vertici del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e partecipato alle varie commissioni ottenendo 2,6 milioni di euro, più del doppio delle risorse della precedente programmazione, che contribuiranno 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.

Ringrazio tutti Voi Soci, il Consiglio di Amministrazione e tutto i personale delle nostre organizzazioni che quotidianamente si impegna per il raggiungimento di tutti gli obbiettivi.

Barbara Pellegri PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE









A cura di Cristina Cappelletti e Francesca Ciutti

LE DIATOMEE PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA

Le diatomee sono tra gli indicatori biologici impiegati per la valutazione dello stato ecologico dei corpi idrici, secondo quanto stabilito dalla Direttiva 2000/60/CE e dal Decreto Legislativo 152/06,

che l'ha recepita.

Le diatomee sono alghe unicellulari che entrano nella composizione del feltro perifitico che riveste massi e ciottoli, piante acquatiche e sedimento dei corsi d'acqua. Sono ottimi bioindicatori, poiché occupano un largo spettro di nicchie ecologiche, presentano una elevata biodiversità e nel complesso costituiscono una comunità che reagisce rapidamente ai cambiamenti della qualità dell'acqua.

Nell'ambito della definizione delle metriche da utilizzare per la valutazione dello stato ecologico basato sull'analisi della comunità diatomica per la Direttiva Quadro sulle Acque (WFD), l'Italia, pur possedendo un indice ampliamente impiegato sul territorio (Indice EPI-D), non ha proposto una metrica nazionale, ma ha recepito quella utilizzata nei processi di intercalibrazione, la *Intercalibration Common Metric Index* – ICMi. Tale indice incorpora due indici diatomici impiegati in Europa, l'Indice di Sensibilità agli Inquinanti IPS (francese) e l'Indice Trofico TI (austriaco).

L'applicazione di questa metrica prevede, dopo la fase di campionamento del corso d'acqua, quella di preparazione e trattamento dei campioni in laboratorio, finalizzata alla preparazione di vetrini permanenti, che vengono successivamente analizzati al microscopio ottico a 1000 ingrandimenti per la determinazione tassonomica a livello specifico e per la determinazione dell'abbondanza relativa delle specie, secondo procedure standardizzate. Tali informazioni consentono poi di calcolare, mediante specifici software, gli indici IPS e TI per la stazione



di indagine. Gli indici calcolati, mediante specifiche formule di calcolo, vengono posti in relazione ai valori di riferimento IPS e TI per la corrispondente specifica tipologia di corso d'acqua (o macrotipo fluviale) e mediati concorrono alla determinazione della metrica ICMi per lo specifico sito, che corrisponderà poi ad una classe di qualità (elevata, buona, sufficiente, scarsa e cattiva). Tale informazione di qualità può essere successivamente cartografata.

Questo indice diatomico, nato per rispondere alle esigenze della WFD e permettere il confronto tra i diversi stati dell'Unione Europea, viene applicato correntemente sulla rete di monitoraggio del sistema delle Agenzie per l'Ambiente. Viene però utilizzato, a fianco di altre metriche, che rispondono in modo diverso a differenti stressori ambientali, anche per motivi di ricerca o di monitoraggio in svariati studi di impatto, come ad esempio quelli relativi alla costruzione di opere che impattano sui corsi d'acqua o a quelli legati alle richieste di derivazione idrica. È in questi contesti che opera l'Unità Acquacoltura e Idrobiologia, che nel corso del 2014 ha analizzato circa 250 campioni di vari corsi d'acqua provenienti da diverse zone d'Italia.





NUOVA OPPORTUNITÀ PER L'ACQUACOLTURA IN TRENTINO

L'allevamento intensivo del carpione - Salmo carpio Linnaeus, 1758 - (di Fernando Lunelli)

L'allevamento intensivo del Carpione del Lago di Garda viene svolto unicamente dal Consorzio Trentino Piscicoltura, Società Consortile tra Fondazione E. Mach e ASTRO, Società Cooperativa Agricola.

L'allevamento del Carpione è iniziato dal 1° settembre 2014 come attività finalizzata a valorizzare la ricerca svolta presso la Fondazione Mach tra il 2008 e il 2014. Lo scopo dell'attività allevativa è duplice: recuperare un salmonide ad alto rischio d'estinzione presente solamente nel lago di Garda e la commercializzazione di una specie ad alto valore nutrizionale molto ricercata dall'alta cucina fin dal XVI° secolo.

Il Carpione è un salmonide del genere *Salmo* ed è tassonomicamente considerato una buona specie. Il Carpione selvatico presenta una livrea grigio-argentea dai riflessi metallici tendenti al bianco nella zona ventrale con poche macchie nere non rotondeggianti in zona dorsale e sugli opercoli branchiali. A volte presenta variabilità croma-



Foto 1: carpione femmina fotografato in acquario (FEM-Lunelli).

tiche nella zona addominale come riflessi metallici dorati sui fianchi ed in alcuni casi sfumature giallognole sul ventre; è abbastanza simile alla trota lacustre del Lago di Garda, ma molto più piccolo poiché raramente supera la lunghezza di 50 cm ed il kg di peso. Il dimorfismo sessuale riguarda solamente la livrea nel periodo degli amori. La femmina mantiene la colorazione tipica grigio-argentea (foto 1) mentre il maschio assume una colorazione grigio scuro con riflessi bronzei anche nella zona ventrale e le pinne diventano nerastre e leggermente ingrossate (foto 2).

A parità di dimensione il carpione femmina pesa più delle trote e del salmerino poiché presenta un corpo meno slanciato, testa piccola, pareti ventrali spesse e dorso ampio. L'intestino e stomaco piccoli e non accumula grasso periviscerale.

Sotto lo strato di tessuti cutanei si trova un leggero strato di grassi che si sciolgono con il calore della cottura e danno sapore gradevole alla carne.

Dalle analisi centesimali espletate dal prof. E. Tibaldi dell'Università di Udine, su alcuni filetti di carpione adulto, risulta indicativamente che il contenuto di lipidi







Foto 2: carpioni selvatici appena pescati con spiccato dimorfismo sessuale (1 femmina e 2 maschi).

totali e la composizione in acidi grassi sono riportati nella tabella 1.

Nell'alimentazione umana, gli acidi grassi di lipidi vegetali e animali, giocano un ruolo importante (assieme ai <u>glucidi</u> e <u>proteine</u>) con funzione soprattutto energetica ma anche strutturale.

Alimenti vegetali e animali, contenenti lipidi, includono naturalmente diverse quantità di acidi grassi tra loro eterogenei. La composizione dei lipidi negli acidi grassi, è ricca sia negli alimenti vegetali che in quelli animali. I grassi vegetali tendono ad essere più ricchi negli acidi grassi a catene medio-lunghe, mentre, in quelli animali, c'è un tendenza alle catene medio-corte. Gli omega-3 sono maggiormente presenti nei grassi animali (come nei pesci) e gli omega-6 nei grassi vegetali.

Normalmente gli oli vegetali contengono più acidi grassi insaturi rispetto ai grassi animali.

I PUFA sono acidi grassi essenziali, cioè non pro-

dotti dal genere umano al quale mancano gli enzimi necessari a inserire il doppio legame nella molecola, per cui devono essere assunti necessariamente con l'alimentazione in quanto l'apporto è indispensabile per il normale svolgimento delle funzioni biologiche fondamentali per l'organismo.

I valori riportati nella tabella 1 indicano che il filetto di Carpione è ricco di acidi grassi polinsaturi di cui sul totale gli &!3 sono la componente maggiore con il 25,4-25,1% mentre gli &!6 sono il 5,5-5,6 %. Si tenga presente che i valori esposti sono indicativi in quanto variano sensibilmente al variare della dieta somministrata.

lipidi totali	8,9-10,1 (g/100 g di filetto)
% acidi grassi identificati	97,9-98,8%
acidi grassi saturi	36,8-37,4%
acidi grassi monoinsaturi	25,8-26%
acidi grassi polinsaturi n-3	25,9-25,4%
acidi grassi polinsaturi n-6	5,4-5,7%
DHA:EPA	2,5-2,0
Ω3:Ω6	4,6-4,5

Tabella 1: contenuto di lipidi totali e la composizione in acidi grassi nel filetto di Carpione.



Obiettivo raggiunto

Il 6 febbraio 2015 la Fondazione Mach ha ottenuto il brevetto industriale N. 0001413849 per il processo allevativo del Carpione.

Il brevetto è un grande successo ottenuto indistintamente da tutto il personale dell'Unità Acquacoltura e Idrobiologia guidata dal dr. Fernando Lunelli.

L'attività sul Carpione è iniziata con il progetto CARPESCI tra il 2002 e il 2007 dall'allora gruppo di lavoro formato da ricercatori e tecnici sotto la responsabilità dalla dr.ssa Francesca Ciutti.

Terminato questo primo progetto la Fondazione ha ravvisato la necessità di andare oltre la ricerca naturalistica per avere ricadute positive sul territorio avviando così l'attività di ricerca finalizzata all'allevamento intensivo del Carpione ottenendo un cofinanziando dalla P.A.T. per il progetto di ricerca CARPIOGARDA. Terminato il progetto e considerati i buoni risultati nel 2014 si è passati alla terza fase, l'allevamento vero e proprio costituendo il Consorzio Trentino Piscicoltura.

Sintesi dell'attività allevativa svolta a Ospedaletto nel 2015

L'allevamento del Carpione viene svolto principalmente in una troticoltura con sede nel comune di Ospedaletto. L'allevamento ittico del C.T.P. è dotato 40 vasche suddivise in tre settori e disposte a raceways con una superficie totale di circa 5.000 mq. L'impianto ittico e l'incubatoio sono alimentati con circa 200 l/s d'acqua di sorgente ed in caso di necessità anche con acqua di pozzo (100 l/s).

Foto 3: panoramica dell'impianto ittico del CTP.



La riproduzione dei carpioni è iniziata il 12 gennaio 2015 e si è conclusa il 23 aprile. Sono state prodotte complessivamente circa 75 litri di uova di buona qualità corrispondenti a 600.000 uova.

Allo scopo di testare altrove la fase più delicata dell'allevamento di questa specie, ovvero dal riassorbimento del sacco vitellino allo svezzamento e appastamento, è stato necessario coinvolgere tre aziende ittiche scelte fra tutte le aziende associate ASTRO (Leonardi Marcello, Claudio Valenti, Emiliano Facchini e figli). Questa fase sperimentale è prevista dall'accordo tra C.T.P. e F.E.M., e risulta fondamentale e strategica per raggiungere gli obiettivi previsti dal business plan. La riproduzione è poi continuata in maggio, merito di alcune femmine di età 2+ che hanno maturato inaspettatamente le uova.

La vera sorpresa è capitata nel mese di settembre dove una parte delle femmine della vasca 1, quelle già riprodotte in precedenza, hanno rilasciato nuovamente le uova, confermando così che il carpione possiede effettivamente due periodi riproduttivi e che taluni esemplari partecipano attivamente a due eventi riproduttivi nello stesso anno.

Complessivamente nel 2015 si sono ottenuti oltre 110.000 carpioni giovani 0+ di peso variabile tra i 12 e i 17 g che verranno commercializzati presumibilmente nel corso degli anni 2017-2018.

Nonostante la grande siccità che ha prosciugato la sorgente fin dal mese di ottobre 2015 a tut-



t'oggi, complessivamente i primi 21 mesi di attività allevativa intensiva hanno dato risultati ottimi, superiori alle previsioni. Ottimi risultati si sono avuti anche nel coinvolgimento dei troticoltori che hanno voluto sperimentare l'allevamento di questa nuova specie. L'attività svolta presso l'allevamento del C.T.P. ha dimostrato che vi sono buone possibilità di migliorare la tecnica allevativa oggetto del brevetto.

Recupero della specie

Il valore aggiunto del lavoro svolto finora da F.E.M. e dal Consorzio non è l'aspetto commerciale, ma quello naturalistico in quanto si è riusciti, tramite l'allevamento, a scongiurare la scomparsa di questa specie endemica del lago di Garda particolarmente preziosa anche per l'economia stessa di chi vive di pesca professionale sul lago.

A seguito della sperimentazione fatta nel 2014 con l'associazione Tirlindana di Malcesine, si è visto che è possibile recuperare la specie anche posizionando in profondità, con le dovute cautele, nei siti di frega a -120m scatole Vibert contenenti uova embrionate.

Fatto inaspettato che lascia molto perplessi chi ha lavorato per anni con dedizione al fine di capire come si possa salvare questa specie unica nel suo genere, è che nonostante la grave situazione numerica di questa specie praticamente quasi scomparsa, ad esclusione dei finanziatori della ricerca CARPIOGAR-DA (FEM e PAT), le altre Amministrazioni competenti in materia di pesca per il lago di Garda non hanno ancora manifestato seriamente l'intenzione di reintrodurre nel lago di Garda questa specie endemica, ora più che mai disponibile sotto forma di uova embrionate e giovani carpioni 0+.

Dai fatti, appare evidente che l'interesse dei pescatori professionisti e sportivi sia piuttosto rivolto alla trota fario e al lavarello, specie alloctone. Introdurre nel Lago di Garda tali specie sono azioni che vanno esattamente nella direzione opposta rispetto a quanto previsto dalle normative nazionali ed europee riguardanti l'immissione di specie ittiche nelle acque pubbliche.



Foto 4: lo Chef Alfio Ghezzi con il console regionale Alan Bertolini .

Il carpione in cucina

Nel medioevo il Carpione era così abbondante da dover limitare il pescato a 5 q/notte per singola imbarcazione. Esso veniva pescato con delle reti particolari e molto estese chiamate "il Brozzol da Carpioni" (rete di fondo trainata da una barca) oppure "la Cobia" (grande rete di superficie formata da 2 "Sardenari" o 2 "Comacchi" posti l'uno di fronte all'altro trainati e chiusi da 4 barche).

Il carpione pescato con la Cobia o in altro modo, doveva essere eviscerato immediatamente e cucinato per evitare il deperimento della carne e mantenerne la delicatezza e per poterlo commercializzare anche in luoghi lontani. Nasce così la ricetta del "Carpione incarpionato" dove troviamo le testimonianze storiche nel "Terzo Libro dell'Opera" scritta dal cuoco di Papa Pio v di M. Bartolomeo Scappi (1570), nel "Trattato della Natura dei cibi e del bere" di Baldassarre Pisanelli (1586) e nel testo "L'arte di Ben Cucinare" (1685) di Bartolomeo Stefani cuoco ducale dei Gonzaga di Mantova. La ricetta è la seguente: appena pescato il carpione deve essere eviscerato e con o senza scaglie messo nel sale per alcune ore, poi fritto nell'olio affinché viene a





Foto 9: la Presidenza dell'Unione, a destra il Console Nazionale Angelo Grando, a Sinistra il vice Console Nazionale Luigi Togn e al centro il Console Regionale Alan Bertolini.

galla ancora bianco (non "arso" come dice Scappi) e lo si toglie dall'olio lasciandolo sgocciolare. Viene messo poi in un vaso nel quale si mette per 12 minuti dell'aceto bianco fatto bollire prima con un po' di sale e aromi (lauro, mirto o mortella, cedro) e poi si toglie. Cucinato e marinato in questo modo lo si pone in un cestello di legno sopra a foglie di lauro e mortella. La cottura e conservazione fatta in questo modo permette di portarlo al mercato o in luoghi lontani anche dopo molti giorni. Il carpione incarpionato veniva servito con alcune gocce di aceto rosso e un po' di zucchero sopra.

Cucinare il Carpione mediante "incarpionatura" era una necessità perché non vi erano altri modi per poterlo conservare per parecchi giorni magari per portarlo fino a Roma dal Papa.

Nel marzo del 2015 il C.T.P. ha presentato il Carpione al Consolato dell' Union Europenne des Gourmets del Trentino-Alto Adige in un convivio organizzato con lo Chef Alfio Ghezzi (stellato Michelin) presso la Locanda Margon, il quale ha proposto questi piatti raffinati: Bavarese all'olio Extravergine di oliva Garda Trentino DOP con Carpione marinato e verdure (foto 5), Carpione in carpaccio con asparagi e amaranto soffiato (foto 6), gnocchi di patate con crema di Carpione affumicato (foto7), Carpione cotto sulla pelle con mandorle, carote, frutto della passione e dragoncello (foto 8).

La grande maestria dello chef *Alfio Ghezzi* nel proporre il Carpione ha saputo dimostrare ai Gourmets il grande valore e la versatilità del Carpione in cucina che, come scrisse Baldassarre Pisanelli nel medioevo, " sempre che si può avere, prendasi di qual si voglia tempo, forma e misura, che sempre è perfettissimo".



Foto 5: bavarese all'olio Extravergine di oliva Garda Trentino DOP con Carpione marinato e verdure.



Foto 6: carpione in carpaccio con asparagi e amaranto soffiato.



Foto 7: gnocchi di patate con crema di Carpione affumicato.



Foto 8: carpione cotto sulla pelle con mandorle, carote, frutto della passione e dragoncello.





Due ricette facili, per tutti i giorni, suggerite dallo chef Alfio Ghezzi

Antipasto di Carpione "incarpionato" per 4 persone

- Si prendono 4 filetti di carpione senza pelle e si tagliano a cubetti da 3 cm di lato e si mettono a marinare con un miscuglio di 5 q di sale e 5 q di zucchero per 10-20 minuti.
- Passati i 10-20 minuti si lavano i cubetti e si asciugano con della carta tamponandoli.
- Una volta asciugati si passano nella farina di mais molto fine e si friggono in olio extra vergine di oliva per poco tempo, 1-2 minuti e poi si lasciano scolare dall'olio.
- Si prendono poi 250 g di cipolle rosse dolci e si affettano a rondelle molto sottili e si cospargono di 25 g di zucchero e 12 di sale e si lasciano 2 ore finche perdono tutta l'acqua. Una svolta scolate si mettono in un contenitore aggiungendo 35 g di limone e si lasciano in frigo.
- Si serve il carpione a cubetti sopra una insalatina di prezzemolo e orzo bollito e raffreddato con uvetta fatta rinvenire. Sopra al carpione marinato si mette la cipolla scolata appena tolta dal frigo.

Per questo antipasto si consiglia un vino bianco secco, vivace, armonico, con buon corpo come il TrentoDOC, vino spumante metodo classico.

Insalata russa con Carpione affumicato e crema di barbabietola rossa

- Si tagliano a cubetti piccoli carote e patate, si sbollentano in acqua fino a cottura e a parte si cuociono anche i piselli.
- Si asciugano le carote, le patate e i piselli e si mettono in una terrina aggiungendo alcuni pezzetti di cetriolo o sedano fresco e si condiscono con pochissimo aceto e sale, e si aggiunge la maionese avendo cura di mescolare con delicatezza.
- Si prende il carpione affumicato senza pelle e si taglia a cubetti minuscoli di 1 cm circa.
- Si prepara a parte la crema di barbabietola come segue:
 - 250 g di barbabietola cotta
 - 80 q di olio extravergine di oliva del Garda
 - 50 q di mollica di pane
 - 10 q di aceto bianco
 - Si frulla fino ad ottenere una crema.
- Si procede ad impiattare con l'ausilio di uno stampino da cucina a forma di anello mettendo alla base uno strato di insalata russa e sopra uno strato di carpione affumicato.
- Si toglie lo stampino e a questo punto si mette nel piatto attorno all'insalata russa la crema di barbabietola e sopra al carpione affumicato 2-3 foglioline di barbabietola.

Si consiglia di accompagnare questo antipasto con del vino bianco secco, amabile, sapido, fresco, come il Müller-Thurgau.





TRENTINO CORALE, TRENTINO COOPERATIVO

Per ridefinire ruoli, per cimentarsi in nuove sfide. Condivise. Impegno e determinazione con la Federazione delle cooperative che mette al centro del suo operato il sostegno alle imprese, ai settori pulsanti dell'economia locale. Guardano al futuro con caparbietà nel ridefinire le linee future del settore. Lo ha ribadito Luca Rigotti, Vicepresidente della Federazione Trentina della Cooperazione, nella sua dettagliata relazione annuale del 3 giugno scorso, convegno delle cooperative agricole locali.

"L'agricoltura cooperativa è il principale volano per l'economia trentina, ed è un soggetto capace di garantire una grande stabilità economica e sociale" – ha subito sottolineato Rigotti.

Ruoli e persone decise a definire con efficacia e chiarezza il senso dell'agire cooperativo. Evidenziata la necessità di mettersi al servizio di una corale discussione su come bisogna affrontare il fu-

turo della cooperazione. Un percorso ancora in divenire, ma che nei prossimi mesi coinvolgerà persone, luoghi e ogni segmento del tessuto socio economico del territorio trentino.

Questo per superare la crisi che persiste in diversi settori, con una diffusa disoccupazione e un vasto utilizzo degli ammortizzatori sociali.

Ecco allora il suolo della cooperative nel settore primario, l'agroalimentare che consente al Trentino di distinguersi, di stare sul mercato a testa alta. Con una considerazione prioritaria: la montaqna è il valore impagabile del settore agricolo cooperativo. Montagna che sancisce qualità, che supera in molti casi insidie dettate dalla globalizzazione proprio insistendo sulle intrinseche potenzialità del Trentino rurale. Realtà dove l'habitat scandisce l'evoluzione del prodotto, rafforza legami identitari. In tutti i sensi. Indipendentemente dagli aiuti comunitari, dal fondamentale supporto della Provincia e tutta una serie di enti e strutture pubbliche.

E' fondamentale aprirsi a nuovi mercati - ha detto il Vicepresidente Rigotti - perchè la cooperazione locale abbia più ascolto nelle sedi europee. Insistendo sul-





la naturalità del nostro territorio.

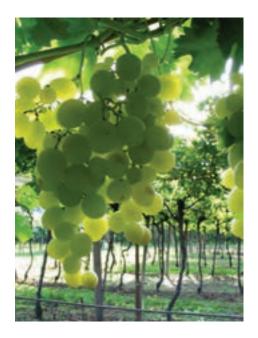
Intraprendere nuove pratiche di sostenibilità agricola, garantendo salubrità al prodotto e salvaguardia ambientale. L'assessore provinciale **Michele Dallapiccola** ha ribadito l'opportunità di coinvolgere nella promozione della qualità dei prodotti locali i 5 milioni di turisti che ogni anno vengono in Trentino. "Abbiamo investito molte risorse del marketing per promuovere i ritiri delle squadre – ha detto l'assessore – vorrà dire che ai campi da calcio nei nostri messaggi aggiungeremo i campi di patate". Al di là della battuta, Dallapiccola ha offerto la disponibilità di strutture e risorse di Trentino Marketing per promuovere adeguatamente la montagna attraverso l'agricoltura e i suoi prodotti. Operando con sistemi ecosostenibili.

Su questo tema molte associazioni e cooperative trentine hanno avviato lungimiranti pratiche colturali. Ma bisogna fare di più. Anche se alcuni positivi riscontri in questo settore hanno messo il Trentino tra i pionieri di queste pratiche agricole ecosostenibili. Confronti ottimi a Milano Expo 2015, ad esempio e in altre fiere e manifestazioni.

Riscontri e bilanci. La cooperazione agricola conta 86 società: 18 nel settore vitivinicolo, 32 nell'ortofrutticolo, 18 nel lattiero caseario, 2 nel comparto zootecnico, 16 sono le cooperative di servizio. I soci conferitori sono 19.149 (+263). I collaboratori sono 3.053 con un incremento, nel confronto con l'esercizio precedente, di 205 persone. In tempi di crisi un dato meritevole di essere messo in evidenza. Nel 2015 il fatturato consolidato (cooperative agricole e società controllate) ha raggiunto 995 milioni di euro, in leggero calo (-3,9%) rispetto al 2014. Investimenti netti: 722 milioni di euro. Patrimonio complessivo: 399 milioni di euro.

L'annata agricola 2015 è stata condizionata da una produzione record nell'ortofrutta e - contestualmente - dalle restrizioni del mercato scaturite dalle tensioni con stati satelliti della Russia, tra divieti, embargo e scriteriati sistemi di commercializzazione.

Le eccellenze comunque si sono difese bene. Dalle mele ai piccoli frutti, delle patate del Lomaso, il mais da polenta di Storo e ad altre leccornie



che hanno conquistato notorietà nel 'food' e sul mercato delle specialità agroalimentari, dove conta solo la qualità.

Il settore vitivinicolo gioca sempre un ruolo determinante. E' quello che sfida il mercato estero e consente buone remunerazioni. Trentino enoico che può contare sul milione e 100 mila quintali di uve, pregne di caratteri dolomitici, vocate a diventare vini altrettanti singolari. Vini identitari, pronti ad aprirsi al mondo. Con i viticoltori delle rinomate cantine sociali che assumono ruoli variegati, sentinelle ambientali oltre che custodi di pratiche contadine. Ruoli tridimensionali, si potrebbe dire: economica, sociale e pure ecologica. Capace di confrontarsi con saperi e prospettive in evoluzione, realtà diverse, viticoltori in grado di scegliere tecnologie utili in sintonia alle esigenze dettate dall'ambiente e dalle condizioni operative dove vive e cura vigne-





ti, coltivando il territorio stesso. Il fatturato consolidato dell'intero settore (comprese le società controllate) supera i 467 milioni di euro (stabile rispetto al 2014).

I soci viticoltori sono 6.765. Uva conferita (vendemmia 2014 condizionata da meteo non favorevole): 1 milione e 30 mila quintali (calo del 13% rispetto alla vendemmia dell'anno prima).

Liquidato ai soci: euro 95,33 a quintale di uva conferita (in aumento del 10,1% rispetto al precedente di 86 euro 59 centesimi). Il dato potrebbe far pensare a un'annata positiva, ma non è così, perché mentre la resa al quintale cresce del 10,1%, la resa a ettaro è diminuita del 13,4% pari a un valore medio di 11 mila 111 euro rispetto ai 12 mila 828 euro dell'anno precedente".

Se con il vino si può ... brindare, diverso è l'andamento del settore lattiero caseario. Dove la criticità della situazione mette a rischio decine di stalle di montagna. Allevatori preoccupati, casari in prima fila nel rafforzare tradizione e innovazione, dando forma a latte appena munto per avere formaggi autenticamente trentini. Sempre insistendo sul legame con la montagna, autentica cerniera di valori oltre che di sapori.

Zootecnia dunque da difendere, in quanto simbolo di un comparto decisivo per il futuro agronomico trentino. Purtroppo il calo costante e continuo delle quotazioni di latte a carni rende ancora più ardua la difesa delle imprese zootecniche. In questi mesi partirà una massiccia campagna promozionale, con Festa del latte trentino, le malghe animate da concerti, eventi, momenti conviviali. Formaggi tipici che diventano attrazioni turistiche. Da qustare, per capire.

Il **lattiero caseario** conta 869 soci. Fatturato: 104 milioni di euro. *Liquidato soci (media provincia-le)*: il prezzo medio del latte a grana riconosciuto ai soci ha raggiunto euro 0,563 a litro (rispetto a 0,587 del 2014). Da segnalare anche l'allevamento di bovini (se ne contano 23.165), ovini, caprini, equini, conigli. I soci impegnati in questo settore sono 1.188. Poi, il settore dell'ortofrutta, che il Trentino non significa solo ... mele.

Le **cooperative dell'ortofrut- ticolo** (6991 soci e 1589 collaboratori) hanno fatturato 383 milioni di euro. La quantità conferita di
frutta è stata di 567 milioni di chilogrammi. Numero da record legato in particolare alle mele con
554 milioni di chilogrammi.

Liquidato ai soci (mele - media provinciale): euro 0,295 a kg (nel







2014 era di euro 0,390 a kg). "Il prezzo medio è stato inferiore rispetto all'anno prima e ciò è dovuto a una produzione abbondante sia a livello nazionale ed europeo. Quanto prodotto in Trentino in termini di quantità ha rappresentato un record assoluto per l'ultimo decennio e - precisano i tecnici del settore – dell'intera storia della melicoltura di casa nostra".

Mercato in forte crescita per i piccoli frutti (458 ettari coltivati, 6 milioni di chilogrammi prodotti). Qui si è registrato un incremento dei consumi sia in Europa e sia negli Stati Uniti. Il prodotto è apprezzato anche dal consumatore italiano e trentino.

Risultati soddisfacenti per gli ortaggi biologici (101 ettari coltivati e 1,8 milioni di chilogrammi prodotti), per le patate (145 ettari coltivati e 3,4 milioni di chilogrammi prodotti), per il mais di Storo (250 ettari coltivati e 1 milione 300 mila chilogrammi prodotti).

L'olio extravergine d'oliva del Garda (270 ettari coltivati e 870 mila chilogrammi lavorati) è un'altra eccellenza certificata dalla Dop Garda Trentino – Denominazione di Origine Protetta e da numerosi riconoscimenti ottenuti nelle principali rassegne nazionali e internazionali.

A proposito di zootecnia e allevamenti. Una positività si riscontra nel settore ittico, con il neo costituito Consorzio di Tutela delle Trote e Salmerino del Trentino, importante organismo che raggruppa l'intero mondo ittico locale e che ha un significato fondamentale nella difesa e nella tutela dell'origine e qualità dei prodotti e nella promozione del territorio d'origine.

Settore ittico che ha saputo cogliere le nuove abitudini di consumo, coinvolgendo i consumatori e consentendo alle 50 imprese ittiche con 70 impianti in funzione, di sviluppare la produzione, consolidando il fatturato – quasi 30 milioni di euro – e dando lavoro a oltre 500 persone.

Decisamente positivi i progetti di ASTRO, che punta ulteriormente a porre la massima attenzione alla qualità del prodotto fortemente legata al territorio trentino, sia in termini ambientali che di genuinità. Rispetto dell'habitat, con un proprio pro-



tocollo di auto disciplina in cui sono state scritte le regole alle quali il produttore deve attenersi, per ottenere un prodotto d'alta qualità.

ASTRO che opera in sinergia con importanti centri di ricerca – dalla Fondazione Mach all'Università di Trento, Facoltà d'Ingegneria – per un progetto che consenta il recupero degli Omega 3 dai sottoprodotti della lavorazione della trota.

Progetto al quale hanno già dimostrato grande attenzione importanti aziende farmaceutiche.

Coltivare il futuro, quindi, il senso del convegno della Cooperazione agricola Trentina. Tra tradizione a innovazione.

Cooperazione a tutto campo, è il caso di dire. Un movimento forte e coeso, fatto di persone e strutture, pronte alle sfide del mercato.







A tayola con la trota ed il salmerino trentini

Carpaccio di trota salmonata

(Ricetta proposta dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino)



Ingredienti (6 persone)

- carpaccio di trota salmonata 500 g
- 2 Melinda Golden Delicius
- 1 cipollotto
- succo di un limone
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

In abbinamento consigliamo
Trentino d.o.c. Traminer Aromatico

Il piatto si può creare anche senza cipolle aggiungendo un trito di noci. Il carpaccio crudo si può sostituire con il tipo affumicato

Procedimento

In una pirofila capiente disponiamo i nostri filetti di trota fatti a carpaccio (il carpaccio della marca trentina Astro si trova in commercio in comode vaschette). In una ciotola più piccola uniamo al succo di limone qualche cucchiaio d'olio ed un pizzico di sale. Mescoliamo il tutto energicamente per poi versarlo sui filetti ben adagiati.

Puliamo il cipollotto, lo tagliamo in quattro parti e lo mettiamo a bagno in acqua tiepida, aceto e sale per circa 10 minuti.

Prendiamo le mele, le sbucciamo, le tagliamo a fettine e le disponiamo al centro di ogni piatto. A questo punto solleviamo delicatamente i filetti di trota per sovrapporli alle mele coprendoli il più possibile.

Ora tagliamo a sottili rondelle i cipollotti ben asciugati e li spargiamo sopra il carpaccio. Nella pirofila che ospitava il carpaccio mescoliamo il condimento rimasto ad un filo d'olio, e lo versiamo sopra i cipollotti.

foto: Archivio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino



Filettino di trota marinata al Nosiola ed erbe aromatiche su crostone di pagnotta della Valle dei Laghi - Km 0

(Ricetta proposta in occasione del Contest Chef on the Road durante il Festival del Vino Trentino dallo chef Guido Bosinelli del ristorante Hosteria Toblino)

Ingredienti

- 1100 g filetti di Trota
- 200 g carote
- 200 g sedano rapa
- 200 g zucchine
- 750 ml aceto di mele
- 250 ml Nosiola
- 75 g zucchero di canna
- 35 g sale fino
- erbe aromatiche miste q.b.
- vino Nosiola per sfumare
- n. 2 pagnotte della Valle dei Laghi





In abbinamento consigliamo un calice di Nosiola.



Procedimento

Disporre i filetti in marinatura per 12 ore, togliere e scottare in olio extravergine DOP Garda Trentino.

Sfumare e far intiepidire.

Tostare i crostoni, coprire con la trota e la julienne di verdure, guarnire con verdura cruda e decorazione.

Breve descrizione

I tre elementi della Valle dei Laghi si intrecciano in questo piatto per una proposta delicata ma consistente. Acqua terra e vino sono rappresentati da tre nobili ambasciatori: la trota allevata lungo il Sarca, i cereali della Valle dei Laghi ed il nostro vino Nosiola.

Non sono sicuramente da meno anche gli altri ingredienti, il più possibile a km 0, come le verdure e le erbe aromatiche, l'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino, l'aceto balsamico prodotto nell'alto Garda.

















Qualità di montagna.





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.







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

