

LA TROTA TRENTINA E IL SALMERINO ALPINO



N° 2
2017

IL TUO “PASSAPORTO VACANZE”?

Te lo regaliamo noi!



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

 **Casse Rurali
Trentine**

LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

N. 2 - 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

Assemblea 2017	4
Il gusto come valore	9
Dal Fondo Europeo 2,5 milioni per l'acquacoltura trentina	8
Storia di un consumatore	15
Eventi	18
In cucina	20
ASTRO come esempio anche per Federazione Cooperazione Trentina	22

ASSEMBLEA 2017

La sintesi della relazione congiunta del Consorzio di Tutela e della Cooperativa dei produttori

Dopo poco più di un anno e mezzo dalla costituzione del Consorzio oggi abbiamo avuto un ulteriore passaggio nel percorso di riorganizzazione di questo nostro importante organismo. Infatti abbiamo convocato l'assemblea straordinaria per apportare alcune modifiche allo statuto, così come richiestoci dagli uffici del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, per l'ottenimento del riconoscimento ministeriale. Tale certificazione ci consentirà di partecipare ai bandi per l'ottenimento di finanziamenti nazionali per la promozione e lo sviluppo delle I.G.P.

Nel corso del 2016 dopo aver ottenuto la certificazione I.G.P. delle trote e del salmerino abbiamo dato avvio agli audit di certificazione che hanno portato al riconoscimento di n. 8 aziende con un numero di 17 siti. Questo ha consentito alla Cooperativa ASTRO di iniziare verso i primi di novembre, con un importante catena di distri-



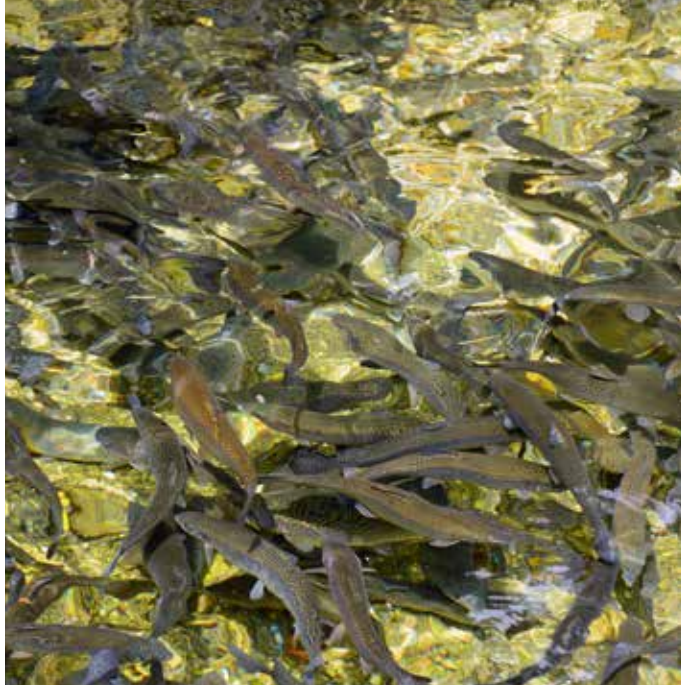
Barbara Pellegri, presidente del Consiglio di Amministrazione.

buzione trentina, la commercializzazione dei prodotti marchiati I.G.P. con risultati estremamente positivi.

Nel contempo il Consorzio si è attrezzato e si sta attrezzando per assicurare il rispetto del disciplinare, la promozione e la tutela delle I.G.P. della trota e del salmerino, che rappresentano per il Consorzio 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 con un legame sempre più stretto al territorio.

Il comparto ittico trentino ha ottenuto nel corso del 2016 dei risultati importanti per lo sviluppo del settore nonostante si stia attraversando un momento estremamente difficile dell'economia nazionale ed internazionale. Sul territorio operano 40 imprese ittiche con 70 impianti che sviluppano una produzione lorda vendibile di oltre 29.947.000 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.

Per il 2016 a fronte di una situazione economica che rimane ancora incerta, e la crisi idrica che in queste due ultime annate ha ridotto la produzione, contiamo di mantenere o incrementare il fatturato attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e con l'avvio della commercializzazione dei prodotti I.G.P. che stanno trovando interesse in alcune importanti catene di distribuzione e ristorazione.

Il Consorzio ha chiuso il proprio esercizio contabile 2016 con un volume d'affari di 7.304.978 di euro mentre la cooperativa con 6.907.792 per un totale delle due realtà associative che operano al servizio del settore ittico di 14.212.770 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. Per quanto riguarda la Cooperativa ASTRO, la differenza tra il calo del fatturato -5,32% rispetto ai kg. venduti pari a -14,81% è di 9,49 punti determinato dall'aumento dei prezzi

alla vendita a tutti i nostri clienti. Questo ha portato un incremento della marginalità media che è passata dal 37,38% negli ultimi due mesi del 2015 al 41,34% nei primi due mesi del 2016 periodo in cui si sono applicati gli aumenti. Tale risultato ci ha consentito di aumentare dal primo marzo 2016 il prezzo delle trote conferite dai soci di 25 centesimi sia sulla trota iridea che sulla trota salmonata.

Va evidenziato come nonostante si debba affrontare un mercato difficile e complesso, estremamente competitivo e aggressivo soprattutto dal punto di vista dei prezzi 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'obiettivo di far conoscere la qualità e la salubrità dei nostri



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



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 obiettivo e ci dia la possibilità di migliorare ulteriormente la redditività delle nostre aziende associate. Produzione e comunicazione è una tematica prioritaria per la valorizzazione delle eccellenze del nostro territorio. Ecco perché l'anno scorso quando l'Assessore Michele Dallapiccola aveva annunciato di voler rilanciare il Marchio Qualità Trentino attraverso una campagna di comunicazione che coinvolgesse tutti gli attori che producono eccellenze trentine avevamo sostenuto e plaudito questa iniziativa. Oggi possiamo dire, ad iniziativa conclusa, che sarà decisivo aderire con convinzione a queste campagne promozionali e sostenere l'importante gruppo di lavoro che è stato costituito.

La qualità del trentino deve essere veramente tutelata per una questione di identità territoriale e per dare futuro alle nostre imprese.

Considerato l'importante correlazione esistente fra alimentazione degli animali e caratteristiche organolettiche della carne, prosegue 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 sempre più frequenti sul prodotto.

Nel corso del 2016 sono stati acquistati dai soci 53.673 quintali di mangime dalle diverse ditte con un decremento rispetto all'anno precedente del 2,92%, questo dovuto anche alla minor quantità di pesce presente nei nostri allevamenti a causa della scarsità idrica.

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.

Come gruppo deteniamo anche la certificazione, "Friend of the Sea" (Amico del mare), di sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti che valorizza ulteriormente



Michele Dallapiccola, assessore all'agricoltura PAT.

il legame con l'ambiente e che sempre di più sta incontrando l'interesse del consumatore.

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. Astro si pone come ulteriore obiettivo la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti che soddisfino a 360° le esigenze del cliente in tutte le fasce di età.

Finalmente dopo parecchi mesi di attesa è stato licenziato dalla Giunta provinciale il bando F.E.A.M.P. e il 2 maggio sono stati aperti i termini per la raccolta delle domande di contributo. Voglio a nome mio, del Consiglio di Amministrazione e di tutti gli associati ringraziare l'Assessore provinciale all'Agricoltura Michele Dallapiccola e il dirigente generale Dott. Romano Masè che insieme ai loro collaboratori si sono impegnati come non mai per portare al nostro settore questi importanti fondi a favore degli investimenti strutturali delle nostre aziende.

Nel corso del 2016 si è entrati nel vivo del progetto di ricerca finanziato dalla Fondazione Caritro per il progetto degli OMEGA 3. Nel corso dell'anno sono state effettuate numerose prove al fine di trovare le migliori condizioni operative per i vari step della produzione.

Individuate le migliori condizioni in laboratorio, lavorando su piccole quantità di prodotti, si è ripetuto il processo testandolo in un reattore da 50 litri, appositamente allestito, che ha permesso la verifica della scalabilità industriale del processo. Accanto a questo abbiamo allestito una prova di alimentazione con un mangime salmonato ad alto tenore di omega 3, che ci ha consentito sia di comprendere la variazione del bioaccumulo di EPA e DHA nella trota in funzione della dieta, sia di verificare le rese di processo partendo da sottoprodotti con diversi livelli di omega 3.

Il Consorzio Trentino di Piscicoltura costituito fra la Fondazione Mach ed ASTRO che svolge la propria attività presso la Troicoltura Valsugana in località Ospedaletto si sta occupando della ripro-

duzione del Carpione del Garda oltre a continuare nell'implementazione del progetto "Miglior Filetto" e dello studio sull'allevamento del pesce persico.

L'esercizio finanziario 2016 del Consorzio Trentino di Piscicoltura si è chiuso con ricavi che ammontano a euro 394.000 e un utile di euro 1.224,00. Questo è stato sicuramente un risultato importante in considerazione del fatto che nell'estate 2016 a causa delle mancate piogge abbiamo avuto una notevole carenza idrica che ha causato un forte rallentamento del programma di sviluppo. Un ringraziamento particolare va al Dott. Fernando Lunelli e al Dott. Filippo Faccenda e ai tutti i collaboratori che seguono con passione e dedizione l'attività di ricerca 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 cor-



renti fresche e ben ossigenate.

- un servizio qualificato dalla trasformazione del prodotto alla destinazione finale.

Molta attenzione anche nel 2016 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.

Per quanto riguarda la lotta passiva contro gli eventi atmosferici e le malattie con il CONSORZIO DI DIFESA stiamo rivedendo la polizza con l'obiettivo di riuscire a produrre uno strumento che ci consenta di limare tutte le criticità in modo tale che il maggior numero di impianti siano coperti da assicurazione.

Anche nel 2016 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.

Sotto il profilo sanitario, è proseguita l'azione prevista dall'articolo 10 della direttiva CE 88/2006, in merito ai programmi di sorveglianza zoonosanitaria basati sulla valutazione del rischio e al fine del miglioramento qualitativo e di sostenibilità ambientale delle produzioni ittiche, oltre all'assistenza veterinaria.

Per il 2017 abbiamo sottoscritto un accordo con la Fondazione Edmund Mach e il biologo preposto a tale servizio è il Dott. Filippo Faccenda.

Nel corso del 2016 è stata finanziata dal Consorzio una borsa di studio pari a 59.000 euro da

dividersi in tre annualità a favore dell'Università di Padova per la ricerca sulle malattie branchiali provocate dall'ameba. Attraverso questa borsa di studio è stato assunto il dott. Alberto Perolo che ha proseguito nella ricerca già avviata dall'Università. I primi risultati sono più che soddisfacenti anche se è troppo presto per trarre delle conclusioni.

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 il personale delle nostre organizzazioni che quotidianamente si impegna per il raggiungimento di tutti gli obiettivi.

Barbara Pellegri

Marco Leonardi

Presidenti dei Consigli Amministrativi



IL GUSTO COME VALORE

Trento e l'acqua, un legame ancestrale e che le Feste Vigiliane 2017 riportano in primo piano. Con il fiume Adige come 'filo conduttore', per rivivere i fasti fluviali di una comunità alpina da sempre orgogliosa della vitalità, dello scorrere dell'acqua, ma anche di quanto – nella corrente che sgorga da fonti o ghiacciai – di quanto guizza nell'acqua cristallina.

Partendo dall'immagine d'autore forse più datata e suggestiva di Trento: al 1495.

E' un acquerello e vernice opaca su carta bianca, "fissato" nientemeno che da Albrecht Durer, affascinato dalla città dell'Adige du-

rante il viaggio da Norimberga, sua città natale, a Venezia. Otto lunghi mesi di esplorazione e minuziosa documentazione. L'artista non ha mezze misure: ama o ripudia. Scegliendo i suoi soggetti spontaneamente, solo con l'istinto, la sua personale esperienza sensoriale. Attimi di piacevolezza che Albrecht Durer coglie senza esitazioni, fermanzoli nel tempo, tramandando così il senso del viaggio stesso. Non a caso è ritenuto il fondatore della paesaggistica moderna, artista autonomo, indipendente e per certi versi (a noi piace ricordarlo in quest'ottica) un suggeritore – colto e goloso – di nuovi itinerari. Da scoprire e gustare nella loro identità territoriale.

Acquerello che mostra una Trento tra acqua e montagna. Un equilibrio prioritario, insito nella cultura stessa del Trentino, decisivo e determinante, come pochissime altre città possono vantare. Montagna e acqua, da domare, entrambe da capire e sfruttare. Per questioni di vita.

"Trento" si chiama così proprio perché gli atavici abitanti della vallata dell'Adige sono riusciti a sfruttare al meglio l'orografia dove sorge la cit-



Albrecht Durer.



Trento vista da Albrecht Duerer (1495). In primo piano la grande ansa dell'Adige che andava a lambire la Torre Verde fino al 1854.

tà. Circondata da tre alte colline - simili a "tre denti" - e protetta da montagne, rocce che hanno scandito l'evoluzione della comunità locale. Colli - 'Tridentum' - dove trovare rifugio durante le devastanti alluvioni, ma anche roccaforti per la difesa, barriere di confine, porte d'accesso, cerniere per l'accoglienza o il ripudio.

Torniamo ai legami, all'immagine tra territorio - dunque, habitat - e prodotti da gustare, siano essi di terra o d'acqua dolomitica.

Se la Trento del Duerer è simbolo di ponderata genuinità, ora luoghi e prodotti di consumo sono proposti con nuovi, dirompenti scenari sensoriali. Con tutti i nostri sensi stimolati. Cadono primordiali esigenze gastronomiche - si mangia(va) per vivere - mentre schiere di nuovi consumatori ... vivono per mangiare. Indipendentemente dalla sostanza, dalla quantità: solo per il piacere dell'esperienza sensoriale. Perde importanza anche l'ancestrale domanda:

Perché mangiamo? La fame è forzatamente dimenticata, mentre entra in gioco un complesso meccanismo dove non è solo l'organismo a richiedere, automaticamente, il cibo, per riconvertirlo in vitale energia. La psiche, le abitudini alimentari portano ad identificare il cibo con l'affetto, esperienze infantili sedimentate, tensioni emozionali magari sopite, indiscutibilmente 'formative'. In tutti i sensi.

Non a caso sapore e sapere hanno una radice non solo fonetica. E' l'atavico meccanismo che soddisfa o disgusta. Millenni di frugali pasti per la sopravvivenza hanno però - len-

tamente – consentito la formazione del gusto. Con alimenti in continua evoluzione, imbastiti dall'uomo per selezionare il buono e il cattivo. Il che implica abilità e conoscenza. Appunto il sapere. Da tramandare per aggiornare continuamente l'identità del cibo. Migliorando le proprietà organolettiche e quelle qualitative. Quindi, gusto come valore condivisibile e patrimonio collettivo delle singole comunità. Che sono diverse.

Come diversificata è la stessa alimentazione. Ma proprio perché noi siamo ciò che mangiamo, ognuno di noi difende e attua di fatto il proprio modo di essere e di pensare e dunque si regola in base ad un personale 'stile alimentare'. Per farsi accettare, per esteriorizzare la propria personalità.

Mangiare, però, non è la stessa cosa di apprezzare. E' la sottile, fondamentale differenza. Che stimola pratiche culinarie dove il sapere supera il sapore. E libera l'immaginazione.

Cibo per il corpo, d'accordo, ma pure cibo sempre più per la mente. Con il ruolo fondamentale – allora, e nel futuro – della cucina. Tecniche di elaborazione quotidiana di pratiche culturali scandite da specificità geografiche e da forme di approvvigionamento. Per altrettanti stili di vita, legati all'evoluzione del cibo. Globale, però contemporaneamente identitario.

Non (solo) alimenti da valutare essenzialmente per odore e sapore, ma anche pietanze riservate al piacere estetico. Rilanciando dunque il Gusto. Davvero in tutti - e per tutti - i sensi.

Leone Chistè



DAL FONDO EUROPEO 2,5 MILIONI PER L'ACQUACOLTURA TRENTINA

(di Gianantonio Tonelli - da Terra Trentina nr. 1)

Il Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FE- AMP), per il periodo di programmazione 2014-2020, rappresenta lo strumento finanziario per i settori della pesca e dell'acquacoltura nell'Unione Europea e sostituisce il Fondo Europeo per la Pesca (FEP) che era lo strumento utilizzato nel periodo di programmazione 2007-2013. Con il Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR), il Fondo sociale europeo (FSE), il Fondo di coesione (FC), il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), costituisce i fondi strutturali e di investimento (SIE): questi fondi condividono un quadro giuridico comune e contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi dell'Unione europea per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva.

Il Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio n. 508 del 15 maggio 2014, relativo al FEAMP, definisce le misure finanziarie comunitarie per attuare:

- a. la politica comune della pesca (PCP);
- b. le misure relative al diritto del mare;
- c. lo sviluppo sostenibile dei settori della pesca e dell'acquacoltura e della pesca nelle acque interne;
- d. la politica marittima integrata.

Per il settore della pesca e acquacoltura, in linea con la strategia Europa 2020 e con la politica ambientale comunitaria, il FEAMP si articola intorno alle seguenti priorità:

- pesca intelligente ed eco-compatibile, che consenta di agevolare la transizione verso una pesca sostenibile;
- acquacoltura intelligente ed eco-compatibile, affinché i consumatori dell'UE abbiano accesso a un'alimentazione sana e nutriente;
- sviluppo sostenibile e inclusive delle comunità che dipendono dalla pesca;
- politiche marittime intersettoriali che generino risparmi e crescita.



Al fine di attuare le priorità da cofinanziare tramite il FEAMP, l'Italia ha predisposto il Programma Operativo (PO).

Per la redazione del programma sono stati coinvolti le amministrazioni regionali, istituti di ricerca, associazioni di categoria e associazioni ambientaliste.

Il PO è stato approvato dalla Commissione europea con decisione n. C(2015) 8452 del 25 novembre 2015. La Direzione generale della pesca marittima e dell'acquacoltura del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali è l'Autorità di Gestione del fondo la Provincia autonoma di Trento e le regioni, esclusa la Valle d'Aosta, sono gli organismi intermedi chiamati a gestire le misure del PO nel proprio territorio. Le strategie del PO sono volte a favorire un'acquacoltura sostenibile sotto il profilo ambientale, efficiente nell'utilizzo delle risorse, innovativa, competitiva e basata sulle conoscenze attraverso il rafforzamento della competitività e della redditività delle imprese (adeguamenti strutturali e investimenti innovativi lungo tutta la filiera produttiva), il miglioramento dell'efficienza energetica degli impianti, la qualità delle acque, la conversione all'acquacoltura biologica, la diversificazione del reddito (trasformazione e commercializzazione del prodotto, ecoturismo, attività educative). Per sottolineare l'importanza di queste azioni il PO contiene il Piano strategico pluriennale nazionale per l'acquacoltura 2014-2020, uno strumento di governo per la pianificazione delle attività di acquacoltura, elemento integrante della politica comune della pesca, il piano risponde all'esigenza di programmazione richiesta dalle nuove politiche europee per l'acquacoltura e persegue gli obiettivi di innovazione e crescita sostenuti dalla strategia Europa 2020.

Nella nostra provincia gli interventi saranno destinati prevalentemente all'acquacoltura e alla trasformazione dei prodotti di questa attività, non sono comunque esclusi interventi per favorire lo sviluppo, seppure a piccola scala, della pesca nelle acque interne. La Giunta provinciale della PAT ha individuato nel Servizio agricoltura



la struttura referente dell'Autorità di gestione ed è in procinto di adottare il primo bando per la concessione dei finanziamenti previsti dal FEAMP, il bando si articola in due sezioni:

- Misura 2.48 sviluppo sostenibile dell'acquacoltura
- Misura 5.69 trasformazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura

La misura destinata all'acquacoltura prevede il sostegno ad investimenti produttivi volti alla diversificazione della produzione dell'acquacoltura e delle specie allevate, all'ammodernamento delle unità di acquacoltura, al miglioramento delle condizioni di lavoro e di sicurezza dei lavoratori del settore, ad interventi relativi alla salute e al benessere degli animali, all'acquisto di attrezzature per proteggere gli allevamenti dai predatori selvatici, alla riduzione dell'impatto

negativo o l'accentuazione degli effetti positivi sull'ambiente, all'uso più efficiente delle risorse (acqua, energia) e alla diversificazione del reddito delle imprese anche sviluppando attività turistico-ricreative.

La misura destinata alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti dell'acquacoltura, a livello aziendale o collettivo, prevede il sostegno ad investimenti per il risparmio energetico e per ridurre l'impatto sull'ambiente, per il trattamento dei rifiuti, per migliorare la sicurezza, l'igiene, la salute e le condizioni di lavoro, per la trasformazione dei sottoprodotti risultanti dalle attività di trasformazione principali, per la trasformazione di prodotti dell'acquacoltura biologica, per introdurre prodotti, processi o sistemi di gestione e di organizzazione della produzione nuovi o

migliorati. La deliberazione che approva l'apertura del bando e i criteri e le modalità per la concessione dei finanziamenti, prevede che nel 2017 le domande possano essere presentate entro sessanta giorni dalla pubblicazione della deliberazione stessa e entro il 31 gennaio negli anni successivi (2018, 2019 e 2020). Il bando, i criteri di selezione delle domande e altre notizie relative al FEAMP saranno pubblicate sul sito www.trentinoagricoltura.it, al fine di dare la maggiore diffusione possibile a queste informazioni e per raggiungere i potenziali beneficiari.

La dotazione finanziaria FEAMP 2014-2020 as-

segnata alla Provincia autonoma di Trento ammonta a 2.483.945 Euro, questo importo è cofinanziato per il 50% dall'Unione Europea, per il 35% dallo Stato e per il 15% dalla Provincia; il contributo pubblico sarà pari al 50% della spesa ammessa, i beneficiari dovranno contribuire con un ulteriore 50%, in aggiunta dovranno sostenere direttamente

le spese non ammissibili (ad es. IVA, tributi, oneri. Canoni di concessione).

La tabella allegata riassume i risultati ottenuti dalla Provincia di Trento nella programmazione 2007-2013 FEP e dimostra che una gestione efficiente delle risorse pubbliche ha permesso di spendere più della dotazione finanziaria iniziale, utilizzando fondi non impiegati da altre amministrazioni e contribuendo a ridurre la perdita di finanziamenti comunitari a livello nazionale (cosiddetto disimpegno automatico): infatti il grado di impiego delle risorse finanziarie è stato pari al 113%

FEP 2007-2014	Contributo concesso	Contributo liquidato	incidenza liquidato su concesso
ACQUACOLTURA	€ 1.571.732,70	€ 1.475.032,98	93,85%
TRASFORMAZIONE	€ 196.270,54	€ 196.270,54	100%
ASSISTENZA TECNICA	€ 5.000,00	€ 4.975,82	99,52%
TOTALE FEP	€ 1.773.003,24	€ 1.676.279,34	94,54%
Dotazione FEP	€ 1.478.065,96	€ 1.676.279,34	113,41%

STORIA DI UN CONSUMATORE

Abitudini e caratteristiche del mercato ittico nella UE

(da Affari marittimi e pesca in Europa – marzo 2017)

Buone notizie per il settore: uno studio sulle abitudini dei consumatori in tutta l'UE rivela che il pesce e i prodotti ittici sono comunemente consumati sulle tavole di tre quarti dei cittadini europei. I risultati offrono spunti interessanti sulle preferenze e sui comportamenti dei consumatori, e forniscono indicatori utili di come il mercato potrebbe espandersi e diversificarsi in quello che rappresenta il più grande mercato ittico del mondo.

Nel 2015, i consumatori dell'UE hanno speso 54 miliardi di euro in prodotti ittici e consumato, in media, 25,5 kg a testa. Quali sono però le preferenze e le abitudini dei consumatori in questo mercato fondamentale? Cosa guida i loro acquisti? E il mercato soddisfa le loro aspettative? Sono queste le domande cui cerca di dare risposta lo studio della Commissione europea pubblicato recentemente.

Lo studio si componeva di due sezioni: un sondaggio, svolto mediante più di 27 000 interviste faccia a faccia con i cittadini di tutti i

28 Stati membri, e uno studio di mercato che comprendeva interviste con i rivenditori su larga scala e le associazioni nazionali di pescherie.

La relazione ha riscontrato che i consumatori europei mangiano pesce abbastanza regolarmente, in particolare a casa (il 72 % almeno una volta al mese e il 42 % una volta a settimana). La percentuale dei consumatori che mangia prodotti ittici con regolarità al di fuori dell'ambiente domestico è inferiore (34 % una volta al mese), seppur con differenze notevoli a livello nazionale. L'acquisto di prodotti ittici è altresì molto frequente: 4 europei su 10 lo acquistano almeno una volta a settimana, e 7 su 10 almeno una volta al mese. Solamente in Ungheria, priva di sbocchi sul mare, la maggior parte delle persone ha affermato di non acquistare mai prodotti ittici.

I rivenditori su larga scala svolgono un ruolo sempre più importante al termine della catena di fornitura: la maggior parte dei consumatori acquista presso di essi i prodotti ittici. Questa tendenza è confermata dai supermercati, che prevedono una ulteriore crescita delle



quote di vendita negli anni a venire. Tuttavia, il mercato è pieno di opportunità anche per le pescherie e i negozi specializzati, che possono differenziarsi specializzandosi in segmenti di mercato specifici (ad esempio, prodotti selvatici esclusivi). Possono altresì avvalersi delle proprie competenze, in quanto i consumatori identificano il dipendente di negozio o il pescivendolo come la principale fonte di informazioni sui prodotti ittici. Le vendite dirette sono un altro canale importante, in particolare nei paesi con molti produttori su piccola scala.

Lungi dall'essere relegati nelle loro abitudini, i consumatori in tutta l'UE sono aperti a provare nuovi prodotti. Sono notizie promettenti per i venditori, e chiaramente c'è un potenziale di mercato in attesa di essere sfruttato. Tuttavia, è necessario valutare attentamente come affrontare questo potenziale. Per esempio, i consumatori preferiscono provare nuovi prodotti a casa piuttosto che nei ristoranti. E vendere semplicemente prodotti più economici o riempire gli scaffali o i banconi di più prodotti possibile, potrebbe non essere il modo più efficace di convincere i consumatori. In poche parole, la chiave è disporre dei prodotti giusti nel giusto contesto. A questo preciso scopo, sono disponibili finanziamenti nel quadro del Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca.

Elementi guida e preferenze

Al momento dell'acquisto, intervengono svariati fattori. L'aspetto, ad esempio la freschezza, è ciò che maggiormente influenza, seguito da vicino dal prezzo. I consumatori dell'UE sono anche attenti al luogo di origine dei prodotti: una relativa maggioranza (37 %)

Fattori che influenzano l'acquisto

- Aspetto 58 %
- Prezzo 55 %
- Origine del prodotto 42 %
- Marchio o etichette 24 %
- Questioni di natura etica e ambientale 15 %

Agli intervistati è stato inoltre chiesto se preferivano il pesce d'allevamento o selvatico. Una maggioranza preferisce i prodotti selvatici, ma una grossa fetta (31 %) dichiara di non avere alcuna preferenza. Un 14 o/o dichiara di non sapere se i prodotti acquistati sono d'allevamento o selvatici. Questo suggerisce che esiste una finestra di opportunità per l'acquacoltura europea, in quanto i consumatori sembrano più preoccupati della freschezza del prodotto rispetto al metodo di produzione utilizzato.

Motivi per mangiare i prodotti ittici

- Sono salutari 74 %
- Sono buoni 58 %
- Basso contenuto di grassi 30 %
- Facili da digerire 19 %
- Facili da preparare 17 %

Gli amanti del pesce hanno sottolineato che mangiano pesce principalmente perché è un prodotto salutare (74 %) e buono (58 %). Al contrario, la maggior parte delle persone che non mangia pesce ha affermato di non farlo perché l'odore o il gusto dei prodotti assaggiati non sono stati di loro gradimento. Gli sforzi per migliorare il gusto dei prodotti ittici o di ottimizzare l'offerta potrebbero portare questi potenziali consumatori a dare al pesce un'altra possibilità.

Oltre i due terzi (69 %) degli intervistati afferma che le etichette sui prodotti ittici

e dell'acquacoltura sono chiare e di facile comprensione. Solamente il 4 % non è affatto d'accordo. In generale, gli intervistati hanno fiducia nelle informazioni fornite, con l'81 % che si fida delle informazioni obbligatorie, il 74 % delle informazioni certificate dagli enti indipendenti e il 71 % delle informazioni fornite dal marchio o dal venditore.

In termini di informazioni fornite, la maggior parte di quelle richieste per legge è considerata rilevante da una grande maggioranza di consumatori, ad eccezione di quelle riguardanti le attrezzature da pesca. Tuttavia, alcune informazioni potrebbero anche essere utili per i prodotti preparati e confezionati, in quanto il sondaggio indica che i consumatori sono molto interessati a sapere quale pesce è stato utilizzato, oltre che la relativa origine. Per quanto riguarda le informazioni volontarie, risulta che anche le disposizioni legali soddisfano le aspettative dei consumatori, con una eccezione: più dei tre quarti (76%) ritiene che la data di cattura di produzione dovrebbe essere riportata sull'etichetta.

Importanza delle informazioni obbligatorie

- «Data minima di conservazione» / «data di scadenza» 94 %
- Nome del prodotto / specie 88 %
- Se congelato in precedenza 85 %
- Selvatico o d'allevamento 73 %
- Se catturato o allevato 72 %
- Attrezzatura da pesca utilizzata 44 %

E i rivenditori? Quanto sono in sintonia con i gusti e la domanda dei consumatori? Un allegato alla relazione principale offre alcune indicazioni. A seconda del rivenditore e della regione, la percentuale dei prodotti provenienti dall'UE varia dal 45 % al 100 %. In linea con la domanda dei consumatori, il 56 % dei rivenditori vende pesce fresco.

Un 59 % dei rivenditori dichiara di offrire ai propri clienti prodotti contrassegnati dal marchio di qualità ecologica, sebbene in alcuni casi

preferiscano non mostrare loghi per evitare di creare confusione. È stato affermato che non tutti i gruppi destinatari desiderano le stesse informazioni. Infatti, il sondaggio conferma che queste informazioni dovrebbero essere mirate a seconda dell'età e dei gruppi sociali specifici.

I rivenditori riferiscono che la quota di mercato del settore della pesca e dei prodotti dell'acquacoltura è rimasta stabile nel periodo 2010-14, mostrando addirittura qualche leggero aumento. L'impatto maggiore si è verificato nel pesce fresco preconfezionato.

Sebbene i risultati siano abbondanti e diversi, sia il sondaggio sia la relazione sui rivenditori danno motivo di essere ottimisti: esistono opportunità di mercato da sfruttare per chi intende diversificare la propria offerta e mirare a "gruppi socioeconomici o di età specifici. Pescatori e rivenditori, prendetene nota.



EATALY TORINO



Sono riprese le degustazione all'Eataly Lingotto di Torino, nel weekend del 14 aprile e 15 aprile sono stati proposti i prodotti Astro con assaggi di Filetti di trota affumicati (Delizia, Classico e Rustico) e di Filetto di Salmerino alpino affumicato a freddo.

I filetti affumicati Astro sono perfetti per aperitivi, antipasti, contorni e altro ancora sono preparati senza conservanti aggiunti e solo aromi naturali.

L'affumicatura avviene nel pieno rispetto della tradizione; cura, attenzione e pazienza sono parole cardine anche per quanto riguarda il processo di affumicatura. Il nostro metodo di affumicatura, esclusivamente naturale, rispecchia un sapere antico e ripetono a distanza di oltre un secolo, i segreti della grande scuola di affumicatura Austro-Ungarica. La combustione lenta di truciolo di faggio umido, dona al nostro prodotto quel sapore pieno, delicato e rotondo, caratterizzato da una leggera ma definita nota di fumo.

Qualità Trentino al Festival dell'Economia

È tornato il Festival dell'Economia di Trento con la dodicesima edizione dall'1 al 4 giugno è animato nuovamente le vie del centro storico trentino. Premi Nobel, ministri, ed esperti provenienti da tutto il mondo si sono confrontati, insieme al vasto pubblico dello "Scoiattolo", il simbolo del Festival, sul tema "La salute disuguale".

Come sempre il Festival non vive solo nelle sedi che ospitano conferenze e dibattiti, ma coinvolge tutto il centro storico di Trento, con tante attività quest'anno incentrate sui focus della salute e del benessere; e nella centralissima Piazza Duomo è stato allestito come di consueto il Pavillon, cuore pulsante del Festival sempre aperto dalle 10 alle 22 nei giorni della manifestazione, all'interno del quale ha trovato ospitalità anche il Marchio Qualità Trentino! "La qualità ha bisogno di cura e di attenzione" ha recitato il lancio promozionale del marchio, ed allora anche in questa occasione presso lo spazio dedicato ai prodotti trentini di qualità ai più piccoli è stata riservata una corsia preferenziale per conoscere il meglio delle buone produzioni trentine, attraverso degustazioni a loro dedicate, ma anche con un divertente angolo gioco ad attenderli: per scoprire divertendosi quali sono i prodotti marchiati in commercio, ma anche portarsi via il ricordo di momenti gustosi.

Tra i prodotti di qualità trentino c'era anche ASTRO, con gustosi mini sandwich con il filetto di trota salmonata affumicata – delizia, spuntino ideale per i più piccini.



MASO FRANCH

Lezioni di "natura in vigna" a Maso Franch di Lavis il 19 maggio nell'ecosistema del Maso, circondati da vigneti, api ed erbe. Una passeggiata didattica con aperitivo a base di prodotti delle Trote Astro e della Macelleria Paolazzi di Faver di Altavalle in abbinamento ai vini della Cantina La Vis. A seguire cena con menù creato ad hoc dallo chef.



CANTINE APERTE

Appuntamento a Maso Poli a Lavis (TN), con degustazione dei vini Maso Poli e assaggi delle Trote Astro.

SABATO 27 MAGGIO - visita alla cantina di Maso Poli e degustazione dei vini. Il ricavato è stato devoluto all'Associazione Fibrosi Cistica.

DOMENICA 28 MAGGIO - visita a cantina e vigneto, degustazione dei vini Maso Poli e Gaierhof; speciale mercatino dei sapori con le gustose Trote Astro, il delizioso miele trentino dell'apicoltura Girardelli, i rinfrescanti succhi di mela de La Mela Vispa e streetfood.

In più tantissimi giochi, divertimento e sorprese all'insegna del sorriso!

Un appuntamento dedicato anche ai bambini con la scuola di calcio organizzata da AFC UNTERLAND DAMEN per i bambini dagli 8 ai 14 anni.



SLOW FISH

Quest'anno Astro ha partecipato a Slow Fish 2017, l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare organizzato dall'associazione Slow Food Italia e dalla Regione Liguria. Il tema dell'ottava edizione della kermesse era "La rete siamo noi".

Dal 18 al 21 maggio a Genova, Astro si è messa in mostra con assaggi e vendita dei prodotti incontrando il favore e l'apprezzamento di numerose persone.

Tra i vari appuntamenti: conferenze su grandi temi scientifici al centro del dibattito internazionale quali cambiamento climatico, valorizzazione delle risorse e sprechi; eventi come i Percorsi Slow: "Che pesci prendere", rivolto a pubblico e scolaresche, percorsi di Casa Slow Food, con la Cucina dell'Alleanza e street food delle Cucine di strada, con tanti spazi per assaggiare le tradizioni gastronomiche di tutte le regioni italiane.

Il Mercato di Slow Fish 2017 ha offerto un'occasione anche per assaggiare il pesce cucinato da chef e pescatori. Il Mercato di Slow Fish è stato infatti arricchito dai 18 Fish-à-porter, novità ispirata alla Boqueria di Barcellona: una cucina nella quale cuochi e pescatori si sono alternati con le loro preparazioni e consigli su come fare la spesa.



A tavola con la trota ed il salmerino trentini

Si ringrazia per la gentile collaborazione lo chef Alessandro Bettega con il suo staff e lo chef Mauro Zancanella (bici grill di Levico)

Involtini di trota al pangrattato

Ingredienti

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

Procedimento

Tritate nel mixer la mollica di pane. Unite nel bicchiere del mixer i due formaggi grattugiati, l'aglio e una manciata di prezzemolo tritati fini, salate, pepate e frullate diluendo con due o tre cucchiaini di olio in modo da ottenere un composto omogeneo ma morbido. Spianate le fettine di trota sul tagliere, mettete al centro di ogni fettina un po' della farcia preparata, arrotolate a forma di involtino e legate con filo bianco da cucina. Allineate gli involtini in una pirofila, irrorateli con l'olio rimasto e il succo del limone, salate, pepate, e coprite bene con un coperchio. Lasciate cuocere a fuoco moderato per una decina di minuti. Servite quindi gli involtini ben caldi, dopo aver eliminato il filo di chiusura.



Risotto con la trota



Ingredienti

- una trota di circa 1 Kg.
- 350 gr. di riso
- due cipolle
- un ciuffo abbondante di prezzemolo
- 400 gr. di biette o coste
- un bicchiere di olio extravergine di oliva
- un bicchiere di vino bianco secco un
- due noci di burro
- sale e pepe

Procedimento

Tempo di cottura: 40 minuti

Soffriggere nell'olio extravergine di oliva una cipolla tritata, le biette grossolanamente tagliate e il prezzemolo battuto.

Aggiungere la trota pulita e rosolare bene da ambo le parti, salando e pepando quanto basta.

Unire acqua calda (almeno tre litri) e far bollire per circa venti minuti (fino a cottura del pesce).

Indi togliere la trota, spolparla e diliscarla.

A parte, in una teglia, soffriggere l'altra cipolla con olio extravergine di oliva, tostare il riso, aggiungendo il vino bianco.

Unire man mano il brodo fatto con la trota.

A tre quarti di cottura aggiungere il pesce a pezzetti.

A cottura ultimata legare con il burro e servire immediatamente.

ASTRO come esempio anche per Federazione Cooperazione Trentina

La centralità della Federazione come luogo di concertazione e di trasversalità a servizio delle imprese cooperative. Una sfida a tutto orizzonte, quella affrontata nella sua relazione annuale dal vicepresidente della Federazione della Cooperazione Trentina, Luca Ri8gotti, elencando una serie di successi e di ottime prospettive imprenditoriali. Tra questioni dell'agroalimentare, dalla frutticoltura alla viticoltura, grande spazio pere al settore ittico. Un comparto – come si legge nella relazione di Rigotti – che ha raggiunto l'eccellenza anche attraverso un proprio protocollo di autodisciplina in cui sono state scritte le regole alle quali il produttore deve attenersi. Sempre con la qualità e la sostenibilità come obiettivi prioritari. Legare produzione ittica e habitat, un impegno che ASTRO porta avanti con assoluta dedizione. Ecco perché il prossimo futuro dell'itticoltura trentina si staglia con segnali più che positivi, un cauto ottimismo, nonostante la generale situazione economica gli operatori trentini di questo comparto contano non solo di mantenere le quote di mercato, ma di incrementare sia produzione che espansione commerciale.

Una vivacità – si legge ancora nello scritto di Luca Rigotti – che è unanimemente riconosciuta e che ha davvero coinvolto tutti i soci dell'ASTRO. Impegno corale, per una produzione davvero importante.



L'ORIZZONTE



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





LA CURA DEI DETTAGLI FA GRANDI I RISULTATI.

Quando scegli un partner per la tua attività pretendi il meglio. Scende in campo al tuo fianco la forza di oltre 50 anni di esperienza nell'allevamento, nell'alimentazione zootecnica e nella trasformazione delle carni. Veronesi ti offre una costante consulenza tecnica e sanitaria, alimenti zootecnici di prima qualità e tutte le attenzioni per sviluppare la tua attività e garantire prodotti eccellenti. Decidi di crescere con un grande Gruppo che si prende cura dei tuoi interessi e che realizza anche i progetti più ambiziosi.



A.I.A. Agricola Italiana Alimentare S.p.A.
Via Valpantena, 18 - 37142 Quinto (VR)
Tel. 045 8097511 - Fax 045 551589
E-mail veronesi@veronesi.it
www.veronesi.it



da allevatore ad allevatore

La scelta sicura per l'estate



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

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 supportando l'intestino e fornendo protezione antiossidante, per aiutare i pesci a fronteggiare gli effetti negativi delle temperature elevate.

Contatta Skretting per maggiori informazioni su come aiutare i tuoi pesci quest'estate.