

LA TROTA TRENTINA E IL SALMERINO ALPINO





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



www.troteastro.it

LA TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

N. 4 - 2016

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

Direttore responsabile:
Diego Collier

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

Comunità del cibo	4
Cibaria	7
Pesci e prodotti ittici: un consumo da incoraggiare	8
Iniziata la commercializzazione delle trote del Trentino IGP	11
Eventi	13
Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino	18
In Cucina	20



Auguri da ASTRO!

ASTRO in occasione delle festività di fine 2016 desidera far pervenire gli auguri ai propri soci ed ai collaboratori, ai clienti che con le loro scelte dimostrano di apprezzare l'impegno degli allevatori ittici trentini e della loro struttura di lavorazione e commercializzazione, alla Fondazione Edmund Mach che attraverso la unità di acquacoltura e idrobiologia da anni collabora con ASTRO e con la quale le due realtà unite hanno dato vita al "Consorzio Trentino Piscicoltura".

Auguri dunque di un sereno Natale e di un 2017 capace di portare i risultati che il settore si merita per il proprio impegno.

Barbara Pellegrini, presidente Consorzio Tutela
Marco Leonardi, presidente Cooperativa ASTRO
Diego Collier, direttore



COMUNITÀ DEL CIBO

Sette, come i 'Magnifici sette'. Proprio così. Sette prodotti che rappresentano altrettante eccellenze della cooperazione agricola trentina di Alto Garda, Giudicarie e Valle dei Laghi. "Punte" di una produzione fortemente radicata sul territorio, di cui esprime le caratteristiche, la forza e l'impegno di tanti produttori associati in cooperativa. Nasce da questi presupposti l'associazione "Comunità del cibo Garda Dolomiti", che ha fatto la sua prima 'uscita' qualche settimana fa.

I promotori di questa nuova realtà sono: Cantina di Toblino, Cooperativa Agri90, Astro, Agraria Riva del Garda, Co.P.A.G.- Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, Cooperativa Valli del Sarca, Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Spres-sa delle Giudicarie Dop.

Si parte dal cibo per abbracciare un territorio molto ampio e diversificato: dal Garda alle pendici del Brenta, a torto considerato spesso marginale rispetto ad altri "distretti" omogenei vocati alla frut-

ticoltura o alla vitienologia.

La sua forza è nella difesa della biodiversità. Ma non solo. La Comunità del Cibo scommette pure sulla bellezza.

"La bellezza" sarà il sottile, innovativo filo conduttore per unire (condividere) rispettive diversità, e mettere in mostra (in rete) identità, l'integrazione perfetta con le altre culture, la biodiversità e la qualità.

"La sua forza sta proprio nella diversità – afferma Bruno Luttermann, presidente della Cantina di Toblino e della neonata associazione - Prodotti apparentemente diversi ma capaci di testimoniare le caratteristiche peculiari delle zone da cui provengono. Questo è un progetto di sistema che mette in sinergia le esperienze delle cooperative a servizio di una idea comune: valorizzare il territorio partendo dalle singole eccellenze. Questa rete può diventare una piattaforma per elaborare proposte di gestione del territorio che vadano nella direzione di un concreto sviluppo economico da condividere con le istituzioni. Intendiamo promuovere progetti finalizzati con la Fondazione Mach per il miglioramento dei prodotti e della loro sostenibilità sul territorio".





"È un modo concreto per cominciare a fare ragionamenti di sistema – sottolinea ancora Bruno Lutterotti. Necessità di non presentarsi frammentati, sia con le istituzioni sia nella gestione territoriale, intesa come modo per coltivare il suolo. Lo scopo è mettere a fattor comune le esigenze trasversali e cominciare a interloquire con le istituzioni. Altro interlocutore è la Strada del Vino e le Apt. Per noi è essenziale elaborare delle idee e condividerle con questi soggetti. Produzioni che vanno nel concreto nella salvaguardia della biodiversità. Successivamente ragioneremo anche con la distribuzione di Sait e Famiglie Cooperative". Azioni concrete per una visione comune di territorio. Il vicepresidente, Vigilio Giovanelli, ha aggiunto che "l'impegno è anche per facilitare l'utilizzo dei prodotti presso gli albergatori".

Alla presentazione alla stampa, anche Giorgio Planchesteiner, presidente di Agraria di Riva del Garda, Marco Leonardi, presidente di Astro, Mauro Povinelli, presidente del Consorzio Sprezza, Rodolfo Brocchetti, presidente della Cooperativa Valli del Sarca e di Copag – Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi.

La prima iniziativa della nuova associazione è la promozione di una confezione natalizia con le sette

eccellenze che fanno da "testimonial" ai territori dove sono prodotte: farina gialla di Storo, sprezza delle Giudicarie, patate Montagnine del Lomaso, vino santo della Valle dei Laghi, susina di Dro, olio extravergine Garda Trentino, trote del Trentino.

Dalle susine alle trote, dal vino alle patate, dall'olio extravergine gardesano, alla sprezza.

"Quasi 2200 ettari di superficie coltivata, 1.677 soci e oltre un centinaio di collaboratori, con un fatturato che si aggira sui cinquanta milioni di euro" ricorda una nota della Federazione trentina delle cooperative. Certo, i due enti non sono completamente sovrapponibili, per area di competenza e tipologia di prodotti, ma parzialmente sì. Questione che, ora, non si pone dal momento che uno dei due non è mai nato.

Un viaggio tra i colori e i sapori di una parte significativa del Trentino. Tuttavia la "Comunità del Cibo Garda Dolomiti" ha progetti più ambiziosi di sinergia per promuovere e "vendere" una idea di territorio improntato alla qualità di sistema, valorizzazione delle tipicità, condivisione dei valori di rispetto per l'ambiente, sostenibilità e forte radicamento territoriale.

Dentro questa "visione" nasceranno molte iniziative di collaborazione.



La scheda

Astro, con sede a Lavis, ha 25 soci, il fatturato è di 7 milioni e mezzo di euro, i collaboratori 40, lavora 18 mila quintali di trote in una settantina di impianti su 38 ettari di specchio d'acqua.

Agri 90, con sede a Storo, ha 120 soci, 5 collaboratori, un fatturato superiore ai 3 milioni 500 mila euro. La superficie coltivata è di 374 ettari (coltivati a nostrano di Storo, fragole, piccoli frutti, patate e frumento).

Copag (Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi) ha sede a Dasindo nel Lomaso. La base conta 107 soci, il fatturato è di poco inferiore ai 3 milioni di euro (esattamente 2 milioni 986 mila euro), i collaboratori sono 7, la superficie coltivata è di 188 ettari (patate per la maggior parte, ma anche mele, ciliegie e ortaggi).

Valli del Sarca, con sede alle porte di Pietramurata nel comune di Dro, ha 446 soci, il fatturato è abbondantemente superiore agli 11 milioni di euro (11 milioni 771 mila euro), i collaboratori sono una ventina. La superficie coltivata è di 400 ettari (maggior parte dedicata alla coltivazione delle mele ma anche susine e kiwi).

Agraria di Riva ha sede a Riva del Garda. I soci sono 310, il fatturato è di 8 milioni e mezzo di euro (8 milioni 631 mila 316 euro). Lo staff conta 19 collaboratori. La superficie coltivata 280 ettari di vite (da cui sono stati ricavati oltre 34 mila quintali di uva) e 120 di olivo (da cui si sono ricavati 10 mila quintali di olive).

Cantina di Toblino ha 634 soci, il fatturato è di 12 milioni e mezzo di euro (12 milioni 677 mila 849 euro). I collaboratori sono 14 e la superficie coltivata a vite è di circa 800 ettari.

Consorzio Sprezza Giudicarie Dop, ha 35 soci produttori delle valli di Ledro, Giudicarie e Rendena.

Il riconoscimento di Dop – Denominazione di Origine Protetta – è stato ottenuto una dozzina di anni fa. Il solo produttore di questo formaggio è la cooperativa Latte Trento.



CIBARIA

Le Feste del tripudio, con il cibo ostentato, esibito, quasi sempre senza criterio. Anzi: provocatorio. Con schiere di cuochi (più o meno famosi) che da onesti 'spadellatori' s'improvvisano Star esperte di ogni cosa, di qualsiasi argomento. Senza accennare a riflettere sul senso del cibo, pontificando. Ognuno con proprie ossessioni culinarie, tra frasi ingenuie e mirate solo al suscitare scalpore. Velleità filosofiche in bilico tra pentole e tegami.

Con il pubblico che quasi sempre è costretto a subire, a 'mangiare e bere' ogni parola. Anche se molti concetti sono condivisibili: i prodotti buoni devono essere pagati di più, per difendere le imprese, per salvaguardarne l'eccellenza e il loro inscindibile fascino. E ancora: la cucina italiana è più esportabile di altre perché a definirla non sono le tecniche ma i prodotti, che i tortellini crudi sono quanto di meglio ci sia per farci sentire di nuovo bambini, che abbiamo il miglior formaggio del mondo, dubitarne è fondamentale, ma altrettanto importante ribadire che il nostro habitat è inimitabile...

Il tutto questa apoteosi gastrofobica è doveroso però interrogarsi ancora una volta, del fatto come il cibo - un esercizio quotidiano, ripetuto, attraverso cui riforniamo di energia e piacere i nostri corpi - sia diventato soprattutto qualcosa che non si mangia, ma che si legge, si ascolta, si guarda, si immagina.

Il cibo, la cosa più materiale che c'è, quella più intima, è entrato nella logica dello spettacolo più appariscente. Passiamo ore a guardare da lontano quello che prima toccavamo, annusavamo, ingoiavamo. Forse è il cambiamento necessario per trasformare la gastronomia nell'arte del momento. Non è difficile: non è cara, non richiede formazione, ci

sentiamo in grado di capirla.

Di sicuro il discorso sul cibo, è onnipresente. Come ribadiva il compianto Paolo Poli, uno dei comici più conosciuti d'Italia: "Credevo che questo fosse il secolo del sesso, invece è il secolo della cucina".

Il mondo ricco non riesce a smettere di parlare (di guardare, di sentire, di leggere) di cibo, e prova una certa vergogna quando qualcuno fa presente che quasi un miliardo di persone non hanno abbastanza da mangiare. Che molti muoiono e che la colpa di solito è di un sistema che concentra la ricchezza, anche quella alimentare, nelle mani di pochi: nelle nostre mani.

Leone Chisté



PESCI E PRODOTTI ITTICI: UN CONSUMO DA INCORAGGIARE

Risponde Licia Iacoviello - Dipartimento di Epidemiologia e Prevenzione, IRCCS Istituto Neurologico Mediterraneo NEUROMED di Pozzilli (Isernia)

DOMANDA: Gli studi più recenti confermano i benefici del consumo di pesce come alimento fondamentale della dieta di tipo mediterraneo. Quali sono i risultati principali che emergono dalle ricerche condotte in Italia alle quali partecipa il vostro gruppo?

RISPOSTA: Le nostre ricerche italiane (Studio Moli-sani) confermano dati noti da tempo anche a livello internazionale: il consumo regolare di pesce (o molluschi, o crostacei), almeno 2 volte alla settimana, si associa a riduzione della mortalità per tutte le cause e della mortalità cardiovascolare (infarto miocardico e ictus). L'associazione emerge in modo significativo per il pesce fresco, o surgelato, o in scatola. Nel caso del pesce sotto sale, invece, l'associazione manca di significatività.

D.: Che impressione avete, dal vostro osservatorio, sui consumi di pesce in Italia? La crisi economica ha impattato sui consumi?



R.: Poco più della metà degli italiani, secondo gli ultimi rilevamenti, consuma ancora pesce 2 volte a settimana, preferendo il prodotto fresco o surgelato/congelato. La crisi ha comunque avuto un impatto abbastanza rilevante sul consumo di tutti gli alimenti che fanno la tipicità della dieta mediterranea: frutta, verdura e, appunto, pesce. Basti pensare che le percentuali considerate oggi come alta adesione a questo modello alimentare sono allineate alle percentuali inferiori misurate a Nicotera, dove si è effettuata la fase pilota del Seven Countries Study, iniziato alla fine degli anni '50. Lo studio Molisani ha chiaramente dimostrato che, dopo il 2007, l'adesione alla dieta mediterranea si è quasi dimezzata, passando dal 31 al 18% nella popolazione monitorata.

Nel caso del pesce, in questi stessi anni le percentuali di consumo si sono ridotte dal 62,1 al 57,8% (media quotidiana 43,8 grammi contro i precedenti 46,6). Sembrano numeri modesti, ma la tendenza è chiara, soprattutto nelle età più giovani, come abbiamo confermato anche nello studio INHES (Italian Nutrition & Health Survey); si attenua soltanto dopo i 40 anni, età in cui probabilmente

te la consapevolezza sul rapporto tra alimentazione e salute è maggiore.

D.: Secondo le linee guida (ma anche secondo la vostra esperienza), qual è la porzione ideale e quante porzioni a settimana di pesce possono essere considerate ottimali?

R.: I LARN individuano nei 150 g di prodotto la porzione di pesce (molluschi/crostacei) fresco o surgelato. In pratica si può scegliere tra un piccolo pesce intero, un filetto medio, 3 gamberoni, 20 gamberetti o, infine, 25 cozze. Nel caso di pesce conservato, la porzione sgocciolata è di 50 g, vale a dire una scatoletta piccola di tonno (acciu-ghe, sgombro, sardine), oppure 4-5 fette di salmone affumicato o ½ filetto di baccalà. Ogni settimana si dovrebbero consumare almeno 2 (e fino a 3) porzioni di pesce. Bambini e grandi anziani dovrebbero ridurre le porzioni a 100 g per il pesce fresco o surgelato e, in proporzione, anche l'assunzione di pesce conservato sgocciolato.

D.: Quali nutrienti apportano pesce, molluschi e crostacei, oltre agli omega-3 a lunga catena (EPA e DHA)?

R.: Iniziamo dai nutrienti. Non tutte le specie ittiche hanno la stessa composizione. In generale comunque si può affermare che pesci, molluschi, crostacei forniscono proteine, ma anche vitamine: A, D, B1, B2, B12, PP (o niacina). Con 150 g si copre il fabbisogno quotidiano di iodio e selenio. Frutti di mare e molluschi (cozze e ostriche soprattutto) forniscono fino a 3-6 mg/100 g di ferro facilmente assorbibile. Presente in buone quantità è anche il calcio. Ma i nutrienti senz'altro più noti del pesce sono gli acidi grassi omega-3, EPA (eicosapentaenoico) e DHA (docosaesaenoico), ai quali possiamo attribuire gran parte delle valenze nutrizionali positive di questo alimento: riequilibrio della lipidemia, una certa azione antiaggregante piastrinica, effetto antiaritmico e una generale riduzione dell'infiammazione sistemica di basso

Livelli di omega-3 (g/100 g) in alimenti marini e vegetali				
Alimento	ALA	EPA	DHA	Omega-3 totali
Olio di semi di soia	7,60			7,60
Olio canola	9,08	-	-	9,08
Noci	6,64	-	-	6,64
Salmone	0,09	0,89	1,19	2,17
Sgombro	0,15	0,73	1,26	2,14
Trota	0,10	0,15	0,50	0,75
Cozze	0,04	0,27	0,11	0,42
Branzino	0,01	0,09	0,20	0,30
Tonno in scatola sgocciolato*	0,01	0,05	0,22	0,28
Merluzzo	0,00	0,03	0,08	0,11
Coscia di pollo	0,03	0,03	0,11	0,17
Uovo di gallina*	0,04	-	0,05	0,09
Latte vaccino	0,05	-	-	0,05

Fonte: INRAN, Tabelle di composizione degli alimenti. * ANSES/Ciqual French food composition table version 2012.
Legenda: ALA: acido alfa-linolenico; EPA: acido eicosapentaenoico; DHA: acido docosaesaenoico; Olio canola: contrazione di Canadian Oil Low Acid, è l'olio derivato da alcune varietà di colza a bassa concentrazione di acido erucico. L'olio di canola è adatto alle frittiture.

grado, fattore di rischio ben noto di malattie metaboliche (diabete), cardiovascolari e di tumori.

D.: Quali pesci devono essere preferiti? Ci sono indicazioni particolari per bambini e donne in gravidanza o allattamento?

R.: Anche per il consumo di pesce, la parola d'ordine è "varietà", ma con alcune distinzioni: i grandi pesci carnivori (spada, squalo, tonni di grossa taglia) accumulano più mercurio rispetto a quelli piccoli, di cui si nutrono. Il mercurio, però, è un contaminante ineliminabile, perché è presente in tutte le rocce vulcaniche e viene rilasciato nelle acque di tutti i mari e gli oceani. Per questo, soprattutto nei bambini e nelle donne in gravidanza e allattamento è bene non superare una porzione a settimana di pesce di maggior taglia (il tonno utilizzato per le conserve, va detto, proviene invece da una varietà che non raggiunge mai grandi dimensioni) e preferire pesce azzurro, o molluschi/crostacei. Quanto alle diossine, sono inquinanti industriali molto diffusi e persistenti nell'ambiente, che possono essere rilevate anche nel pesce. Alcune diossine sono dannose per la salute dell'uomo, ma il rischio è trascurabile se l'assunzione rimane al di sotto della soglia critica.

D.: Che cosa cambia se si consumano pesci da acquacoltura?

R.: L'acquacoltura, a differenza di quanto l'opinione pubblica spesso crede, è garante di una materia prima di qualità, controllata dal punto di vista

batteriologico, chimico e biologico. Inoltre, ricordo che l'Europa può contare su una normativa e controlli molto stringenti per quanto riguarda la sicurezza alimentare.

D.: Chi non tollera (o non ama) il pesce, può vicariare almeno in parte i benefici della sua assunzione con altri alimenti, o con una supplementazione di EPA e DHA?

R.: Nelle noci in grandi quantità (in misura minore nei pistacchi e nelle mandorle), ma anche nei legumi e nei vegetali a foglia verde troviamo omega-3 che, pur non essendo identici a quelli del pesce, hanno comunque un'ottima bioattività. Gli omega-3 sono presenti anche nell'olio di semi di lino, da noi poco diffuso. Queste sono le fonti da non far mancare mai sulla tavola dei soggetti sani che non tollerano (o non amano) il pesce. Esistono farmaci a base di omega-3 che, invece, hanno un ruolo soltanto in condizioni particolari come ipertrigliceridemia o aritmie cardiache e vanno assunti dietro consiglio medico.



INIZIATA LA COMMERCIALIZZAZIONE DELLE TROTE DEL TRENTINO IGP

Lo scorso 18 novembre è iniziata la vendita da parte di ASTRO delle prime Trote del Trentino marchiate IGP.

Il gruppo Poli è stato il primo a credere nella certificazione ed a offrire il prodotto marchiato IGP alla propria clientela – creando anche delle isole frigo con i soli prodotti Astro in 4 punti vendita:

- IperPoli di BORGO
- IperPoli GALVANI di Bolzano
- IperPoli PRANZELORES di Trento
- IperOrvea di Rovereto

L'Unione Europea, al fine di tutelare la specificità delle produzioni agroalimentari, ha emanato Regolamenti relativi alle Denominazioni di Origine Protette (DOP) e alle Indicazioni Geografiche Protette (IGP) dei prodotti agricoli ed alimentari.

In un sistema sempre più caratterizzato dalla globalizzazione dei mercati, questi riconoscimenti garantiti dall'Unione Europea permettono di carat-



terizzare quelle produzioni di qualità che coniugano innovazione con tradizione e cultura del territorio. Nello specifico il riconoscimento IGP - Indicazione Geografica Protetta - è il riconoscimento europeo (Reg. Ue 1151/12), assegnato ai prodotti agricoli ed alimentari di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese; si utilizza per designare un prodotto agricolo o alimentare che sia originario di tale regione, luogo o paese e le cui caratteristiche possano essere at-



tribuite all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata. I marchi DOP e IGP possono essere utilizzati solo se le produzioni sono sottoposte ai rigorosi controlli che garantiscono il rispetto dei disciplinari di produzione e dei Piani di Controllo. Questi controlli possono essere effettuati solo da enti con specifici requisiti e autorizzati direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il marchio IGP certifica una tradizione di lunghissima data, "Si parla per la prima volta della pesca nel Trentino in una pergamena dell' XI secolo, citata in un documento conservato presso la Fondazione d'Arco di Mantova. (Peschiera sul Sarca, un privilegio della Casata d'Arco). Alcuni articoli degli statuti d'Arco, sia quelli del sec.XIII sia quelli cosiddetti "dei cento capitoli", ci informano che il fiume Sarca ha sempre offerto agli abitanti della contea l'opportunità di praticare la pesca, che era sottoposta a regole piuttosto severe. Anticamente, la pesca dei laghi situati entro i confini del Principato di Trento era in potere dei principi vescovi e a loro ne spettava l'investitura. La notizia è riportata in un documento del 1257 sui patti fra la Curia Vescovile ed il pescatore che prendeva in appalto acque del Principato."

Col termine Trota Trentina IGP si intende una particolare qualità di trota, la iridea (*Oncorhynchus mykiss*), allevata sul territorio della provincia di Trento e nel comune di Bagolino (BS). 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 ricoperto di macchiette scure sul corpo e sulla pinna dorsale e 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 provincia di Trento è ricca di corsi 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'altro esalta le caratteristiche qualitative delle carni: minor contenuto di lipidi e carni dal sapore migliore. La buona qualità delle acque usate nelle troticolture trentine riduce la proliferazione di alghe e microrganismi i quali potrebbero alterare il sapore delle carni donandone un sentore di fango a causato dalla geosmina, composto prodotto da alcuni batteri. La carne delle Trote del Trentino si presenta compatta, tenera, magra con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante, privo di qualsiasi retrogusto di fango. Questo pesce si presta, grazie al suo gusto delicato, ad essere cotto in padella con erbe aromatiche quali prezzemolo, timo, rosmarino o erba cipollina. Cotto arrosto oppure al cartoccio riempito con rosmarino e fettine di limone.

DEGUSTAZIONE EATALY PINEROLO

Continuano le degustazioni dei prodotti ASTRO nei negozi di Eataly. Il weekend del 12/13 novembre le Trote Astro erano presenti a Eataly Pinerolo (TO) con gli assaggi di trota affumicata a freddo "Delizia" e di trota e salmerino marinato.

Eataly Pinerolo è da sempre punto di riferimento per molti italiani per gustare nuove proposte gastronomiche di alta qualità.



DEGUSTAZIONE ASTROVERVÈ

Anche quest'anno è stato un gran successo per AstroVervè 2016 con il doppio appuntamento con gli amici della Cantina Roveré della Luna.

Mercoledì 7 dicembre, ore 11 – 13, eravamo ospiti del **Ristorante al Vò** per una super anteprima del nuovo Vervè 2013 della Cantina Roveré della Luna in abbinamento con le delizie di Trote e Salmerini.

Giovedì 8 dicembre, ore 10 – 13, la Cantina Roveré della Luna era aperta per la degustazione dei vini TrentoDOC con "Delizie di Trota" l'ultima novità in casa Astro: i Tortelloni ripieni di trota. Degustazione doppia per riscoprire i piaceri di un gusto trentino.



FLOS OLEI TOUR 2016 ROME

Quest'anno anche le Trote Astro hanno partecipato al progetto **FLOS OLEI TOUR** che è ripartito a Roma dopo le esperienze internazionali a Monaco, Berlino, Londra, Varsavia, New York e Helsinki. È stata un'importante occasione per assaggiare le eccellenze alimentari con i migliori oli extravergine del mondo. I prodotti Astro sono stati abbinati all'olio di Oliva extravergine "46° Parallelo Biologico" del frantoio **"Agraria Riva del Garda"** che ha ottenuto **97 punti** (su un massimo di 98 assegnati) sul **Flos Olei**



2017, la guida internazionale al mondo dell'extravergine, a cura di **Marco Oreggia**, esperto assaggiatore d'olio.

Oltre agli assaggi la Trota del Trentino IPG è stata protagonista alla **Master Class con un secondo piatto "Trota Trentino IGP alle Erbe Selvatiche e Legumi con Tartufo Bianco"** a cura dello Chef **VASILIS LEONIDOU** (Ristorante Kapsaliana Village Hotel – Grecia).

FIERA DEI CIUCIOI 2016

Anche nel 2016 le Trote Astro hanno partecipato alla tradizionale Fiera dei Ciucioi che si è svolta a Lavis (TN) nel weekend del 3 – 4 dicembre con laboratori e spettacoli organizzati dal Comune di Lavis in collaborazione con Il Trentino dei bambini. Le vie del paese di Lavis sono state animate da oltre 180 bancarelle e al Palavis c'è stata una mostra-mercato. Non sono mancate degustazioni di vari prodotti locali tra cui le Trote Astro.

E' stato un programma ricco di appuntamenti culturali ed enogastronomici. Si è iniziato da sabato mattina presso l'Auditorium comunale della Biblioteca con il convegno **"IL LATTE: QUALITA' E BENESSERE"**, con l'intervento di esperti e produttori, a cui è seguita una degustazione comparata di latte e formaggi.

Il sabato pomeriggio c'è stata la consueta cerimonia di apertura degli stand presso il Palavis; qui la mostra-mercato enogastronomica è proseguita per tutta la domenica con la presenza di prodotti del territorio di assoluta qualità, uno spazio ristoro con piatti tipici e laboratori e spettacoli per bambini.

All'esterno del Palavis è stato allestito il percorso con la filiera dei prodotti lattiero-caseari trentini.

E infine domenica si è svolta la tradizionale fiera con oltre 180 bancarelle che hanno movimentato il centro storico della borgata appositamente addobbato per le feste natalizie.

NUOVO PARTNER GUSTO IN SCENA

Nuovo partner per le Trote Astro: "Gli Amici de La Cucina del Senza" di Marcello Coronini, giornalista e scrittore che ha ideato e curato il **Gusto in Scena**, manifestazione enogastronomica che dal 2008, per prima in Europa, propone "4 eventi in contemporanea": il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto che, con il 2016 è alla sua VIII edizione. Coronini ha pubblicato 20 libri sul vino e sulla gastronomia.

Il Gusto in scena è un appuntamento annuale a Venezia che anticipa la primavera per chi vuole scoprire la Cucina del Senza e far così convivere gusto e salute all'insegna della qualità.

Con la Cucina del Senza si possono scoprire piatti gustosi senza accorgersi della mancanza di sale o grassi o zuccheri aggiunti.

Il Gusto in Scena diventa una grande officina creativa che ha come riferimento la Cucina del Senza. Ne fanno parte non solo cuochi e pasticceri, ma anche tutti i produttori gastronomici e di vino e gli sponsor che sono stati selezionati per l'alta qualità e perchè sempre più eliminano dal processo produttivo tutto quanto non è indispensabile e può far male alla salute.

Tutti, quindi, diventano Produttori del Senza, in base al principio che qualità uguale più gusto e più salute.

Le Trote Astro parteciperanno al Volume, in italiano e in inglese, intitolato: "Gli Amici de La Cucina del Senza", con la partecipazione di **40 tra cuochi, pasticceri e pizzaioli importanti** con altrettante ricette de La Cucina del Senza; la pubblicazione presenta circa 80 aziende tra cantine e produttori di specialità gastronomiche e alcuni partner-sponsor di grande qualità.



Marcello Coronini.



Collaborazione Istituto Alberghiero Levico

Le Trote Astro hanno aderito al progetto **RISTORANTE DIDATTICO "Sensi"**, promosso dall'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico Terme "Alberghiero Trentino", partecipando con 200 presenze che verranno utilizzate come figure di "Commensale Valutatore", presso la sede del ristorante all'interno del parco di Roncegno Terme. Il Ristorante Didattico è gestito interamente dai ragazzi del quarto anno dell'Istituto Alberghiero di Roncegno, il ristorante è un percorso alla scoperta dei cin-



que sensi, dove i cuochi in cucina elaborano piatti raffinati e curati, mentre i camerieri e i sommelier servono pietanze e vini, illustrandone all'ospite le caratteristiche. Circa due volte al mese, vengono proposti menu regionali con prodotti di alta qualità. Il Ristorante didattico "Sensi" vuole essere in primis un luogo di formazione, una "scuola del fare" ma soprattutto un incontro tra attività ristorativa e il pubblico.

On-line il nuovo sito ASTRO

È on line il nuovo sito delle Trote Astro, è stato realizzato un restyling del nostro sito web www.troteastro.it per renderlo responsive, ossia in grado di adattarsi graficamente in modo automatico al dispositivo coi quali vengono visualizzati (computer con diverse risoluzioni, tablet, smartphone, cellulari, web tv), riducendo al minimo la necessità per l'utente di ridimensionamento e scorrimento dei contenuti.

L'obiettivo principale è stato quello di strutturare il sito internet per sfruttare appieno le potenzialità offerte dal continuo ampliamento del mercato on line. Il portale è di facile e rapido accesso all'utente ma dinamico anche per l'azienda, la quale potrà modificarne le vesti rapidamente senza dovere ricorrere ad interventi esterni. Oltre al rinnovo del look è stato fatto un aggiornamento dei contenuti del sito con l'inserimento delle schede dei prodotti, nuovo spazio news e eventi e un forum per i commenti degli utenti. Interessante è anche la creazione di un gestionale delle ricette con forum per i visitatori dove possono pubblicare o commentare le ricette. Stiamo lavorando anche nella promozione del marchio attraverso i canali dei Social Media Marketing mediante la gestione delle pagine Facebook, Twitter, Google Plus, Instagram, Youtube.

ARTIGIANO IN FIERA 2016



I prodotti ASTRO anche quest'anno presenti a L'Artigiano in Fiera a Milano la più grande rassegna internazionale dell'artigianato. Dal 3 all'11 dicembre, Milano ha ospitato il villaggio globale delle arti e dei mestieri del mondo. Nel polo fieristico di Rho-Pero si è tenuta la ventesima edizione di questa kermesse internazionale che ha programmato, quest'anno, tante novità: dalla ristorazione alle musiche e alle danze popolari, dalle scuole di cucina ai corsi della creatività. In nove giorni, dalle 10 alle 22.30, mi-

gliaia di artigiani provenienti da tutti i continenti hanno esposto prodotti unici, autentici e originali. Le tradizioni artigianali più consolidate sono state protagoniste della manifestazione, così come la propensione all'innovazione del sempre crescente numero di giovani che decidono di impegnarsi nel settore. Il cammino fra i talenti e l'originalità si è snodata anche tra le aree dedicate al fashion, alla creatività, all'arredamento. Su una superficie espositiva di 310mila metri quadrati, "L'Artigiano in Fiera" ha offerto ai visitatori una rappresentazione completa dell'artigianato mondiale: dall'Italia all'Europa, dall'Africa al Medio Oriente, dall'Asia alle Americhe. "L'Artigiano in Fiera" ha proiettato il pubblico in un viaggio multisensoriale che ha toccato anche l'olfatto e il gusto. Grazie alla presenza di cuochi provenienti da realtà locali di tutto il mondo, il pubblico ha potuto apprezzare la cucina autentica e genuina degli oltre 40 ristoranti. E' stata una grande festa dei sapori che, per la prima volta, ha permesso a tutti di apprendere i segreti dei piatti tipici. Prodotti unici e originali, ristorazione ma anche esibizioni musicali, danze tipiche e spettacoli culturali: "L'Artigiano in Fiera" è stato un festival delle culture e delle tradizioni popolari del mondo. Un'opportunità unica per "toccare con mano" le tantissime identità locali rappresentate.



ACCADEMIA AMBIENTE FORESTE E FAUNA DEL TRENTINO

La "Scuola di formazione permanente nelle materie ambientali, forestali e faunistiche", denominata anche "Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino", è stata istituita con un accordo del 2010 tra Provincia Autonoma di Trento e Fondazione Edmund Mach. Ha sede presso la Fondazione, a San Michele, dove fa riferimento al Centro Istruzione e Formazione. La sua attività è comunque svolta anche in collaborazione con il Centro Ricerca e Innovazione per gli aspetti scientifici, e il Centro di Trasferimento Tecnologico per gli approfondimenti di tipo tecnico.

Uno dei suoi compiti è quello di organizzare corsi volti a soddisfare specifiche esigenze formative nelle materie ambientali forestali e faunistiche. La scuola è aperta sia ad utenti pubblici che privati ma, in particolare, essa è rivolta:

a) ai Servizi provinciali, per le necessità formative dei propri dipendenti o per l'istituzione di corsi previsti dalle normative provinciali o propedeutici, anche se non obbligatori, alla partecipazione



ad esami per l'accesso a professioni che operano in campo ambientale;

b) alle Associazioni operanti in campo faunistico, venatorio, ittico, ambientale per le necessità inerenti il sostegno di esami abilitanti all'esercizio di attività dilettantistiche o sportive previsti dalla normativa provinciale;

c) ad altri utenti pubblici e pri-

vati della provincia di Trento.

Attualmente l'Accademia forma mediamente 1200 corsisti l'anno e sviluppa specifici percorsi propedeutici per il superamento degli esami abilitanti in ambito venatorio ed ittico.

Inoltre ogni anno vengono organizzati incontri sul territorio o momenti divulgativi dedicati alla fauna e alla sua gestione.

Di seguito vengono elencate le attività svolte dall'Accademia nei 5 anni di esercizio dedicate al mondo della pesca.

- Attività svolta con le Associazioni Pescatori del Trentino

Le Associazioni Pescatori, collaborano con l'Accademia per la realizzazione dei corsi di abilitazione all'esercizio della Pesca in Provincia di Trento.

Annualmente in Provincia vengono organizzati 10 corsi di abilitazione alla pesca all'anno. Ogni corso è articolato in 8 ore di aula, suddivise in una o più giornate, organizzate secondo le modalità concordate tra i Referenti e la Scuola.

Nel complesso, in cinque anni di attività dell'Accademia, sono stati abilitati più di 3.000 pescatori.

- Attività per l'acquisizione del titolo di Istruttore di Pesca

Corso di Istruttore di Pesca in collaborazione con Federazione Italiana Pesca Sportiva e Attività Subacquee e Nuoto Pinnato – Sezione di Trento (F.I.P.S.A.S.). Attivato nel 2015 con 19 partecipanti. Volto a formare figure qualificate e competenti sul territorio, che sappiano rapportarsi in modo efficace con coloro che si avvicinano a questa attività.

- Attività di aggiornamento per Ittiologi

Corso teorico - pratico di ittiologia. Attivato nel 2016 in collaborazione con Associazione Ittiologi Italiani Acque Dolci (AIIAD). Volto a formare a studenti, liberi professionisti, tecnici e funzionari di Enti sulle le nozioni fondamentali riguardanti l'ecologia fluviale, la sistematica, la morfologia e biologia dei pesci d'acqua dolce presenti in territorio italiano.



- Attività per l'acquisizione del titolo di Trentino Fishing Guides.

Corso teorico – pratico inserito all'interno del progetto Trentino Fishing per la formazione delle Guide di Pesca. Attivato nel 2015 in collaborazione con Trentino Marketing. Volto a soddisfare una richiesta proveniente dalla pesca turismo e dotare il Trentino di un sistema di professionisti in grado di assicurare le migliori esperienze di pesca, attraverso accompagnamenti e consigli.

- Serate e incontri divulgativi su temi alieutici

Incontri e giornate tematizzate per sensibilizzare i pescatori o appassionati dell'ambiente acquatico sulle tematiche di maggiore attualità.

L'Accademia si pone come partner affidabile per tutte le strutture che operano nel settore alieutico nel fornire indispensabili elementi di coordinamento e supporto e gli strumenti didattici adeguati alla attuazione delle attività formative, strutturate in corsi, incontri, workshop o altre iniziative via via individuate.

Per eventuali necessità o richieste per iniziative di formazione: aaff@fmach.it



IN CUCINA



A tavola con

la trota ed il salmerino trentini

Trota salmonata in crosta



Ingredienti

Ingredienti per la pasta brisé:

- 300 g farina 00
- 150 g burro a cubetti freddo
- 80 g circa d'acqua fredda

Ingredienti per la farcitura:

- 200 g trota salmonata
- 50 g mollica pane
- 50 g panna liquida

In abbinamento consigliamo un calice di Mueller Thurgau, Pinot Grigio o TrentoDoc, particolarmente indicati con i secondi di pesce.



Procedimento

Procedimento per pasta brisé:

Mettere nel frullatore con le lame la farina ed il burro con un pizzico di sale. Frullare fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso. A questo punto disporre il tutto su una spianatoia ed aggiungere l'acqua fredda. Impastare fino ad ottenere un panetto compatto e lasciare riposare in frigorifero per almeno 40 minuti.

Procedimento per farcitura:

Prendere un filetto di trota rifilarlo, salarlo e peparlo. Preparare la farcitura con mollica di pane, panna liquida, bianco d'uovo, sale e pepe che dovrà essere spalmata sul filetto. Ricoprire il tutto con una julienne di porro. Adagiare il filetto sulla pasta brisé. Chiudere come uno strudel e metterlo in forno preriscaldato.

Cuocere a 180°/200°C per circa 30 minuti. Servire con un contorno di verdura cotta. Per chi preferisce, si può usare anche la pasta sfoglia al posto della pasta brisé.

Mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino

Ingredienti

- 70 g trota affumicata
- 70 g mela Granny Smith
- 50 ml panna fresca
- 4 fette di pane lievitazione naturale ai semi vinacciolo
- 125 gr olio
- 6 g burro cacao
- insalatina mista di stagione
- gherigli di noci



Procedimento

Lavare e tagliare la mela a pezzi lasciando la buccia;
mettere in una cocotte, coprire con pellicola e cuocere in microonde per circa 2 minuti;
passare al setaccio;
passare al cutter la trota, precedentemente privata della pelle e delle lisce, aggiungere la purea di mele precedentemente raffreddata e la panna poco per volta a filo;
prendere una decima parte di olio, aggiungere il burro di cacao e portare a 50°;
quando è sciolto unire il restante olio e mettere in frigorifero fino a rapprendere;
nel frattempo tostare le fette di pane.

Presentazione

Disporre la mousse al centro del piatto accompagnare con il crostone di pane spalmato con burro d'olio.
Guarnire con insalatina di stagione con gherigli di noci e olive polverizzate.

Breve descrizione

La composizione della mousse valorizza la trota con un leggero profumo di fumo addolcita della purea di mela Granny Smith.
Si esalta con un delicato e fragrante burro d'olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino disteso delicatamente su un crostone di pane ai vinaccioli a lievitazione naturale.
La preparazione è accompagnata da un insalatina di stagione aromatizzata dalla polvere di olive Casaliva.

La ricetta è stata proposta in occasione di "Chef senza frontiere" da Michele Ferrari dell'IFPA di Riva del Garda.

PUBBLICITÀ
IMPERIAL

PUBBLICITÀ
3^a COPERTINA

PUBBLICITÀ
4^a COPERTINA