

LA TROTA TRENTINA E IL SALMERINO ALPINO





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 TROTA TRENTINA

E IL SALMERINO ALPINO

N. 1 - 2016

TRIMESTRALE DELL'ASSOCIAZIONE
TROTICOLTORI TRENTINI-ASTRO

Direttore responsabile:
Diego Coller

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

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

Coordinamento editoriale:
Massimo Manfrini

Stampa:
GRAFICHE DALPIAZ srl
Ravina (Trento)

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

Mare condiviso	4
A tavola con gli ambasciatori del gusto	6
Il Salmerino	8
A lezione da noi	12
De Lorenzo, Fogliano e Giorgi: i nuovi volti FEM	14
In Cucina	18

MARE CONDIVISO

Astro ottiene l'importante certificazione di sostenibilità ambientale

Lontani uniti. Con l'acqua condivisa, seppur diversa. Perché l'acqua si muove, disegna l'ambiente con la sua intima voce. Che respira a modo suo e - altrettanto - ha un suono, rumore e dunque un timbro fonetico. Voce che crea carattere, singolarità, diversità. Ecco perché ASTRO rinnova una certificazione apparentemente legata solo all'acqua marina. Il mare come elemento coinvolgente, il mare come amico. In tutto.

"Friend of the Sea" - un protocollo di certificazione internazionale no profit per prodotti derivati dalla pesca e dall'acquacoltura sostenibile - ha promosso Astro. E a pieni voti.

Un riscontro da vantare, senza alcun campanilismo. Certificazione ottenuta dopo un'apposita, particolare istruttoria, valutando ogni aspetto ambientale.

Il direttore Diego Collier non nasconde la sua soddisfazione; è stata giudicata tutta la filiera di Astro, indagine che va oltre l'analisi qualitativa delle acque dolomitiche dove guizzano trote o salmerini.

Controlli minuziosi, dalle fonti alle vasche, acque monitorate in ogni tratto del loro scorrere, proprio per garantire il lento deflusso verso il lontano mare. Non solo, analizzate le fasi dell'allevamento, residui o eventuali intralci alla naturalità delle acque stesse. Sempre e comunque in difesa dell'habitat, quello che circonda gli impianti ittici e l'orografia idrobiologica nel suo complesso. Con riscontri appunto da sinceri, sicuri 'amici del mare'.

La montagna in simbiosi con la quiete marina, la trota coltura in difesa delle peculiarità delle acque 'a monte'. Anche se in questo inizio 2016, l'acqua ... scarseggia. Precipitazioni lievi - 90 giorni praticamente senza pioggia - la neve che s'è fatta desiderare a lungo, imbiancando le vette solo a fine febbraio. Una carenza idrica che





ha stressato la portata di torrenti e la capacità delle falde, delle stesse sorgenti. La siccità diffusa ha messo a dura prova anche gran parte delle trotilcolture trentine. Costrette a diversificare le operazioni dei prelievi, proprio per rispettare il giusto equilibrio delle acque nelle vasche d'allevamento.

"L'acqua, per noi - ribadisce il direttore Coller - è un bene che scandisce i nostri ritmi produttivi; la disponibilità dei flussi influenza i pesci, condiziona pure la serenità del lavoro di tutti noi".

Ancora sulla certificazione. Tutte le procedure di controllo sono state eseguite da tecnici esterni ad Astro, specialisti ittologi coordinati dalla Fondazione Mach. Verifiche costanti, minuziose e attente ad ogni fattore. Per una certificazione assolutamente imparziale e che ora conferma l'alto livello del 'sistema Astro'.

Monitorate le acque, pure le fonti energetiche.

Pratiche aziendali che sfruttano la 'forza bianca', corrente elettrica in gran parte prodotta da micro impianti idroelettrici posti all'interno delle stesse trotilcolture, energia a Km zero, decisamente ecosostenibile, consentendo ad Astro di avere un carbon footprint (l'impronta ecologica), tra i più bassi nel settore ittico.

E ancora. Sfruttando la purezza delle acque, aumenta la qualità del prodotto. Valutati pure i metodi di gestione, l'uso d'idonee griglie, per impedire dispersioni e fuga dei pesci. Attenzioni anche all'origine dei mangimi: banditi gli ormoni che stimolano la crescita, nessuna presenza di OGM, mangimi inoltre che derivano tutti dalla pesca di flotte approvate da Friend of Sea.

Il mare, dunque è ora meno lontano, sicuramente più unito a noi.

Leone Chistè



A TAVOLA CON GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO

Il territorio è servito

Futuri chef e maître di sala grazie a lezioni in aula e sul territorio per diventare veri e propri "Ambasciatori del Territorio" grazie al progetto pilota nato dalla collaborazione tra la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme e Rovereto.

La tavola, con il cibo tipico e i suoi profumi e sapori caratteristici, è una delle situazioni ideali per fare innamorare il turista di un territorio. Fonda-

mentale, in questa fase, la preparazione di cuochi che sappiano esaltare al meglio le caratteristiche di ogni eccellenza e la presenza di personale di sala che sappia raccontarle, spiegando da dove provengono questi preziosi prodotti e chi li produce, valorizzando al meglio l'esperienza gastronomica e consigliando al contempo suggerimenti e corretti abbinamenti.

Questi gli obiettivi del progetto pilota nato dalla collaborazione tra la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto. L'iniziativa, che per il primo anno ha voluto concentrarsi sul tema dei prodotti ittici, coinvolge le classi al terzo anno, per un totale di una settantina di ragazzi. Il tutto si sviluppa in tre incontri.

Il primo appuntamento è incentrato proprio sulle eccellenze del territorio e sulla valorizzazione delle figure professionali di sala e di cucina. "È fondamentale - dichiara Sergio Valentini, ristoratore con esperienza pluriennale nel campo dell'enogastronomia trentina e selezionato come tutor dell'incontro - che i ragazzi si rendano conto dell'importanza del loro ruolo. Pensare ad una cucina



che esalti il territorio, fin dalla realizzazione del menù, e conoscere ed essere in grado di trasferire al cliente la passione e la storia che si cela dietro ogni singolo prodotto è il primo passo per conquistarne cuore e palato”.

Nell’ambito del secondo incontro, la parola passa ai produttori ittici, ovvero ASTRO - Associazione Troticoltori Trentini, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, e Trota Oro, per una lezione suddivisa equamente tra teoria e degustazione. La prima ora è dedicata alla storia e all’attività dell’azienda, alle tipologie e caratteristiche dei prodotti ittici tipici del Trentino, di lago e di fiume, e alle diverse possibilità di lavorazione. Nel corso della seconda ora, invece, è in programma un’analisi sensoriale della trota, presentata in tre modi diversi, ovvero al naturale, affumicata e marinata.

Infine, durante il terzo incontro, ogni gruppo di studenti è chiamato a visitare una delle aziende coinvolte per vedere di persona e toccare con mano quanto appreso in aula.

Il percorso si conclude a maggio con la prova pratica sul campo. Ad ognuno dei tre gruppi di ragazzi viene affidata la realizzazione di un menù a base di prodotti ittici del Trentino, e la sua illustrazione ad un gruppo selezionato di ospiti del ristorante didattico presso l’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme.

“Questo progetto - dichiara Francesco Antoniolli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - è piaciuto subito agli studenti coinvolti. Conoscere il ricco patrimonio enogastronomico trentino attraverso esperienze dirette con i produttori è sicuramente una modalità vincente e dinamica di apprendimento.”

“Negli ultimi anni - dichiara Federico Samaden, dirigente dell’ Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto - ho assistito a un pericoloso sbilanciamento degli orientamenti professionali dei ragazzi iscritti al nostro istituto verso il settore della cucina, con una progressiva decrescita della sala bar. Questa tendenza, frutto di una sovraesposizione mediatica degli chef, è in realtà lo specchio dell’intero settore. Dobbiamo far fronte a una vera e propria ‘emergenza ospitalità’,



cercando di trasmettere ai nostri giovani il valore della qualità nella accoglienza e nei servizi di sala. La preziosa collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori ha questo obiettivo e la soddisfazione degli alunni ne testimonia l’efficacia”.

L’intento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è quello di far diventare questo percorso un appuntamento fisso nell’offerta formativa delle scuole alberghiere, alternando, di anno in anno, il settore produttivo coinvolto per dar voce a tutte le eccellenze del territorio e portandolo anche in altri istituti alberghieri del Trentino.

A cura: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

IL SALMERINO

Atavico, per certi versi mitologico. Esemplare, in tutto. Nel conservare l'indole della sopravvivenza, per coniugare antiche dinamiche di un habitat che si collega direttamente alle più remote glaciazioni. Montagne che verso le vette riescono a custodire microscopici giacimenti marini. Il cielo a portata di mano. E in questi specchi d'acqua, far vivere un pesce decisamente unico: il salmerino.

Non a caso ha nel suo nome scientifico la parola 'salvo'. Perché il *Salvelinus fontinalis* è decisamente un pesce che ha sfidato il letargo più incredibile. Superando ogni avversità evolutiva, per sfidare - ancora - il futuro.

Salmerino come assoluto archetipo di biodiversità montanara. Che tra le Dolomiti diventa stimolo per la ricerca ittica più avanzata, senza nulla togliere ai legami con radicate consuetudini alimentari.

Una ricerca che parte da lontano, coinvolgendo gli esperti della Fondazione Mach, stimolati non solo dal fascino legato alle dinamiche evolutive di

questo pesce, ma anche e soprattutto dalla sfida produttiva: salvare il salmerino allevandolo in moderne piscicoltura. Operazione riuscita.

Ecco perché ASTRO può vantare il merito di salvaguardia e di sostenibile successiva commercializzazione.

E' stata tra le prime a puntare sulla ricerca scientifica più avanzata nel settore, individuando proprio nel salmerino un'opportunità innovativa. Diversificando gli interventi in acquacoltura.

E' stato in vista di questo obiettivo che ASTRO nei primi anni duemila ha affiancato i tecnici dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige per avviare un programma di ricerca indirizzato alla va-



lutazione del salmerino alpino quale specie di potenziale interesse per l'acquacoltura. Sono state attivate in particolare diverse linee allevative, finalizzate alla definizione di protocolli produttivi applicabili alla zona trentina delle Alpi.

La ricerca sul salmerino è stata inserita nell'ambito del più vasto progetto denominato "Raccolta, caratterizzazione genetica, allevamento e diffusione dei pesci salmonidi autoctoni dei laghi del ver-

sante italiano delle Alpi" finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La collaborazione fra i tecnici dell'Istituto Agrario e ASTRO ha consentito di affiancare al lavoro di ricerca sulle caratteristiche della specie, sulle tecniche di riproduzione in cattività, sulle tecniche

Carta d'identità del Salmerino alpino

Morfologia

Il Salmerino alpino, specie indigena tra le Dolomiti, è una sorta di "relict glaciale" delle acque alpine. I laghi di alta montagna costituiscono il suo habitat naturale.

È simile alla trota sebbene il corpo nel complesso sia più tondeggiante con testa più massiccia.

Il muso è arrotondato con la bocca ampia e armata di denti ricurvi disposti sulle mascelle e sulla lingua. La colorazione è piuttosto uniforme, tendente al bruno o al grigio piombo.

Il corpo è ricoperto lungo la linea laterale da più di 128 minuscole scaglie.

Sui fianchi e sul dorso sono presenti delle piccole macchioline giallastre o color crema, la pinna dorsale è priva di macchie. Le pinne ventrali, pettorali e anale sono di color giallo carico o arancione, con il bordo orlato di bianco; la disposizione è la stessa di quella della fario.

Il ventre del maschio, normalmente bianco, durante il periodo della riproduzione cambia il colore diventando rosso.

I giovani hanno una livrea distinta da quella degli adulti, i colori sono meno accesi e sono presenti sui fianchi macchie "parr" come in molti altri salmonidi.

Il salmerino è una specie di taglia molto variabile in relazione ai diversi ambienti. La lunghezza massima è compresa per lo più tra i 25 e i 40 cm. e peso 80-150 gr (negli esemplari ittiofagi fino a 50 cm e 2 kg).

Vive nelle acque gelide dei laghetti d'alta montagna e in quelle profonde dei laghi prealpini, fra i 50 e i 200 metri di profondità. Ha abitudini gregarie tendendo però all'isolamento quando invecchia.

Vuole acque molto ossigenate e non superiori ai 18 °C.





di allevamento e di alimentazione, una serie di prove di lavorazione dello stesso, rese all'eviscerazione e alla filettatura e analisi delle proprietà nutrizionali, ed uno studio per l'individuazione degli impianti ittici trentini idonei all'allevamento di tale specie. Inoltre, una delle linee di lavoro ha affrontato l'aspetto del marketing, attraverso il confronto delle strategie di mercato maturato da ASTRO nella commercializzazione della trota.

A questa fase di studio ha fatto seguito l'avvio concreto dell'allevamento del salmerino in alcune troticolture della nostra provincia, produzione che ASTRO commercializza a fianco dell'ormai consolidata linea della trota.

Salmerino che comunque difende la sua originaria identità. Legata alle sue ataviche origini glaciali. Non a caso guizza solo in acque fredde, che

sgorgano da nevai e sorgenti in alta quota. Freddi e incontaminati, proprio come quelle che lo hanno custodito da remoti, davvero lontani, naturali stravolgimenti ambientali.

Salmerino 'salvato' dai troticoltori, per consentire al consumatore più attento di mettere nel piatto non solo un pesce d'acqua dolce d'assoluta qualità, ma pure di assaporare un prezioso spaccato storico. Tra sapori che rilanciano saperi, sensazioni sedimentate nella formazione stessa del gusto, inteso come educazione sensoriale in grado di recuperare stimoli appaganti. Per il palato, per i ricordi più belli. Unici, personali se non intimi. E farlo anche consumando pietanze a base di salmerino. Alpino, dunque decisamente trentino.

Leone Chisté

L'EVOLUZIONE DELLA PUREZZA AMBIENTALE

Per secoli e secoli è stato raro e assoluto testimone dell'evoluzione dell'habitat più estremo, tra montagne ardite che incredibilmente hanno custodito anche specie di fauna marine. Pesce ricercato, talmente bramato dalle tavole dei potenti che - già nel Medioevo - rischiava l'estinzione. S'è salvato solo per la sua indole selvaggia, per la particolarità dei laghi in quota, difficili da raggiungere, ancora più ostici per incentivare forme approssimative di pesca. Con qualche singolare, fortuita coincidenza. Legata anche alle sue dimensioni:

meno appariscente della trota.

I sussidiari di cucina medioevale raramente lo citano. Tra i primi a menzionarlo, Michelangelo Mariani, storiografo e studioso del Concilio di Trento, che già nel 1600, trascrivendo i preparativi legati ai sontuosi banchetti cardinalizi, elenca tra le prelibatezze proprio il salmerino. Che il Principe Vescovo faceva pescare nel

lago di Tovel. I suoi feudatari, in questo modo, potevano pagare le tasse fornendo proprio i salmerini pescati nel suggestivo lago della Val di Non.

Non solo cardinali e prelati tra i primi estimatori del salmerino. Ogni tavola di rango, chiedeva questa carne, per leccornie basate sulla freschezza del pesce. La stessa Sissi, l'imperatrice d'Austria, esigeva il salmerino, per caratterizzare i suoi principeschi banchetti, imbanditi durante i suoi soggiorni tra le Dolomiti, a Merano come a Madonna di Campiglio. Pesci probabilmente pescati proprio nel lago di Molveno, uno degli specchi d'acqua che hanno custodito 'da sempre' il salmerino.

I moderni metodi d'acquacoltura attuati da ASTRO non hanno minimamente stravolto l'indole di questo pesce esclusivo.

Il suo 'letargo glaciale' non solo è salvaguardato, ma proprio grazie alla tutela del salmerino selvaggio, nei laghi vocati quanto incontaminati, è sprone per l'allevamento in apposite vasche.

Per consolidare i risultati già ottenuti negli anni scorsi l'attività per il miglioramento del prodotto è continuata.

Grazie alla collaborazione del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento è stato sottoscritto con la Associazione Pescatori Dilettanti di Molveno un accordo per la fornitura di riproduttori autoctoni di salmerino alpino.

L'immissione di questi soggetti nella linea di sangue di cui dispone ASTRO ha consentito di potenziare la caratterizzazione del pesce.

Tutela, a garanzia della qualità. Senza alcuna forzatura. Per un prodot-

to sempre più richiesto dal mercato, da consumatori esigenti, che non s'accontentano di gustare solo una pietanza delicata quanto corroborante. Vogliono capire le differenze di sapori, la gentilezza di un gusto basato sull'altrettanta squisita leggerezza delle carni del salmerino, meno grasse, sicuramente meno consuete rispetto ai potenziali concorrenti che sono la sempre valida trota ed il salmone.

Prodotto comunque di nicchia e di particolare pregio e da valorizzare in un circuito commerciale per certi versi esclusivo. Proprio come il salmerino.



A LEZIONI DA NOI

"Ciò che dobbiamo imparare a fare, lo impariamo facendolo": l'Università degli studi di Milano visita Astro

Sembra proprio che la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli studi di Milano abbia fatto proprie le parole del filosofo greco Aristotele quando propone agli studenti ormai prossimi ad interfacciarsi con il mondo del lavoro non solo attività prettamente didattiche, ma anche visite alle realtà produttive precedentemente trattate nei programmi dei corsi di studio.

Tale opportunità offre senza dubbio un grande vantaggio agli studenti, che con queste esperienze riescono ad immergersi profondamente nel mondo del lavoro, comprendendo meglio come esso sia strutturato, quali siano le problematiche più attuali e gli approcci più innovativi, quali siano e dove portino le nuove sfide che il sistema agro-ambientale italiano deve affrontare.

Una delle visite didattiche proposte dal prof. Ivan Toschi nell'ambito del corso "Produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici" si è svolta in Trentino presso lo stabilimento di produzione dell'Asso-

ciazione Troticoltori Trentini (ASTRO), azienda che trasforma e commercializza trote e salmerini allevati dai propri soci, e presso uno dei moderni impianti di allevamento intensivo della Troticoltura Foglio.

Per le peculiarità delle sue acque, che sgorgano limpide e ben ossigenate dai ghiacciai delle Dolomiti e che costituiscono l'habitat naturale di elezione per la trota, il Trentino è di fatto la culla della troticoltura italiana, con cicli di allevamento lunghi e complessi che portano alla realizzazione di prodotti, oggi valorizzati anche attraverso il marchio IGP, con elevato valore nutrizionale e forte legame con il territorio.





Camminando tra le vasche dove vengono allevate trote e salmerini gli studenti, godendo di un punto di vista privilegiato, hanno potuto comprendere, anche grazie alla disponibilità e alla competenza del titolare dell'azienda, le peculiarità dell'allevamento dei salmonidi in acque fredde, confrontandosi dal vero con la realtà produttiva e con le criticità del settore.

La visita al centro di lavorazione dell'associazione Astro ha poi permesso di rafforzare le conoscenze sulla filiera trentina di produzione di tali specie e di approfondire le conoscenze relative agli aspetti nutrizionali delle carni prodotte e alla tematica della sostenibilità della trotticoltura intensiva, tema molto caro anche all'associazione che ha da qualche anno ottenuto la certificazione "Friend of the sea", riconoscimento ambientale per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura sostenibile.

Nel complesso, dall'incontro con il dott. Manfrini di ASTRO sono emersi diversi spunti utili che rappresentano importanti stimoli per noi professionisti del futuro, ma che dovrebbero anche essere motivo di riflessione per le numerosissime piccole imprese italiane.

Infatti, in una società come quella attuale che risulta essere sempre più governata dai grandi numeri e dalle strategie delle multinazionali, la dif-

ferenziazione del prodotto e la cooperazione tra le aziende rappresentano per le piccole-medie imprese italiane un importante strumento per consolidare la propria posizione di mercato e per affrontare le sfide future.

Gli allevatori che hanno dato vita ad Astro questo concetto lo hanno capito già da tempo e hanno deciso, non senza difficoltà, di associarsi in un consorzio di allevatori che, unendo le proprie forze, ha potuto puntare sull'innovazione del processo produttivo e di trasformazione ottenendo un maggior potere contrattuale nei confronti degli altri soggetti della filiera di produzione.

Un sentito ringraziamento da parte di tutti noi ad ASTRO e a chi ha reso possibile questa interessante esperienza formativa.

Michela Minella



DE LORENZO, FOGLIANO E GIORGI: I NUOVI VOLTI FEM

A San Michele l'insediamento del nuovo Comitato scientifico

Seduta di insediamento per **Giulia De Lorenzo**, **Vincenzo Fogliano** e **Filippo Giorgi**, il nuovo comitato scientifico della Fondazione Edmund Mach che ha incontrato ufficialmente, nei giorni scorsi, il consiglio di amministrazione.

I tre componenti dell'organo tecnico di consulenza e supporto del Cda e dei centri operativi, esperti di riconosciuta e comprovata esperienza nei settori agricoltura, ambiente e alimentazione, hanno visitato l'ente di San Michele con un fitto programma di incontri e presentazioni delle varie strutture iniziato nel pomeriggio di ieri, con il presidente Andrea Segrè, il direttore generale Sergio Menapace e i dirigenti dei tre centri: Annapaola Rizzoli del Centro Ricerca e Innovazione, Michele Pontalti del Centro Trasferimento Tecnologico e Marco Dal Rì del Centro Istruzione e Formazione.

Il comitato scientifico. E' composto dalla professoressa Giulia De Lorenzo, esperta del settore agricoltura dell'Università La Sapienza di Roma, con funzioni di Presidente, dal professore Vincen-

zo Fogliano, esperto del settore alimentazione, dell'University of Wageningen (Olanda) e il dottor Filippo Giorgi, esperto del settore ambiente dell'International Centre for Theoretical Physics di Trieste.

La rosa di candidati. Sono stati scelti tra sei candidati. Alcuni mesi fa il presidente e il direttore, con l'ausilio dei dirigenti, hanno condotto un'istruttoria volta ad selezionare una rosa di esperti. Sono stati individuati due studiosi per ogni settore.

"La nomina del comitato scientifico - spiega il presidente FEM, **Andrea Segrè** - è un momento importante e molto atteso per la Fondazione Mach dopo la riorganizzazione del Centro Ricerca e Innovazione. Quando mi sono insediato avevo annunciato che questo passaggio era una mia priorità. Ora sono felice di aver mantenuto l'impegno preso e di avere a disposizione degli esperti di caratura internazionale. Tutti e tre i ricercatori, infatti, sono tra i primi cento della lista 'Top Italian Scientists', con alle spalle centinaia di pubblicazioni a forte impatto. Ognuno, nel suo ambito, è stato un antesignano. Giulia De Lorenzo ha svolto ricerche di rilievo sulla fisiologia vegetale e, in partico-



lare sull'immunità innata delle piante; Vincenzo Fogliano si è specializzato negli antiossidanti e nella qualità sensoriale degli alimenti, mentre Filippo Giorgi ha ricevuto il premio Nobel per il suo lavoro sui cambiamenti climatici. Ora queste menti collaboreranno con la Fondazione Mach per indirizzarla ancora meglio sulla strada della ricerca, dell'innovazione e della consulenza".

"E' un organo previsto dallo statuto della Fondazione e svolge funzioni di impulso, indirizzo e consulenza -spiega il direttore generale, **Sergio Menapace**-; esprime parere obbligatorio per gli atti di programmazione pluriennale e per gli atti di indirizzo sull'attività della ricerca, sperimentazione e del trasferimento tecnologico. Confidiamo in un loro apporto tecnico-scientifico anche in merito all'individuazione dei criteri per la valutazione delle carriere del personale della ricerca".

"La Fondazione Mach -spiega **Giulia De Lorenzo**- è semplicemente unica. Il suo paradigma di integrazione tra ricerca, formazione e trasferimento

tecnologico è impressionante, così come il livello di strumentazione e competenze raccolte in un unico istituto".

Vincenzo Fogliano sottolinea: "Sono sorpreso di aver trovato una simile eccellenza in Trentino. Sono rimasto colpito dalle competenze tecniche estremamente elevate che forse potrebbero essere integrate meglio con la realtà europea".

"Avevo già sentito parlare di questo istituto ma non mi aspettavo questa varietà di studi -evidenzia **Filippo Giorgi**-. Ho accettato questo incarico anche perché spero di poter sviluppare delle collaborazioni scientifiche con S.Michele. Qui c'è davvero un grosso potenziale".

NASCE MIRNAGREEN, IL PRIMO SPIN-OFF FEM NEL SETTORE BIOMEDICALE

È stato presentato nei giorni scorsi dal presidente Andrea Segrè e dai soci fondatori

Riconosciuta quale spin-off istituzionale di FEM nel dicembre del 2015, in conformità a quanto previsto dal relativo regolamento dell'Ente di San Michele, Mirnagreen opera nel campo biomedicale, intendendo così occuparsi dello sviluppo della tecnologia sui microRNA vegetali, i cui inventori sono Roberto Viola, Duccio Cavalieri, Azeddine Si-Ammour e Lisa Rizzetto.

Vi è stata anche la sottoscrizione tra FEM e Mirnagreen dei contratti di valorizzazione della tecnologia sui microRNA. Tali contratti garantiranno a FEM una prospettiva di ritorni economici che nel medio-lungo periodo le consentirà non solo di rientrare dei costi sostenuti per la ricerca svolta e la brevettazione dei suoi risultati, ma anche di finanziare nuove attività di ricerca.

Il presidente **Andrea Segrè** ha spiegato che l'iniziativa "testimonia ancora una volta l'alta qualità della ricerca svolta a San Michele, delineando nuovi e interessanti scenari nello studio del rapporto tra salute e alimentazione. Così facendo, FEM ribadisce il proprio ruolo nella filiera dell'innovazione, dando un significativo contributo ai processi di sviluppo economico del territorio".

Roberto Viola, a capo del gruppo di ricerca in Fondazione Mach sui microRNA e co-fondatore di Mirnagreen assieme all'acceleratore trentino di imprese Industrio Ventures, ha spiegato che "il meccanismo di azione dei microRNA vegetali nei confronti del nostro sistema immune è sorprendente ed estremamente specifico. Fornisce una possibile interpretazione dell'efficacia protettiva del consumo quotidiano di frutta e verdura nei confronti delle principali malattie non trasmissibili quali cancro, malattie cardiovascolari, diabete e malattie autoimmuni che hanno una radice comune nell'infiammazione cronica".



Qualità di montagna.

www.troteastro.it



*Narrarlo è un'impresa...
non resta che assaggiarlo*



CANTINA
ALDENO
DAL 1910



CANTINA ALDENO s.c.a.

VIA ROMA, 76 - 38060 | ALDENO (TN) | PIVA: 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

A tavola con

la trota ed il salmerino trentini

Tartare di trota con mele

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



Ingredienti

- 200 gr di filetto di trota
- 1 mela Granny Smith
- succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino
- sale e pepe qb
- sale nero o semi di papavero

In abbinamento consigliamo un calice di TrentoDOC Brut.

Procedimento

- Tagliare a cubetti piccoli la trota e la mela.
- Aggiungere il succo di limone e l'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino.
- Mescolare il tutto aggiustando di sale e pepe.
- Lasciare riposare per un'ora in frigorifero affinché gli aromi possano esaltarsi a vicenda.
- Porzionare il tutto sui piatti utilizzando un coppapasta e decorare con una spolverata di sale nero o semi di papavero.
- Accompagnare con fette di mele e/o pane tostato con burro di malga.

Tortelli al salmerino

(Ricetta proposta dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
ideata e realizzata dallo chef Luca Bombardelli del Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda)

Ingredienti

*Ingredienti per l'impasto
dei tortelli di patate:*

- 800 g di patate
- 200 g di farina
- 60 g di fecola di patate
- 2 uova

Ingredienti per la farcitura:

- 600 g di filetti di salmerino
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 foglie di alloro
- sale, olio, pepe

Ingredienti per la salsa di cipolle:

- 400 g di cipolle
- 100 g di vino Nosiola
- 3 bacche di ginepro
- 50 g di olio evo
- sale e pepe



Procedimento

Lavare e lessare le patate. Passarle con uno schiacciapatate ed, una volta raffreddate, impastarle con le uova, la farina, il sale ed il pepe. Far riposare l'impasto per 30 minuti, coprendolo con un canovaccio umido.

Pulire i filetti di salmerino e cuocerli in forno per 8-10 minuti a 160° con olio ed alloro. Far raffreddare, eliminare l'alloro e la pelle dai filetti. Tritare al coltello, aggiungere sale, pepe e tuorlo d'uovo.

Pulire e lavare le cipolle, affettarle sottilmente e stufare con un filo d'olio, un pizzico di sale e le bacche di ginepro per 15 minuti. Bagnare con il Nosiola e proseguire la cottura per altri 15 minuti. Togliere le bacche di ginepro e frullare, emulsionando con l'olio extravergine.

Stendere con un mattarello l'impasto di patate e, con uno stampo tondo, formare le basi per i tortelli.

Farcire con il salmerino e chiudere a mezza luna. Cuocere in acqua salata per 4-5 minuti.

Passare in padella con olio extravergine ed accompagnare nel piatto con un cucchiaino di salsa di cipolle.



*In abbinamento consigliamo
un calice di Nosiola.*

L'equilibrio nel mondo complesso degli alimenti per pesci



Micro Balance™: un passo avanti nell'evoluzione degli alimenti per pesci

La ricerca ha rivelato nuove conoscenze sui micronutrienti e su come interagiscono nel pesce. L'equilibrio dei micronutrienti consente un utilizzo più flessibile delle materie prime come mai prima d'ora. Allo stesso tempo la performance dell'alimento, il benessere e la qualità del pesce si mantengono ottimali.

L'equilibrio nella nutrizione del pesce per un futuro sostenibile.

Alimentiamo la tua passione per il pesce

www.skretting.it

MicroBalance™