

# ACQUACOLTURA

ANNO XXIX - NUMERO 3 MARZO 2014



*informa*

**ORGANO UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE PISCICOLTORI ITALIANI**

**PUBBLICAZIONE MENSILE DI PROBLEMI TECNICI ECONOMICI SINDACALI DEGLI ALLEVATORI ITTICI**

www.api-online.it - info@api-online.it - tel. 045/580978 - Sede: via del Perlar, 37/a - 37135 VERONA  
Aut. Trib. di VR n. 961 del 22.11.1990 - Direttore Responsabile: Antonio Trincanato  
Impaginazione Scripta sc - www.scriptanet.net - idea@scriptanet.net - via Albere 18, 37138 VERONA

**VERSIONE ONLINE**



Associato all'Unione  
Stampa Periodica Italiana

**SPECIALE**



## **Progetto “Innovazione della filiera della trota iridea regionale per il miglioramento della qualità e dell’interazione con l’ambiente” (Innovazione Ricerca Idea “I.R.IDEA”)**

### **OBBIETTIVI E BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO I.R.IDEA**

La filiera della trota rappresenta una importante realtà economica a livello nazionale ed in particolare nella regione Friuli Venezia Giulia. Nonostante la riconosciuta qualità, le ampie garanzie di sicurezza alimentare e l'eccellenza raggiunta per alcune produzioni di nicchia, il prodotto trota iridea non si è visto finora premiare in termini di valore aggiunto e fatica ad inserirsi nelle abitudini di consumo delle famiglie e nel competitivo mercato della ristorazione collettiva.

Descrivere la realtà della produzione e della trasformazione della trota in Friuli e contribuire ad individuare nuove linee e proposte di intervento di valorizzazione della filiera, sono stati gli obiettivi principali del progetto “I.R.IDEA”, i cui risultati saranno presentati nel convegno a cui parteciperanno allevatori, imprenditori che si occupano di trasformazione, operatori del settore della ristorazione e consumatori e che offrirà l'opportunità per un proficuo scambio di opinioni, indicazioni e suggerimenti che potranno tradursi in azioni utili alla promozione del prodotto a livello nazionale e regionale.

Il progetto di durata triennale, è stato finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia, nell'ambito degli interventi a favore dell'innovazione nei settori dell'agricoltura e dell'itticoltura, Art. 17 L.R. 10 novembre 2005, n° 26, ed ha coinvolto 10 unità operative, tra cui le Università di Udine e Trieste,

la Fondazione Callerio, La Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN), il C.N.R., e l'Associazione Piscicoltori Italiani.

### **LINEE PROGETTUALI**

Il progetto ha avuto inizio con una puntuale ricognizione e descrizione tecnico-economica delle trottocolture e dei centri di trasformazione siti nella Regione FVG ed ha in seguito utilizzato vari allevamenti rappresentativi della realtà produttiva territoriale per monitorarne la qualità ambientale, gli aspetti zootecnico-mangimistici, le caratteristiche biometriche, sanitarie, nonché quelle inerenti sicurezza alimentare, qualità nutrizionale e sensoriale della trota fresca e trasformata. Parte degli allevamenti sono stati anche utilizzati in ricerche tese a saggiare azioni innovative di gestione alimentare. L'indagine è stata completata con lo studio dell'impronta isotopica di trote provenienti da diversi siti di produzione posti sul territorio nazionale, confrontata con quella di trote del Friuli Venezia Giulia.

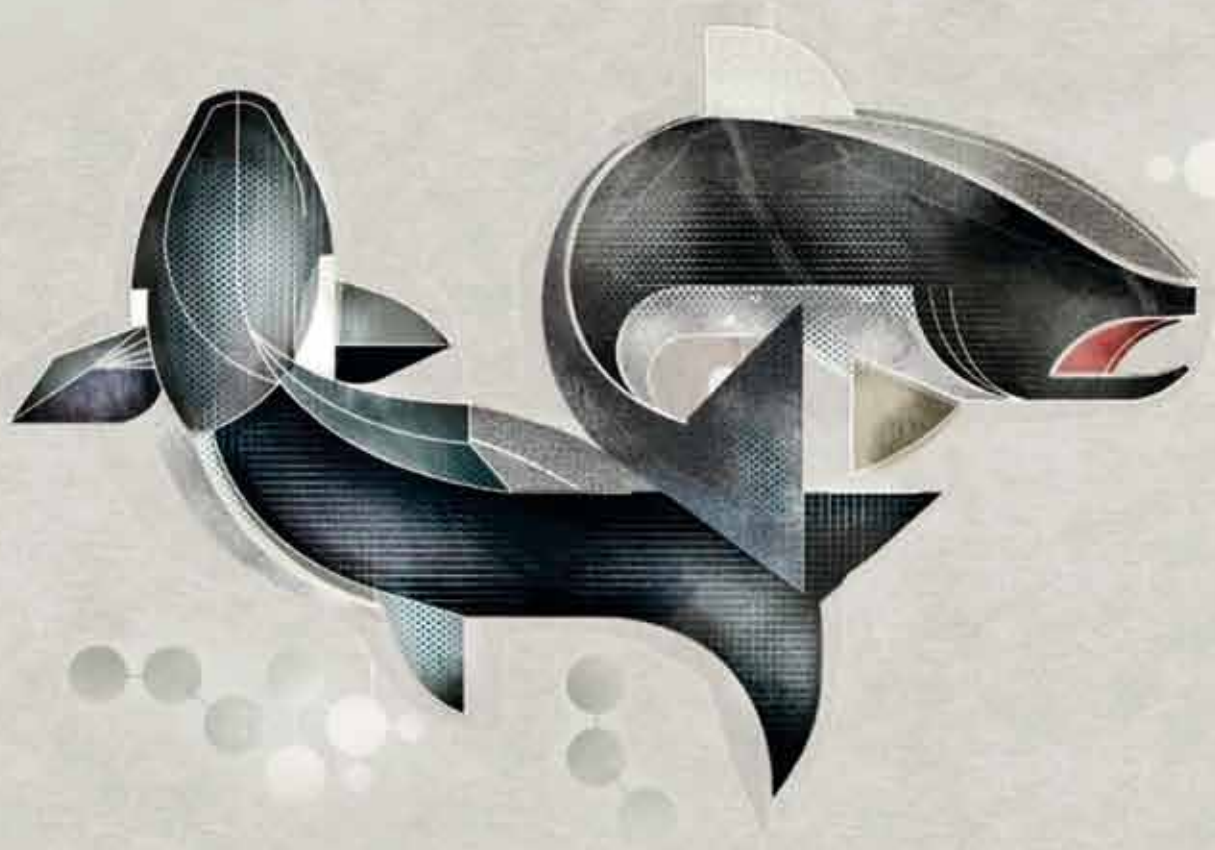
Più in dettaglio le azioni sopra dette si sono articolate in varie linee progettuali che hanno riguardato:

**www.api-online.it**

Optiline Premium

# PIÙ PESCE

con meno mangime



Alimentiamo la tua passione per il pesce

SKRETTING  
a Nutreco company

- l'applicazione degli indici biotici per la valutazione dello stato ecologico delle acque delle trotilcolture ai sensi del d.m. 260/2010;
- la caratterizzazione biometrica e nutrizionale delle trote allevate nella regione FVG, dei mangimi utilizzati e lo studio di piani alimentari innovativi;
- La valutazione dello stato sanitario degli allevamenti e l'implementazione di nuovi adiuvanti naturali nella profilassi vaccinale.
- la caratterizzazione microbiologia e la conservazione in atmosfera protetta per il miglioramento della shelf-life di burgers di trota;
- la valutazione sensoriale di burgers e di filetti di trote allevate con diverse modalità di alimentazione;
- la caratterizzazione della trota locale agli effetti della sicurezza alimentare attraverso la ricerca nel filetto di residui di:
  - idrocarburi policiclici aromatici e di oli minerali
  - PCB non-Diossina simili, PCB Diossina-simili e Diossine
  - antibiotici (Inibenti)
  - la valutazione dell'impronta isotopica dei filetti di trota iridea di provenienza locale e nazionale
- la valutazione di prodotti a base di trota nel circuito della ristorazione scolastica.

#### PRODOTTI A BASE DI TROTA NEL CIRCUITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nell'ambito del progetto I.R.IDEA è stata condotta una sperimentazione sulla fattibilità tecnica, logistica ed organizzativa della somministrazione di trota fresca nella ristorazione scolastica. Parallelamente è stato valutato il gradimento da parte dei bambini. Le prove sono state condotte nel Comune di Roma nelle mense di due scuole elementari, per un totale di 400 bambini.

Il progetto I.R.IDEA prevedeva inoltre di valutare l'interesse dei Comuni friulani (gestori del servizio di ristorazione scolastica) verso l'introduzione della trota regionale nei menù scolastici. Un questionario elaborato appositamente è stato inviato ai funzionari responsabili della ristorazione di tutti i Comuni della regione.

#### ATTIVITÀ API PER IL PROGETTO I.R.IDEA

L'API nell'ambito del progetto ha svolto attività propedeutiche e di coordinamento dello stesso attivandosi nell'organizzazione di incontri con allevatori e alter stakeholders per illustrare l'iniziativa e lo stato di avanzamento della stessa. Inoltre sono state individuate le aziende idonee

alla partecipazione all'attività di ricerca fornendo loro supporto alle stesse per un migliore raccordo con le Unità di ricerca. Da parte di personale tecnico API è stato effettuato, con il coordinamento dell'Università di Udine, il piano di monitoraggio per la caratterizzazione delle trotilcolture e gli impianti di trasformazione del FVG unitamente alla valutazione del loro stato sanitaria. Altra importante attività API è stata l'organizzazione di eventi "di degustazioni pubbliche guidate" sia nel corso dei tre meeting "I.R.IDEA" che in occasione di manifestazioni fieristiche regionali con prodotti trasformati freschi ottenuti da trota iridea, ottimizzati per la ristorazione scolastica (senza spine) con la partecipazione di insegnanti, responsabili mense scolastiche, genitori e bambini.

#### CONCLUSIONI

Il progetto I.R.IDEA ha confermato il notevole ruolo della trotilcoltura regionale nel panorama di quella nazionale. L'analisi preliminare dei risultati ottenuti evidenzia uno stato complessivo decisamente positivo della filiera della trota iridea regionale, per quanto attiene agli aspetti della qualità e della sicurezza alimentare del prodotto locale fresco e trasformato.

Per quanto riguarda la valutazione dell'impronta isotopica dei filetti di trota iridea di provenienza locale e nazionale, i rapporti isotopici di C, N e S nel pesce dipendono strettamente dal mangime: mangimi selezionati possono dare pertanto un'impronta specifica alla trota. Per quanto concerne invece i rapporti dell'H e dell'O dei filetti, questi appaiono correlati a quelli dell'acqua in cui le trote vivono, cambiando con i fattori geografici quali latitudine, longitudine ed altitudine. Questi ultimi, meglio si adattano ad una caratterizzazione territoriale.

In merito alla valutazione di prodotti a base di trota nel circuito della ristorazione scolastica, è stata osservata una buona gradibilità dei bambini nei confronti della trota, I burgers di trota risultano graditi ai bambini quanto le specie comunemente servite e più di quelli di spigola. Per quanto riguarda l'indagine condotta nei Comuni friulani verso l'introduzione della trota regionale nei menù scolastici, i questionari hanno evidenziato un manifesto interesse. Le modalità di organizzazione del servizio e la vicinanza ai luoghi di produzione, dimostrano l'opportunità di investire in questo mercato.

Dalle indagini effettuate emergono inoltre delle proposte innovative di gestione alimentare ed una serie di elementi ed indicatori di origine, qualità e salubrità che potrebbero risultare utili a valorizzare le modalità di allevamento delle trotilcolture locali, distinguendole da analoghe produzioni di altre realtà territoriali, ovvero ad implementare disciplinari di marchi di certificazione volontaria.

# Convegno conclusivo

*Sala Convegni - Villa Manin, Passariano, Codroipo (Udine) - Lunedì 14 Aprile 2014*

## Programma

### Ore 10,00

Saluti Autorità :

*Sergio Bolzonello*, Assessore alle attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali

*Alberto Felice De Toni*, Magnifico Rettore, Università di Udine

*Manlio Palei*, Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria, direzione centrale Salute, Integrazione Sociosanitaria e Politiche sociali,

*Pier Antonio Salvador*, Presidente dell'Associazione Piscicoltori Italiani

*Fabio Marchetti*, Sindaco di Codroipo

### Ore 10,45

*Marina Bortotto*

*Direzione Servizio Caccia e risorse ittiche*

Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali.

**Acquacoltura e innovazione nella nuova programmazione Comunitaria 2014-2020**

*Romeo Cuzzit*

Servizio investimenti e sviluppo agricolo

Direzione centrale attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali.

**L.R. 26/2005: considerazioni sulle ricadute per il territorio**

*Marco Galeotti - Università di Udine*

## Introduzione al progetto "IRIDEA"

*Emilio Tibaldi, Massimiliano Bruno, Tiziana Bongiorno e Francesca Tulli - Università di Udine*

**Caratteristiche biometriche delle trote allevate in Friuli Venezia Giulia. Valutazione e proposta di piani alimentari innovativi per la trotticoltura regionale**

*Elisabetta Pizzul, Marco Bertoli, Michela Tomasella, Filippo Bortolon e Valeria Polo - Università di Trieste*

**Effetti della trotticoltura sullo stato ecologico delle acque della Bassa Pianura del Friuli Venezia Giulia**

*Marco Galeotti, Chiara Bulfon, Donatella Volpatti - Università di Udine, Moreno Cocchietto e Giuliano Sava - Fondazione Callerio, Marco Scocchi - Università di Trieste*

**Lo stato di salute delle trote allevate in Friuli Venezia Giulia. Produzione di microincapsulati con lisozima per metodi innovativi di vaccinazione in trotticoltura**

*Sabina Moret, Giorgia Purcaro, Lanfranco Conte - Università di Udine, Antonella Calabretti - Università di Trieste*

**Valutazione della contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici e oli minerali in mangimi e filetti di trota prodotti in regione. Valutazione della contaminazione da PCB, Diossine e Metalli pesanti in mangimi e filetti di trota prodotti in regione.**

*Federica Camin - Fondazione Edmund Mach Trento*

**L'impronta isotopica per la tracciabilità della trota iridea allevata**

*Francesca Cecchini, Marisa Manzano, Lucilla Iacumin, Giuseppe Comi - Università di Udine. Edi Piasentier, Saida Favotto, Monica Borgogno - Università di Udine. Elena Pagliarino) CNR - Torino*

**Determinazione della qualità di burgers di trota prodotti in regione. La percezione di qualità dei consumatori per la Filiera della trota iridea. Valutazione di prodotti a base di trota nel circuito della ristorazione scolastica: i risultati di un'indagine nazionale e regionale.**

*Emanuele Bianco, ERSA Friuli Venezia Giulia, Fabrizio Piva Amministratore Delegato CCPB srl - Bologna*

**Il Marchio AQUA per la trota iridea. Il ruolo della certificazione volontaria di processo e di prodotto**

*Associazione Piscicoltori Italiani (API)*

**Il progetto IRIDEA dal punto di vista degli allevatori**

*Marco Galeotti, Emilio Tibaldi - Università di Udine*

**Linee e proposte di intervento di valorizzazione della filiera della trota iridea del FVG.**

Chiusura del Convegno

**Ore 13,30** – Buffet degustazione di piatti a base di trota a cura dell'API

Prof. Marco Galeotti

Sezione di Patologia Veterinaria,

Laboratorio di ricerca sulle malattie dei pesci

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Università di Udine

marco.galeotti@uniud.it

Prof. Emilio Tibaldi

Sezione di Acquacoltura

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Università di Udine

emilio.tibaldi@uniud.it