

Certificazione

Trote Igp, subito un successo

di Carlo Bridi wTRENTO Finito il complesso iter burocratico, a fine novembre è finalmente iniziata la vendita delle trote del Trentino munite della **certificazione** di indicazione geografica protetta (Igp), una **certificazione** ottenuta dal Ministero delle Politiche Agricole, sulla base del regolamento europeo 1151/12 che disciplina i prodotti agricoli di una determinata regione, di un luogo determinato, o in caso eccezionale di un paese. «Il primo a credere nella **certificazione** e a offrire il prodotto marchiato Igp alla propria clientela in tutti i punti vendita del gruppo è stato il gruppo Poli, creando anche delle isole frigo-con i soli prodotti Astro in quattro punti di vendita più importanti, quali sono: IperPoli di Borgo Valsugana, Galvani di Bolzano, IperPoli Pranzelores di Trento e IperOrvea di Rovereto», dice

il direttore stratega di Astro, Diego Coller, «va peraltro detto che anche altri gruppi come Sait ed Esselunga hanno dimostrato molto interesse a questi prodotti e a breve andremo a fare dei contratti. Il risultato del primo mese e poco più di vendite è molto interessante, siamo molto soddisfatti dei risultati conseguiti si afferma in sede Astro, e fa piacere che la domanda sia in costante aumento ed anche il prezzo molto soddisfacente». Certo è che in un sistema sempre più caratterizzato dalla globalizzazione dei mercati, il sapersi presentare con dei prodotti certificati e con una riconoscenza di garanzia proveniente dall'Ue permettono di catalizzare quelle produzioni di qualità che coniugano innovazione con tradizione e cultura di un territorio. Il marchio Igp certifica una tradizione di lunghissima data, «si parla per la prima volta della pesca in Trentino, in una pergamena dell' XI secolo, citata in un documento conservato ad presso la Fondazione d' Arco di Mantova, nel quale si ricorda la pescheria sul Sarca, un privilegio della Casata d' Arco», ricorda Coller. Ma chi si può fregiare di questa Igp? Con il termine Trota Trentina Igp si intende una particolare qualità di trota, la iridea, allevata sul territorio della Provincia di Trento e nel comune di Bagolino. 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 ricoperta di macchiette scure sul corpo e sulla pinna dorsale 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 fortuna della provincia di Trento è quella di essere ricca di corsi d' acqua 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' altra esalta le caratteristiche qualitative delle carni.