

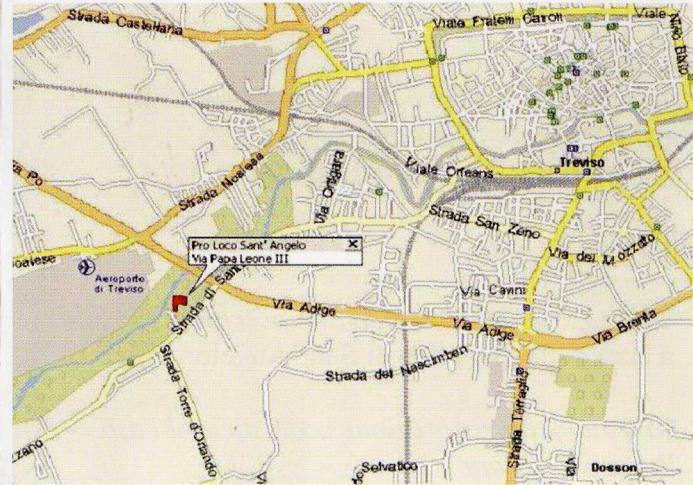


## 7 FACILI OPERAZIONI PER PULIRE IL PESCE

- 1 - Tagliare le pinne laterali;
- 2 - Eliminare le pinne dorsali;
- 3 - Eliminare le pinne ventrali;
- 4 - Squamare il pesce usando un coltello dalla coda verso la testa;
- 5 - Praticare un'incisione di due-tre centimetri all'altezza degli intestini;
- 6 - Con il dito indice estrarre l'estremità della sacca intestinale;
- 7 - Sventrare completamente il pesce asportando le branchie con le interiora attraverso l'apertura branchiale situata ai lati della testa.

A cura di Associazione Piscicoltori Italiani - VR

## Sede Pro Loco



### *Per info e adesioni*

Ente Parco Naturale Regionale del fiume Sile  
Via Tandura 40 - Treviso  
Tel. 0422. 321994

Pro Loco Sant'Angelo sul Sile  
Via Papa Leone III - Treviso  
dr. Dino Masetto 333.1358009



Ente Parco Naturale Regionale del Fiume Sile

con la collaborazione di



Pro Loco  
Sant'Angelo  
sul Sile



Associazione  
Piscicoltori  
Italiani

presenta il convegno

# **“LA TROTA IRIDEA DEL FIUME SILE ALLA RIBALTA”**

## **DOMENICA 20 SETTEMBRE 2009**

Salone Pro Loco Sant'Angelo sul Sile  
(TV)



## PRESENTAZIONE

Il bacino idrografico del fiume Sile inteso come risorsa idropotabile, è funzionale ad un territorio molto vasto in cui il settore agricolo, sempre più attento ad applicare tecniche eco-compatibili, è il settore produttivo maggiormente coinvolto.

Ottimi prodotti, validissimi dal punto di vista qualitativo e nutrizionale, riconosciuti con marchi europei quali il radicchio rosso tardivo e precoce di Treviso, il radicchio variegato di Castelfranco, l'asparago bianco di Badoere, il radicchio verdon di Roncade, la trota iridea e lo storione del Sile, trovano il loro ambiente ideale all'interno del territorio tutelato dall'Ente Parco Naturale del fiume Sile.

La promozione dei prodotti ottenuti nel Parco rientra tra gli obiettivi programmati di questo Comitato Esecutivo, e la giornata di oggi dedicata in particolare alla trota iridea, vuole contribuire a valorizzare ed informare correttamente i consumatori sugli alimenti in qualche modo figli del nostro generoso fiume Sile.

Il Presidente Magaton  
e gli Assessori Coin, Gumirato, Murer,  
Pizzolon, Trevisan, Zanata

# DOMENICA 20 SETTEMBRE 2009

ore 10.15 Convegno

*Saluti*

*Presidente Ente Parco Naturale Fiume Sile*

*Rappresentante Comune Treviso*

*Presidente Pro Loco Sant'Angelo*

## Interventi

Presentazione della "Guida alle peschiere del Sile"  
a cura della Pro Loco di Sant'Angelo

"La trota nella ristorazione scolastica: il caso  
Euroristorazione"

Comunicazione scritta

"Nuove opportunità nel miglioramento della qualità  
delle acque"

dr. Davide Tocchetto - Ricercatore Università di  
Padova

"La trota nell'alimentazione"

dr. Carlo Rossi - Servizio Veterinario ULSS 9  
Treviso

"Certificazione di qualità, rintracciabilità e sicurezza  
alimentare: l'impegno dei trotaicoltori

Paola Salvador - Associazione Piscicoltori Italiani

Dibattito

*A conclusione dei lavori stuzzichini a base di carne  
di trota del Sile*

## Peschiere Aperte nel Parco del Sile

ore 12.30

Pranzo a tema con carni di trota in abbinamento al Conegliano-Valdobbiadene Prosecco

(su prenotazione)

ore 15.30

Partenza dal piazzale della Chiesa di Sant'Angelo del pullman gratuito per la visita guidata alle peschiere della durata di circa due ore

Durante la giornata esposizione di prodotti ittici del Sile freschi e trasformati a cura di aziende agricole trevigiane.