

L'AVISIO

WWW.LAVISIOBLOG.IT

**C'È UN'ARTE
SELVAGGIA**

**CORSI DI SOPRAVVIVENZA, RIFUGI CARDIOPROTETTI,
ORCHIDEE INSETTO, SALMERINI DI SORGENTE,
DUE DONNE IN VETTA E UNA LUPA... IN FABULA**

PESCE?

Sì, ma di sorgente



A Masi di Cavalese un nuovo agritur specializzato nella cucina del salmerino e della trota fario si affaccia sull'allevamento "fiore all'occhiello" del Trentino.

In uno dei pochi pomeriggi di maggio accompagnati dal sole, incontro **Amneris Delmarco** nella sua troticoltura, azienda agricola a gestione familiare, a Masi di Cavalese. Un'attività nata agli inizi del 1900 dal nonno materno Agostino che, appassionato di pesca, da una sassaia riuscì a dar vita a un piccolo allevamento di trote iridee. Negli anni '60 prese il timone sua madre **Tullia** con l'aiuto di papà **Valerio**. Ora, grazie a Amneris, questo pesce di sorgente si può gustare direttamente nell'azienda di famiglia.

Entrando dal cancello, posto di fronte al parcheggio del campo da calcio del piccolo paese, si spalanca allo sguardo un giardino magico, fiabesco, avvolto da un suono d'acqua sgorgante. Un luogo accogliente, dove i pavoni accompagnano i visitatori verso la casa degli allevatori, che ora invita ad assaporare trote e salmerini in una sala da pranzo adibita a agritur. L'azienda commercia a privati, ma anche a una moltitudine di ristoratori e albergatori trentini che vogliono stupire i clienti con sapori genuini e raffinati. La Troticoltura Vinante, socia "Slow Food", propone filetti freschi di salmerino, salmerini e trote fario (interi o eviscerati) e il gustoso filetto di salmerino affumicato a caldo o a freddo. Quest'ultimo viene preferito, in queste valli, al salmone affumicato, anche per la provenienza sicura, garantita da acque purissime e da un ciclo biologico naturale. Per i gourmet e i palati esigenti, il filetto





di salmerino affumicato ha un aroma unico e delicato. Non a caso, il salmerino è considerato il cugino raffinato del salmone. Inoltre, i nutrizionisti lo consigliano perché è magro e ricco di Omega 3.

Perché avete scelto di allevare il salmerino e la trota fario?

“È stato mio padre a scegliere questo cambiamento di specie, che ha qualità superiore. Inoltre, il nostro è un ambiente ottimale per questi pesci che hanno bisogno di acque pulite e fredde. La nostra azienda ha la fortuna di essere costruita sul vecchio alveo dell’Avisio. I bacini, infatti, sono riempiti da una sorgente sotterranea, che riusciamo a utilizzare, grazie ai tre pozzi costruiti negli anni ‘80”.

Che differenze ci sono tra questi due pesci d’acqua dolce?

“La livrea del salmerino è più scura sul dorso e rosata sulla pancia, picchiettata da tanti puntini rossi, mentre la trota fario ha pinne e pancia giallastre e i puntini, più marcati, sono di color arancio. Ma la

cosa che li distingue maggiormente è il gusto. Il salmerino è più delicato, mentre la carne della trota fario è più soda”.

Come gestite l’allevamento?

“La nostra prima operazione è togliere al pesce le uova fecondate, per far crescere gli avannotti nella prima suddivisione delle vasche, separate in base alle varie misure di crescita. Occorrono quasi tre anni per far raggiungere all’animale il peso di 3-4 etti, pronto per la vendita. I nostri salmonidi vengono nutriti con farina e olio di pesce, un’alimentazione poco grassa e più genuina. Per questo la carne è di ottima qualità”.

Com’è organizzata l’attività?

“Nel 2014, abbiamo introdotto una novità che sta funzionando: la creazione di filetti freschi e affumicati da poter vendere, oltre al pesce appena pescato. Poi dall’anno scorso abbiamo provato l’apertura dell’agritur, con menù a base dei nostri prodotti km 0. Siamo davvero felici di questa scelta, che funziona.

La nostra cucina viene apprezzata da turisti ma anche da persone del posto. È il coronamento di un sogno partito dal nonno, passato attraverso i miei genitori, e giunto fino a me”.

Quali sono le stagioni commerciali più redditizie?

“In autunno e primavera c’è meno richiesta, ma nei periodi di turismo siamo ricercati da tutta la regione. Abbiamo contatti con più ristoranti, e tanti clienti privati ordinano filetti. In più, partecipiamo a Campagna Amica, il mercato organizzato da un gruppo di contadini con i loro prodotti, che anima le piazze dei paesi della Val di Fiemme e del Trentino, nel periodo estivo”.

Come l’ha spinto a scegliere di seguire questa strada?

“Soprattutto per la storia della mia famiglia. Fino al 2013 insegnavo, e quando potevo davo una mano qui a mia mamma Tullia. Da quell’anno sono entrata in società. Ho lasciato la scuola e ho cambiato completamente ruolo. È un’attività che toglie tempo, richiede impegno



anche fuori orario. Ma ha molti lati positivi. È una cosa tua, che ti vedi crescere tra le mani. Le ore in più sono retribuite da una clientela soddisfatta e piena di complimenti. Questa è la terza generazione femminile che prosegue nel lavoro, siccome da quest'anno pure mia figlia si è aggiunta. Di tutto questo ringrazio mio padre, che ha fatto scelte azzeccate, puntando sulla qualità e plasmando la nostra filosofia”.

Qual è il vostro pensiero?

“È importante per noi che dall'uovo al piatto ci siano sempre i tre punti dello Slow Food: buono, pulito, giusto. Nonostante il non poco tempo richiesto per la maturazione del pesce, si riesce a offrire un prodotto che ha avuto una buona vita, la più naturale possibile. Guardiamo meno alle cifre, e più alla vera felicità, cercando sempre di dare qualità e benessere”. Quest'oasi naturale, alimentata da acqua di sorgente, suggerisce un pensiero: nella semplicità abbiamo l'occasione di provare a dare il meglio. Anche la loro cucina, con umiltà e originalità, è riuscita a portare novità e bellezza.

Arianna Nones

INFO: Troticoltura Vinante, via Chiesa 4, a Masi di Cavalese, cell. 334 9310311, info@troticolturavinante.it

