

NONO DIARIO DI BORDO DEI PERCORSI FORMATIVI

SECONDA GIORNATA: 3 MAGGIO 2010

IL SETTORE DELLA TROTTICOLTURA

AZIENDA AGRICOLA VINANTE TULLIA TROTTICOLTURA

MASI DI CAVALESE (TN)



Masi di Cavalese, 3 maggio 2010



Il Trentino è ricco di acque pulite, sia quelle sgorganti da sorgenti sotterranee, sia quelle dei molti torrenti che nascono nelle nostre montagne e che scorrono poi nelle valli.

Questa abbondanza d'acqua, fresca e pulita, ha fatto sì che nel territorio trentino sorgessero molti allevamenti di trote e, più recentemente, di salmerini.

Queste aziende che si dedicano alla piscicoltura sono situate per lo più lungo il corso del torrente Avisio in Val di Fiemme e Fassa, in Valsugana, nella Valle del Chiese, in Val Giudicarie, in Val di Sole.

L'allevamento della trota nel Trentino vanta, ormai, una tradizione secolare. Bisogna in fatti risalire al 1873 quando, per iniziativa di don Francesco Canevari, di Agostino Zecchini e del Conte Filippo Bossi Fedrigotti, furono intraprese delle azioni per avviare l'allevamento delle trote in bacini appositi al fine di fornire alle popolazioni, con facilità e larghezza, un importante alimento ricco di proteine.



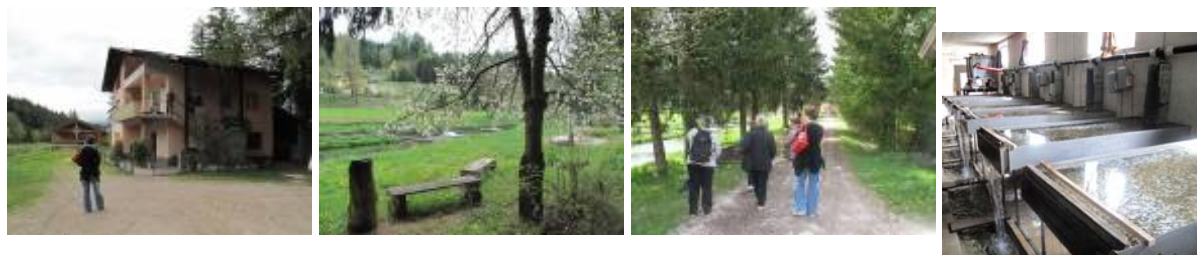
L'Accademia d'Impresa della C.C.I.A.A. di Trento ha organizzato, come sempre con **MARIA GRAZIA BRUGNARA**, per **lunedì 3 maggio 2010** la visita all'**AZIENDA AGRICOLA TROTCOLTURA DI VINANTE TULLIA** situata a Masi di Cavalese.

VINANTE TULLIA e BRUGNARA M.G.



Di questa azienda a carattere familiare vi riferirò riportando quello che la signora **TULLIA VINANTE**, suo marito **VALERIO DELMARCO** e la figlia **AMNERIS DELMARCO** ci hanno insegnato durante la nostra visita. È stato piacevole ascoltarli, perché hanno saputo trasmetterci, con passione, arguzia e grande competenza, tante spiegazioni tecniche relative ai pesci ed al loro allevamento. La nostra permanenza qui nella loro azienda è stata piacevole, istruttiva ed amichevole e di ciò li ringraziamo di cuore.

VALERIO E AMNERIS DELMARCO



Le vasche delle **trote Fario** e dei **salmerini** si trovano in quello che può essere

considerato un bel parco in cui trovano spazio il capannone con le vasche degli avannotti, la bella casa d'abitazione, un edificio in legno che serve per gli incontri con i visitatori, il laghetto per la pesca sportiva. E poi galline razzolanti e fiori che abbelliscono tutto l'insieme.

La signora Tullia ci racconta un po' di cose sulla sua azienda, che manda avanti con l'aiuto del marito Valerio e della figlia Amneris. La troticoltura esiste, qui a Masi di Cavalese, fin dai primi decenni del 1900 ma fu alla fine degli anni '50 che la famiglia **Delmarco** subentrò nella proprietà e continuò il lavoro di allevamento dei salmonidi fino ai giorni nostri.

Qui ora si allevano soprattutto **salmerini (Salvelinus fontinalis)** ma anche la **trota Fario (Salmo Trutta)**. La troticoltura Vinante è una delle poche aziende in Italia che alleva questo tipo di salmonide. Di queste due varietà parlerò più diffusamente più avanti:

Le vasche sono alimentate da acqua fresca e pulita, che sgorga alla temperatura di 9-10°C, proveniente da sorgenti sotterranee entro l'area di proprietà. Le vasche ora sono anche dotate di ossigenatori per migliorare ancora la qualità dell'acqua sorgiva.



Proprio la qualità dei salmonidi allevati in modo da seguire il ciclo biologico naturale ha fatto sì che **Slow Food** si interessasse all'azienda Vinante che da anni aderisce a tale prestigiosa associazione.

La troticoltura è anche soggetta a controlli periodici da parte del Nucleo Anti Sostituzioni (N.A.S.) e da parte dei veterinari provinciali.

Il ciclo vitale dei salmerini e le trote qui allevati avviene totalmente all'interno dell'azienda: dalla produzione, fecondazione e schiusa delle uova, all'accrescimento degli avannotti e,



successivamente, dei pesci fino a raggiungere le dimensioni desiderate per la vendita.

La vendita avviene esclusivamente all'interno dell'Azienda Vinante che rifornisce i ristoranti ed i privati che qui si recano per i loro acquisti.

SPREMITURA UOVA

AVANNOTTI

PREPARAZIONE PER LA VENDITA

L'ALLEVAMENTO

LE UOVA E GLI AVANNOTTI

La trota ed il salmerino in natura nascono dall'uovo fecondato con lo sperma del maschio (come del resto avviene in tutti gli altri pesci). Dopo la deposizione nelle acque dei torrenti e la schiusa, gli avannotti cominciano la loro vita autonoma, senza alcuna cura parentale, fino all'età adulta.

La stessa cosa avviene nelle troticolture, con la sola differenza fondamentale che le operazioni vengono "pilotate" dall'uomo.



Qui a Masi di Cavalese si utilizzano le uova e lo sperma dei salmonidi adulti (almeno due anni d'età) del proprio allevamento. Le uova fecondate, che si riconoscono quando compaiono gli occhi (due puntini neri all'interno dell'uovo), vengono immerse nelle vasche di schiusa alimentate da acqua purissima e fredda. In poco tempo le uova si schiudono e gli avannotti iniziano la loro vita autonoma. Essi hanno il caratteristico **sacco vitellino** che è un rigonfiamento ventrale ricco di sostanze nutritive che l'avannotto utilizza per alimentarsi per i primi 30-40 giorni della sua vita. Il sacco vitellino viene completamente riassorbito fino a sparire.



Trascorso questo tempo l'avannotto è in grado di alimentarsi autonomamente ed iniziare così la sua vita da pesce.

La percentuale di sopravvivenza delle uova fecondate, nelle piscicoltura, raggiunge il 90 %; in natura la sopravvivenza non supera il 5%.

LE VASCHE DI ALLEVAMENTO



Nelle vasche le trote sono suddivise a seconda dell'età e della grandezza. La trota raggiunge la pezzatura di vendita dopo 18 mesi; per il salmerino ne occorrono 36. La carne dei salmerini risulta più compatta e più saporita, grazie proprio alla crescita più lenta.



L'alimentazione delle due specie è praticamente la stessa ed è a base di farina ed olio di pesce, glutine di frumento, amido di mais, lecitina di soia e complessi vitaminici e minerali ed il tutto è rigorosamente esente da OGM.

Due sono i fattori fondamentali per ottenere trote di alto valore nutrizionale ed organolettico: le **acque correnti pulite e fredde e l'alimentazione**.

Le trotilcolture del Trentino hanno la fortuna di essere poste in prossimità di torrenti di montagna con **acque ideali** per l'accrescimento lento della trota con conseguenti carni più sode, ricche di sostanze nutritive e, soprattutto, molto più gustose rispetto alle trote allevate in pianura che vivono in acque più calde. Naturalmente l'accrescimento lento comporta un aggravio di costi per i trotilcoltori che sono costretti a vendere le loro trote ad un prezzo superiore. Il consumatore informato ed avveduto dovrebbe essere consapevole che una qualità superiore deve essere adeguatamente ricompensata.

Per quanto riguarda **l'alimentazione** la signora Tullia ci ha spiegato che esiste un protocollo di intesa fra i trotilcoltori del Trentino e le ditte che forniscono i prodotti per l'alimentazione del pesce allevato. Tali prodotti devono essere conformi a quanto stabilito dal protocollo e su di essi vengono eseguiti controlli severi ed assidui. Per garantire ancora di più il consumatore, i trotilcoltori trentini anni orsono avviarono le pratiche per ottenere il **marchio D.O.P.** (Denominazione di Origine Protetta). Proprio recentemente possono fregiarsi del **marchio D.O.P.** la **"TROTE DEL TRENTINO"** ed **"SALMERINO DEL TRENTINO"**. La **DOP** è stata riconosciuta a livello nazionale con il **D.M. 16 giugno 2008**.

I SALMONIDI

*Alla famiglia dei **Salmonidi** appartengono alcune specie e generi. Accennerò solo ad alcune delle specie che troviamo nei nostri fiumi e laghi*



*Il capostipite della famiglia è il famoso **Salmone (Salmo salar)** che non è presente, però, nelle acque italiane ma è conosciutissimo da tutti i gastronomi.*

SALMONE (Salmo salar)

Venendo ai pesci di casa nostra, ad eccezione delle Trote e del Salmerino di cui parlerò più avanti, voglio nominare i seguenti:



***CARPIONE DEL GARDA (Salmo carpio)** che vive esclusivamente nel Lago di Garda. Raramente raggiunge i cm 40 ed il peso di un chilogrammo.*



COREGONE LAVARELLO (*Coregonus lavaretus*) vive nei nostri laghi prealpini del Nord Italia ed alcuni laghi appenninici. La lunghezza varia dai 30 ai 60 centimetri e pesa in media g 300. Eccezionalmente raggiunge il peso di kg 1,5



TEMOLO (*Thymallus thymallus*) vive nei fiumi pedemontani e nei torrenti di fondovalle. Può raggiungere, al massimo, i cm 60 e i kg 2,5 di peso.

LE TROTE

La **trota** (*Salmo trutta*) è un pesce che vive in acque dolci ed appartiene alla famiglia dei Salmonidi dell'ordine dei Salmoniformes.

È presente in tutti i continenti in varie sottospecie e si adatta bene a tutti gli ambienti ma vive in acque molto ossigenate e fredde e non inquinate

La trota è un predatore voracissimo: mangia qualunque animale che possa inghiottire, dagli insetti ai crostacei, ai pesci, anche trote più piccole, ai topi ed alle rane.

Negli allevamenti prevale di gran lunga la **trota iridea** ma ci sono anche **trote fario** e **trote marmorate**.

TROTA IRIDEA (*Oncorhynchus mykiss*)

Originaria del Nord America, è stata introdotta nelle nostre acque verso la fine del secolo scorso.

La sua crescita veloce (18/24 mesi nelle acque correnti fredde del nord, 13/14 mesi nelle acque più calde della pianura) la hanno resa subito adatta all'allevamento intensivo nelle piscicoltura.

Nelle acque libere, invece, ha trovato molte difficoltà a riprodursi, a differenza della trota fario.

In natura la trota iridea si nutre di larve, insetti, vermi, crostacei; nelle trotiltura viene alimentata con mangimi selezionati a base di farine di pesce, di glutine di frumento, di amido di mais, lecitina di soia e complessi vitaminici e minerali.

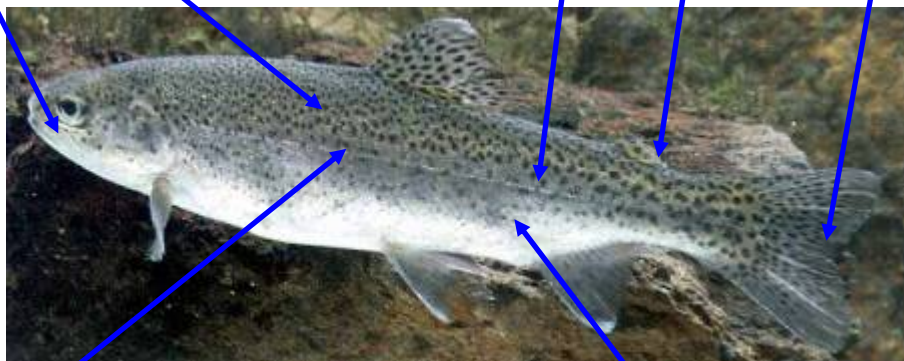
Testa conica con muso ottuso e bocca ben sviluppata

Corpo grigio argento cosparso di macchiette nere

Seconda pinna dorsale adiposa

Squame piccole e ben infisse nel derma

Coda forcuta con presenza di molte macchie nere



Larga fascia rosea lungo tutto il corpo più evidente durante il periodo di frega

Corpo fusiforme leggermente compresso ai lati

TROTA FARIO (*Salmo trutta morpha fario*)

È la specie che vive libera nei fiumi e nei torrenti, nei bacini. Di taglia più piccola e con livrea differente rispetto alla iridea, predilige acque fredde dove si muove più pigramente. Può essere allevata anche in trotticoltura, ma si preferisce la iridea per la crescita più veloce e per la maggiore taglia.

Taglia più piccola rispetto alla iridea

Coda senza macchie



Colore grigio giallastro con numerose macchie nere rosse od aranciate molto varie per dimensione e distribuzione

TROTA MARMORATA (*Salmo Trutta Marmoratus*)

È il più grande dei salmonidi italiani: può superare il metro di lunghezza ed arrivare a pesare anche più di 20 chilogrammi.

Assomiglia alla trota fario, ma ha il corpo più allungato e la bocca più grande con denti conici ed uncinati. Vive prevalentemente nei grandi fiumi di pianura con forte corrente. Ha però bisogno di acque molto ossigenate e non inquinate.

Si distingue dalle altre trote soprattutto per la livrea marmorizzata che è priva di punti e di macchie isolate ed, invece ricca di linee ondulate di colore scuro che delimitano spazi chiari e di effetto madreperlaceo. Il dorso è più scuro ed il ventre chiaro sfumato di bianco e giallo.

La marmorata è oggetto di allevamento da poco tempo e in pochi centri.

Taglia molto grande

Livrea marmorizzata

Bocca grande



Coda e pinne senza macchie

IL SALMERINO.

*Il salmerino è autoctono del Trentino ed è un pesce della numerosa famiglia dei Salmonidi a cui appartiene anche la più conosciuta trota. Il capostipite di questa famiglia è il Salmone (*Salmo salar*) che non è presente nelle acque italiane essendo un pesce che preferisce le acque fredde del Nord come quelle della Scozia, della Norvegia del Canada.*

*Le due specie più conosciute sono il Salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*) ed il Salmerino di torrente (*Salvelinus fontinalis*) che vivono nelle nostre acque di alta montagna ma si prestano bene ad essere allevate in piscicoltura purché le acque siano ben ossigenate e molto fredde.*



SALMERINO ALPINO
(*Salvelinus alpinus*)



SALMERINO DI TORRENTE
(*Salvelinus fontinalis*)

La forma del corpo assomiglia a quella della trota. È un po' più tozzo e con la testa più massiccia. Le pinne sono uguali ad eccezione della caudale che è un pochino più forcuta. Il Salmerino alpino ha un colore grigio-bianco con punteggiatura sul corpo.

*Il Salmerino di torrente è olivastro-bruno con caratteristiche vermicolature sul dorso; sui fianchi vi sono macchie giallastre rotonde e punti rossi e rosati con alone azzurro; ventre biancastro, pinne pari e pinna anale aranciate con bordo anteriore bianco e nero. Normalmente misura dai 20 ai 30 centimetri ma nelle acque profonde può toccare anche gli 80 centimetri e gli 8 chili di peso. Le pinne ventrali, pettorali e anale sono di color giallo carico o arancione, con il bordo orlato di bianco. La pinna dorsale è priva di punteggiatura. È presente nei laghi trentini, in quelli lombardi di Como, Maggiore, Lugano e Mergozzo, nei laghi dell'Appennino modenese. In natura tende a vivere in comunità con la Sanguinerola (*Phoxinus phoxinus*) che è un piccolo pesce lungo circa dieci centimetri e che costituisce la sua fonte alimentare primaria.*



SALMERINO DI TORRENTE

IL COMMIATO



La famiglia **Delmarco** ci ha offerto, a conclusione della visita, alcuni assaggi preparati con i salmerini del proprio allevamento: filetti da salmerino affumicato ed in agrodolce con porro. L'intermezzo gastronomico

è stato molto gradito ed apprezzato da tutti noi. La gentilezza e la cortesia con cui siamo stati accolti e tutte le cose che Valerio, Tullia e Amneris ci hanno spiegato con grande disponibilità e chiarezza, hanno fatto sì che la nostra permanenza qui a Masi di Cavalese sia stata piacevole ed istruttiva. Noi tutti li ringraziamo di vero cuore.

La gentilezza della famiglia Vinante si è spinta fino al punto di prepararci pulite le trote ed i salmerini che abbiamo comprato. Normalmente questo non viene fatto con i clienti che vengono fino qui a rifornirsi di questi pesci di allevamento così saporiti.



TULLIA, VALERIO E AMNERIS AL LAVORO



RENATO FILIPPI
Sommelier A.I.S. Trento
[e-mail:renato.filippi@aistrentino.it](mailto:renato.filippi@aistrentino.it)

Rovereto, 1 agosto 2010