

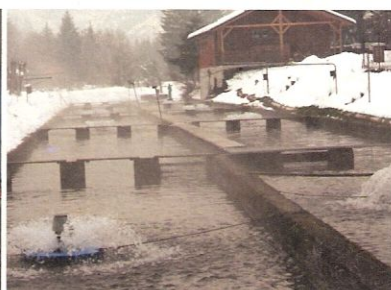
Azienda Agricola Vinante Tullia: sorgente dai prodotti autentici

Azienda Agricola Vinante Tullia
Via Chiesa, 2
38030 Masi di Cavalese (Tn)
Tel. 0462 340367

Tullia Venanti 73 anni è la reggitrice dell'azienda agricola che porta il suo nome, a **Masi di Cavalese**, specializzata in allevamento della pregiata **trota Fario** (Salmo Trutta) e del delicato **Salmerino** (Salvelinus Fontinalis), entrambi della famiglia dei Salmonidi. Mamma, allevatrice, massai, Tullia amministra con oculatezza e sapienza le risorse del suo luogo ricco di acqua sorgente per far sopravvivere quel patrimonio di tradizione, di cultura e di "saper fare" che prima di lei hanno portato avanti suo nonno e il papà.

In quest'oasi naturale alimentata da acqua di sorgente, condizione indispensabile per l'allevamento di queste qualità di pesce che prediligono acque fresche e pulite, l'allevamento del Salmerino e della trota Fario ha dell'incredibile per qualità e quantità.

"All'inizio era una fonte sorgiva che sboccava in modo naturale con



un canale artificiale che mio nonno prima e mio papà poi hanno delimitato nell'area di proprietà - mi dice Tullia - Quando sono cresciuta prima mi sono occupata della vendita: ogni giovedì e venerdì mio padre mi mandava a vendere i salmerini e le trote a Cavalese, dai dottori, avvocati, liberi professionisti. Vendevo tutto nell'arco di poco tempo, non sono mai ritornata a casa con i salmerini" - continua

Tullia. Quando la fonte sorgiva cominciò a scarseggiare, i suoi genitori chiesero ad un raddomante di valutare se, nella loro tenuta, ci fossero interrate altre sorgenti in grado di fornire l'acqua. Ne furono individuate 3 e scavati altrettanti pozzi che oggi sono ancora attivi e forniscono acqua pura. La qualità degli esemplari allevati qui è straordinaria perché oltre a vivere in acque con forti correnti fredde naturali, sono nutriti di mangime speciale con basso contenuto di grassi che danno al pesce allevato una particolare sodezza delle carni: *"ci vogliono 3 anni per farli arrivare a 250/300 grammi, quelli più mangioni arrivano anche fino a 500 grammi"* - mi dice Tullia con impeto orgoglioso - *e il mangime che gli diamo è fatto apposta da un mulino qui vicino per noi, quasi privo di grassi, tanto che i Nas non credevano all'etichetta fino a quando non sono venuti a controllare"* - continua. La produzione e l'allevamento qui seguono il ciclo biologico naturale di

queste qualità di pesce: dall'uovo fecondato - poi messo a sviluppare in appositi incubatoi al buio con acqua corrente naturale - alla trota di porzione da 250 gr circa, ci vuole un tempo non inferiore ai 2 anni e mezzo barra 3. Veder praticare queste operazioni dalle mani sapienti di Tullia è stato un arricchimento culturale importante che consiglio a chiunque.