



Salmone di Lostallo

I primi salmoni atlantici allevati in Svizzera sguazzano nelle acque di falda della Val Mesolcina. La marinatura con sale alle erbe di Ascona e l'affumicatura a freddo avvengono nello stesso stabilimento, per un Natale a “chilometro zero”.

TESTO ELISA PEDRAZZINI FOTO ALAIN INTRAINA

SALMONE AFFUMICATO DAI GRIGIONI



Di origine scozzese, John Flett è responsabile dell'affumicatura del salmone allevato a Lostalloy.

«Cosa prevede il menu di Natale in Scozia? Canapé con salmone affumicato e Champagne» risponde John Flett in inglese con la sua simpatica cadenza *scottish*. Flett è il responsabile della lavorazione del pesce presso la Swiss Alpine Fish AG, l'allevamento salmone a Lostalloy. Prima di approdare nei Grigioni ha trascorso 30 anni in un'azienda che affumica e vende salmone, 15 dei quali come direttore di produzione. «Ero da poco andato in pensione quando mi è stato proposto di fare da consulente a questa nuova *fish farm* (piscicoltura).

Esistono pochissimi sistemi come questo, l'occasione era troppo ghiotta per non coglierla!» dice sorridente. Lo scozzese è arrivato nei Grigioni nel febbraio 2017, ma i salmone sono in vendita solo dalla scorsa estate. Nel frattempo, ha potuto affinare l'affumicatura e testarla sulle robuste trote salmone che hanno sguazzato nelle acque di Lostalloy prima dei salmone per rodare l'impianto (vedi Cooperazione n. 23/2017). Ora che l'allevamento funziona a pieno regime, l'azienda dà lavoro a una decina di esperti provenienti dalla piscicoltura interna-

zionale e ad altrettanti abitanti della regione.

Senza antibiotici e sostenibile

L'allevamento del Moesano è uno dei più avanguardistici al mondo e per questo ha attirato l'interesse dei tecnici del settore. L'impianto a vasche circolari si basa sull'uso di acqua di falda e non si usano né antibiotici né sostanze chimiche, nel rispetto dei pesci e dell'ambiente. Le impurità sono eliminate grazie a filtri, a raggi ultravioletti e batteri specializzati: **→ Pagina 45**



L'affumicatura a freddo dei filetti dura da 5 a 12 ore.

→ «Si tratta quasi di un doppio allevamento, dove convivono pesci e microorganismo benefici. Se questi morissero il sistema collaserebbe in poco tempo», mi raccontò tempo fa Julian Connor, fondatore e CEO della Swiss Alpine Fish.

Il salmone è una specie anadroma, cioè che nasce in acqua dolce e si sposta lentamente verso il mare, dove approda dopo 2-3 anni; raggiunta l'età riproduttiva intraprende un ultimo viaggio, a ritroso lungo il fiume, per deporre le uova. Come in natura, anche nell'allevamento di Lostallo, la crescita dei salmoni è in acqua dolce (solo lievemente salata per bloccare lo sviluppo di muffe) e richiede pazienza: un mese dopo la schiusa delle uova pesano 0,2 g, a 12 mesi circa 150 g. La taglia ideale per la vendita, tra 3,5 e 5 kg, si ottiene dopo 22-24 mesi.

Affumicatura artigianale

A questo punto entrano in azione John Flett e le mani esperte del suo team: pulizia, taglio e marinatura con la "ricetta segreta" a base di sale alle erbe di Ascona. I filetti con la pelle sono poi disposti sulle griglie e affumicati a freddo per 5-12 ore, a seconda della pezzatura.

«Usiamo quasi esclusivamente legno di quercia e faggio, che deve essere privo di inquinanti e non far la fiamma, ma solo fumo» spiega il responsabile. Al termine dell'affumicatura tre signore diliscano, filettano, affettano il pesce e lo imbutano in modo che non vi sia mai solo la parte centrale o la "coda" in una confezione, poiché quest'ultima ha un gusto più intenso. «In generale, rispetto al consumatore scozzese, quello svizzero cerca un salmone meno saporito. Il motivo è storico-culturale: dalle mie parti la tradizione lo vuole intenso, perché in tal modo si mantiene più a lungo. Sale e fumo sono, di fatto, conservanti naturali. Un tempo la durata del prodotto era una questione di necessità ed è un valore importante ancora oggi per molti consumatori scozzesi». ●

L'AFFUMICATO Swiss Alpine Fish

Il salmone allevato e affumicato a Lostallo, Grigioni, è in vendita nei grandi centri Coop, al libero servizio, a fr. 11.95 / 100g.



Per
**coronare
le feste!**



**SCONTO DEL
30%**

... sul dosatore di panna Floralp. Valido dal 10.12.2018 al 22.12.2018. Non cumulabile con altri buoni o promozioni. In vendita nei grandi supermercati Coop.

