



Le vasche circolari per l'allevamento sono a flusso continuo. L'ammoniaca secreta dai pesci è neutralizzata da filtri biologici, a base di colture batteriche.

Salmonidi NELLE ACQUE DI LOSTALLO

◆ **Itticoltura** Trote e salmoni sguazzano nell'acqua di falda della Val Mesolcina grazie ad uno dei più moderni sistemi di allevamento ecologico in Europa. ———. ELISA PEDRAZZINI

Dallo scorso anno, al centro della Valle Mesolcina, è sorto un'allevamento di salmoni, la Swiss Alpine Fish AG. Un fatto singolare per chi è abituato a pensare al salmone come a un pesce di mare. In realtà, il salmone selvatico nasce e trascorre la sua gioventù nei fiumi (fino a 3-4 anni) e in seguito nell'oceano; può essere dunque allevato sia in acque salate sia dolci, come in questo caso.

Tecnologia per la qualità

Lo stabilimento ittico di Lostalloy nasce come risposta alla crescita esponenziale della richiesta di salmone e dal desiderio di un'alimentazione più etica e salu-

tare, come racconta Julian Connor, promotore e direttore della Swiss Alpine Fish AG: «Sono un grande amante del salmone e mia moglie un giorno mi ha fatto notare quanto poco salubri fossero i pesci provenienti dagli allevamenti nordici non controllati. Ho sentito così la necessità di creare un prodotto di qualità, senza antibiotici, rispettoso dell'ambiente e degli animali». Dopo varie ricerche, Julian Connor scopre i tecnologici impianti basati sul ricircolo dell'acqua e l'uso di filtri biologici, e decide di fondare la sua azienda nel Moesano. Connor è inglese e vive da una quindicina di anni in Svizzera, ha scelto Lostalloy come sede per la sua «Fish farm» perché ne ap-

prezza il paesaggio e, naturalmente, la qualità dell'acqua freatica: «È la base dell'allevamento, ma meno del 5% dev'essere cambiata quotidianamente e, prima di essere immessa nella Moesa, è resa perfettamente compatibile con gli standard naturali. L'oltre 95% dell'acqua necessaria all'itticoltura è filtrato e riciclato costantemente; gli scarti e i rifiuti solidi sono smaltiti attraverso l'impianto di biogas di un'azienda agricola a Sant'Antonino» spiega il CEO.

Con l'aiuto dei batteri

Un complesso sistema di ossigenazione, luci ultraviolette e un biofiltro composto da batteri specializzati nella





Dopo 8 mesi le trote salmionate sono pronte al consumo e pesano circa 2,5 kg. Dopo essere state pulite, sono suddivise per dimensione in cassette con acqua e ghiaccio e distribuite in giornata.

L'OPINIONE DI CHI L'HA PROVATO

In Ticino, uno dei primi a sostenere il progetto ittico di Julian Connor è stato Andreas Gartmann, direttore dell'Hotel Eden Roc di Ascona: «Sono venuto a conoscenza dell'allevamento di trote salmionate grigionesi attraverso un programma televisivo e l'ho subito trovata un'idea geniale. Il pesce prodotto da Swiss Alpine Fish è sostenibile, regionale, senza additivi e freschissimo». Da qualche settimana, nei menu del giorno dell'hotel Eden Roc e del Ristorante Marina, è presente la trota salmionata grigionese, grigliata, brasata o al cartoccio: «Sono pesci di taglia piuttosto grande e i filetti hanno una consistenza soda, che ricorda quasi il tonno. A noi piace proporli in modo semplice, senza coprirne il sapore. I nostri clienti sono rimasti molto soddisfatti» conclude Gartmann.

I filetti di trota salmionata «Swiss Lachs» si trovano nei grandi centri Coop al libero servizio. Ora **a fr. 42.- al kg, invece di fr. 49.50**. Valido fino a sabato 10 giugno 2017.



Foto: Haskia Cereghetti



... trasformazione dell'ammoniaca secreta dai pesci: «È come se avessimo due allevamenti. Dobbiamo curare sia i pesci sia le colture batteriche, se questi ultimi muoiono, il sistema collassa in poco tempo» ci fa notare Connor. Sono pochissime le aziende che utilizzano questo moderno sistema circolare e durante la nostra visita incontriamo due tecnici che hanno chiesto di svolgere uno stage a Lostalpo per scoprire di più sull'innovativo tipo di allevamento RAS (*Recirculating Aquaculture System*).

Le trote fanno da apripista

Per ora nelle grandi vasche sguazzano solo trote iridee: «Stiamo affinando ogni passaggio e calibrando tutti i processi. La trota cresce in tempi più brevi ed è più resistente del salmone, quindi riusciamo a correggere i piccoli errori senza stressare i pesci». Le trote pronte al consumo pesano mediamente 2,5 kg e raggiungono la taglia adatta dopo circa 8 mesi dalla schiusa delle uova; i salmoni impiegano 2 anni prima di essere della grandezza ideale, circa 4 kg. Nelle vasche i pesci sono in costante movimento grazie al flusso continuo e regolare; il mangime comprende alghe e gamberetti, come accade in natura, in modo che le carni assumano il tipico colore rosa-



“Volevo un salmone senza antibiotici”

Julian Connor,
direttore della Swiss Alpine Fish AG

aranciato. «A differenza degli allevamenti all'aperto, nel nostro impianto non occorre usare antibiotici o altre sostanze per garantire la salute degli animali» precisa Julian Connor. «Vi è solo una piccolissima percentuale di sale all'acqua che ostacola e blocca la crescita di muffe. È di molto inferiore alla quantità presente nel mare». Insomma, un pesce buono e pulito, prodotto con tecniche d'avanguardia e rispettose dell'ambiente. ●