



I salmoni alpini che nuotano nella neve

Swiss Lachs Lostallo: alti standard di qualità e impatto ambientale zero



di **Giovanni Acerbi**

Il salmone è uno dei pesci più apprezzati e richiesti dal mercato ittico, che si rifornisce soprattutto dagli allevamenti. Da tempo, però, l'acquacoltura di questa specie è parecchio criticata per il forte impatto ambientale e per i dubbi sulla salubrità delle carni. Ma la Svizzera italiana, sotto questo profilo, è fortunata grazie all'apertura di Swiss Lachs, nella località grigionese di Lostallo: un allevamento a impatto ambientale "zero". "Il nostro salmone - spiega Ronald Herculeijns, direttore vendite & marketing - nuota nella neve sciolta con un pizzico di sale svizzero, nient'altro".

Il ciclo di allevamento è affascinante e abbiamo potuto scoprirne tutte le varie sfaccettature, grazie alla visita organizzata dal Club Prosper Montagné Ticino.

Tutto inizia con il collocamento delle uova (in media 40'000) in appositi vassoi di incubazione sott'acqua, nel vivaio. I tempi di schiusa delle uova dipendono dalla temperatura dell'acqua.

Quest'ultima, che proviene da una sorgente sotterranea, è già filtrata e alla stessa viene aggiunto, di volta in volta, nelle singole vasche, del sale; ciò permette di abituare i pesci alla salinità in modo progressivo. Il sale che viene usato proviene, in modo rigoroso, dalle saline svizzere, e i pesci si cibano solo di mangimi naturali e di altissima qualità. Il piccolo avannotto ha bisogno di quasi due anni per raggiungere i 3/4 chili di peso, passando da una vasca all'altra; i circa 20'000 salmoni che si sono sviluppati, vengono lasciati riposare senza cibo per circa una settimana di nuovo in acqua dolce per purificarli prima di essere macellati.

"Abbiamo iniziato con le trote salmonate perché sono molto più robuste del salmone atlantico e poi perché volevamo testare il nostro impianto, correggendo eventuali errori senza stressare i pesci", ha sottolineato Ronald Herculeijns, aggiungendo che "le prime uova di salmone sono arrivate dall'Islanda solo nel settembre del 2016.

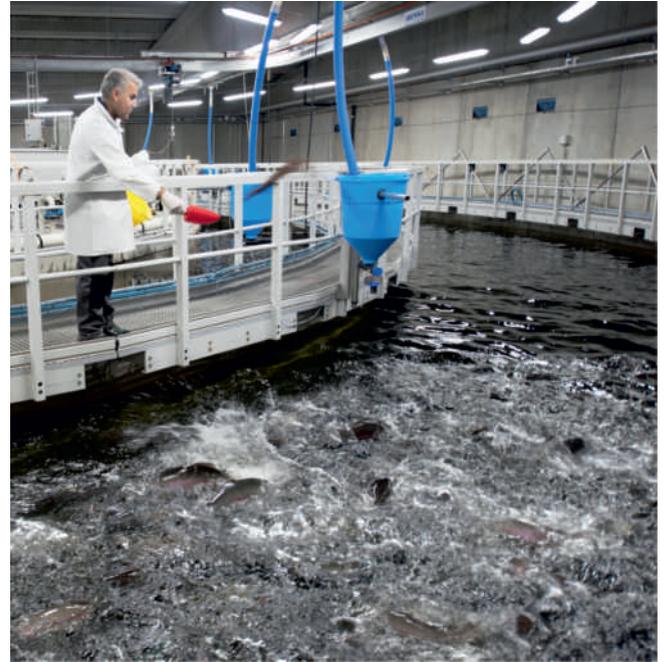


Considerato che ci vogliono due anni per raggiungere il peso ottimale, la prima produzione di salmone atlantico è stata possibile solo lo scorso settembre".

Molto interessante è l'utilizzo della tecnologia RAS (Recirculating Aquaculture System): "Il nostro sistema è costituito da un impianto indoor a circuito chiuso che evita la fuga di pesce e le contaminazioni, per cui non si utilizzano antibiotici o altre sostanze chimiche. La nostra acqua è filtrata più volte (grazie ad apparecchiature che provengono dal Nord Europa) e ricicliamo i nostri rifiuti in un impianto di biogas naturale".

L'azienda Alpine Fish AG è stata fondata nel 2013, conta ora 14 persone, di cui 7 assunte tra i disoccupati del territorio e si occupa di tutto il ciclo produttivo: dall'allevamento alla macellazione, dalla sfilettatura a mano all'affumicatura, fino all'impacchettatura e alla spedizione. Lo specialista affumicatore, lo scozzese John Flett, depone i filetti in salamoia per una notte; la marinatura è a base di sale, zucchero, pepe e diverse erbe alpine. La mattina successiva, i filetti vengono appesi per 24 ore al fine di affinarne i sapori e l'aroma.





Alpine Fish AG segue sempre alti standard di qualità e si concentra in modo continuo sulla sostenibilità a tutti i livelli. Il processo dalla produzione al piatto, quindi, non è mai stato così veloce". Quello del 2018, è stato il primo Natale durante il quale gli svizzeri hanno potuto portare a tavola salmone "alpini" a chilometro zero e a impatto ambientale zero", ha concluso con soddisfazione Herculeijns, facendo degustare al gruppo del Club Prosper Montagné una scelta di prodotti Swiss Lachs.

Il folto gruppo di gourmet si è quindi trasferito al Ristorante Veranda di Cama dello chef-patron Massimo Gandola, per gustare un menu a base di prodotti locali: dopo il pesce non poteva mancare la carne, con un'ottima selezione di salumi della Mesolcina "I nostran de Cabie" e una superba sella di capriolo alla Baden Baden abbinata ai vini scelti dal viceambasciatore Ezio De Bernardi, sommelier della Cantina Valsangiaco di Mendrisio.



Poi inizia l'affumicatura vera e propria, secondo un metodo tradizionale, con fumo a legna e un flusso di aria orizzontale a bassa temperatura per 24 ore. Dopo l'affumicatura, i filetti vengono pesati e controllati. Il colore e l'olio sulla pelle del pesce indicano il perfetto grado di affumicatura. I filetti sostano quindi in frigorifero per 48 ore. Dopo tale maturazione vengono tagliati e affettati a mano per essere in seguito confezionati sottovuoto. "I pacchetti sono quindi spostati nell'area di spedizione pronti per essere inviati ai clienti, per lo più ristoranti, alberghi e rivenditori giacché non vendiamo direttamente al pubblico", ha concluso Ronald aggiungendo con un pizzico di orgoglio che "il nostro è il salmone più green e più fresco che si possa trovare sul mercato; grazie all'allevamento locale e ai canali di distribuzione brevi, si può garantire, infatti, una freschezza ineguagliabile.



Ezio De Bernardi, Massimo Gandola con la sua signora Chantal Bonny, Franco Villa e Marco Pasotti (Foto Franceline Acerbi).