



La Swiss Lachs a Lostalio

Interessante visita alla Swiss Lachs di Lostalio

di Rodolfo Introzzi



Il Presidente Valerio Beltrami, Ronald Herculeijns Direttore vendite Swiss Lachs e il Cancelliere Claudio Recchia

Come da tradizione, il mese di Giugno, per la nostra sezione, è tempo di ritrovarsi e di passare una giornata associativa che possa farci imparare qualcosa di nuovo.

Quest'anno, martedì 18, siamo stati in visita ad una giovane e dinamica azienda che alleva salmoni dell'Atlantico in un paese, come tutti sanno, dove il mare non c'è. Un bel numero di noi si è così ritrovato a metà mattina, come da programma del nostro Fiduciario Marco Gilardoni, a Lostalio,

Sezione Ticino

in Mesolcina, vallata di lingua italiana del Canton dei Grigioni. Con noi sono venuti il Cancelliere dei Grandi Maestri della Ristorazione, Claudio Recchia e il Presidente Nazionale Amira, Valerio Beltrami. In poco più di due ore, abbiamo avuto modo di apprendere i segreti di un allevamento al di fuori degli schemi classici dell'itticoltura.

Ci è stato spiegato che il salmone, insieme al tonno, ha una richiesta sovradimensionata a livello mondiale. Per far fronte a tutto ciò, ci sono degli allevamenti, soprattutto nel nord Europa, dove vi è un uso sproporzionato di chimica. L'obiettivo è ottenere un prodotto subito



Le vasche

al minor costo possibile, naturalmente a discapito della nostra salute.

Questa politica non l'abbiamo vista alla Swiss Lachs. Qui, sei volte all'anno ricevono le uova di salmone dall'Islanda. Ci

vuole fino ad un anno affinché i pesci raggiungano un peso di 150 g. Dopo altri 10-12 mesi raggiungono la dimensione ottimale di 3,5 kg. Il loro sistema unico consente al pesce di vivere felicemente in un ambiente stabile e senza stress, con un flusso continuo per nuotare. Giornalmente il responsabile dell'allevamento e la sua squadra tengono sotto controllo il pesce, verificano la qualità dell'acqua, la temperatura, l'ossigeno, il pH ed il sistema di alimentazione automatizzato. Utilizzano solamente un alimento altamente sviluppato. Questo mangime per i pesci è privo di ethoxyquin ed è prodotto in Europa.

Subito dopo la lavorazione, il salmone fresco può essere affumicato nel loro affumicatoio alpino o lasciare l'azienda per raggiungere i piatti degli intenditori.



Dopo la visita... si assaggia



Al ristorante Veranda

La tecnologia del sistema di ricircolo dell'acquacoltura è il tipo più avanzato ed elaborato di acquacoltura. L'acqua è filtrata più volte, tutti i rifiuti vengono riciclati in un impianto di biogas locale. Il pesce cresce in acqua di neve sciolta completamente priva di sostanze chimiche e antibiotici. Il salmone non è solo più fresco, più sano e più sostenibile, ma ha anche un sapore migliore. Il sistema è a circuito chiuso, evita quindi fuga di pesce, inoltre non vengono utilizzati prodotti chimici o antibiotici che potrebbero danneggiare la flora e la fauna marine. La tecnologia a circuito chiuso riduce il consumo di acqua dolce al di sotto del 2%.

Trovandosi vicino all'autostrada che da Bellinzona porta verso il Passo San

Bernardino a pochi metri dall'uscita di Lostallo, è facilmente raggiungibile anche lo spaccio, dove si possono acquistare i vari tagli di salmone sia fresco che affumicato.

Dopo la visita e un buon

aperitivo a base di salmone e vino bianco della Bündner Herrschaft, la giornata si è conclusa a pranzo al Ristorante Veranda di Cama, poco distante, dove lo Chef Massimo Gandola coadiuvato da una gentile, veloce e dinamica brigata di sala, ci ha preparato un antipasto di ottimi salumi locali, un risotto allo zafferano con diversi tipi di salsiccie (al limone, al curry, al Pepe nero della Valle Maggia etc.), una buona panna cotta al miele di montagna e torta di pane, in abbinamento il Merlot Don Giovanni Doc dell'Azienda Valsangiaco di Mendrisio. È stata veramente una giornata molto speciale. Grazie a tutti.



Il Sushi fresco