



Bontà svizzera

Salmone fresco dalla Mesolcina

Nella sua nuova serie su SETE, Claudio Del Principe presenta le imprese alimentari svizzere innovative. Iniziamo con Swiss Alpine Fish AG nella Mesolcina: intervista a Ronald Herculeijns, fondatore della startup.

Qual è l'idea alla base di Swiss Lachs?

Ronald Herculeijns: Una produzione locale ed ecosostenibile, dei canali di distribuzione corti, del pesce sano e il massimo benessere animale. Il nostro salmone cresce in acqua alpina – senza sostanze chimiche, senza antibiotici e senza microplastiche. Pertanto, il nostro allevamento di salmoni non inquina l'ambiente e rispetta l'ecosistema.

Come si è sviluppata l'impresa?

Nel 2016, i primi pesci hanno iniziato a nuotare nelle nostre vasche. Le uova provenivano dall'Islanda. Dopo 24 mesi, i nostri salmoni raggiungono circa quattro chili e vengono prelevati. Da quando abbiamo lanciato Swiss Lachs nel 2018, la domanda è grande. Il salmone è il pesce più amato in Svizzera. Ogni anno ne sono importate 13000 tonnellate. La nostra produzione attuale è di 600 tonnellate.

Il sistema costituisce una nicchia?

Il sistema è scalabile e rappresenta il futuro dell'itticoltura realmente ecosostenibile. Ci stiamo già espandendo.

Da dove viene il mangime?

Il nostro mangime biologico per pesci è prodotto in Francia ed è privo di etossichina. È composto da farina di cereali e di pesce, olio di pesce e olio

di semi di colza. Stiamo riducendo la quota di farina di pesce – in futuro vorremmo sostituirla con la farina di insetti.

L'allevamento in vasca non ricorda quello dei polli in batteria?

La nostra vasca di acqua salata ha un diametro di 32 metri. I salmoni sono pesci migratori che amano risalire la corrente. I nostri propulsori fanno sì che i pesci siano costantemente in movimento. Ci sono vasche di acqua dolce, di acqua salmastra e di acqua salata, che ricreano gli ambienti che attraversano i salmoni in natura. Il vantaggio è rappresentato dalla possibilità di mantenere costanti i parametri ideali per i pesci.

È pensabile anche l'allevamento di specie ittiche autoctone?

Ricordiamoci che il salmone atlantico, cento anni fa, era un pesce autoctono. Ora possiamo dire che sta tornando alle origini.

Come si distingue il salmone Swiss Lachs da quello selvatico e da quello allevato in acque recintate?

La consistenza del salmone Swiss Lachs della Mesolcina è simile a quella del salmone selvatico, decisamente più muscolosa e meno grassa rispetto a quella del salmone allevato

in acque recintate. Il salmone selvatico ha un colore più scuro, in quanto si nutre di piccoli granchi. Una differenza importante è che il nostro salmone è privo di parassiti e può essere gustato crudo senza necessariamente dover essere prima abbattuto.



Ronald Herculeijns

SWISS ALPINE FISH AG

La Swiss Alpine Fish AG alleva i suoi salmoni a Lostalio (GR), nella Mesolcina. Tra i suoi clienti vi sono anche molti ristoranti. Questa startup di alto livello è considerata l'allevamento ittico più pulito ed ecosostenibile del mondo. I salmoni svizzeri sono lavorati sul posto, dato che l'impresa, oltre all'allevamento, gestisce anche un affumicatoio.

www.swisslachs.ch