



A Lostallo i pesci nuotano in vasche profonde sette metri e tutto è pensato per ricreare le condizioni dell'habitat naturale.

La qualità nuota controcorrente

Un allevamento di salmoni ai piedi delle Alpi svizzere: l'idea di Swiss Lachs per portare in tavola freschezza e sostenibilità.

Il sogno dei fondatori di Swiss Lachs era di creare l'allevamento di salmoni più sostenibile della Svizzera. Nel dare alla luce il progetto non sono state lesinate risorse: vasche profonde 7 metri, turbine per riprodurre la corrente dei fiumi, sale proveniente dalle saline svizzere, un sistema all'avanguardia e completamente ecosostenibile per filtrare l'acqua di falda, il tutto garantito da energia idroelettrica. Sono solo alcuni degli elementi grazie ai quali Swiss Lachs riesce ad ottenere un salmone di qualità sopraffina.

L'acqua di Lostallo

L'allevamento indoor, si trova nel cuore del Moesano, a Lostallo: «prima di costruire l'azienda abbiamo valutato 14 diverse località», spiega Ronald Herculeijns, uno dei fondatori di Swiss Lachs. «Lostallo è risultata quella con la qualità dell'acqua migliore».

L'idea nasce per due motivi: «da un lato adoro il salmone!», dice ridendo il nostro interlocutore, «dall'altro abbiamo notato che l'importazione in Svizzera era in aumento: da qui è sorto il desiderio di creare un allevamento sostenibile, senza sfruttamento dei mari».

Tutto come in natura

«I nostri salmoni – aggiunge Herculeijns – non sono trattati: il loro mangime è composto da pesci e vegetali e non ricevono alcun tipo di antibiotico. Parassiti e batteri sono esclusi grazie alle elevate norme d'igiene in vigore nell'impianto». L'acqua in cui nuotano i salmoni, infine, viene depurata con un sistema ingegnoso di filtri, che riproduce quanto avviene in natura.

Le vasche di Lostallo sono state studiate per ricreare le condizioni che i salmoni trovano nell'habitat naturale: «dalle turbine che creano

una corrente continua e permettono ai salmoni di nuotare controcorrente come nei fiumi, fino al graduale aumento della salinità dell'acqua nelle vasche, che emula il passaggio dai corsi d'acqua dolce al mare che i pesci compiono nel primo periodo di vita», spiega Herculeijns. La qualità è assicurata: tanto che anche il WWF, esaminando la produzione, ha definito i salmoni dell'allevamento di Lostallo «altamente raccomandati». LB

VASTA SCELTA DA COOP



Un'ampia scelta di prodotti Swiss Lachs è disponibile nei negozi Coop, al banco e a libero servizio: dal filetto, fino al salmone affumicato, semplice o speziato: ce n'è per tutti i gusti.