

COMUNICATO STAMPA



Lostallo dice "sì" all'ulteriore sviluppo dell'acquacoltura sostenibile

Lostallo, 14. luglio 2023 - Swiss Alpine Fish AG è lieta del chiaro sostegno del Patriziato di Lostallo al progetto di sviluppo sostenibile dell'aquacoltura. Grazie all'approvazione dell'assemblea, SWISS LACHS getta le basi per soddisfare la domanda in costante crescita di salmone allevato in modo sostenibile e regionale.

SWISS LACHS, pioniera dell'acquacoltura sostenibile, è lieta di annunciare l'approvazione del Patriziato di Lostallo. Come già quasi 10 anni fa, il Patriziato ha deciso di concedere l'usufrutto di una parte dei suoi terreni industriali per sviluppare l'acquacoltura sostenibile. Con un forte impegno per la conservazione delle risorse naturali e per il benessere dei pesci, SWISS LACHS mira ad sviluppare la propria capacità produttiva nel modo più ecologico possibile, così da soddisfare la crescente domanda di salmone di alta qualità, prodotto localmente ed ecologicamente.

Dal 2013 SWISS LACHS riscuote un notevole successo offrendo a clienti e consumatori un'ampia varietà di prelibatezze a base di salmone di alta qualità, allevato e lavorato in modo particolarmente sostenibile e nel rispetto dell'ambiente. Grazie all'utilizzo di un sistema di ricircolo all'avanguardia e di tecniche di allevamento innovative, l'azienda fornisce costantemente prodotti eccellenti, mentre la sua impronta ambientale è di gran lunga inferiore a quella di qualsiasi prodotto a base di salmone importato, grazie alla produzione locale.

"Siamo incredibilmente soddisfatti di aver ricevuto ieri sera l'approvazione dei nostri piani di sviluppo da parte del Patriziato di Lostallo e porteremo ora avanti i colloqui con le autorità e gruppi di interessate per consolidare le esigenze di tutte le parti interessate nel progetto finale. L'espansione è necessaria per soddisfare la domanda in costante crescita del nostro salmone allevato in modo sostenibile e regionale. Questo sviluppo ci permetterà di dare un contributo positivo all'ambiente aumentando la percentuale di salmone prodotto in modo sostenibile. Inoltre, nei prossimi anni creeremo circa 20 nuovi posti di lavoro nei settori dell'acquacoltura, della lavorazione e raffinazione del pesce e delle vendite", afferma Ronald Herculeijns, CEO e socio fondatore di Swiss Alpine Fish AG.

CONTATTO CON LA STAMPA

Ronald Herculeijns , Direktor Sales & Marketing , +41 78 817 89 55 , rh@swisslachs.ch

Informazioni su Swiss Alpine Fish AG

L'azienda è specializzata nella produzione di pesce di alta qualità, utilizzando tecniche di allevamento innovative per garantire il benessere dei pesci e il minimo impatto ambientale. I salmoni atlantici sono allevati nella struttura chiusa di Lostallo, nei Grigioni. L'impianto utilizza le tecnologie più avanzate. Ciò lo rende uno degli allevamenti ittici più puliti e sostenibili al mondo. Swiss Alpine Fish AG alleva il salmone secondo i più alti standard di qualità e si concentra costantemente sulla sostenibilità a tutti i livelli. I salmoni sono privi di ormoni, antibiotici e altre sostanze chimiche dannose. Il risultato è un salmone fresco e sano che non inquina l'ambiente o gli ecosistemi. La tecnologia a ciclo chiuso è particolarmente efficiente dal punto di vista delle risorse riducendo così il fabbisogno di acqua dolce al 2-5%.

Nel 2022, un totale di circa 95.000 salmoni è stato raccolto e trasformato nelle migliori prelibatezze a base di salmone.

Informazioni su SWISS LACHS

Swiss Alpine Fish AG alleva salmoni in una struttura al coperto a Lostallo, un angolo bellissimo e incontaminato del Misox, la parte di lingua italiana dei Grigioni. L'impianto utilizza le più moderne tecnologie. Questo lo rende l'allevamento ittico più pulito e sostenibile al mondo. Swiss Alpine Fish AG alleva salmoni secondo i più alti standard di qualità e punta costantemente sulla sostenibilità a tutti i livelli. Il sistema di ricircolo SWISS LACHS nella vasca dei pesci è il tipo di acquacoltura tecnicamente più avanzato. L'acqua viene filtrata sette volte e i residui del filtro, ricchi di nutrienti, vengono trasformati in biogas. Il salmone cresce in acqua fresca di montagna. Il risultato è un salmone fresco e sano che non inquina né l'ambiente né gli ecosistemi. Grazie al sistema a ricircolo chiuso, non c'è fuga di pesci e non è necessario utilizzare prodotti chimici o antibiotici che danneggiano la flora e la fauna marina. La tecnologia dei sistemi a ricircolo chiuso è particolarmente attenta al risparmio di risorse: riduce al 2% il fabbisogno di acqua dolce.

L'allevamento

Le uova di pesce, che arrivano dall'Islanda sei volte l'anno, impiegano circa un anno per crescere e diventare un giovane salmone di 150 grammi. Dopodiché, passano altri dieci-dodici mesi fino a raggiungere un peso target di circa 3,5 chilogrammi. Mentre i giovani salmoni cacciano in profondità o si riposano all'ombra della corrente, i pesci più grandi nuotano sulla superficie dell'acqua contro la corrente generata dalle eliche. Nel 2022 sono stati pescati in totale circa 95.000 pesci, che sono stati trasformati in pregiate prelibatezze a base di salmone.