www.gazzetta.it

La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa della vita

Saperi e sapori

Gazza Golosa

Addio a un maestro / Gravemente malato si era lanciato in un'ultima impresa: usare solo ingredienti del territorio

La battaglia di Pepe: il panettone tutto italiano

di Lydia Capasso

La trota è un vero tesoro per l'economia e la tavola

Siamo il principale Paese produttore dell'Unione Europea
Dai super allevamenti ai piatti di Battisti: una bella scoperta

di Maurizio Bertera

Il salmerino amato dai cuochi di Trentino e Alto Adige

C'è Trentodoc: Dolomiti e tante bollicine

INFO

FOCUS

Trota iridea
L'Oncorhynchus Mykiss allevate alla FriulTrota sul Tagliamento

Affumicatura
A caldo o a freddo (in base al tipo di prodotto) è fatta con legni e bacche

Salatura
Con sale a secco: la durata cambia in base alla grandezza

Spinatura
Manuale per eliminare anche le spine più piccole.

Siamo un Paese di navigatori e quindi, se si parla di pesce, il primo pensiero è per branzini, calamari e tutto ciò che vive in acqua salata. Forse è per questo che la trota non riscuote la considerazione che meriterebbe. A parte quella europea (Salmo Trutta) che si pesca nei torrenti – la Fario e la Marmorata - e sempre più raramente nei laghi, la protagonista è la Iridea (Oncorhynchus Mykiss). Originaria del Nord America, arrivò in Europa verso la fine dell'800 e sostanzialmente fece nascere l'acquacoltura italiana. Il vero sviluppo iniziò negli anni '60 sino alla crescita record di fine anni '90, quando si toccò quota 50mila tonnellate di iridee, allevate in vasca. Poi una lunga crisi e la ripresa, partita una decina di anni fa. Oggi, si galleggia su valori stabili: 35mila tonnellate annue – 30% dell'intero fatturato dell'acquacoltura nazionale – che fanno del nostro Paese il principale produttore nell'Unione Europea. Le esportiamo perché il consumo interno è sulle 20mila tonnellate.

Rotta sul Friuli

Bene per la nostra bilancia dei pagamenti, ma vista la possibilità di aumentarne la produzione, sarebbe bello che gli italiani capissero il valore del prodotto e si andasse oltre l'annosa contrapposizione con il salmone di importazione. Il tempio della trota è il Nord-Est, che fornisce due terzi del mercato, forte di due plus: grande piovosità e ottime sorgive per alimentare le vasche. Ci sono aziende che inseguono la qualità assoluta come FriulTrota, guidata da Mauro Pighin, la cui famiglia ha iniziato 40 anni fa. «È un prodotto italianissimo, ne facciamo circa una tonnellata all'anno tra le varie specialità, senza alcun tipo di additivo – spiega – l'obiettivo è dare un'immagine diversa, senza pregiudizi, di un pesce che non teme confronti. La nostra Regina di San Daniele, nelle prove alla cieca supera sempre i salmoni... Vero che nella carta di un locale, la trota perde la battaglia ma cambierà con il tempo».