

acqua e trote

Il Trentino è una terra dove l'acqua è abbondante, di buona qualità e ricca di ossigeno. Scorrendo dai monti verso valle offre alla trota numerosi habitat

La grande disponibilità di acqua ha favorito in Trentino lo sviluppo della trotticoltura. Nell'allevamento della trota esiste infatti un binomio indissolubile:
acqua buona – trota buona.

Dal 01/07/2010 sono in vigore le norme europee (Reg. CE 710/09) per l'**ACQUACOLTURA BIOLOGICA** per ridurre l'impatto sull'ambiente e sugli allevamenti rispettando il benessere animale ed utilizzando mangimi biologici certificati e prodotti eco-friendly per la pulizia.



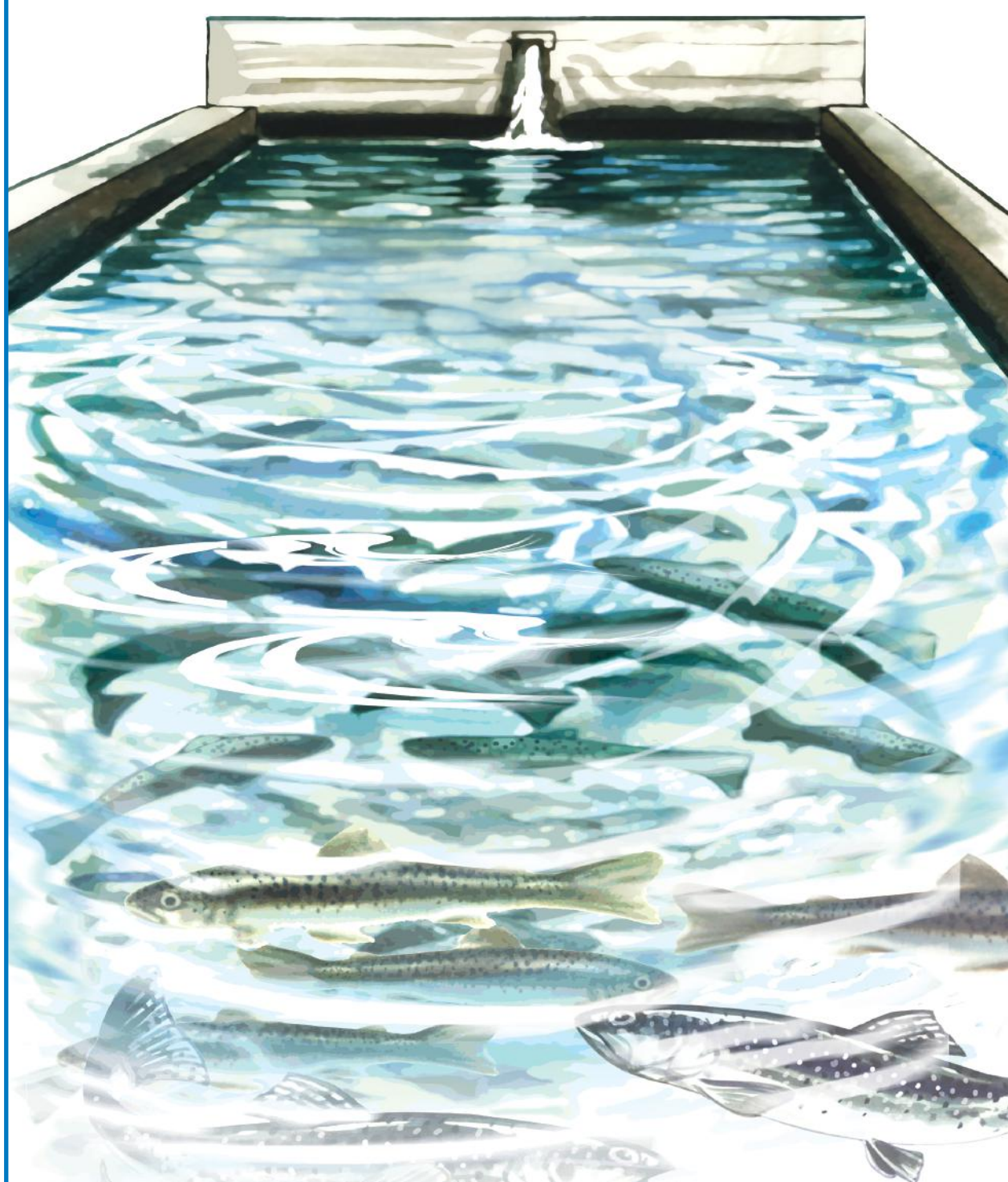
Pesci naturalmente presenti nei corsi d'acqua

La presenza delle trote è un **indicatore** sinonimo di **buona qualità dell'ambiente acquatico.**

Le trote si cibano di piccoli crostacei, molluschi e larve di insetti che vivono nei fiumi. Il colore della carne può essere leggermente rosa se le trote mangiano i gamberetti di acqua dolce che contengono il colorante rosso **astaxantina.**

La trotticoltura

Le trote allevate in Trentino sono essenzialmente la **trota iridea** 80%, la **trota fario** 20%, e in misura molto inferiore altre specie tra cui la **trota marmorata** e il **salmerino di fonte**.



Nelle acque fresche del Trentino per allevare una trota occorrono dai 18 ai 24 mesi. Il ciclo medio in acque meno fredde è di 12-14 mesi e ciò comporta una crescita più rapida, ma una minore consistenza della carne ed una maggiore presenza di grassi.

Dopo la fecondazione artificiale le uova sono poste in apposite vaschette (embrionatori) fino alla nascita degli avannotti, che verranno poi immessi nelle vasche per l'allevamento. Quando il pesce raggiunge il peso di circa 300-400 grammi è pronto per essere messo in commercio.

Nell'attività ittica trentina è molto importante sia l'industria per la preparazione di pesce pronto per il consumo, sia la produzione di uova embrionate, che vengono inviate in tutto il mondo.



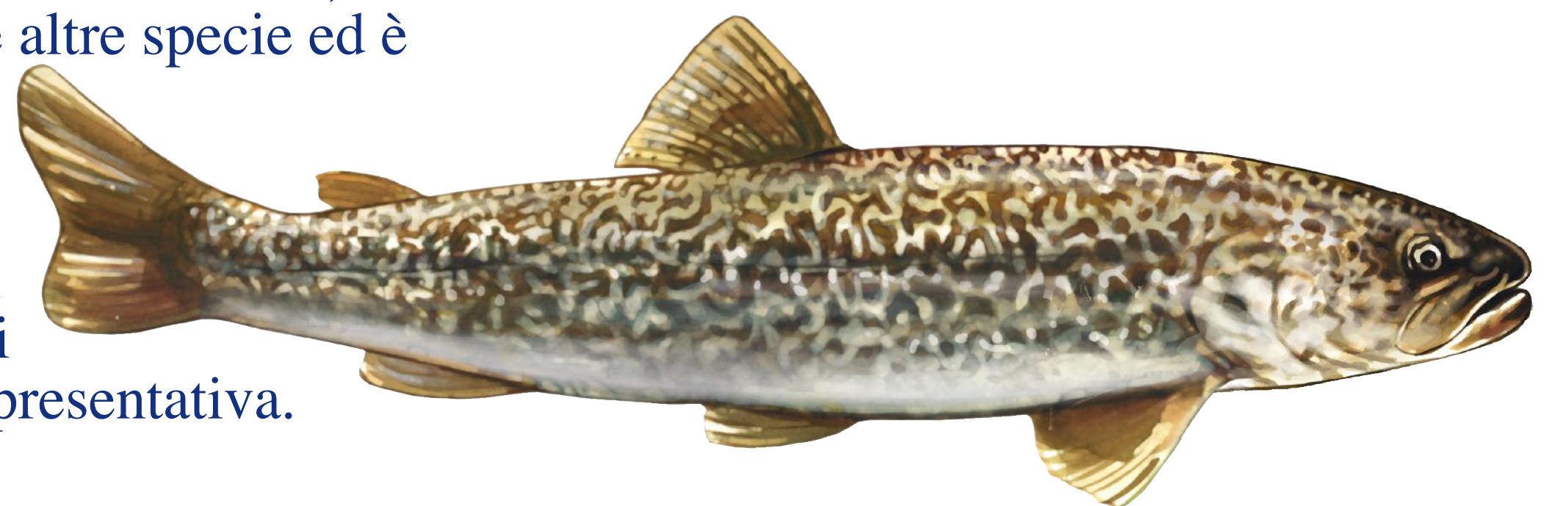
Il **Salmerino alpino** è il pesce più diffuso nei laghi alpini.

Originariamente il Trentino era l'unica zona d'Italia in cui si riscontrava questa specie.

La **Trota fario** è il pesce più diffuso in Trentino. Il suo habitat naturale sono i torrenti di montagna con acque fredde e scarsa presenza di nutrienti.



La **Trota marmorata** è tipicamente nostrana, di dimensioni maggiori rispetto alle altre specie ed è particolarmente rustica e territoriale (ama vivere da sola). Cresce lentamente e non si alleva per la carne, ma solo per il ripopolamento, cioè per rimetterla in libertà nei torrenti e nei fiumi di fondovalle, dov'è la specie più rappresentativa.



Pesci da allevamento



La **Trota iridea** è originaria dell'America Nord Occidentale ed è stata importata in Europa alla fine dell'800. È il pesce più diffuso

negli allevamenti. Si adegua bene infatti a vivere in spazi ristretti e può quindi essere allevata in maniera intensiva. Ha ottima carne.

Il **Salmerino di fonte** è originario dell'America

del Nord, ed è stato introdotto in Trentino alla fine dell'Ottocento. In natura si è acclimatato solo nei laghetti alpini.



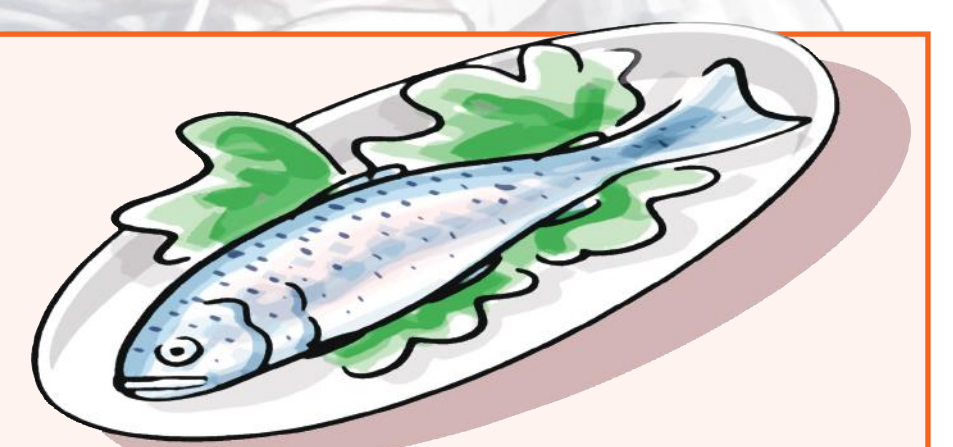
La Carta Ittica

È il documento che accerta il patrimonio ittico di ogni corso d'acqua in Trentino. Indica anche quali specie di pesce si possono introdurre in fiumi e torrenti per il ripopolamento, cioè per recuperare ed incrementare le popolazioni ittiche presenti in natura.

Ittica approvata nel 1982 dalla Provincia Autonoma di Trento è stata la prima in Italia.

La trota è buona e fa bene

La carne di trota ha un alto valore nutritivo, contiene infatti proteine di alto valore biologico, ha pochi grassi e soprattutto un bassissimo contenuto di colesterolo. È facilmente digeribile e si adatta ad ogni tipo di dieta.



Un po' di storia In Trentino il pesce era un'importante fonte alimentare già nel Medioevo, epoca in cui si praticava sia la pesca, sia il ripopolamento di fiumi e laghi. Tale tradizione continuerà poi nel tempo, soprattutto in epoca austro-ungarica, quando l'imperatore Francesco Giuseppe, durante le sue battute di caccia, amava gustare il salmerino che era stato appositamente immesso in molti laghi alpini. Il primo stabilimento di piscicoltura in Trentino prese l'avvio nel 1879 a Torbole: lo scopo era sia di allevare pesci nostrani che di ripopolare laghi e corsi d'acqua, introducendo anche nuove specie, come ad esempio la trota iridea e il salmerino di fonte. Da allora la piscicoltura (soprattutto trotticoltura) ha avuto uno sviluppo costante, e dagli anni 50' ha acquisito una dimensione quasi industriale.

