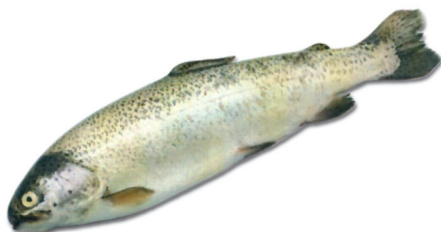


TROTA IRIDEA DELLA VALLE DEL CHIAMPO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota iridea della valle del Chiampo, trota iridea.



La storia

Il comparto dell'acquacoltura è uno dei settori probabilmente più vitali del Veneto, la cui rapida crescita ha avuto un'altrettanta rapida evoluzione delle sue tecniche produttive, sperimentando ed applicando soluzioni nuove, sia nella fase della riproduzione artificiale, sia della lavorazione e commercializzazione del prodotto.

Lo sviluppo di questo comparto è legato alla maturazione della cultura alimentare, e della consapevolezza dei vantaggi e delle proprietà nutrizionali del pesce.

Nella valle del Chiampo, in provincia di Vicenza, vengono allevate le trote della specie iridea, che rispetto alle altre razze è di più facile allevamento

e minor costo di produzione. Questo allevamento viene attuato sin dagli anni '60 del secolo scorso, dopo che nella vicina valle dell'Astico si era avviato con successo l'allevamento delle trote Fario.

Descrizione del prodotto

La trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) è un pesce d'acqua dolce, caratterizzata da un corpo slanciato punteggiato di nero (comprese le pinne e la caudale) e da squame piccole. Ricca di riflessi multicolori, con sfumature di color verde, viola e azzurro, possiede lungo i fianchi una fascia iridescente di color arancia o rosea che diventa particolarmente evidente durante il periodo riproduttivo. Possiede carni molto buone di colore rosato e dal sapore delicato.

Processo di produzione

Un buon allevamento di trote richiede una buona quantità e qualità dell'acqua disponibile. Il problema della quantità è avvertito maggiormente nella valle del Chiampo, dove il carattere torrentizio dei corsi d'acqua che scendono dai monti Lessini comporta una grande variabilità della loro portata. Nel caso di siccità estiva prolungata, la diminuzione dell'acqua che alimenta le vasche dell'allevamento rallenta il ricambio di ossigeno; per non compromettere la vitalità della trota, si ricorre all'ossigenazione artificiale dell'acqua per mezzo di appositi ossigenatori gassosi. Nei casi più gravi di scarsità d'acqua, può essere addirittura necessario intervenire anche con l'ossigeno liquido in bombole.

L'allevamento avviene in vasche appositamente create, dove i pesci vengono divisi a seconda delle fasi di crescita e sono allevati in maniera naturale. Gli allevatori della zona si sono specializzati nel fornire al mercato trote iridee di grossa taglia, con pezzatura da 800 g a 1 kg e lunghezza di 30-40 cm, che sono il prodotto tipico della valle del Chiampo. Il pesce destinato alla lavorazione viene catturato vivo nelle vasche di purga, quindi lavorato immediatamente, confezionato e spedito a destinazione nell'arco di poche ore seguendo rigorosamente la catena del freddo.

Usi

La "trota iridea della valle del Chiampo" è un alimento dotato di elevata digeribilità e adatto anche per un'alimentazione ipocalorica. Contiene proteine, vitamine e ferro e ha numerosi impieghi culinari potendo essere cotta al cartoccio, alla griglia o lessa.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno presso qualsiasi mercato ittico al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Altissimo, San Pietro Mussolino, Crespadoro, Recoaro e Valdagno, appartenenti alla Comunità Montana Agno-Chiampo in provincia di Vicenza.

