

TROTA FARIO DELLE VALLI VICENTINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota Fario delle valli vicentine, trota Fario della valle dell'Astico.



teristiche delle acque presenti nelle valli, nonché quelle dell'acqua montana limpida e fredda, a dare un habitat ideale allo sviluppo dell'allevamento di questi pesci.

Per quanto riguarda la produzione di Cismon, l'allevamento è sorto nel canale inutilizzato dopo la costruzione della diga del Corlo, nei primi anni sessanta.

Descrizione del prodotto

La trota Fario (*Salmo trutta*) è un pesce di acqua dolce della famiglia dei Salmonidi, a carne bianca e sapore molto delicato. È la specie più pregiata di trota ed allevata in acque fredde, presenta colore e striature variabili (a seconda dell'ambiente in cui vengono allevate) e la classica puntinatura arancione lungo i fianchi. È lunga 25-70 cm e il suo peso può raggiungere anche i 6-7 kg.

Processo di produzione

Le caratteristiche delle acque presenti nella valle e quelle dell'acqua di montagna, limpide e fredde, hanno fornito un habitat ideale allo sviluppo dell'allevamento della trota Fario. Infatti, data la rusticità di questo salmonide, l'allevamento è impostato con caratteristiche corrispondenti al suo habitat naturale. La spremitura, l'incubazione delle uova e tutte le altre fasi produttive sono attuate secondo tecniche di moderna concezione ma si prevedono dei tempi molto lunghi di permanenza del pesce nelle vasche con una presenza di biomassa molto bassa, favorendo così l'ottenimento di un prodotto di alta qualità; generalmente viene venduto per il ripopolamento dei fiumi con pezzature che spaziano dall'uovo fino a taglie di pronta cattura. L'alimentazione è fornita da mangimi a base di farina di pesce, a basso tenore di grassi ed alto contenuto in proteine, e con cereali.

Essendo un prodotto che viene quasi esclusivamente venduto vivo, viene selezionato e trasportato con automezzi con cisterne (vasche) adibite esclusivamente a tale specifico trasporto.

Nell'allevamento di Cismon il pesce viene lavorato e insacchettato.

Usi

La "trota Fario delle valli vicentine" ha una carne magra, che contiene proteine, fosforo, ferro e vitamine. Si impiega cotta al cartoccio, alla griglia o lessa.

Reperibilità

Il prodotto è commercializzato presso i normali canali di vendita al dettaglio in gran parte del territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Comunità Montana dell'Astico-Posina nei comuni di Valdastico, Posina, Laghi e Velo d'Astico; è allevata anche nelle acque sorgive del comune di Cismon, provincia di Vicenza.

La storia

L'Italia è uno dei Paesi maggiori produttori al mondo di trote e nel Veneto gli allevamenti si concentrano nella provincia di Vicenza. Pesce caratteristico di torrenti e ruscelli, la trota può vivere anche in laghi e corsi di fondovalle purché con acque fresche e molto ossigenate.

Sin dal 1956 nelle acque che scorrono nei comuni di Valdastico, Posina, Laghi, Cismon e Velo d'Astico vengono allevate le trote Fario. Sono le carat-

