

TROTA IRIDEA DEL SILE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota iridea del Sile, trota iridea del fiume Sile, trota iridea, trota del Sil.



La storia

In Veneto, in particolare lungo il corso del fiume Sile (il più grande fiume italiano da risorgive), favorita dalle numerose acque fresche di risorgiva presenti nella zona, sono stati avviati, sin dalla fine degli anni '50, i primi esempi di "troticoltura" in Italia, che ne hanno reso caratteristico il prodotto e sono stati presi da esempio per lo sviluppo dell'acquacoltura in altre zone del Veneto. Le particolari caratteristiche dell'acqua di questo fiume, infatti, ben rispondono alle esigenze di riproduzione e allevamento delle trote: una temperatura media attorno ai 13° C e una quantità sufficiente di ossigeno per i processi digestivi sono le condizioni che hanno consentito lo sviluppo dell'industria trevigiana che, nata spontaneamente per iniziativa di alcuni imprenditori, oggi riesce ad immettere nel mercato tra i 10 e i 15 mila quintali di pesce all'anno. Per far meglio conoscere ai consumatori le caratteristiche di questi prodotti e le tecniche di allevamento si svolge nel mese di settembre la manifestazione "Peschiere aperte nel Parco del fiume Sile".

Descrizione del prodotto

La trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) è un pesce d'acqua dolce della famiglia dei Salmonidi; presenta un corpo slanciato punteggiato di nero (comprese le pinne e la caudale) e 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, banda particolarmente evidente durante il periodo riproduttivo. Viene commercializzata al raggiungimento di 45-50 cm di lunghezza. Possiede carni molto buone di colore rosato (salmonato) e dal sapore delicato.

Processo di produzione

Grazie alle buone caratteristiche ambientali si è sviluppata nella zona non solo l'attività di allevamento della trota ma anche tutta la filiera agroalimentare del prodotto. I riproduttori vengono selezionati e quindi spremuti per ottenere le uova che vengono irrorate con seme del maschio per la fecondazione. Immesse in speciali embrionatori vengono poi fatte schiudere nelle avannotterie dove rimangono fino alla taglia di circa 100 g. Vengono dunque selezionate ed immesse in canali più capienti, con maggior disponibilità d'acqua per l'ingrasso fino al raggiungimento delle taglie commerciali, operazioni che richiedono una durata di circa 12-24 mesi. Per trote a carne bianca la taglia commerciale arriva fino ai 350 g; per quelle a carne salmonata dai 350 g in su.

Il prodotto ottenuto viene lavorato a seconda delle richieste del mercato e può essere quindi venduto: vivo per i laghetti di pesca sportiva, fresco tal quale in cassette di polistirolo oppure destinato alla trasformazione (trote eviscerate, filetti, tranci, ecc.). 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; parte della produzione viene inoltre destinata alla linea di surgelazione che prevede anche la preparazione di piatti surgelati pronti per essere cucinati.

Usi

La "trota iridea del Sile" è un alimento estremamente valido dal punto di vista nutrizionale, dotato di elevata digeribilità e adatto anche per un'alimentazione ipocalorica. Ha numerosi impieghi culinari; può essere cotta al cartoccio, alla griglia, lessa o in altre fantasiose preparazioni.

Reperibilità

È reperibile tutto l'anno presso qualsiasi mercato ittico al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Istrana, Morgano, Quinto di Treviso, Treviso e Casale sul Sile che sono attraversati dal fiume Sile, in provincia di Treviso.

