

Trota

Oncorhynchus mykiss

4



Biologia

La trota iridea o trota arcobaleno (*Oncorhynchus mykiss*) deve il suo nome alle numerose macchie di colore arcobaleno presenti sulla livrea ed è una delle principali specie allevate in acqua dolce. Originaria della costa del Pacifico degli Stati Uniti, è stata introdotta in Europa alla fine del XIX secolo e oggi è allevata in quasi tutti i paesi europei.

La trota iridea è un pesce robusto e tollera numerosi ambienti e trattamenti. Può popolare molti habitat diversi, passando dall'acqua dolce all'acqua salata e viceversa, oppure vivere permanentemente nei laghi. La temperatura ottimale dell'acqua per l'allevamento è inferiore a 21°C. La crescita e la maturazione sono influenzate dalla temperatura dell'acqua e dall'alimentazione. In condizioni normali, di solito raggiunge la maturità a 3-4 anni. Le trote sono carnivore e hanno bisogno di una dieta ricca di proteine. Nel giusto ambiente, una trota può crescere fino a 350 g in 10-12 mesi e fino a 3 kg in due anni.

Allevamento

Le larve di trota sono allevate in vasche di fibra di vetro o di cemento, di forma circolare, per mantenere una corrente regolare e una distribuzione uniforme delle larve stesse.

Le larve sono dotate di un sacco vitellino contenente il cibo di cui hanno bisogno per il loro sviluppo iniziale. Una volta assorbito il sacco, gli avannotti risalgono in superficie in cerca di cibo e iniziano a regolare la galleggiabilità. Vengono quindi loro somministrati piccoli fiocchi (alimentazione specifica) composti da proteine, vitamine e oli. L'alimentazione a mano è consigliata nelle prime fasi di allevamento per evitare la sovralimentazione. Gli avannotti vengono quindi alimentati con piccoli granulati fino a raggiungere un peso di 50 g e una lunghezza di 8-10 cm.

Il novellame è allora trasportato nelle unità di ingrasso, vale a dire gabbie galleggianti nei laghi o, più spesso, vivai collocati lungo i fiumi. Le vasche, di forma generalmente rettangolare e in cemento, funzionano in due modi: a scorrimento continuo, un sistema aperto che consiste nel fare passare l'acqua del fiume attraverso le vasche mediante un tronco di canale, e a ricircolo, con un sistema chiuso (che consiste nel fare circolare l'acqua nelle vasche riciclandola) oppure a ricircolo parziale. Il ricircolo presenta il vantaggio di poter controllare la temperatura dell'acqua tutto l'anno, limitando notevolmente l'immissione di effluenti nell'ambiente.

L'ingrasso delle trote avviene anche in mare, in gabbie galleggianti, nelle acque a bassa salinità del Baltico o in quelle protette dei fiordi norvegesi e lungo le coste occidentali della Scozia e dell'Irlanda. Le trote di mare ricevono un'alimentazione simile a quella del salmone, che conferisce loro una carne rosata detta «salmonata».

Quando hanno raggiunto il peso commerciale, le trote sono prelevate con una rete o pompate a terra.

Produzione e commercio

Nel 2009 i principali produttori mondiali di trote sono stati UE, Cile, Norvegia, Turchia e Iran. Al giorno d'oggi quasi tutte le trote iridee presenti sul mercato dell'UE provengono dall'acquacoltura. Nell'UE l'offerta di trote dipende principalmente dalla produzione locale. I principali paesi produttori dell'UE sono Italia, Francia, Danimarca, Germania e Spagna. Le importazioni provengono essenzialmente dalla Turchia (trota d'acqua dolce da porzione) e dalla Norvegia (trota di mare per filetti), mentre i principali importatori sono la Germania e la Svezia. Il più importante esportatore di trote dell'UE è la Danimarca e le esportazioni sono dirette prevalentemente verso Russia e Svizzera. Il commercio all'interno dell'UE è sostanziale, pari alla metà del valore complessivo dell'offerta dell'UE. Fra gli Stati membri, Polonia, Danimarca e Svezia sono i principali esportatori, mentre Germania e Finlandia sono i principali importatori.

Presentazione sul mercato

Sui mercati europei la trota iridea è disponibile tutto l'anno. Fino a 400 g può presentarsi bianca o salmonata, intera o in filetti, fresca o affumicata. Se viene allevata un po' più a lungo, fino a raggiungere il peso di 1,5 kg, è venduta fresca (in filetti o tranci) o affumicata (in tranci), come il salmone. In quest'ultimo caso, la trota è affumicata soprattutto a freddo ma anche a caldo, in particolare per quanto concerne la trota d'acqua dolce da porzione. Le uova sono consumate salate, in particolare nell'Europa settentrionale.



© Biosphoto/Claudius Thinet

Valori nutrizionali per 100 g (medi)

Calorie: 107 Kcal
Proteine: 20 g
Selenio: 10 µg
Vitamina D: 7 µg
EPA (acido eicosapentaenoico): 219 mg
DHA (acido docosaesaenoico): 496 mg



Trota al cartoccio

Ingredienti per 4 persone

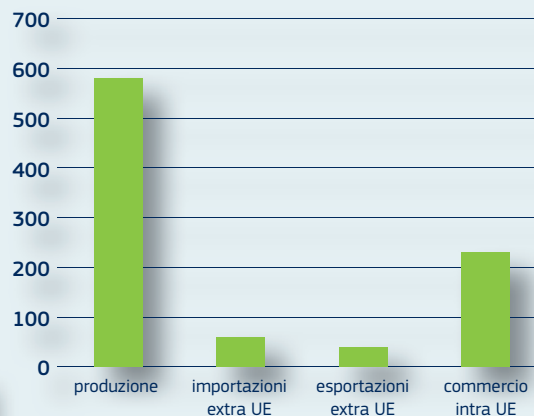
- 4 trote
- Uno scalogno
- Finocchio selvatico
- Un limone
- Un cucchiaio di vermut secco
- Un mestolo di fumetto di pesce
- Olio extravergine di oliva
- Sale, pepe

Preparazione

1. Eviscerate, lavate e asciugate le trote. Salatele e pepatele all'interno e infilate nel ventre di ciascuna un rametto di finocchio.
2. Adagiate ogni trota su un foglio di alluminio di circa 30 centimetri di lato, cospargetela con scalogno tritato e bagnatela con il vermut, il fumetto e l'olio.
3. Chiudete i fogli a forma di cartoccio, disponeteli in una pirofila e cuocete per una decina di minuti in forno ben caldo a 200°C.
4. Servite le trote guarnendole con fette di limone.

Ricetta di Slow Food Italia

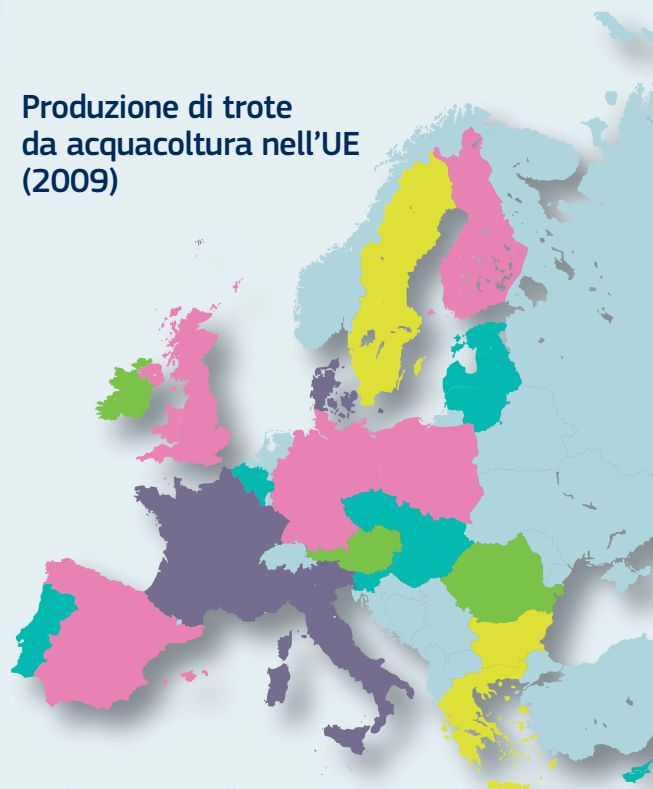
Offerta e commercio di trote nell'UE* (2009) (MEUR)



* da pesca e acquacoltura.

Fonte: Eurostat.

Produzione di trote da acquacoltura nell'UE (2009)



- oltre 30000 tonnellate
- da 10000 a 30000 tonnellate
- da 2000 a 10000 tonnellate
- da 1000 a 2000 tonnellate
- meno di 1000 tonnellate

Fonte: Eurostat.