

di Barbara Narduzzi-Wicht

Salmone svizzero più verde non si può!

SWISS LACHS

Salmone svizzero al 100%, a chilometro zero, allevato in modo sostenibile senza uso di antibiotici e sostanze chimiche? Oggi è realtà: nell'allevamento *indoor* di Swiss Alpine Fish AG, in uno splendido angolo incontaminato immerso nella parte italiana dei Grigioni, una tecnologia innovativa di acquacoltura rende i pesci i più puliti e sostenibili del mondo. Indossiamo gli stivaloni d'ordinanza, ci disinfettiamo per bene mani e suole... e siamo pronti per la visita dell'allevamento in compagnia del responsabile, Thomas Hoffman.



Carta d'identità

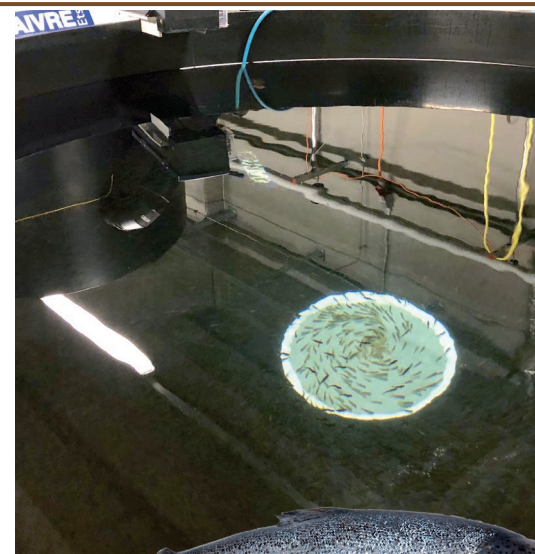
Nome e cognome: Thomas Hoffman
Data di nascita: 13 ottobre 1982
Professione: Ing. ambientale, collaboratore di Swiss Alpine Fish AG nell'impianto di allevamento Swiss Lachs a Lostallo

Thomas, com'è sorta l'idea di allevare salmoni nel bel mezzo delle Alpi svizzere?

Quando ho iniziato la collaborazione con Swiss Alpine Fish AG, nell'ottobre 2015, l'idea era di produrre del pesce che fosse naturale, il più fresco possibile, il cui allevamento non avesse un impatto ambientale negativo. In precedenza avevo lavorato per tre anni in Danimarca in uno stabilimento di salmonicoltura all'avanguardia e, grazie alla mia formazione professionale (ho studiato e lavorato all'estero nell'ambito della piscicoltura), ho avuto l'occasione di contribuire nella progettazione di questo impianto. Lostallo è un luogo ideale sotto molti punti di vista: aria pura, acqua pulita, tanto spazio. Qui mi occupo personalmente della vita dei pesci e sono un po' il loro "custode": veglio che crescano sani, in un ambiente idoneo alla specie e privo di sostanze chimiche.

Perché un allevamento *indoor*?

Per vari motivi. In un sistema chiuso non ci sono predatori, né parassiti o malattie provenienti dall'ambiente esterno; il rispetto delle norme igieniche evita che i pesci si ammalino e il conseguente utilizzo di farmaci e antibiotici. Inoltre non sono possibili fughe di animali allevati (col rischio di rimescolamento genetico con individui selvatici locali), né il versamento di "rifiuti", come resti di carcasse o escrementi, che vanno a finire nell'ambiente naturale. Infine, si ottimizza la quantità di mangime, vista l'assenza di "ospiti" indesiderati che sfruttano l'abbondanza di cibo dei tradizionali bacini esterni!



Presentaci i tuoi pesci...

Quelli che vedi nuotare nelle vasche sono salmoni dell'Atlantico (*Salmo salar*). Questa specie vive in acqua dolce e marina (compie una migrazione dal mare ai fiumi, per andare a riprodursi nel luogo di nascita) e ama l'acqua corrente a temperatura piuttosto fredda. Il salmone è un predatore che può vivere diversi anni e raggiungere una dimensione di 120 cm e un peso di 5 kg. La sua carne è molto pregiata: ha un gusto delicato e apprezzato dai consumatori ed è sana perché ricca di proteine, vitamine, minerali e acidi grassi omega-3. Inoltre, nonostante sia un "pesce grasso", fornisce pochissime calorie.

In totale a Lostallo abbiamo 250'000 individui nei diversi stadi di sviluppo: uova, avannotti e adulti. Tra una generazione e l'altra ci sono 10 settimane di differenza. Ogni due mesi e mezzo, infatti, ci giungono dall'Islanda 50'000 uova, che danno luogo a una nuova generazione. Per arrivare a ottenere gli attuali 70'000 salmoni adulti ci sono voluti diversi mesi. In questo lasso di tempo, per non restare improduttivi, nelle vasche rimaste libere abbiamo allevato delle trote salmoneate (*Oncorhynchus mykiss*), commercializzate con successo. Ora non abbiamo più trote: abbiamo finalmente raggiunto il numero di generazioni di salmone sufficiente a riempire tutte le vasche, quindi siamo a un passo dal commercio di questa specie, che dovrebbe prendere avvio il prossimo agosto.

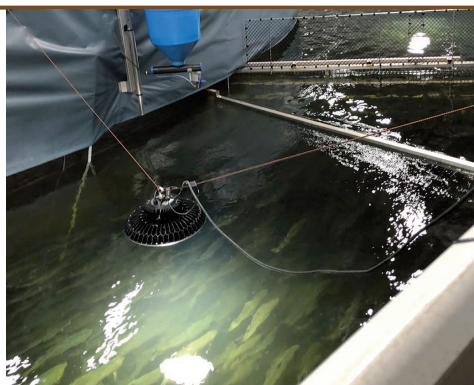
Com'è strutturato l'impianto?

Ai lati dell'edificio si trovano la sala con l'incubatoio delle uova, le vasche d'accrescimento degli avannotti (che sopravvivono grazie al sacco vitellino) e quelle dei piccoli salmoni (*first feeding*).

Nel cuore dello stabile, pesci di diverse misure nuotano in due compartimenti a forma di anello: quello esterno (suddiviso in 6 sezioni) ospita i pesci più piccoli, che pesano fino a 400-500 g; l'anello interno (suddiviso in 5 sezioni) ospita i pesci più grandi, che arrivano a un massimo di a 3-4 kg ciascuno. Qui il mangime viene somministrato automaticamente ogni 10 minuti in piccole dosi. Si tratta di una sorta di *pellet* composto da mais, farina di pesce (23%), proteine, soia e altro. La corrente d'acqua è assicurata da enormi eliche la cui velocità può essere modificata secondo necessità. Apparecchi per la misurazione continua dei parametri di temperatura (che deve aggirarsi attorno ai 13 °C), pH, ossigenazione, salinità e tenore di CO² assicurano che le condizioni dell'acqua rimangano costanti.

Quando il pesce adulto raggiunge la taglia idonea al commercio viene ucciso, mediante un sistema di elettroshock, nel modo più veloce e indolore possibile. La lavorazione è immediata per garantire un prodotto freschissimo. In gran parte, filetti e tranci vengono inviati alla distribuzione al naturale, ma presso il nostro affumicatoio artigianale prevediamo di commercializzare un quantitativo sempre maggiore di salmone affumicato. In totale, a pieno regime, prevediamo di produrre 600 t di salmone all'anno.





Com'è possibile ridurre quasi a zero l'impatto ambientale?

All'avvio dell'attività, le vasche sono state riempite con acqua di falda (5 milioni di litri in totale), che è stata trattata con raggi UV e addizionata di sale svizzero (al tasso dello 0.3% di salinità, ossia il minimo per garantirne la disinfezione naturale). Quest'acqua viene riciclata costantemente, grazie alla tecnologia RAS (*Recirculating Aquaculture System*): si tratta di un mini-impianto di depurazione interno, che funziona proprio come quelli che purificano l'acqua che arriva nelle nostre case. Durante una prima fase meccanica, tre filtri a tamburo trattengono le particelle di mangime ed escrementi, che vengono essiccate e usate per la produzione di biogas o come fertilizzante. Successivamente, una fase biologica consente il processo di denitrificazione, grazie a particolari batteri che metabolizzano l'azoto. Infine, un filtro ripulisce l'acqua dall'eccesso di anidride carbonica prodotta dalla respirazione dei salmoni.

L'acqua purificata (circa il 98% del totale) ritorna in circolo, in modo da non dover prelevare nuova acqua di falda. Le perdite – più che altro dovute all'evaporazione – si aggirano sul 2% soltanto. Questo sistema ci rende una delle aziende ittiche più pulite e più sostenibili del mondo.

Accanto alle vasche vedo degli strani macchinari...

Nonostante le condizioni d'allevamento standardizzate, ogni individuo cresce al proprio ritmo. Perciò, periodicamente, i pesci vanno selezionati secondo la loro taglia ed eventualmente trasferiti da una sezione all'altra. Per far ciò, si utilizza una speciale pompa aspirante che "risucchia" (molto delicatamente, niente paura!) i salmoni e li divide automaticamente separandoli per ordine di grandezza. Ogni gruppo sarà quindi reimmesso nella sezione corretta fino al triage successivo.



Quali sono i vantaggi dell'allevamento locale?

L'allevamento locale ha numerosi vantaggi: non solo consente di risparmiare sul trasporto, abbassando i costi di produzione e inquinando meno, ma garantisce anche la freschezza del prodotto. Possiamo così soddisfare i più elevati standard qualitativi, concentrandoci costantemente sulla naturalezza a tutti i livelli, dall'allevamento all'affumicatura. Attendiamo con piacere l'imminente feedback da parte dei consumatori!



Per saperne di più...

www.swisslachs.ch

Swiss Alpine Fish AG, Camp di Polac, 6558 Lostallo

Tel.: +41 (0) 44 250 60 90

Email: info@swisslachs.ch

Fenice

*Sii il cambiamento
che vuoi vedere nel mondo.
Mahatma Gandhi*



L'ultimo gesto che fa la differenza.

Servizio di cremazione per animali domestici

Fenice Sagl - Piano della Stampa- 6965 Cadro - Svizzera - Telefono +41 91 940 26 56



**Domenica 20
maggio 2018
dalle 9:45 alle 17:15**

Scodinzolando al Parco San Grato di Carona

Vieni anche tu !

In caso di brutto tempo si svolgerà il 21 maggio.

Per informazioni:
info@amiciparcosangrato.ch

Evento dedicato ai nostri amici cani (con diverse attività : discdog, mobility, dimostrazione ReDog Ticino, sfilata canina, dog-dance e tanto altro).



esperienza e qualità al servizio dei tuoi amici
www.animalservicegroup.com