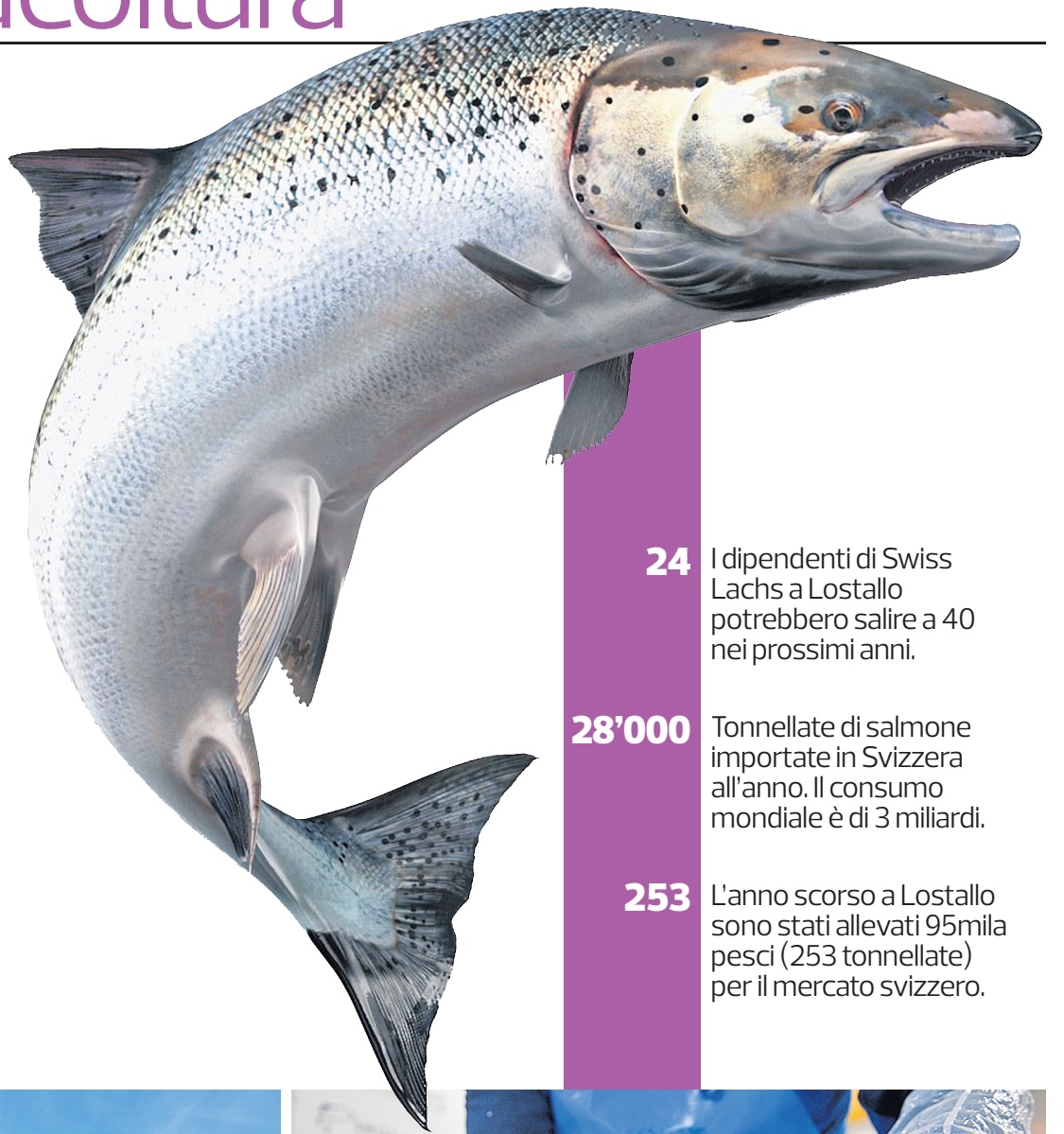


PRODOTTI

Acquacoltura

Il «sushi» di valle va controcorrente

Naturale e a km zero il salmone di Lostallo è sempre più richiesto: «Pionieri di qualità» Il marchio Swiss Lachs progetta di espandersi



24 I dipendenti di Swiss Lachs a Lostallo potrebbero salire a 40 nei prossimi anni.

28'000 Tonnellate di salmone importate in Svizzera all'anno. Il consumo mondiale è di 3 miliardi.

253 L'anno scorso a Lostallo sono stati allevati 95mila pesci (253 tonnellate) per il mercato svizzero.

DI **Davide Illarietti**FOTO DI **Alessandro Crinari (Ti-Press)**

Tempo di lettura: 4'35"

Prima di finire il loro viaggio sulle «barche» di legno dei ristoranti giapponesi, o adagiati su letti di poke tra cuscini di avocado, pochi fortunati salmoni svizzeri conducono un'esistenza privilegiata tra le cascate della Mesolcina. Senza pesticidi, antibiotici né lunghi viaggi stipati su navi mercantili. Al massimo passano il San Bernardino per raggiungere le tavole della Svizzera interna. Altri banchi si dirigono a sud, dove li attendono chef stellati per trasformarli in rosei filetti da cucina gourmet. A Lostallo i salmoni hanno «messo su famiglia» cinque anni fa, si sono riprodotti e si trovano così bene che, prossimamente, progettano di allargarsi: la popolazione potrebbe addirittura raddoppiare nell'arco di pochi anni.

Allevamento sostenibile

«La domanda è aumentata in modo importante e in futuro aumenterà ancora» spiega Ronald Herculeijns, co-fondatore dell'allevamento ittico avviato nel 2016 sui terreni del Patriziato locale. Al momento nelle vasche fresche di Lostallo, alimentate dall'acqua alpina che sgorga dalle rocce, purificata dai salti delle potenti cascate, vengono raccolti circa 95mila pesci all'anno. «Ma potremmo allevarne tre volte tanti, per gli ordini che abbiamo» confida Herculeijns. I salmoni mesolcinesi sono apprezzati per la qualità della carne - non devono essere congelati, perché privi di parassiti - e per l'impatto ambientale ridotto al minimo: oltre a essere «a kilometro zero» o quasi, la produzione non usa né chimica né ormoni ed è basata su un sistema circolare, in cui il 95 per cento dell'acqua è riciclata e riproduce le condizioni naturali di vita del pesce (dolce prima, salata poi).

«I consumatori negli ultimi anni sono diventati molto più attenti alla sostenibilità e alla qualità della materia prima» intesa anche come «qualità di vita» sottolinea Herculeijns. Le immagini degli allevamenti intensivi in Norvegia o in altri storici paesi produttori hanno fatto il giro del mondo, e anche Herculeijns ammette di essere stato «molto colpito» da un servizio giornalistico visto in televisione, diversi anni fa. «Si vedeva l'acqua sporca del mare e le condizioni indecenti in cui i pesci venivano trasportati» ricorda. All'epoca l'imprenditore di origini olandesi - ma cresciuto in Svizzera - era manager di un noto marchio di champagne, e aveva alle spalle una lunga carriera nel settore del cioccolato e del tabacco. «Ho pensato che era ora di dedicarmi a qualcosa di più salutare, mi interessava la possibilità di crea-



re un progetto sostenibile in un ambito che ne aveva bisogno».

Verso il raddoppio

Dopo una lunga ricerca - «abbiamo visitato una 30ina di località papabili, prima di scegliere» - Herculeijns e soci approdano a Lostallo. La posizione strategica ma soprattutto l'abbondanza di acqua di altissima qualità nel territorio circostante, sia d'estate che d'inverno li ha convinti a posare la prima pietra nel 2015. Il salmone nel Moesano ha già creato posti di lavoro - 24 finora, non pochi in una valle tradizionalmente «vocata» all'emigrazione - e potrebbe raddoppiarli nei prossimi anni. Un progetto di ampliamento della superficie (attualmente 3.500 metri quadri) è già stato approvato dal Patriziato locale, sui cui terreni sorge l'allevamento di Swiss Lachs. Si è parlato di un investimento di 40 milioni di franchi, per un totale di circa 6mila metri quadri tra vasche e spazi commerciali, ma Herculeijns non si sbilancia. «Attendiamo l'esito dei colloqui con le autorità e con i gruppi d'interesse» dice. Quel che è sicuro è che, a fronte di 28mila tonnellate di salmone importato in Svizzera annualmente, quel-

lo allevato in Mesolcina (253 tonnellate) rappresenta una «nicchia» privilegiata. Non esitano a oggi altri produttori Swissmade e la richiesta di prodotti sostenibili da parte di esercenti, chef e consumatori, che acquistano online o allo spaccio aziendale, continua a crescere. «Questo ci aiuta a produrre in modo responsabile ed è proprio su questa strada che intendiamo continuare».



Il lavoro all'interno di Swiss Lachs a Lostallo: taglio, salatura, affumicatura del pesce.



Ronald Herculeijns
co-fondatore

I consumatori sono sempre più attenti all'impatto ambientale e alla qualità di vita negli allevamenti, questo ci fa piacere