

02 Agosto 2018

Friultrota

In Friuli la trota salmonata è marinata con gli agrumi

Grazie a una filiera certificata gli allevamenti di pesce d'acqua dolce garantiscono un prodotto dalle caratteristiche eccezionali dalle carni compatte e saporite



Friuli Venezia Giulia

Il Friuli Venezia Giulia è una regione ricca di acque interne e risorgive dove la **trota iridea** (*Oncorhynchus mykiss*) trova il suo ambiente ideale. Qui, ormai da 50 anni, si è consolidata un'esperienza di allevamento che oggi riesce a produrre quasi **12mila tonnellate di pesce** all'anno. Il risultato è un prodotto di eccellenza, perché la trota iridea friulana non solo è un alimento di alta qualità, ricco di proteine e di Omega 3, ma è tracciabile e sicuro anche grazie a una **certificazione di filiera**. Ci sono produttori che hanno saputo valorizzare la trota come **Friultrota [1]** che, a San Daniele del Friuli (Udine), gestisce allevamenti a bassa densità e che rispettano la natura e le tradizioni. Le trote salmonate sono allevate con alimentazione naturale e non forzata in modo da ottenere **carni compatte e saporite** e rispetto dei tempi naturali di crescita. Per raggiungere gli 8-10 kg di peso sono necessari 7-8 anni.

La trota salmonata, dalle carni rosate proprio per l'alimentazione ricca di carotenoidi, è consumata fresca, **cotta al vapore e affumicata** o magari **marinata agli agrumi**. Per mantenere il **sapore delicato** e raffinato delle trote, la lavorazione avviene subito dopo la pesca seguendo metodi tradizionali utilizzando **solo ingredienti naturali**. Questo procedimento permette di valorizzare le **qualità organolettiche** e di preservare il contenuto naturale di Omega 3.

La trota salmonata viene aromatizzata con sale, **scorze di agrumi** come arancio, limone e lime e, in

proporzione variabile 0,3%, aromi naturali. La trota si unisce al profumo degli oli essenziali contenuti nella scorza degli agrumi: l'abbinamento è un perfetto equilibrio tra profumi mediterranei e sapori. Una specialità da servire come antipasto, perfetta per la preparazione di secondi piatti freddi o ingrediente di insalatone. La freschezza del suo sapore rende gustosissima la trota marinata agli agrumi, particolarmente adatta ai pasti estivi. A tavola può essere accompagnata da un vino bianco leggero come il **Pinot Grigio Grave del Friuli Doc**.

Links

[1] <http://www.friultrota.com/>