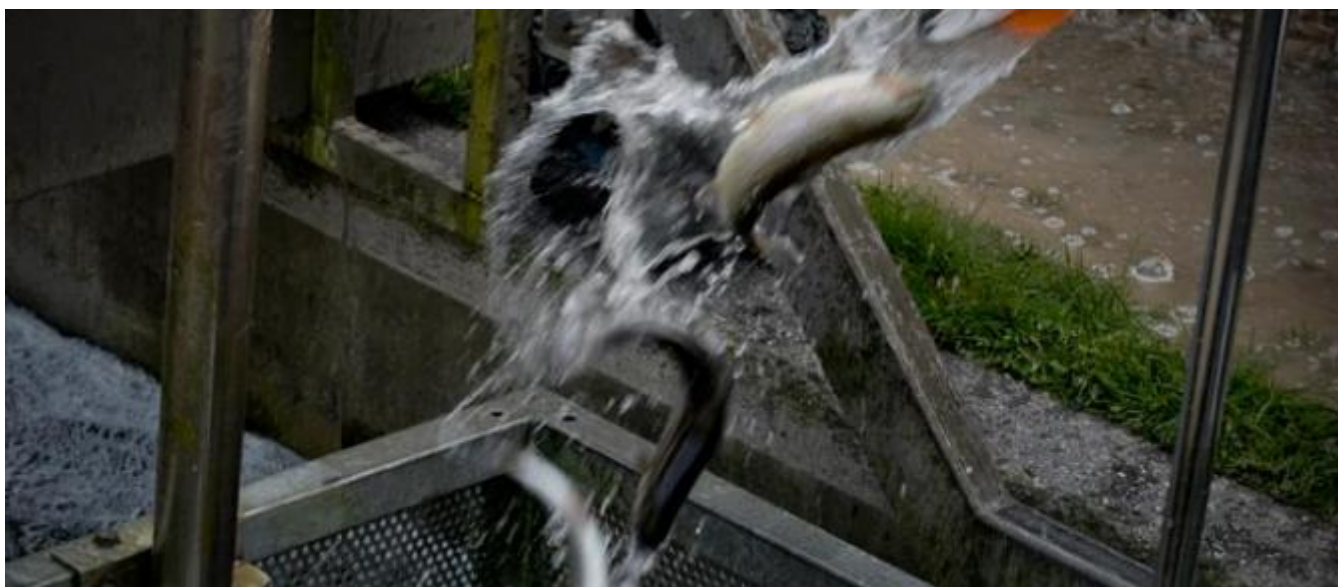


03 Aprile 2011

Sterpo

Il segreto è nell'acqua

Il territorio di Sterpo, ricco di risorgive e sorgenti generate dalle precipitazioni delle Alpi Carniche, è lo spazio adatto per l'allevamento delle trote



Friuli Venezia Giulia

Se da Marano Lagunare si risale il fiume Stella, si arriva nel paese di Rivignano in provincia di Udine. La piazza grande, tranquilla e silenziosa, con la sua chiesa e l'osteria conosciuta da tutti, si affaccia su una campagna ricca e affascinante. A pochi chilometri, proprio sulle rive del fiume, la Società Agricola Sterpo alleva, trasforma e confeziona trote ormai da quarant'anni. Un lavoro nato dalla tradizione, ma che è cresciuto nel tempo grazie a un miglioramento degli standard qualitativi del prodotto e a una diminuzione dell'impatto ambientale della lavorazione.

Le trote della Sterpo nascono in un'avannotteria (una specie di nursery per pesci) con acqua di risorgiva, crescono in vasche alimentate da acque naturali del fiume e infine vengono portate negli stabilimenti di lavorazione e confezionamento per essere spedite alle piattaforme di distribuzione Coop. La Società Agricola Sterpo segue tutti i protocolli Coop, come quelli che riguardano la somministrazione di mangimi e il monitoraggio periodico delle acque del fiume sia in entrata che in uscita. Un impegno nei confronti della comunità che consiste nel controllo costante della salute del fiume. Per questo motivo, la trota della Sterpo ha ottenuto nel 2006 il marchio "Friend of the Sea", che accerta il rispetto dei principi e dei criteri di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità degli impianti di acquacoltura e trasformazione ittica.

"Nell'allevamento della trota, la parte del leone la fa la qualità dell'acqua. Deve essere ricca di ossigeno e avere una temperatura di circa 13°C", dice Mauro Sigalotti, responsabile tecnico dell'allevamento. "Occorrono poi mangimi selezionati senza Ogm e poveri di grassi e il rispetto totale dei protocolli", aggiunge Cristian Tollon, responsabile del laboratorio di trasformazione. "La lavorazione di questo animale per il commercio non è mutata nel tempo? ? continua ? ?ma sono migliorati i metodi di allevamento (per diminuire l'impatto ambientale), di lavorazione (resa più rapida e con una migliore qualità di lavoro per i

dipendenti) e di controllo qualità (per garantire una carne compatta e un prodotto fresco in ogni periodo dell'anno)?.

Il risultato di questo sapiente lavoro è un pesce buono e soprattutto sano, che può essere un prezioso alleato del sistema cardiocircolatorio, grazie alla bassa percentuale di colesterolo e la presenza di grassi polinsaturi (tra cui gli Omega 3). La trota a marchio Coop è quindi sinonimo di prodotto sicuro, garantito da un rigido capitolato di produzione e ulteriormente controllato anche dal Servizio Sanitario Nazionale.
