



Armanini: trote e salmerini del Trentino

Testi e foto di Massimiliano Rella



Una trota iridea e le vasche dell'allevamento ittico Armanini a Storo (TN). Oggi la famiglia Armanini ha 5 allevamenti ittici. Si tratta di impianti a cielo aperto, alimentati da acqua sorgiva che sgorga dalle pendici dell'Adamello, con temperatura costante durante l'anno di 9 °C.

Tutto cominciò a Storo, nella Val di Chiese, una bella località del Trentino occidentale nota soprattutto ai buongustai per la coltivazione del mais *Nostrano*, il ribattezzato *Oro rosso di Storo*. Proprio in questa piana agricola, esattamente 60 anni fa, nel 1963, il signor **Olivo Armanini** avviò un'attività di allevamento ittico probabilmente senza immaginare la strada che avrebbe preso la sua idea imprenditoriale dopo oltre mezzo secolo. Oggi, infatti, la famiglia Armanini ha 5 allevamenti ittici: in Val di Ledro, a Deva sotto il lago di Temo, ad Arco verso il Garda, a Pietramurata nel comune di Dro e, appunto, a Storo, dove tutto cominciò. Sono impianti a cielo aperto, alimentati da acqua sorgiva che sgorga dalle pendici dell'Adamello, con una temperatura costante durante l'anno di 9 gradi centigradi.

A guidare la Armanini con i passaggi generazionali sono andati al timone i fratelli **Andrea, Miriam e Francesco**, aiutati dai giovani nipoti del fondatore, terza generazione, e da una cinquantina di addetti e dipendenti. Dietro la bella foto di famiglia c'è però un'azienda innovativa che si è specializzata nella trasformazione di trote e salmerini per farne prodotti d'eccellenza.

Gli Armanini allevano 12.000 quintali di pesce l'anno e in buona parte lo lavorano in due laboratori dedicati: a Storo per affumicati, marinati, uova di pesce e bottarga, ad Arco per la vendita del fresco (filetti, ecc...) e del pesce vivo ad altri allevamenti o per la pesca sportiva.

I pesci — salmerini, trote fario e trote iridee — sono alimentati con mangimi che rispettano il protocollo di **ASTRO**, l'Associazione *Troticol-*



In alto: Andrea e Rocco Armanini. In basso: vasca di trote iridee gialle, selezionate in America e utilizzate per la pesca sportiva.

tori Trentini, che prevede l'uso di ingredienti liberi da OGM, con un buon contenuto di farine di pesce, dunque ricchi di Omega-3, e basso contenuto di grassi.

Parte della materia prima (sia trote che salmerini) è dedicata alle affumicature, sia a caldo che a freddo: a 70 °C, cioè a caldo, «c'è più perdita di acqua, il processo ricorda una cottura a bassa temperatura e il prodotto si conserva a lungo» spiega ANDREA ARMANINI. «Invece a 20 gradi, cioè a freddo, il prodotto rimane semicrudo».

Tra gli affumicati lo *speck di trota* è senza dubbio una nicchia di eccellenza. Ma troviamo anche ottimi marinati in aceto di mele, sale e zucchero per 12-13 ore, poi sciolati e messi in vasetto con olio di semi; e poi bottarghe di uova di lavarello, di salmerino e di trota, ottime con i crostini o per condire la pasta (ad esempio con burro fuso).

Per le uova di salmerino, da 4 anni, gli Armanini sono gli unici produttori in Italia. La *spremitura* dei pesci avviene tra ottobre e marzo: circa 2.000 uova per 1 kg di peso nella trota; un po' meno nel salmerino. Parte della *spremitura* viene però destinata alla fecondazione e riproduzione, parte a uso alimentare.

Ma vediamo più in dettaglio le lavorazioni. La trota iridea è un esemplare di grossa taglia, fino a 5-6 kg, importato dall'America a fine '800, un pesce abbastanza vorace che accorre subito alla presenza dell'allevatore. La carne ha un sapore delicato, simile al salmone ma meno grasso: un 4-5% di grassi contro un 15-18% nel salmone. Per queste sue caratteristiche la iridea si presta per lo *speck di trota*, un prodotto di eccellenza nato dieci anni fa. Ecco come è fatto: dalla baffa, tola la parte centrale, si ottengono due *lingotti* (filetti) di 400-500 grammi, poi salati a secco con sale marino per 12 ore e marinati con timo, isoppo e dragoncello e una punta di zucchero, infine affumicati per una notte (a seconda delle pezzature) con due passaggi di fumo di faggio e bacche di ginepro. La fase finale è l'asciugatura per 15-18 ore in cella. Dai 500



Lo speck di trota iridea firmato Armanini.

grammi iniziali si ottiene uno speck di iridea di 200-250 grammi; prezzo 99,00 €/kg in azienda.

La fario è invece una trota autoctona, più selvatica, conosciuta nel mondo della pesca d'acqua dolce (laghi, fiumi, torrenti) e nella pesca sportiva. Nell'allevamento Armanini la fario rappresenta una piccola produzione, un 5% contro un 25% di salmerini alpini e un 70% di iridea.

Infine, il salmerino alpino, un pesce autoctono dei laghi sopra i 1.500 metri d'altitudine, qui allevato da una ventina d'anni; a Storo circa il 90% è di salmerini. La pezzatura massima raggiunge 2-2,5 kg e il ciclo di produzione è più lungo. Se la trota va al consumo intorno i 18 mesi, il salmerino è pronto a 20-25 mesi. Appartiene alla famiglia dei salmo-

nidi ed un prodotto IGP (Salmerino del Trentino IGP). «È un pesce che vuole acqua fresca tutto l'anno — conclude Andrea Armanini — e da qualche tempo ha sostituito la trota nell'alta ristorazione per la carne più delicata e la leggera sapidità». Armanini vende in gran parte in nord Italia nei canali Ho.Re.Ca., in particolare nella ristorazione, e una quota molto piccola in GDO e per l'export. L'azienda è aperta a visite e degustazioni, con formule di 6-10 euro a persona anche con prova di pesca.

Massimiliano Rella

Az. Agr. Troticoltura Armanini Ss
Loc. Ponte dei Tedeschi 2
Valle del Chiese - Storo (TN)
Telefono: 0465 685057
E-mail: troticoltura@armanini.it
Web: www.armanini.it