

09 Ottobre 2013

Friultrota

Uomini che amano le trote

I Pighin sono partiti da un laghetto privato per costruire un'azienda al passo con i tempi, attenta al benessere animale e al rispetto degli habitat naturali

















Nel 1970 Giuseppe Pighin decide di trasformare il suo laghetto privato in un piccolo allevamento di trote con elevata attenzione alla genuinità. Da qui nasce la storia di Friultrota di San Daniele del Friuli: un'azienda specializzata nella lavorazione di prodotti ittici di alta gastronomia, oggi nota per l'approccio artigianale, l'elevata qualità della produzione e l'attenzione verso valori condivisi come il rispetto degli habitat e la tutela del benessere animale tipico della specie.

Negli anni la produzione si è estesa, ma Friultrota è rimasta fedele a **un modello di allevamento a bassa densità, svolto in un habitat simile a quello naturale**. Una scelta che - come spiega Mauro Pighin, ora alla guida dell'impresa fondata dal padre - consente ai pesci un movimento costante e una crescita naturale per lo sviluppo di una polpa soda e ricca di Omega-3. E sottolinea che i punti di forza stanno anche nella **disponibilità di tanta acqua corrente, nonché nell'attenta alimentazione dei pesci**.

E se questo tipo di allevamento (che segue un rigido disciplinare) garantisce materia prima di alta qualità, a fare il resto ci pensano le tecniche di lavorazione. **Buona parte dei passaggi vengono fatti ancora manualmente** come l'affumicatura, l'asciugatura e la spinatura. Mentre la tracciabilità del prodotto è garantita nei minimi dettagli. Anche l'affumicatura ha le sue regole a basso impatto da rispettare: Si seguono metodi naturali, nella consapevolezza che il fumo non deve coprire i sapori, ma esaltarli, mantenendo equilibri delicatissimi di gusto e profumo.

E non è tutto. Puntando a una continua evoluzione, Friultrota sta avviando una ricerca per **studiare le tecniche di stordimento pre-macellazione più rispettose del benessere animale**, addirittura innovando le stesse rispetto a quanto prevedono le pur recentissime indicazioni europee. Lo studio - realizzato in collaborazione con il Parco Agroalimentare di San Daniele del Friuli e tutt'ora in corso - sarà poi divulgato per contribuire a una maggiore conoscenza del tema per gli addetti ai lavori, ma non solo. I tempi della

ricerca saranno circa di un anno di studio dei parametri fisico-chimici del pesce?, aggiunge Pighin. Un ulteriore passo verso uno stile produttivo più responsabile a tutti i livelli.
