

03 Aprile 2011

Azienda Agricola Vicenzi

## Acqua dolce, acqua chiara

Il persico-spigola è un pesce

dalla carne bianca gustoso e ricercato, entrato nei supermercati con il marchio Coop grazie all'alleanza con l'Azienda Agricola Vicenzi.



Veneto

A Isola della Scala (VR), in un'oasi di acqua calda sorgiva, si allevano pesci d'acqua dolce con un approccio da bottega elevato alla grande distribuzione. Di acqua sotto i ponti l'Azienda Agricola Vicenzi ne ha vista passare molta, da quando quarant'anni fa il fondatore Marco decise di allevare il pesce gatto negli allevamenti modenesi. Oggi il figlio Roberto continua l'attività con la stessa passione, investendo costantemente nella scelta delle migliori specie ittiche e nella riscoperta di tradizioni in via di estinzione. La specialità dei Vicenzi è il persico-spigola, una specie dall'aspetto sodo, con ottime capacità di adattamento e qualità nutrizionali preziose grazie alla presenza di Omega 3 e Omega 6 e al basso tenore in grassi. Valida alternativa all'orata o alla trota, è divenuto un punto di riferimento molto apprezzato da una nicchia affezionata di estimatori (ormai sempre più numerosi) e viene distribuito da Coop come prodotto a marchio di filiera.

Il segreto del successo è presto svelato: "Il nostro è un allevamento semi-intensivo", spiega Roberto. "Questo significa che la densità di popolazione ittica è sempre bassa, la fauna più in salute e la carne ottima. E poi qui a Isola della Scala l'habitat è ottimale". Nello stabilimento di Caselle, il persico-spigola viene allevato in un impianto di ingrasso insieme al persico-trota. Quindici canali con acqua calda sorgiva ad alta purezza ed elevato ricambio, divisi tra loro da griglie, con un'erogazione continua di ossigeno liquido per mantenere un livello ottimale. Il pesce viene immesso con una taglia di 200-250 gr. e alimentato con mangime galleggiante a distribuzione manuale. Quando la pezzatura raggiunge la taglia commerciale di 600-800 gr., gli esemplari vengono catturati con reti a strascico e trasferiti in vasche di stoccaggio su automezzi provvisti di acqua e ossigeno. Il macello e lo stabilimento di trasformazione distano solo 10 chilometri dall'allevamento: in questo modo il pesce può essere consegnato nel più breve tempo possibile e mantenere tutta la sua freschezza.

Dietro un'offerta molto differenziata a livello territoriale, c'è un'efficienza organizzativa non indifferente.

Mirko Marani, responsabile commerciale e della logistica, ci svela la valenza strategica dello stabilimento di Bovolone, un vero e proprio laboratorio certificato in cui si seguono le fasi del macello, della lavorazione e della spedizione. Maghi del coltello, gli storici collaboratori del macello intervengono con la maestria dei ninja anche sui pesci più difficili, in modo da prepararli nei formati richiesti. Lavorato, eviscerato, in tranci o a filetto: Vicenzi aggiunge un servizio che facilita la preparazione e il consumo, in grado di accontentare diversi palati e diversi gradi di abilità in cucina. E con l'efficienza di un'impresa moderna, ma uno stile da vecchia bottega, L'Azienda Agricola Vicenzi non può mancare nemmeno alle sagre, dove tramite Coop fornisce il pesce locale perché venga consumato tutti insieme, come si faceva una volta, nelle tavolate in famiglia.

---