

Le ricette



La crema di zucca con crostone all'aglio e filetto di salmerino alpino

Soffriggere in olio di oliva l'aglio e la cipolla bianca. Aggiungere la zucca tagliata a rondelle le patate a fette aromatizzando con sale pepe e mentuccia o dragoncello. Cuocere il tutto per 25 minuti. Passare al frullatore finemente emulsionando con l'olio di oliva.

Servire in piatto fondo con piccole bruschette agilate e passate al forno.

Sormontare con filettino di salmerino arrostito con prezzemolata ai pinoli.

Decorare con timo al limone in fiore.

Filetto di salmerino alpino marinato agli agrumi, avvolto nello speck

Togliere la pelle al filetto, tagliare a darne, aromatizzare con poco sale, pepe e con buccia di agrumi misti.

Avvolgere nelle fettine di speck e arrostire in un tegame con poco olio di oliva.

Tortiglioni con salmerino affumicato e carciofi

Cuocete nell'olio i cuori di carciofo tagliati a fettine, salate, pepate e aggiungete un po' d'acqua. A parte, soffriggete nell'olio o nel burro i filetti di salmerino precedentemente tagliati a listarelle, aggiungendo sale e pepe. Unite il salmerino e i carciofi, amalgamandoli con la panna e un po' di prezzemolo tritato. Scolate la pasta, padellate il tutto e servite fumante.



Il Salmerino Alpino del Trentino



Una storia da conoscere



I Salmerini Alpini del Trentino, *Salvelinus alpinus* L. presentano una colorazione grigio-verde o bruna, con dorso e fianchi cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di alone; la pinna dorsale e caudale sono di colore grigio, le altre arancio con margine anteriore bianco.

La carne si presenta soda, tenera, magra e asciutta con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce.

La forma molto affusolata e il ridotto contenuto in grassi, sono strettamente legate alle caratteristiche dell'ambiente in cui vengono allevati. L'elemento principale che determina queste qualità è l'acqua abbondante che proviene dai nevai e ghiacciai perenni, con elevato grado di ossigenazione, buona qualità chimica-fisica-biologica e temperatura giornaliera molto bassa, spesso vicino allo zero nei mesi invernali.

Queste condizioni permettono dunque uno sviluppo ed una crescita molto lenta. Basti pensare che per avere un salmerino alpino da porzione si impiegano dai 24-36 mesi.

Naturalisticamente il salmerino alpino è presente in Trentino da oltre 18.000 anni. Qui lo stretto isolamento nei laghi di circolo alpini gli ha permesso di sopravvivere sino ai nostri giorni, conservando le sue peculiari caratteristiche genetiche, come descritto anche nei paragrafi successivi. La specie *Salvelinus Alpinus* è autoctona del territorio trentino, ed è l'unica capace di sopravvivere nei laghetti di circolo glaciali posti ad un'altezza di oltre 2.000m.

La presenza del salmerino nei laghi del Trentino è documentata sin dalla metà del XVI secolo. Nella sua opera sulla storia naturale dei pesci, Iohannes Jonstonus, naturalista polacco, cita il salmerino presente nei laghi montani del Trentino, simile al salmone e apprezzato dal Cardinale Madruzzo durante il Concilio



di Trento. Un salmonide di grande fama nel Trentino, il salmerino alpino del lago di Molveno, è elogiato nel 1673 dal Mariani. Ancora più famoso il salmerino del lago di Tovel che veniva richiesto e servito alla mensa dei Principi Vescovi, come racconta il Pincio e ricorda anche il Salviani, medico del papa Giulio III.

Il salmerino che trova nelle acque fredde del Trentino l'ambiente ideale, è un pesce delicato, genuino e dalle carni prelibate conosciuto già dall'imperatore Francesco Giuseppe che lo pescava quale pietanza preferita per la sua amata principessa Sissi. Tra i fasti della Corte degli Asburgo era un piatto tipico, il cui sapore delicato soddisfaceva i fini palati dei nobili di allora.



Un metodo per conservare intatte le fragranze di questo straordinario pesce d'acqua dolce è sicuramente l'affumicatura. Questa deve essere fatta con legni adatti, poco resinosi, ideali per dare un delicato sentore di fumo senza peraltro coprire il gusto del salmerino.

