La regina della troticolutura: la Trota Iridea

07/02/2022

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Sicuramente tra i pesci più noti nel panorama ittico italiano, la Trota Iridea o *Oncorhynchus mykiss* popola largamente gli specchi e i corsi d'acqua montani, dove trova il suo habitat ideale, anche se non molti sanno che questa specie fu introdotta in Italia a fine 1800 dall'America settentrionale, vista la sua adattabilità al nostro ecosistema.

Dal corpo tipico del grande nuotatore che vive in acque fresche e di torrente, le sue linee sono fusiformi e slanciate, leggermente compresse sui fianchi, mentre la bocca grande munita di numerosi denti aguzzi la rendono un predatore temibile.



Un esemplare di taglia adulta di Trota Iridea su ghiaccio.

AMA LE ACQUE ITALIANE E NE RISPETTA LE "TAGLIE LOCALI"

Nonostante nel suo ambiente d’origine (America), possa arrivare alla lunghezza di ben 1 metro per 20 kg di peso, in Italia L'iridea non sembra superare 50 cm di lunghezza totale, rendendola un peso piuma rispetto alla parente d'oltreoceano.

Amante delle acque fresche, come dicevamo, con grande ricircolo, è comunque in grado di adattarsi anche a zone scarse di ossigeno adattandosi al meglio e - sempre nel continente americano- la forma Steel-head vive per alcuni anni in ambiente marino prima di ritornare in acque dolci per la riproduzione.

CATTURA SOSTENIBILE A TUTTO TONDO PER LA TROTA IRIDEA

Essendo questa una specie d'acqua dolce che popola prevalentemente la acque di montagna, pescarla in maniera responsabile è semplice con le lenze (piccola pesca artigianale), ma essendo un prodotto d'acquacoltura, ancor più facile è acquistarlo in quegli allevamenti che si dedicano alla troticoltura.



Una Trota Iridea pronta per essere cucinata.

RISCHIO MINIMO DELLA SPECIE, MA ACQUISTIAMOLA NEL PERIODO GIUSTO

L'IUCN (International Union for Conservation of Nature) non segnala l'Iridea come specie a rischio, per un'acquisto sostenibile è consigliato sceglierla d'acquacoltura, dove i controlli sono accurati e la certezza di un prodotto di qualità è assicurata dall'impianto stesso.

A TAVOLA CON LA TROTA IRIDEA

La trota intera, spesso venduta già pulita, è così pronta da cuocere per esempio in tranci panati, oppure da consumare direttamente come carpaccio, con filetti affumicati e marinati o hamburger e davvero stuzzicanti sono quest'ultimi, pensati in particolar modo per i più piccoli.

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette nella sezione dedicata!

Vuoi approfondire? Cerca la Trota Iridea nelle nostre schede sulle specie!