Il Salmerino di fonte

10/04/2023

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Il Salmerino di fonte, conosciuto anche come salmerino di fontana (nome scientifico: Salvelinus fontinalis) è un pesce d'acqua dolce, ha la forma tipica dei Salmonidi, corpo allungato ma muscoloso, adatto ad acque turbolente e a movimenti veloci. La colorazione è variabile, ma generalmente caratterizzata da un fondo verdastro, fittamente marezzato da macchie circolari gialle, che sul dorso sono unite tra loro. Ha una linea laterale ben visibile, sotto la quale sono presenti numerose macchie rosse.

Capita che si incroci con la trota fario, ottenendo degli ibridi chiamati "Trote tigre" per la loro livrea verde striata di giallo.

Il salmerino di fonte, rispetto al salmerino alpino, non è una specie autoctona. È originaria del Nord America e in Italia la troviamo soprattutto nel Trentino e Lombardia. Vive di preferenza in acque rapide, molto fredde anche in estate, tipiche della parte superiore dei torrenti di montagna, ma può essere presente anche in laghi con acqua a temperatura inferiore a circa 20 °C.

Vive a lungo fino a un massimo di 24 anni e ha una lunghezza media di 26,4 cm.



SCEGLIAMO L’ACQUISTO SOSTENIBILE

Il Salmerino di fonte è un pesce d'acqua dolce che possiamo trovare tutto l’anno allevato negli impianti di acquacoltura.

A TAVOLA!

Le sue carni sono eccellenti e molto apprezzate, al pari di quelle della trota. Ha però molte lische.

In cucina può essere preparata al forno, arrosto, bollito, in umido e marinato.

Consulta le nostre ricette:

Padellata di Salmerino e carciofi

Salmerino gratinato al forno con panatura di nocciole

