Il custode dei ghiacci montani: il Salmerino Alpino

02/05/2022

ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

Non solo acque salate per le nostre specie ittiche, ma anche quelle dolci dei corsi interni e dei freschi laghi montani dell'entroterra come quelle popolate dall'atavico Salmerino Alpino, o nome scientifico *Salvelinus Alpinus,* mitologico custode delle vette e dei ghiacci.

Parlando di caratteristiche fisiche, ci troviamo davanti un pesce dalle forme eleganti, affusolate, e arrotondate, con la bocca ampia e denti ricurvi disposti sulle mascelle e sulla lingua. La colorazione, tendenzialmente uniforme, punta al bruno o al grigio piombo (anche se in alcuni casi blu-metallico, verdastra o grigio-argentea), con delle macchioline color crema sui fianchi.

Abitualmente, vive nelle acque gelide dei laghetti d’alta montagna e in quelle più profonde prealpine, spesso fra i 50 e i 200 metri di profondità, dove matura abitudini gregarie tendendo però all’isolamento quando invecchia.



Alcuni Salmerini Alpini nuotano su un caratteristico fondale pietroso di montagna.

UNA PESCE MITOLOGICO E CUSTODE DELLE ACQUE PREALPINE

Un pesce esemplare, sotto molti aspetti. A cosa ci riferiamo?

Partiamo dall'indole, quella alla sopravvivenza, coniugata a dinamiche antiche di un habitat che è un filo conduttore alle antiche glaciazioni, durante le quali solo poche specie riuscivano a resistere, tra i quali il Salmerino Alpino.

Non è casuale, quindi, se questa specie nel suo nome scientifico custodisca la parola ‘salvo’, in quanto il *Salvelinus alpinus* è decisamente un esemplare che ha sfidato il letargo più incredibile per poi affacciarsi alla grande evoluzione climatica fino al presente.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE NEL PERIODO GIUSTO

Ecco un pesce che si vota all'acquacoltura nella sua declinazione più montana in quanto non si presta ad altri metodi di pesca industriale, rendendolo quindi una specie altamente sostenibile e una scelta adatta al rispetto dell'ambiente e della nostra salute.

Segnalato dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come specie non a rischio, il Salmerino Alpino può essere consumato tutto l'anno in quanto è sempre disponibile grazie all'allevamento che rifornisce di esemplari freschi i banchi del pesce.



Salmerini Alpini appena pescati, con le loro caratteristiche macchie laterali e la forma affusolata.

GUSTIAMO IL SALMERINO ALPINO E LE SUE CARNI

Dalle carni tenere e delicate, questa specie si adatta a numerose cotture come la trota: alla griglia, al cartoccio, in padella e al forno quelle più semplici.

Qualcosa di più raffinato?

La tartare, per assaporarlo nella sua versione più cruda, o per i più curiosi anche come ceviche, per valorizzarne il sapore e la freschezza grazie al limone e alle verdure.



Una colorata tartare a base di Salmerino Alpino, accompagnata da verdure e cipollotti freschi.

Cerchi un'alternativa a questa specie? Prova il Salmerino di fonte, la Trota Fario o la Trota Iridea

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

Vuoi approfondire? Cerca il Salmerino Alpino nelle nostre schede sulle specie!