



TROTA REATINA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Trota Reatina identifica gli esemplari di trota appartenenti alla specie Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*), sia a carne bianca che salmonata, ed alla specie Trota Fario (*Salmo trutta*). La Trota Iridea presenta corpo fusiforme, allungato, leggermente compresso, con peduncolo caudale robusto e alto. La livrea è di colore blu-metallico, blu-verdastro dorsalmente, con riflessi argentei sui fianchi, biancastra, intensa e brillante sul ventre. Presenta, inoltre, una fascia, più o meno alta, estesa dall'opercolo al peduncolo caudale, di tonalità rosata o purpurea. La Trota Fario ha un corpo slanciato e leggermente compresso, ricoperto da piccole scaglie cicloidi; il dorso brunastro, cosparso di piccoli e rari punti neri e rossi che si estendono sui fianchi giallastri mentre nella regione opercolare presenta esclusivamente macchie nere. Le pinne dorsali e la pinna caudale sono di colore grigio, più o meno scuro; quelle pari tendono al giallastro. La Trota Reatina al consumo, deve raggiungere un peso minimo di 300 g ed età compresa tra i 12 e i 26 mesi. Nei laghi Salto e Turano le trote, alimentandosi di gamberi di fiume, acquisiscono la caratteristica salmonatura.

METODO DI PRODUZIONE L'allevamento della Trota Reatina avviene in aree distanti 10 km dalla sorgente che presentano temperatura costante, compresa tra 8 e 13°C, ossigeno disciolto 8-9

ppm e pH 7.0-8.0. Tali parametri garantiscono il rispetto dei tempi di crescita degli animali e mantengono elevate le caratteristiche di qualità e tipicità. Per l'alimentazione delle trote è ammessa la somministrazione di mangimi composti, integrati e appositamente formulati per garantire l'ottimale sviluppo dell'animale. La produzione dei gameti deve avvenire in maniera naturale; è tuttavia consentita la fecondazione controllata con uova e sperma, ottenuti per spremitura. Nel corso della fase d'ingrasso, come nelle altre fasi che caratterizzano il ciclo produttivo, è fatto obbligo agli allevatori di osservare tutte le precauzioni atte a garantire il benessere degli animali. La densità massima consentita è, in questa fase, pari a 40 kg/m³. La cattura, le operazioni di carico e scarico e il trasporto del pesce vivo sono praticate da personale specializzato che applica le norme di buona lavorazione e pone massima cura nel minimizzare gli stress o i traumi che possano danneggiare la qualità organolettica del pesce. Le trote, prima della cattura, devono essere sottoposte ad un periodo di digiuno compreso tra 2 e 3 giorni.

CENNI STORICI La forte presenza di sorgenti, fiumi, torrenti e laghi fa di Rieti la provincia laziale più ricca di acque. Questo ha segnato profondamente, nel corso dei secoli, la sua economia, basti pensare alla pesca e all'acquacoltura, all'importanza delle sorgenti del Peschiera, di S. Susanna e delle Capore. La pesca della trota, in particolare, ha esercitato, sin dall'antichità, un ruolo determinante. Oltre che lungo i fiumi locali, era esercitata nel bacino superstite del *Lacus Velinus*. Ritrovamenti archeologici nel territorio di Cittaducale hanno avvalorato l'ipotesi dell'esistenza di impianti di acquacoltura da tempi remoti. Presso l'archivio comunale di Rieti si conservano pergamene che attestano l'importanza dell'acqua e delle trote sin dal medioevo: in una pergamena del 15 novembre 1379 si apprende che Gianni di Cola detto Tignosello, nel 1333, aumenta i suoi possedimenti con l'acquisto di porzioni d'acqua per la pesca di trote; nel 1407 è documentato che esistevano a Rieti 7 rivenditori ufficiali di pesce ed il prezzo della trota era pari a 20 denari alla libbra. Paolo Giovio, in "*De Romanis Piscibus*", del 1524, esalta le caratteristiche qualitative della Trota di Rieti. Nel 1953 è documentato l'affitto dell'impianto di trocicoltura di Rivodutri. Nel 1977, il Consorzio di Bonifica della Piana Reatina richiede al Ministero dell'Agricoltura l'utilizzo delle acque delle sorgenti di S. Susanna per l'allevamento delle trote.