Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3281 del 25/11/2013

Creato uno spin-off tra Fondazione Mach e Astro per la tutela del Carpione del Garda

NASCE IL CONSORZIO TRENTINO DI PISCICOLTURA

Nasce il consorzio trentino di piscicoltura, uno spin-off tra Fondazione Edmund Mach e l'associazione ASTRO per la produzione intensiva del Carpione, un pesce esclusivo del lago di Garda che San Michele ha contribuito a salvare dall'estinzione studiandone la biologia e mettendo a punto una metodica di riproduzione e allevamento. L'obiettivo del consorzio sarà fornire materiale da semina per recuperare la specie e produrne un quantitativo rilevante per l'immissione sul mercato.-

Si tratta di un risultato molto importante per il Trentino e, più in generale, per la salvaguardia del suo patrimonio ittico. La Fondazione Mach è riuscita in un intento risultato vano per altri enti e istituti. Le attività di ricerca e sperimentazione sono partite nel 2008 dal recupero di tre esemplari pescati nel Garda da alcuni pescatori veronesi che collaborano con il centro ittico di San Michele.
"Per la Fondazione Mach - spiega il direttore generale, Mauro Fezzi - la costituzione del consorzio è motivo di soddisfazione perché rappresenta un riconoscimento dell'impegno dedicato al settore dell'itticoltura. Se il consorzio avrà successo potrà rappresentare anche un modello importante per la valorizzazione dell'ambiente, attraverso la salvaguardia di questa specie, e non ultimo, un'interessante fonte di entrata per la Fondazione stessa". La Fondazione Mach ha messo a punto e validato scientificamente una serie di metodologie per la riproduzione in cattività di questo pesce che metterà a disposizione del Consorzio. Fornirà un numero adeguato di riproduttori per la produzione delle uova, dei quali il Consorzio assumerà la custodia, e trasferirà materiale ittico di rimonta e di rinsanguamento del parco riproduttori del Consorzio.
"Riteniamo che la possibilità di allevare e commercializzare un pesce di alta qualità e prelibatezza come il Carpione del Garda –spiega il direttore di Astro, Diego Coller - sia una grande opportunità per il nostro settore, in quanto possiamo inserire nella nostra gamma di prodotti un altro pesce di acqua dolce, accanto alla trota e al salmerino alpino, che può consentirci di affermarci sul mercato in una posizione importante fra i produttori di pesce d'acqua dolce. Sarà impegno di ASTRO di commercializzare il Carpione nelle zone dove questo è maggiormente conosciuto, ma anche far sì che possa essere apprezzato anche nei restanti territori nazionali ed anche esteri".
Il progetto Carpiogarda: studiata la biologia del Carpione e brevettato il modello di riproduzione
"Nel 2008 è stato avviato il progetto Carpiogarda le cui finalità erano lo studio della biologia riproduttiva del Carpione ed il protocollo di allevamento. Successivamente gli approfondimenti scientifici e sperimentali hanno consentito di produrre un know-how ed il 21 settembre 2012 la richiesta di brevetto" spiega l'inventore Fernando Lunelli, che dirige l'impianto ittico della Fondazione Mach e che ha curato l'intero progetto di recupero. Il forte interesse economico (esigenze di mercato pari a circa 100 t/anno) e naturalistico (recupero conservazione della specie) per tale specie ha maturato l'idea di costituire lo spin-off tra la Fondazione Mach e ASTRO.

Il Carpione, pesce esclusivo del lago di Garda, dalle carni molto prelibate
Il Carpione (Salmo carpio L.,1758) vive solo nel Lago di Garda. È un salmonide, simile alla trota lacustre, ma di taglia più piccola, dalla biologia riproduttiva particolare ed unica nei salmonidi dato che si riproduce due volte all'anno a notevoli profondità (da -80 m a -180 m) sui versanti ghiaiosi di frana sommersa oppure su sedimenti fluviali sommersi, principalmente della sponda bresciana. Comportamento gregario, alimentazione costituita da plancton e piccoli crostacei anche negli adulti, carni chiare e molto prelibate.

Dall'arte culinaria è considerato al top delle specie d'acqua dolce. Negli anni precedenti agli anni Sessanta la pesca professionale produceva mediamente circa 250 quintali all'anno (dichiarati) con punte oltre i 450 quintali mentre negli ultimi anni, periodo 2007-2013, le catture sono inferiori a 50 kg. Per i pescatori professionisti rivestiva una fonte economica rilevante ed un indotto per tutto il territorio rivierasco e oltre, fino a Milano. (sc) -

()