

Cenni storici dell'Allevamento

Costruiti negli anni '60, gli allevamenti della "Fattoria del Pesce" furono ideati con un sistema di allevamento denominato "Raceways", adatto ad impianti dalle grandi capacità produttive. L'Azienda in breve tempo diventa capofila delle trocolture italiane per volumi di vendita, favorita anche dalla vicinanza ai maggiori centri di distribuzione. Alla fine degli anni '80, prima in Italia, si avvia a lavorare le trote sotto forma di prodotti eviscerati e filettati presentando al consumatore italiano ed estero una trota fresca, buona e di grande comodità in cucina. Il centro di lavorazione presente all'interno dell'allevamento di Cassolnovo è la chiusura del ciclo produttivo in grado di presentare al Cliente una gamma di prodotti freschi abbinati ad una linea di precotti, comodi e pronti all'uso.



Veduta aerea dello stabilimento di Cassolnovo (PV)



Vasche incubatoio



Risotto con la Trota



Per 6 persone: 500 gr di riso, 2 trote sfilettate, 150 gr di burro, 200 gr di cipolla, brodo di carne, sale, pepe, vino bianco.

Procedete come per un normale risotto: sciogliete in un tegame metà del burro, unitevi la cipolla tritata, aspettate che arrivi a disfarsi e unite il riso. Quando il fondo di cottura sarà quasi asciutto e il riso comincia a tostarsi, procedete con aggiunte di brodo. Aggiustate di pepe e sale unendo, verso

la fine, una generosa spruzzata di vino bianco. Intanto a parte avrete ricavato a pezzetti la polpa delle trote; fatele rosolare per qualche minuto con 2 noci di burro quindi aggiungete al risotto e mantecate con il burro rimanente. Servire ben caldo e... buon appetito!

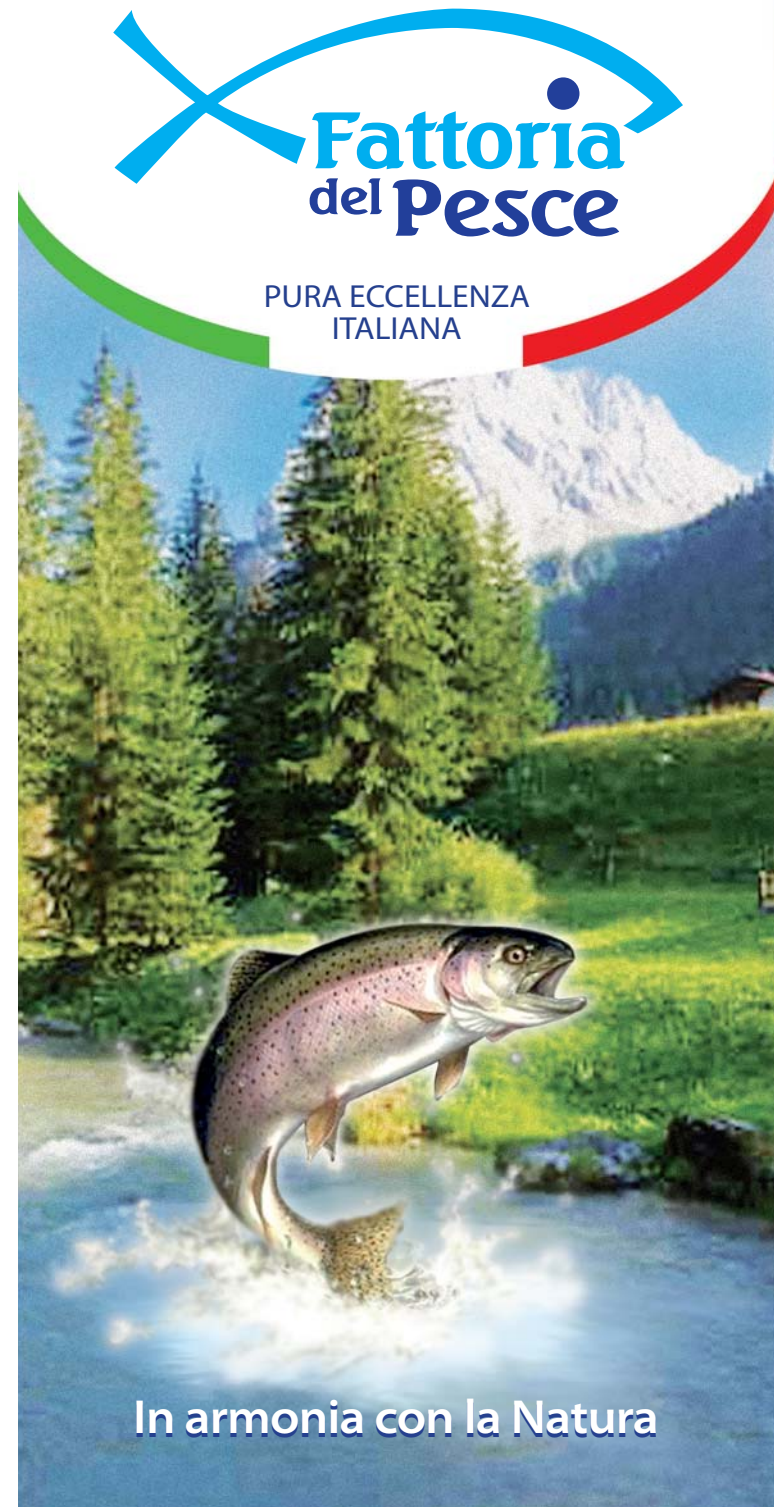
Suggerimenti "di Consumo"



Società Agricola FATTORIA DEL PESCE S.r.l.

27023 Cassolnovo (PV) - Via del Porto, 26

Tel. 0381 928691-2 - Fax 0381 929691 - info@fattoriadelpesce.com



Fattoria del Pesce

PURA ECCELLENZA ITALIANA

In armonia con la Natura

Habitat

I siti produttivi perfettamente integrati nell'ambiente circostante, sono localizzati in sponda destra del fiume Ticino, all'interno del parco che ne prende il nome. Un territorio di particolare bellezza e naturalità, qualificato da un ecosistema acquatico che si caratterizza per i grandi volumi di acque risorgive di alta qualità, originate dalle millenarie falde provenienti dalle Alpi Occidentali.



Fontanili di Cassolnovo (PV)

La trota

Per vivere pretende acque cristalline ed incontaminate e viene utilizzata in acquedottistica come **indicatore biologico di purezza delle acque potabili**.

Vive secondo natura regolando il suo metabolismo in funzione della temperatura e della qualità dell'acqua che la circonda.

Una garanzia per l'ambiente e una sicurezza per il consumatore che la utilizza nella sua dieta.

Perché trota

Perché salustica. Un alimento ideale per chi vuole stare in forma grazie al bilanciamento nutrizionale di grande qualità delle sue carni unito al modesto contenuto calorico

Perché salutare. Ricca di **Omega 3** e povera di **colesterolo**, sono i requisiti che fanno della trota un alimento ideale per chi soffre di malattie cardiovascolari.

Perché completa. Consigliata ai bambini ed agli anziani, ricca di aminoacidi essenziali per la crescita, è conosciuta per il suo naturale equilibrio e la nobiltà dei valori nutrizionali.

Perché garantita. Un prodotto di alta qualità e freschezza sicuro per il consumatore e certificato dagli assidui controlli dei servizi veterinari delle ASL.

Uno studio dell'Istituto di Medicina Clinica dell'Università di Padova e la collaborazione con la Prof. M. Amerio dell'Istituto di Scienze Alimentari e Nutrizionali dell'Università Cattolica di Piacenza hanno analizzato i lipidi estratti dalle trote d'allevamento, riscontrando "una bassissima percentuale di colesterolo unita alla presenza di grassi polinsaturi (Omega3) che contribuiscono ad abbassare il tasso di colesterolo nel sangue".

Valore calorico dei cibi

Alimenti	g	cal.	Alimenti	g	cal.
ricotta magra	100	200	tonno sott'olio	100	280
parmigiano	100	400	gamberetti	100	100
roast-beef	100	220	prosciutto cotto magro	100	200
filetto di manzo	100	240	prosciutto crudo	100	320
bistecca di manzo alla griglia	100	170	salame	100	430
hamburger	100	240	pollo arrosto	100	200
paillard di vitello	100	190	gelato di crema	100	190
cotoletta alla milanese	100	240	mozzarella	100	270
			trota	100	90

Composizione dei cibi (Valori per 100g di parte commestibile prima della cottura)

Alimenti	proteine	grassi	colesterolo*
uova	13	12	504
formaggi (media)	14	26	60 - 100
carni di maiale (media)	16	10	62
pollo	20	12	98
carni di vitello (media)	20	9	71
carni di manzo (media)	18	6	68
trota	18,5	3,9	25

* Valore massimo 250 mg-giorno nelle diete

E ancora trota...

Perché tradizione. Presente sulla tavola degli italiani, segno di nobiltà nei secoli trascorsi e di eccellenza tipica nostrana.

Perché Km Zero. Grazie alla vicinanza degli allevamenti ai maggiori centri di distribuzione e consumo.

Perché fresca. Pescata e servita in poche ore sulla tavola.



Perché economica. Un rapporto qualità-prezzo che ne fa un ottimo pesce per la famiglia e per i single.

Perché duttile. Il suo sapore gradevole e morbido, rappresenta un ingrediente base per molte preparazioni.

Perché comoda. Una gamma di prodotti "pronti all'uso" pratici e veloci creati dalla "Fattoria del Pesce", adatti ad una cucina attuale e creativa, pensati per stupire il consumatore alla ricerca di gusti nuovi, stuzzicanti e raffinati.

