



Primo allevamento di mazzancolle “made” in Friuli

Marano, la produzione attuale ha una resa di circa 800 chili
È l'unica azienda del genere in regione: vietati i mangimi

► MARANO LAGUNARE

Crescono nella Valle Marini di Marano Lagunare le poche e preziose mazzancolle made in Friuli, prodotte dalla famiglia Cicuttin. Si punterà ora al riconoscimento Dop o Doc essendo l'unica azienda produttrice nella laguna di Grado e Marano, e quindi in regione, che conferisce le mazzancolle vive al mercato. La produzione attuale, su 100 mila post larve seminate, ha una resa che va dal 20 al 30% per un totale di circa 800 chili, ma l'obiettivo è raggiungere una resa del 40%.

La mazzancolle è un crostaceo che richiede tanta superficie e non volumi d'acqua e si nutre di prodotti naturali: fitoplancton, zooplancton, organismi bentonici, schile. In questi tre anni di sperimentazione aziendale si è provata la semina dedicando una superficie da 1 a 3/mq ad esemplare. Il tempo di crescita è di circa tre mesi e mezzo (da fine maggio

ad agosto) e la pesca avviene nei due mesi a seguire fino ad ottobre, quando il prodotto viene commercializzato e arriva sulle tavole dei più noti ristoranti della regione.

L'allevamento, che si sta affinando di anno in anno e richiede ancora sperimentazione, è monitorato dall'Università di Udine (cattedra di Sistemi acquaculturali, professor Ballestrazzi), per garantire salute e benessere dei crostacei allevati. Ci si avvale anche delle competenze dei laboratori del Cen-

tro specialistico di ittiopatologia dell'Istituto zooprofilattico di Venezia. Valle Marini punta al prodotto naturale, senza alimentazione con mangimi, per un prodotto che vive in un ambiente con caratteristiche diverse da altri, in quanto l'acqua ha un grado di salinità maggiore (25-30 ppm) rispetto alla media delle valli, perché la presa idrica è in diretto contatto con il canale di Marano e la laguna. Anche la presenza costante di ossigeno nell'acqua varia da 7 a 9,5 ppm essendoci



L'allevamento di Marano è monitorato dall'Università di Udine

un ricambio idrico nelle 24 ore costante, dovuto ai sistemi di gestione che garantiscono un maggiore accrescimento e una maggiore sopravvivenza.

Non essendo alimentate da mangimi, la mazzancolle si trovano in un ambiente naturale e controllato (quattro verifiche al giorno per i valori di temperatura, ossigeno e salinità): questa unicità della Valle Marini è un segno distintivo di qualità delle acque e di un ambiente naturale, dato dal benefico apporto della laguna. Prova ne

è la presenza cospicua di latte-rini (acquadelle) e di "schile", o gamberetti di laguna, di cui vanno ghiotte le mazzancolle, nonché di branzini, altra specie pregiata allevata nella valle.

L'azienda sta verificando i pre requisiti per una certificazione sistema di gestione ambientale Sga e di qualità del prodotto. Ricordiamo che Valle Marini si estende su 30 ettari di cui 18 sono destinati all'allevamento di pesci pregiati.

Francesca Artico

© RIPRODUZIONE RISERVATA