



[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)



DESTINAZIONE	<b>TROTICOLTURA SANTA CRISTINA</b>	
INDIRIZZO	<i>Via Chiesa Vecchia 14, 31055 Quinto di Treviso (TV)</i> <a href="https://storionedelsile.com/">https://storionedelsile.com/</a> mail to : <a href="mailto:info@troticolturasantacristina@virgilio.it">info@troticolturasantacristina@virgilio.it</a> Phone: +39 0422 379142	<i>DISTANZA DA JESOLO KM. 49 50'</i>
GESTIONE	<i>Francesco Bresciani e Marilena Cecchetto, da oltre 60 anni.</i>	
ATTIVITA'	<i>Acquacoltura nel Parco del Sile. Spaccio aziendale. Fattoria didattica.</i>	
UN PO' DI STORIA	<p>L'Allevamento "Troticoltura S.Cristina" è sorto nei primi anni '50 per merito del nonno Rosimbo di origini polesane. Si estende per venti ettari nel cuore del parco naturale del Sile, in uno straordinario ambiente naturale (in zona c'è anche l'Oasi Cervara, una delle aree più belle del parco regionale, sorta attorno ad un mulino del XIV secolo) che gioca un ruolo fondamentale per la salubrità delle acque fluviali che confluiscono nelle grandi vasche, nei laghetti artificiali, negli acquari.</p> <p>Dieci ettari della tenuta sono dedicati all'allevamento più oltre venti varietà di pesci d'acqua dolce, in oltre un centinaio di vasche apposite alimentate con acqua costantemente monitorata, dal fondale ghiaioso, approvvigionate con acqua attinta da pozzi e con acque derivate dal contiguo fiume Sile che, in questo tratto prossimo alle sorgenti, sono ancora pure e limpide. La famiglia segue tutte le fasi del ciclo produttivo: la riproduzione delle uova, la schiusa, lo svezzamento degli avannotti e l'accrescimento. Già dal 1998 l'azienda utilizza per alimentare le specie allevate con materia prima contenente come fonte proteica esclusivamente farina di pesce. L'allevamento nel 1997 ha avuto una svolta importante, quando è diventata la sede del centro sperimentale interprovinciale per ripopolare i fiumi del Veneto di storioni autoctoni che stavano scomparendo.</p> <p>E' nato e così su idea della famiglia Bresciani il marchio "Storione del Sile" che si è infatti imposto per il lungo periodo di finissaggio in acqua di sorgente che rende le carni particolarmente pregiate e consente di estrarre dagli ovari delle femmine di almeno 4-5 anni di età il caviale. Furono gli antichi persiani a creare il caviale salato. Nel medioevo il maestoso storione aveva già acquisito una fama consolidata tra i ranghi più elevati della società europea e nel 1324 re Edoardo II d'Inghilterra lo dichiarò "Pesce reale", destinato unicamente alla tavola della corte reale (usanza, questa, ancora oggi in vigore nella Gran Bretagna). Anche il "caviale</p>	

italiano” ha una sua storia. Quello “ferrarese” è un particolarissimo tipo di caviale di storione tutto italiano, tramandato da un’antica ricetta risalente agli splendori della corte del duca Alfonso I d’Este (Ferrara) e del suo celebre cuoco Cristoforo di Messisbugo ( a cavallo del ‘500). Successivamente (metà ‘800) le aristocrazie russa ed europee avevano cominciato ad apprezzare l’oro nero” spingendo i paesi confinanti con il Mar Caspio a pescare sempre più gli storioni, il che alimentò la moda del caviale nel mondo. Dopo quasi un secolo di oblio, nel 1980 venne ritrovata a New York una vecchia ricetta di caviale “alla ferrarese” che ancora oggi si trova in un ristorante sul delta del PO che, guarda caso, utilizza la materia prima del Sile e, in massima parte, quello dell’Allevamento Santa Cristina.

I PRODOTTI

Specie ittiche d’acqua dolce (venduti interi, eviscerati, sfilettati):

- Trota Iridea, Iridea Albina e Fario
- Salmerino
- Storione
- Anguilla
- Carpa Comune e Carpa Erbivora
- Pesce Gatto e Gatto America
- Carassio

Derivati:

- Caviale con marchio esclusivo “Storione del Sile”
- Pesci allevati, precotti, affumicati
- Storione sott’olio
- Preparati freschi : trota in saor, il sugo di pesce fresco, gli hamburger di trota o storione.

LA FAMIGLIA

Marilena  
e  
Francesco



ESPERIENZE

**1. AMBITO TERRITORIALE: PARCO DEL SILE**

**2.**

A) In azienda (gestione diretta):

- Visita assistita in azienda: passeggiata tra fontanazzi, vasche naturali, stagli, paludi e canali per osservare accompagnati i pesci nel loro habitat naturale e anche la spettacolare schiusa delle uova di avannotti nella "nursery"; "lezioni di cucina" con la signora Marilena) per esaltare i sapori dei suoi prodotti (che si possono anche acquistare appena pescati e a seguire degustazione di pesci allevati preparati sempre dalla signora Marilena.

**DURATA:** 60'    **PREZZO:** 25 € a persona

B) Nell'Oasi Naturalistica del Mulino di Cervara (in convenzione, con degustazione a gestione diretta):

- Visita assistita all'Oasi: riserva naturale che tutela un ambiente palustre di eccezionale bellezza L'Oasi è situata sempre a Santa Cristina di Quinto di Treviso ed ha la forma di un'isola compresa tra i corsi del fiume Sile e del torrente Piovega. È una riserva rivolta a naturalisti e birdwatchers ma è anche un'area naturale fruibile da famiglie con bambini.
- Scolaresche e da tutti coloro che ricercano un contatto con la natura: il parco ospita soprattutto specie animali che vivono allo stato selvatico. L'esperienza si conclude con una visita all'antico frantoio e una degustazione di olii, sottoli e calde bruschette insieme a gustose tartine preparate dalla signora Marilena con i prodotti del suo allevamento e una selezione di vini Prosecco DOCG.

**DURATA:** 90'    **PREZZO:** 35 € a persona

**2. AMBITO TERRITORIALE: VENETO**

a) **Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)**

***<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>***

b) **Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)**

***<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>***

**IL PRODOTTO**

**Cristiana Sparvoli**

Le acque del Sile sono l'habitat ideale per lo storione, la specie protetta che si alleva a S. Cristina. Sopra, il canale profittato dalla Trevisciana Santa Cristina sul Sile.

**La manifestazione**

**Prosecco Rosé Doc protagonista a Bardolino**

La manifestazione è...

**Sul Sile la culla dell'oro nero**

Il pesce di perenne "oro nero" si possono ricavare dal 2 al 5 chili di pesce. Le buccine maciotate sono tanto amate dal governo. Inizialmente l'acquacoltura era specializzata unicamente nell'allevamento delle trote brade e fu che, in seguito, sono state introdotte altre specie di pesci di buone fatture: salmone, anguilla, perca, trota, ombrina, etc.


