

Naturale e sano il branzino di Pirano

HD.

Naturale, appetitoso, freschissimo e fa bene alla salute. E con tutte le sue qualità, il branzino di Pirano Fonda può essere apprezzato direttamente a casa propria. Nella baia di Portorose (Golfo di Pirano) in un punto dove la profondità del mare è di 13 metri circa e dove le correnti assicurano un continuo ricambio dell'acqua si trova l'allevamento della famiglia Fonda. Convinti che l'alimentazione sana è l'elemento più importante della salute, in questo angolo di mare si punta a produrre nel modo più salutare possibile, degli alimenti che contengono solo gli ingredienti indispensabili e più sani.

Le origini della famiglia Fonda sono legate alla zona di Pirano già da molti secoli. Ugo, Irena e Lean Fonda, tutti e tre biologi, hanno dedicato la loro vita a conoscere il mare. Nell'azienda hanno investito le loro approfondite conoscenze nell'ambito della biologia marina e dell'alimentazione e la loro decennale esperienza acquisita sul mare e nel mare. L'amore per il mare e la dedizione per il raggiungimento dell'eccellenza sono i cardini su cui poggiano il lavoro e lo sviluppo dell'azienda. Produrre il miglior e naturale pesce d'allevamento del mondo è il *leit motiv* che contraddistingue questa realtà. Si fa quindi molta attenzione ad un insieme di accorgimenti in grado di rendere i branzini un prodotto di alta qualità ben distinguibile dalla



media attualmente esistente sul mercato. Qui, i branzini sono allevati in gabbie di polietilene con rete in polipropilene in acqua pulita e profonda. Non viene usato alcun tipo di sostanza antivegetativa (*antifouling* per impedire la crescita di animali marini ed alghe) per il trattamento delle reti. Ciò assicura che i pesci non vengano a contatto con le sostanze dannose dell'*antifouling*, cosa che

normalmente avviene in altri allevamenti. Qui si punta alla qualità usando avvanotti francesi ben selezionati e vaccinati prima della fornitura, e impiegando mangime danese Biomar prodotto con materie prime scelte e controllate.

Anche il microclima è particolarmente favorevole e favorisce un prodotto di qualità. L'acqua limpida, il clima mite mediterraneo e la fertile terra istriana sono gli elementi che danno vita ad un ecosistema unico ed irripetibile, fattore determinante per la produzione di alimenti prodotti direttamente nel mare o nelle sue vicinanze. La temperatura del mare

subisce d'inverno una notevole diminuzione (raggiunge 6-8°C). Per questo motivo, per un paio di mesi i pesci sono sottoposti ad una naturale purificazione nell'alimentazione. Le dosi di mangime sono equilibrate in modo tale che i branzini non accumulino troppo grasso. Vengono allevati per quattro anni per far sì che raggiungano un peso medio di circa 900-950 grammi. L'allevamento è sottoposto anche ad una duplice e rigorosa azione di controllo veterinario. Da un lato, lo stato di salute degli animali è effettuato e documentato regolarmente da una veterinaria specializzata dipendente della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Lubiana, dall'altro lato, il controllo è certificato in modo altrettanto regolare dall'Ispettorato dei prodotti alimentari a cura dell'Amministrazione Veterinaria della Repubblica di Slovenia. Il risultato è tutto da provare! Branzini di bell'aspetto, difficilmente distinguibili da quelli selvatici e con un sapore che - anche a detta dei buongustai - è ritenuto superiore.

E tanto sani. Infatti, il branzino è particolarmente indicato per giovani e anziani. Per sportivi e convalescenti. Un'ulteriore dato di notevole interesse per i consumatori del pesce è il contenuto particolarmente basso di mercurio (Hg), che lo rende specialmente indicato alle gestanti ed alle lattanti. Ciò è dovuto alla qualità del mangime che è praticamente privo di mercurio. Il livello riscontrato nelle analisi specifiche è di circa 15 volte inferiore nei nostri branzini rispetto a quelli selvatici nei quali il medesimo dato risulta essere superiore di ben 7 volte il limite consentito dalla legge. ●●●

Fonda S.R.L.

Liminjanska Cesta, 117 - 6320 Portorose (Slovenia)
Tel. +386.41.502616 - fax +386.5.6772181
Web: www.fonda.si - Mail: irena@fonda.si