

*Giovanni Tolettini:*

## „Italië is in de wieg gelegd voor paling- en steurkweek”



Het beeld van tientallen rechte vijvers, waar grote scholen paling en steur zich schuilhouden, het geluid van vluchtende hagedissen en de visvoermachines, met op de achtergrond de gestalte van een staalfabriek vormen de vertrouwde omgeving van Giovanni Tolettini, eigenaar van de paling-, catfish and sturgeonkwekerij 'Agro Ittica Lombarda'. Tolettini is niet de eerste de beste in Italië. De kweker uit Calvisano levert jaarlijks niet minder dan 300 ton paling aan diverse Europese landen. De trendsetter in de Italiaanse viskweek produceert sinds enkele jaren tevens 200 ton sturgeon als alternatief voor de dalende aanvoer van glasaal. Viskultuurnieuws sprak met hem over de perspectieven van de Italiaanse viskweek, de toename van viskweekconsumptie en de invloed van buitenlandse toeristen op de menukaart in Italië.

Voor een bedrijf dat geheel afhankelijk is van de palingkweek, kan een daling in de aanvoer van glasaal de nekslag betekenen. Giovanni Tolettini voorzag deze problemen in een vroeg stadium. Als grootste palingkweker in Italië werd het voor hem steeds moeilijker in verschillende Europese

landen glasaal te vinden. Omdat de kweek van steur in de Po-vlakte in het verleden een onbekende nevenactiviteit van de rijstverbouwers was, besloot Tolettini de steur opnieuw op de markt te brengen. Dankzij de vele publiciteit en reclame over het 'steur-avontuur', raakt de vis langzaam



maar zeker opnieuw ingeburgerd in het Italiaanse konsumptiepatroon.

Tolettini levert negentig procent vers af in het buitenland, de rest wordt vers in het binnenland verkocht, of gerookt. Het roken van de kweekvis is een experiment, want Italië kent geen traditie in deze conserveeringsmethode. De gerookte vis wordt in kleinverpakking verkocht in supermarktketens. „De gerookte produkten slaan aan. Tot voor kort aten we alleen gerookte zalm als exclusief voorgerecht. Nu denk ik dat we in navolging van de vele toeristen in

★ *Giovanni Tolettini*

Italië, meer gerookte visprodukten gaan eten”, aldus Tolettini.

### **Staalafabriek**

De succesvolle expansie van de 'Agro Ittica Lombarda' is niet alleen aan het enthousiasme van Tolettini, maar ook aan het samenwerkingsverband met de staalfabriek in de nabijheid van de kwekerij te danken. De fabriek zorgt sinds tien jaar dagelijks voor de aanvoer van duizenden liters water,

dat uitermate geschikt is voor de kweek van pootvis. Elke sekonde stroomt zo'n 200 liter koelwater met een temperatuur van 20 tot 23 water de kweekbakken en vijvers binnen. Volgens Tolettini is de samenwerking met de staalfabriek van essentieel belang. „Het is volgens mij de enige mogelijkheid om op een rendabele manier paling te kweken. Wanneer het water met behulp van brandstof op temperatuur moet worden gebracht, is de winstmarge te klein om van te leven”, aldus Tolettini. Het water in de niet-overdekte vijvers is afkomstig uit één van de drie putten, van waaruit water opgepompt wordt. 's Winters heeft het water een temperatuur van 8 graden, terwijl de temperatuur 's zomers stijgt tot 12 à 15 graden, waarna het in de zon opgewarmd wordt tot 23 graden.

Het leven van een kweekvis begint te Calvisano in één van tientallen kweekbakken, die binnen staan opgesteld. Wanneer de paling een bepaald gewicht heeft, wordt ze uitgezet in de kweekvijvers. Enkele jaren geleden werd de paling eenmaal per jaar uitgevist; nu wordt de paling regelmatig uitgeselekteerd. Omdat de grote paling een steeds groter wordende bron van inkomsten vormt, wordt de paling met een gewicht van 100 tot 150 gram tijdig uit de vijvers gehaald. Tolettini brengt jaarlijks zo'n 3,5 ton paling in de kweekvijvers, wat hem een produktie van 6 ton per m2 oplevert.

**DYKA AKATHERM BOUWT VAN DE  
KUNSTSTOFFEN POLYETHYLEEN EN POLYPROPYLEEN  
VOOR DE VISKWEKERIJ.**

## Viskweekbakken Filters Leidingsystemen

**Voordelen:** licht  
makkelijk te verplaatsen  
lange levensduur  
geen onderhoud  
elke konstruktie mogelijk  
sterk concurrerend in prijs

**Meer informatie: DYKA AKATHERM**

Dyka Akatherm b.v. Industrieterrein Arkervaart, Gildenstraat 6a / 3861 RG Nijkerk  
Postbus 125 / 3860 AC Nijkerk. Telefoon 03494-58614. Telex 76319 dyka nl.