

## I trofei delle Vostre vacanze

Per prima cosa dovrete avere le idee chiare su questo: "Voglio una fotografia ed il resto sono solo ricordi destinati a sbiadire, oppure voglio un trofeo da guardare, toccare, mostrare, un preparato di qualità perfetto e naturale?"

Se doveste avere l'intenzione di portare a casa dalle vacanze un trofeo, dovete compiere i necessari preparativi in tempo. Nella località di vacanza, in particolare in zone non civilizzate, spesso è impossibile acquistare il materiale necessario per la conservazione e l'imballaggio.

**MOLTO  
IMPORTANTE:**

Prima di prenotare un viaggio di pesca è necessario informarsi presso l'organizzatore se è possibile portarsi via il pesce-trofeo desiderato. Se insistono per il rilascio (catch and release) chiedete presso un'altra agenzia di viaggio (su richiesta saremo lieti di fornirVi gli indirizzi).

## Conservazione presso la località di vacanza

1. Chiedete al Vostro agente viaggi se in loco esiste la **possibilità di surgelare i trofei**. Se sì, avete bisogno di portare da casa solo un paio di sacchi di plastica resistenti, eventualmente anche il nostro coltello per spellare (i trofei piccoli è meglio portarli via interi, anche i pesci con squame poco solide, che sono difficili da spellare).
2. Se **non esiste alcuna possibilità per il surgelamento**, per il trasporto a casa potete conservare i Vostri trofei con il sale.

Portate con Voi presso la destinazione di vacanza quanto segue: il nostro coltello per spellare oppure un coltello da pesce forte, una cesoia universale, diversi sacchi di plastica resistenti e ca. 3-4 kg di sale. Prima della conservazione sotto sale, i pesci grandi e le teste devono essere liberati dalle parti di carne più spesse.

## La spellatura dei pesci

Per quanto riguarda le teste, asportare la maggior parte di carne possibile fino all'attacco delle ossa del cranio; per i pesci interi è necessario praticare il primo taglio, che va dalla radice della coda fino all'opercolo della branchia, non sul lato del ventre, bensì lungo la linea laterale. Questo, nella successiva operazione di preparazione, consente di evitare le faticose attività di sutura e accoppiamento, dal momento che il taglio sulla linea laterale costituisce sempre il retro del preparato e quindi non è visibile. Il taglio lungo la linea laterale può essere realizzato con qualsiasi coltello, oppure con una cesoia. Aprire con cautela, possibilmente senza ledere la pelle, il corpo del pesce. Utensili adatti per questa operazione sono per es. un coltello non troppo acuminato, un cucchiaino, addirittura un cacciavite, ma l'attrezzo migliore resta il nostro "coltello per spellare". Questo coltello speciale è caratterizzato dal fatto che, in pratica, rende impossibile bucare la pelle.

Coltello per la pelle ITL 50.000,- CHF 50,-

Spedire l'importo in contanti in una busta in quanto diversamente ci sarebbero spese supplementari e spese di bonifico.

Per separare la spina dorsale in corrispondenza della radice della coda e per tagliare le lisce in corrispondenza dei punti di attaccatura delle pinne nella carne può essere utilizzata qualsiasi cesoia abbastanza robusta, cesoia per lamiera oppure una cesoia universale da giardino. La spellatura non richiede alcuna abilità particolare, se non un cospicuo periodo di tempo. Resistete ai Vostri amici, che si rilassano già con una birra e provvedete prima ai Vostri trofei come Vi eravate prefissi. A casa poi Vi invidieranno tutti!



## La conservazione con sale fino

I trofei, ai quali è stata tolta la maggior parte di carne vengono poi coperti bene di sale, specialmente nella cavità della bocca e nelle branchie, anche la pelle deve essere salata bene dentro e fuori. Lo strato di sale sulla pelle deve corrispondere ad un buon 3 – 4 mm; di più ancora non potrà certo far male, di meno invece sì.

Avvolgete quindi il trofeo (i pesci interi possono essere piegati) in un panno, aggiungete ancora un po' di sale e imballate l'intero fagotto in 2-3 sacchetti di plastica. Il panno previene il contatto diretto della pelle con la plastica, che, proprio nei punti di contatto, potrebbe facilmente causare la rimozione del sale. Chiudete i sacchi uno ad uno, in modo che non possa colare fuori niente e che i Vostri trofei siano nella condizione di superare il viaggio di trasporto. Nel caso della conservazione con sale, si verificano grosse contrazioni dovute alla disidratazione. Questo, tuttavia, poco importa: grazie ad un speciale trattamento siamo in grado di ripristinare lo stato originario del Vostro trofeo, la qualità viene conservata praticamente intatta.

Un altro metodo di conservazione è quello che consiste nell'inserire il Vostro trofeo in una soluzione satura di sale oppure in alcol minimo al 40% per più giorni. Mai utilizzare la formalina per la conservazione, questo prodotto chimico, infatti, indurisce la pelle e le pinne, rendendo quindi impossibile poter dare successivamente al preparato la forma desiderata.

## Direttive doganali della Comunità europea

### **Quanta carne di pesce è possibile importare nella CE da paesi non membri CE?**

Senza controllo doganale o veterinario è possibile importare liberamente:

1 kg di carne di pesce in filetti o al massimo 10 pesci interi pescati personalmente per un peso complessivo di 15 kg.

Se si desidera importare un maggiore quantitativo di pesce, serve un certificato veterinario del paese d'origine, altrimenti può capitare che il Vostro pesce venga confiscato e bruciato.

### **Quanti trofei ittici possono essere introdotti nell'CE da paesi non membri CE?**

I trofei di caccia di animali che non siano ungulati o uccelli, quindi anche i **trofei ittici** (teste e pesci interi) **possono essere introdotti nell'CE liberamente**, dal momento che in questo caso non si tratta di merce soggetta all'obbligo del controllo veterinario. Nessuna dogana, nessun controllo veterinario, nessuna limitazione di numero o di peso!

Su raccomandazione del ministero federale per la salute e la tutela del consumatore di Vienna, è opportuno che, insieme ai Vostri trofei, presentiate agli impiegati della dogana il nostro opuscolo a colori, nonché il presente foglio "Trofei vacanze Hofinger". In questo modo sarà più semplice convincere l'addetto che desiderate davvero solo far preparare il Vostro salmone reale e che non volete mangiarlo.

**Hofinger Tier-Präparationen** è anche **un'azienda di preparazione registrata ai sensi della direttiva EU 90/667. Il nostro numero di controllo veterinario corrisponde a: AT-0-TE-3.**

È quindi possibile verificare in qualunque momento che gli scarti di lavorazione dei Vostri trofei vengano smaltiti a norma di legge CE (Hofinger Tier-Präparationen ne è responsabile).

## Il prodotto di qualità liofilizzato

Importante: il **buon stato generale** del trofeo all'arrivo presso la nostra azienda.

Innanzitutto, prendiamo **appunti sui colori per il successivo ripristino delle tonalità naturali**. Una fotografia a colori scattata immediatamente dopo la cattura costituirebbe un ulteriore aiuto (per es., ore dopo la cattura il luccio, originariamente bruno dorato, presenta solo un opaco grigio argento).

Successivamente, il Vostro trofeo viene privato completamente della carne mediante l'uso di strumenti chirurgici, resta solo la testa svuotata con appesi pelle e pinne. La pelle non ancora trattata viene posta quindi per 6 settimane in un bagno speciale per consentirne lo **sgrassamento a fondo**; successivamente viene posta per più settimane in alcol e infine viene conciata in un agente disinfettante. **Il Vostro trofeo è assolutamente privo di sostanze velenose**; la formalina non viene assolutamente utilizzata.

Come già ora vedete, una lavorazione accurata rende impossibili tempi di consegna di 6-8 settimane, che alcuni guastamestieri promettono!

Mentre i Vostri trofei passano da un bagno all'altro, i nostri specialisti hanno già intagliato la relativa **sagoma in schiumato duro**. La pelle conciata viene tirata e cucita su questa sagoma. Segue la **liofilizzazione, attualmente il miglior metodo di preparazione dei pesci**. Con questa tecnica, al trofeo ittico congelato sotto vuoto spinto viene sottratta l'acqua cellulare nella forma di molecole di ghiaccio, senza che l'essiccamento possa provocare delle riduzioni (nessuna grinza, nessuna perdita della lunghezza). Il fatto che, per i pesci che vengono preparati in movimento si verifichi una perdita ottica della lunghezza, è dovuto alla piegatura del pesce.

Se però misurate il Vostro trofeo con un metro flessibile sul lato posteriore, cioè dove il pesce si piega, constaterete che la lunghezza non si è ridotta. Dopo il procedimento di liofilizzazione, che dura più mesi, le **pinne vengono rinforzate con del tessuto sul retro**, vengono inseriti degli occhi di vetro adatti in base alla razza del pesce, vengono eliminate le eventuali lacerazioni della pelle e, concludendo, il pesce riceve la propria colorazione finale.

Viene **colorato con colori airbrush velanti con la massima solidità alla luce**; questo per consentire che il disegno originale sbiadito venga semplicemente rinfrescato, non venga verniciato in modo coprente. Riteniamo che sia meglio che si vedano piccole lacerazioni della pelle o delle pinne: la migliore testimonianza dell'autenticità del preparato. In America, al contrario, vengono utilizzati procedimenti che fanno sparire la pelle originale sotto uno spesso strato di vernice e lacca, oppure il trofeo ittico viene addirittura prodotto direttamente in poliestere e non ha più, in effetti, nulla a che vedere con la preparazione vera e propria.

L'ultima fase di lavoro è la **laccatura finale** con una lacca trasparente prodotta appositamente per noi. L'effetto di brillantezza opaca è volto a imitare la naturale viscidità della pelle, inoltre consente una cura migliore del preparato. Riassumendo, crediamo di AverVi dimostrato almeno un poco quanto dispendio in termini di **lavoro manuale e costosi dispositivi tecnici** sia necessario per poterVi consegnare un preparato di qualità eccellente.

Speriamo quindi che sarete comprensivi anche in merito al prezzo relativamente alto ed ai tempi di consegna piuttosto lunghi. A chi non desidera attendere tanto a lungo, possiamo offrire quanto segue: tramite una fase di lavoro supplementare, la perforazione fine di diverse parti del corpo, il processo di essiccamento viene accelerato. Questa fase di lavoro aggiuntiva viene realizzata solo su espressa richiesta e viene conteggiata con un sovrapprezzo del 15% (vedere opuscolo a colori alla voce "tempi di consegna").

**Il nostro obiettivo: la Vostra soddisfazione!**

Vi auguriamo tanta soddisfazione con i Vostri trofei e Vi saremo grati se vorrete raccomandare i nostri servizi ai Vostri colleghi pescatori.

## recapito:

Avvolgere i trofei surgelati in uno spesso strato di carta da giornale; riempire lo spazio vuoto rimanente nel cartone con carta da giornale appallottolata e spedire come pacchetto postale al nostro centro di raccolta interno più vicino. Nella stagione calda, per sicurezza, spedire tramite posta celere (EMS). Giorni di spedizione: dal lunedì al mercoledì, con la EMS anche il giovedì. Non spedire nei giorni festivi!

**A Austria:** Tier-Präparationen Hofinger, Ehrenfeld 10, A-4662 Steyrermühl, Informazioni in lingua tedesca: tel. 07613/3411, Fax 07613/3411-21,

**CH Svizzera:** Tier-Präparationen Hofinger, p.p. Intersport Sprecher AG, Parkhof, Bahnhofstr. 57, CH-9470, Buchs  
Informazioni in lingua tedesca: Tel. 081/7562160, fax 081/7560272

Gli Svizzeri di lingua francese possono ricevere informazioni presso il centro di raccolta francese, il recapito resta però in Svizzera!

Gli Svizzeri di lingua italiana possono ricevere informazioni presso il centro di raccolta italiano, il recapito resta però in Svizzera!

**D Germania:** Tier-Präparationen Hofinger, p.p. Maria Pycha, Fürstenweg 61, D-83395 Freilassing, Informazioni in lingua tedesca: tel. 08654/3777

**I Italia:** Tier-Präparationen Hofinger, p.p. Maria Delazer, Elvas 22, I-39042 Bressanone, Informazioni in lingua tedesca ed italiana: tel. 0472/834310

Si prega di avvisare telefonicamente dell'invio il nostro centro di raccolta.

**F Francia:** Tier-Präparationen Hofinger, p.p. Christel J'Espère, Rue de Bitche 30, F-57370 Phalsburg, Informazioni in lingua francese e tedesca:

Tel. 038724/3890 oppure cellulare, anche la sera: 0685/058978

**B LUX:** Tier-Präparationen Hofinger, p.p. Christel J'Espère, Rue de Bitche 30, F-57370 Phalsburg, Informazioni in lingua francese e tedesca:

Tel. 038724/3890 oppure cellulare, anche la sera: 0685/058978

**Internet:** [www.praeparator.com](http://www.praeparator.com)  
in Tedesco, Inglese, Italiano e Francese

## ***Si, desidero far preparare il mio pesce***

Si prega di allegare al pacchetto.

Contenuto della spedizione: (viene allegata una fotografia:  sì  no)

Tipo di pesce: ..... Peso da vivo: .....

Preparazione della testa  Preparazione completa

Posizione:  Posizione di quiete  Salto  Altro .....

Testa rivolta a:  Destra  Sinistra  Lato migliore

Montaggio:  Pannello a parete  Senza pannello a parete, solo occhielli

Iscrizione (procedimento di storta):  no  sì

Testo: es. acque, lunghezza, peso, data .....

Ho ricevuto il Vostro opuscolo da:

Nome/Cognome Si prega di scrivere chiaramente:  
(in stampatello o a macchina)

Via

CAP/Località

Tel./Fax

Data

Modalità di pagamento:

per contrassegno

contante al ritiro

a rate  3 x  6 x

Firma

Desidero che il lavoro venga svolto al più presto possibile (consegna garantita entro 6 mesi, vedere la voce "Tempi di consegna" sul retro):  
maggiorazione del 15%  sì  no