



Erede Rossi Silvio: una famiglia, un'eredità, un'eccellenza italiana

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Dalle intuizioni di Niccola Rossi alla filiera sostenibile che unisce qualità, ricerca e Made in Italy: la storia di una famiglia che ha trasformato la troscicoltura in un modello europeo di eccellenza.

Sefro (MC) 29, 12 2025. Quella dell'azienda agricola Erede Rossi Silvio di Rossi Niccola, oggi punta di diamante della troscicoltura italiana ed europea, è una storia che unisce la tradizione di un mestiere antico alla modernità di una vera eccellenza imprenditoriale italiana. Un racconto che nasce nelle acque dolci dell'Appennino marchigiano e che dal fiume arriva al mare attraversando regioni, nazioni, epoche.

Negli anni 40 il fondatore Silvio Rossi, pioniere convinto di un'attività ancora tutta da intraprendere in Italia, sviluppa l'intuizione di allevare trote nelle splendide valli dell'entroterra marchigiano, a Sefro. Quando, nel 1961, appena sedicenne Niccola, è costretto a interrompere gli studi per la improvvisa morte del padre e a occuparsi del piccolo allevamento tra gli Appennini, non avrebbe mai pensato che qualche decennio più tardi la sua azienda avrebbe prodotto in un giorno quello che allora produceva in due anni. Ma è quello che accade quando una visione chiara, sviluppatasi dalle macerie di una nazione da ricostruire, incontra la determinazione di una famiglia che guarda oltre i confini e oltre il presente. Niccola, con i fratelli Carlo e Mario, decide di continuare l'attività del padre, ingrandendo progressivamente l'area di sviluppo dell'azienda. A Carlo saranno affidate la produzione, l'avannotteria, la gestione dei problemi sanitari e l'organizzazione del lavoro, mentre a Niccola, vero punto di riferimento del gruppo, andrà il complesso compito di diventare la guida tenace e il fulcro dell'azienda di famiglia.

Oggi, la terza generazione di quella famiglia, composta da Roberto, Rodolfo e Silvio, guida un Gruppo che ha saputo crescere mantenendo intatto il suo DNA originario. Un posto speciale, nella storia familiare e aziendale, spetta anche a Silvia, la quarta figlia di Niccola, scomparsa prematuramente

all'età di 50 anni, il cui impegno e la cui dedizione hanno contribuito in modo significativo allo sviluppo dell'impresa. A fianco dei tre fratelli c'è ancora il padre Niccola, guida carismatica che nonostante abbia superato gli ottant'anni di età continua a percorrere migliaia di chilometri ogni anno per seguire personalmente impianti, filiera e reparti. Una leadership familiare che poggia su un'organizzazione di circa quattrocento collaboratori distribuiti tra allevamenti, mangimifici, strutture produttive e logistica, sostenuta da una vera e propria équipe di tecnici, biologi, veterinari e specialisti di settore.

Negli ultimi decenni la crescita del gruppo è stata costante e strategica: dall'Umbria al Veneto, dal Friuli alla Lombardia, dall'Abruzzo al Lazio, fino a una rete di circa venti impianti di allevamento e due mangimifici di proprietà, a Terni e Cassolnovo, racconta Niccola Rossi. La scelta di produrre internamente il mangime ha rappresentato un passo decisivo: controllare in prima persona la formulazione alimentare significa garantire una filiera chiusa al 100%, un livello di tracciabilità totale, un prodotto di altissima qualità e un impatto ambientale ridotto. Una visione che oggi appare naturale, ma che la famiglia Rossi ha abbracciato con largo anticipo rispetto ai trend del settore.

Nell'azienda agricola Erede Rossi Silvio la sostenibilità non è solo un protocollo, ma un principio etico mosso da profonda responsabilità. Come imprenditori siamo i primi a dover tutelare l'ambiente e l'animale, spiega Niccola. Per questo siamo stati tra i primissimi a introdurre sul mercato un prodotto antibiotic-free. Un'idea semplice che si concretizza in pratiche complesse: bassa densità di allevamento, acque pure provenienti da sorgenti montane, mangimi calibrati per ridurre l'impatto, e soprattutto un approccio scientifico al benessere animale sviluppato insieme a università e centri di ricerca. Gli studi condotti con telecamere subacquee, analisi del cortisolo, verifiche sul comportamento hanno permesso di comprendere e minimizzare lo stress degli animali in ogni fase di vita. Anche la fase finale, tradizionalmente delicata, è stata rivoluzionata con tecniche di stordimento rapide e rispettose, che garantiscono minore stress per l'animale e una carne più compatta e di grande qualità per il consumatore.

Alla trota d'acqua dolce, la famiglia Rossi, sempre con Niccola in prima fila, si è aggiunta, da circa dieci anni, la grande sfida del mare. La realizzazione di un allevamento di orate e branzini in Albania e l'acquisizione di una delle più importanti strutture europee per la produzione di uova e avannotti di specie marine in Puglia hanno rappresentato un grande passo in avanti non solo per la famiglia Rossi, ma per tutto il comparto industriale. Strategie che hanno permesso alle aziende di servire l'intero bacino del Mediterraneo, posizionandosi come uno dei principali fornitori del settore. Oggi produciamo ogni anno circa 120 mila quintali di pesce destinati alla grande distribuzione nazionale, con partner come Coop, Conad, Esselunga e Bennet, dichiara il manager. Il fatto che il gruppo gestisca internamente ogni fase, dalle uova al confezionamento finale, rappresenta una garanzia di qualità per i clienti. La nostra gamma prodotti è ampia e diversificata: trote intere, filetti, trota salmonata, affumicati, preparazioni pronte, orate e branzini di varie pezzature. Una selezione che valorizza un aspetto spesso sottovalutato: la trota è un alimento moderno, ricco di Omega 3, povero di grassi, sostenibile, adatto sia alla dieta infantile sia alle esigenze di una cucina contemporanea che cerca autenticità e leggerezza. Non a caso, negli ultimi anni, numerosi chef stellati hanno riscoperto questo pesce italiano, inserendolo nei menù come ingrediente versatile e identitario.

In un settore dominato da importazioni e produzioni estere, la Erede Rossi Silvio ha saputo difendere e salvaguardare una parte importante e quasi dimenticata del patrimonio culturale, gastronomico e produttivo italiano. Il nostro pesce non è a chilometro zero, è a chilometro Italia. Per noi

rappresentare un'ecceellenza del Made in Italy nel mondo. È un motivo di grandissimo orgoglio. Lo dobbiamo al nostro Paese e, soprattutto, ricordano i tre fratelli Roberto, Rodolfo e Silvio, il nostro padre, Niccola Rossi, che ha saputo trasmetterci la sua forte passione. I racconti del nonno quando eravamo bambini, le lunghe giornate passate tra le montagne, ai bordi delle vasche, e la convivialità che abbiamo respirato in quei momenti: tutto riaffiora ogni volta che aggiungiamo un piccolo successo alla nostra storia imprenditoriale.

Mentre la quarta generazione si prepara a entrare in azienda, la storia dell'Erede Rossi Silvio continua con lo stesso spirito di sempre: una combinazione unica di tradizione familiare, etica del lavoro, innovazione tecnica e rispetto per l'ambiente. Un modello che dimostra come anche una piccola attività nata tra le montagne delle Marche possa diventare, senza perdere autenticità, un'ecceellenza europea.

Contatti:
Immediapress
www.trote.it

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Immediapress

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Dicembre 29, 2025

Autore

redazione