

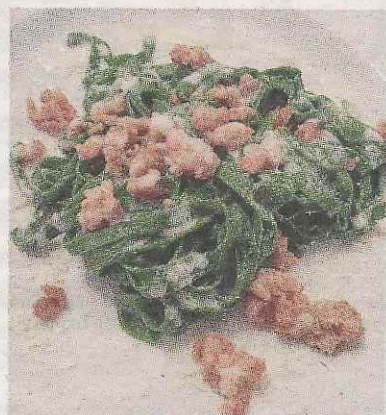
L'EVENTO LA GRAN DISFIDA TRA I DUE PIATTI FINISCE PARI

Sapori «puri e forti», da Sala alle Far-Oer

■ Metti una mattina di assaggiare prima, con un'aperitivo improvvisato, un grande salmone nel cortile di un noto ristorante (Trattoria Milla, Sala Baganza) e poi di trasferirti a tavola per assaggiare un primo dal gusto della tradizione parmigiana. Follie natalizie? Forse, ma tra i «taglioni alle ortiche e pasta allo strolghino» e il salmone «Puro» di Claudio Cerati è finita in un pari di gran gusto. Senza distorsioni di gusto.

«Puro Upstream»: il gusto dell'origine, il sapore primordiale di un salmone, che affonda le sue radici in un oceano di purezza, vita e movimento. «Puro Up-

stream» innanzitutto è una materia prima sana, ricca di Omega 3. Grazie alla sua provenienza, l'arcipelago delle Isole Far-oer, un paradiso situato nel Nord Atlantico, il salmone Puro Upstream vive e cresce in acque fredde e incontaminate e si nutre solo di alimenti naturali. Un pesce che insieme offre tanta delicatezza e personalità. Una morbida polpa dal colore leggermente rosato, la cui consistenza fondente accoglie e restituisce al palato profumi e aromi inaspettati. La sua estrema versatilità in cucina lo rende un ingrediente unico, che necessita solo di una dose di creatività per renderlo ancora più buono.



Gusto

