



POLESINE PARMENSE. FOODLAB

Pesce, in tutte le sue forme: fresco, pronto da cucinare, già cotto da portare in tavola, affumicato, o trasformato in ottime conserve.

Accanto a due pescherie di nuova generazione, a Roma e Trieste, che offrono prodotti ittici dalla a alla zeta. Aziende specializzate nel salmone affumicato, nel pesce selvaggio e d'allevamento

foodshop

Hanno collaborato: Clara Ippolito, Franco Zanini

PESCE CONSERVATO

ANZIO (RM)

MANAIDE

VIA JENNE, 113
TEL. 320 0213191

Luigi (Crescenzi) e Angela (Capobianco) hanno cominciato con cinque prodotti ittici: colatura di alici, palamita e alici in olio extravergine d'oliva, alici sotto sale, sconigli (murici o garusoli) al naturale in salamoia. Com'era nelle intenzioni, nell'ultimo anno la gamma di Manaide si è ampliata ulteriormente: polpo verace, polpo moscardino, telline, lumachelle e cannolicchi al naturale in salamoia, sgombro e le sue uova in olio evo. La formula è rimasta invariata: pesca sostenibile effettuata da piccole imbarcazioni tramite lampara, cianciole, nasse e reti da posta nel triangolo di mare compreso tra isole pontine, Terracina e Fiumicino (zona Fao 37.13), preferenza per i prodotti ittici poveri, lavorazione dal fresco, stagionale e artigianale, impiego delle antiche ricette di Anzio, sale integrale raccolto a mano e buon olio extravergine d'oliva, stile essenziale (niente sito internet ma pagina facebook), distribuzione (curata dall'enoteca Del Gatto ad Anzio) in negozi e locali laziali di altissimo livello (due su tutti: Pascucci al Porticciolo di Fiumicino, la pizzeria Bonci a Roma). Sempre eccellente la colatura (30 chili di acciughe maturate 6 mesi in botti di rovere per ottenere l'ambrato e delizioso liquido salmastro) proposta anche in versione spray: spruzzatela sopra zeste sottili di limone, per una sferzata marina che introduce a un menu di pesce. Sorprendenti i frutti di mare. Assai versatile il polpo, per un antipasto, un'insalata di mare o un secondo veloce da affiancare a un fresco contorno.

ANZIO. MENAIDE

BRA (CN)

SAPORI D'A MARE

C.SO IV NOVEMBRE, 25/I
TEL. 0172 422057
WWW.SAPORIDAMARE.COM

Un triangolo che attraversa l'Italia. Le acciughe provengono dai mari siciliani e sono lavorate nell'isola dal fresco a poche ore dalla cattura. L'olio, extravergine d'oliva, è toscano. La lavorazione (selezione, sfilettatura e pulizia finale, condimento e confezione in vaso di vetro) è effettuata in Piemonte, in una delle province più ricche dal punto di vista gastronomico. Così nascono i filetti di acciughe sott'olio Sapori d'a Mare, l'azienda dal suggestivo nome fondata lo scorso anno da Edoardo Sibona e Enrico Giombini, rilevando un laboratorio specializzato in pesce azzurro conservato. I filetti sono lavorati secondo la tradizione degli acciugai piemontesi, proposti semplici, al peperoncino, al verde e, da poco, all'erba cipollina. Ricordano per la materia prima (di pezzatura leggermente più piccola), la pulizia dei filetti, gli intensi e freschi aromi marini, alle acciughe del mar Cantabrico. Tutte da provare su pane imburroato e crostini, per insaporire insalate e piatti cucinati, da abbinare alla mozzarella. In vendita in enoteche e negozi di specialità alimentari.

BRA. SAPORI D'A MARE

COLLECCHIO (PR)

UPSTREAM

VIA 2 AGOSTO, 7
TEL. 0521 1566509
WWW.UPSTREAMSALMONS.COM

Per più di 10 anni Claudio Cerati ha affumicato il salmone in casa. Quando ha raggiunto il prodotto perfetto ha creato una società, Upstream, e dall'hobby è passato alla professione. Nulla è lasciato al caso. Il salmone proviene dalle isole Faroe, tra l'Islanda e la Scozia, particolarmente pregiato perché allevato nelle acque fresche e pulite dell'Atlantico settentrionale. La lavorazione avviene in Irlanda, dal fresco nel giro di poche ore dalla cattura, come pure la confezione. Ma per il resto c'è la zampa di Claudio Cerati. La marinatura, con sale marino e zucchero in quattro fasi, seguono la ricetta, le dosi e i tempi dettati dal titolare di Upstream. E anche l'affumicatura è "made in Italy", secondo le istruzioni di Cerati e realizzata con un mix di legni, soprattutto faggio, raccolti nei boschi dell'Appennino Parmense, «per conferire al salmone una nota di fumo meno acre e aggressiva» precisa Cerati. Il risultato è un salmone dolce e delicato, dalla bella tessitura morbida ma sostenuta, dall'aromaticità fine e persistente, mai esagerata nei sentori di fumo. I prodotti di punta: l'Upstream Royal, la baffa intera, e il Cuor di filetto. Presente nell'alta gastronomia e nei ristoranti d'autore: da Romani di Parma alla Salsamentaria Roberto Mangione di Roma, da Le Calandre al Quisisana di Capri.

OSIMO (AN)

CODA NERA - LA NEF

VIA EDISON, 1
TEL. 071 7276042
WWW.LANEF.IT

Coda Nera è uno dei migliori salmoni affumicati in commercio, fette perfette di 7 millimetri di spessore, senza grasso e parti scure, di morbida carnosità, dal gusto preciso e pacato e dal lieve sentore di fumo. È il prodotto di punta, destinato al settore di nicchia, di La Nef, azienda nata nel 1989 specializzata nella distribuzione di conserve ittiche. La materia prima proviene principalmente da allevamenti norvegesi (60-70%) e scozzesi, e in piccola parte dall'Alaska per il salmone selvaggio. La lavorazione avviene in gran parte in Lituania presso l'azienda Norvelita, dal 2013 socia di La Nef. La trasformazione è molto curata: dal fresco per il salmone d'allevamento, filettatura a mano, leggera salatura, maturazione dei filetti senza fretta, delicata affumicatura al fuoco di legna di faggio e secondo la tradizione russa, con il pesce appeso per la coda e non disteso sulle griglie. Del Coda Nera esiste anche la versione Riserva, ottenuta dal pregiato salmone dell'Atlantico a marchio Label Rouge, allevato nelle isole del nord della Scozia e della Norvegia, in mare aperto, con crescita lenta dovuta alla bassa temperatura delle acque, e il Millesimato, linea ancora più rarefatta prodotta solo in alcuni periodi dell'anno e in tiratura limitata impiegando salmone iperselezionati.

POLESINE PARMENSE (PR) FOODLAB

S.DA PROV.LE PER CREMONA, 97
TEL. 0524 96423 - 0524 96493
WWW.FOODLAB.NET

La buona cucina si fa solo con ingredienti eccellenti. Questa la massima di Gianpaolo Ghilardotti, alle spalle un passato da cuoco. Al punto da decidere di passare dalla parte di chi le materie prime le produce. Nasce così FoodLab, specializzato nell'affumicatura di prodotti ittici. Inutile dire che la provenienza della materia prima è selezionatissima: salmone dei migliori allevamenti norvegesi e scozzesi, e quello selvaggio catturato in Alaska (il red king pescato all'amo, il sockeye a rete), tonno dall'Atlantico, pesce spada dal Pacifico. La lavorazione è fatta "in casa" per monitorare al millimetro l'intera filiera: sfilettatura e salatura a mano, asciugatura seguita da affumicature brevi e mai troppo spinte al fumo di faggio, quercia e noce seguendo un metodo esclusivo di propria invenzione, controllo costante dell'umidità delle stanze di asciugatura. E se il pesce che proviene da mari lontani arriva ovviamente congelato, i prodotti finiti non sono mai sottoposti a congelamento ma lavorati poco alla volta a seconda delle richieste del mercato. Una meraviglia in particolare il salmone affumicato, dalle carni compatte, morbide e pastose, il gusto soave, aromi di brezza marina con ricordi lontani di fumo dolce (non a caso servito come appetizer alla vicina Antica Corte Pallavicina). Accanto agli affumicati, la linea dei cotti a vapore a bassa temperatura (orate, branzini, salmone) da riscaldare al forno e al microonde, quella dei carpacci (tonno, spada e salmone marinati) e una esclusiva mousse spray al salmone. In vendita con diversi marchi a seconda del canale di distribuzione, horeca, gdo, alta hotellerie e la nuova catena di locali in franchising Seafood Bar, in apertura a Torino, Milano, Parma, Roma e Pescara.

PESCHERIE

ROMA IL PESCATORIO

VIA VIRGINIA AGNELLI, 91
TEL. 64494787
WWW.ILPESCATORIO.IT

CHIUSO domenica e lunedì

Pesce dalla a alla zeta: fresco, pronto da cuocere e già cotto. È la chiusura del cerchio. Simona (Bontà) e Anna Maria (Marino), le titolari di questo "fish&food" in zona Colli Portuensi, all'altezza di piazzale Morelli, offrono tutti i giorni prodotti ittici freschissimi provenienti per lo più dal Tirreno a largo di Fiumicino (fornito da un pescatore socio del negozio, Roberto Boi): dai tranci di pesce spada alle telline, dalle grandi spigole di mare ai minuscoli calamaretti, che vi verranno puliti alla perfezione (come tutto il resto del pescato fresco)



OSIMO. CODA NERA - LA NEF

e serviti da Emanuele, il marito di Simona. D'importazione il salmone, le ostriche e gli astici. Da portare in tavola insalata di mare, riso ai gamberetti freschi, saporite polpettine alle acciughe cotte al forno, baccalà, arancini al ragù di polpo, cuscus e paella, zuppe, guazzetti e pesci marinati. Da cuocere: lasagne e pesce del giorno dentro vaschette di alluminio pronti da infornare, spiedini, le citate polpette marinare da cuocere a piacere. In vendita conserve ittiche, come acciughe e tonno sott'olio (Delfino Battista di Cetara), caviale e salmone, oltre a riso e pasta artigianali di qualità. Prezzi superiori alla media, anche nell'offerta del pesce fresco, ma qualità decisamente alta.

TRIESTE LA BARCACCIA

P.ZZA DEL PERUGINO, 7
TEL. 040 944994
WWW.LABARCACCIA-PESCHERIA.IT

CHIUSO domenica e lunedì ORARIO 8.00/14.00; venerdì 8.00-14.00/19.00-22.00

Sono stati vent'anni movimentati quelli che hanno portato Cristina e Livio a far crescere con entusiasmo la popolare pescheria di una delle piazze più luminose di Trieste. Da una parte la creatività di Cristina, che ha pian piano proposto sempre nuove ricette per una gastronomia di ispirazione adriatica, offrendo marinati fantasiosi a fianco di sughi freschi pronti per essere saltati in padella, per tacere dei primi e secondi da portare a casa. Dall'altra l'esuberanza di Livio, che non si limita a pulire il pesce con precisione chirurgica e a suggerire le migliori preparazioni per il pescato del giorno. Provate a passare il venerdì sera e vi troverete a condividere con un'allegria brigata di golosi un branzino marinato con menta e lime o un'orata ingentilita dagli agrumi di stagione, da accompagnare con lo Champagne di un piccolo produttore o un Riesling dalla lontana Alsazia, in alternativa ai grandi del Collio. Non ve ne pentirete.



ROMA. IL PESCATORIO



COLLECCHIO. UPSTREAM