

UPSTREAM

IL SALMONE MADE IN PARMA

DI ANTONIETTA MAZZEO

Upstream, ovvero, "contro corrente". E' risaputo che il salmone, durante il periodo della riproduzione, risale dal mare fino al fiume natio con spettacolari balzi che gli permettono di superare rapide ed ostacoli prima di raggiungere i freddi corsi d'acqua montani dove deporre le uova.

Ma contro corrente, nel caso di Upstream, è anche la scelta di Claudio Cerati, un imprenditore parmigiano molto sensibile all' "estrema" qualità dei prodotti enogastronomici, il quale ha scelto le acque incontaminate dell'arcipelago delle Faroe Island, tra l'Islanda e la Scozia, per far riprodurre i suoi salmoni. Qui un sistema di acquacoltura controllata è attivo dal 1967 per evitare gli sfruttamenti selvaggi e qui esiste una delle legislazioni più rigorose in materia di sostenibilità ambientale, tanto che i salmoni allevati in queste acque sono totalmente privi di antibiotici e ricchissimi, invece, di omega 3.

LA MARINATURA E L'AFFUMICATURA

Appena pescato, il salmone viene trasferito in Irlanda, dove avviene la sua sua immediata lavorazione. Nel corso degli anni Claudio Cerati ha messo a punto una speciale marinatura a 4 fasi alternate con sale marino e zucchero. Durante ogni passaggio il salmone perde liquidi, subendo un calo del peso finale del 20-25% rispetto al prodotto fresco. Questa tecnica consente a una materia prima eccezionale di mantenere il giusto equilibrio tra sapore e morbidezza.

Anche l'affumicatura è "made in Parma" ed è eseguita con un mix di legni, principalmente faggio, interamente raccolti nei boschi dell'Appennino Parmigiano. Un'affumicatura aromatica e delicata, proprio come quella "di casa".

Prima del confezionamento sottovuoto, viene posta una foglia di alloro, come simbolo e richiamo agli aromi dell'affumicatura.



IL PACKAGING

Corredato di QR Code, Upstream dialoga anche mediante il packaging. La scelta del nero e dell'argento, due sfumature cromatiche che richiamano la pelle del salmone, anticipano un prodotto non comune, che si differenzia già a partire dall'elegante vassoio di colore nero, ideale per essere portato in tavola. Il salmone Upstream viene poi confezionato sottovuoto e posto in una scatola priva di finestre, che lo protegge dalla luce.

LA DEGUSTAZIONE

Ogni parte del salmone ha una sua caratteristica, che consente una diversa degustazione. Per assaporarlo al meglio Claudio Cerati suggerisce questo percorso:

anteriore: a fette, puro, per poi passare a giocare con poco burro e pepe;

parte centrale: a piccoli tranci, come una tagliata al naturale con forchetta e coltello;

posteriore: come preparazione per condire una pasta, senza cuocerlo e aggiunto a fine cottura, amalgamato con condimenti delicati e non invasivi per esaltare il sapore del salmone. Ideale che per una tartare, condita con whisky torbato, pepe e un pizzico di zenzero fresco.

Il salmone Upstream è dunque una produzione artigianale. La sua complessa lavorazione manuale richiede delle tempistiche da rispettare così come il suo l'approvvigionamento. Come fare per avere Upstream?

Il cliente privato può ordinarlo sul sito www.upstreamsalmons.com, direttamente collegato alla piattaforma www.foodscovery.com, il market place di eccellenze italiane che gestisce la vendita di questo salmone on-line.



Per informazioni commerciali:
info@upstreamsalmons.com

PERCHÉ MADE IN PARMA?

Dopo svariate prove, nell'intento di ottenere un'affumicatura più gentile e dolce, Cerati ha scelto di inviare in Irlanda un particolare legno di un faggio italiano, proveniente da una zona montana sopra Parma. L'affumicatura viene eseguita con fumo raffreddato alla temperatura di massimo 20°C, che non cuoce perciò il filetto (coagulazione delle proteine) e ne stabilizza ulteriormente la conservabilità. L'utilizzo di questo varietale favorisce una maggiore eleganza del prodotto finale e una sensazione di grande delicatezza, molto apprezzata dai conoscitori più sofisticati.

