



*Wild, Natural & Sustainable**

5-7 FEBBRAIO 2012 : I PESCI DELL'ALASKA A IDENTITA' GOLOSE

Anche in questa ottava edizione di Identità Golose, The International Chef Congress, uno dei più prestigiosi eventi legati alla gastronomia, i pesci dell'Alaska si preparano a conquistare il palato dei buongustai e a diventare protagonisti della creatività dei più famosi chef del panorama culinario italiano. Nello stand di via Gattamelata, a Fiera Milano City, sarà infatti possibile assaggiare le specie più pregiate, come salmone selvaggio, ikura, carbonaro, pollock e granchio reale in tutta la loro squisita naturalità.

A promuovere quelli che sono sempre più spesso definiti “i gioielli del Pacifico” è l'ASMI (Alaska Seafood Marketing Institute), l'Associazione che si occupa di diffondere e rappresentare nel mondo l'industria della pesca in Alaska.

Paese della pesca per eccellenza, l'Alaska è l'unico degli Stati Uniti ad avere, per Costituzione, l'obbligo dell'ecosostenibilità. Il Salmone ne è un esempio significativo. Questa specie estremamente raffinata nasce infatti nelle acque dolci di fiume, per poi migrare in alto mare dove vive e cresce. Una volta raggiunta la maturità sessuale, torna nelle acque in cui è nato per deporre le uova. Questo itinerario, diverso ma regolare, è ben noto ai pescatori, tanto da permettere loro di conoscere con precisione l'andamento dei passaggi dei salmoni adulti.

Le correnti fredde dell'Oceano Pacifico, proprio lungo le coste dell'Alaska, sono tra le più pulite del mondo e rappresentano l'habitat ideale per i pesci selvaggi. L'ecosistema di queste zone è inoltre ricchissimo di nutrienti, una peculiarità che garantisce al pescato una qualità e un sapore ineguagliabili. Un merito da attribuire certamente a una “natura pura” ma non solo. Infatti anche l'attività della pesca è severamente controllata in ogni sua fase, persino nell'attrezzatura!

Salmone Selvaggio, Pollock e Carbonaro, tre delle specie ittiche più abbondanti dell'Alaska, hanno ricevuto la certificazione della Gestione Responsabile della Pesca. Questo sta ad indicare che il metodo che viene utilizzato è totalmente conforme alle linee guida internazionali fissate dalla FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura.

Vi aspettiamo per i tre giorni più golosi dell'anno. In fondo, quando c'è l'eccellenza, il peccato è soltanto veniale!

www.alaskaseafood.it

Mac.Far Studio Associato

Via Dezza, 41, 20144 Milano

Tel. 02 8375407 – fax 02 89419133

Ketty Fargion : cell 338 7204799 – mac.far@fastwebnet.it

Lucia Villa : cell 349 0856770 – lucia.villa@fastwebnet.it

Marina Pillinini: cell 335 5234457 – mac.far3@fastwebnet.it