



Selvaggio, Naturale & Sostenibile

IL SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA CONQUISTA IL PALATO DEI GOURMET

Affollatissimo lo stand di Alaska Seafood a Identità Golose 2013

Una kermesse del palato con grande affluenza di pubblico ma, soprattutto, l'evento di Identità Golose 2013, a Milano, ha visto ancora una volta sfilare il top della gastronomia. Eccellenze da gustare e chef impegnatissimi a dimostrare che la cucina è un'arte ricca di passione, di lavoro e di creatività.

Alaska Seafood ha partecipato anche quest'anno alle tre giornate più golose dell'anno allestendo per l'occasione uno stand da gustare anche con gli occhi. **Splendidi esemplari di Salmone selvaggio, Carbonaro, Granchio reale, Ikura ecc. hanno attirato l'attenzione di chef, stampa e visitatori dimostrando di meritare l'appellativo di "gioielli del Pacifico".**

Naturalmente, più che graditi gli assaggi: bocconcini di salmone selvaggio affumicato che si scioglievano in bocca, sfiziosissimi crostini all'ikura (uova di salmone) e, novità dell'anno, un particolarissimo e straordinario salmone selvaggio marinato, una specialità che ha riscosso molto successo.

Il tutto, mentre su uno schermo, passavano le suggestive immagini dell'Alaska e della pesca che, in quello Stato, è regolamentata in modo severo, tanto da garantire la massima qualità del suo pescato.

I pesci dell'Alaska sono nel menù dei più famosi ristoranti nel mondo. **Quest'anno, in occasione di Identità Golose, uno dei più importanti maestri della cucina, il bistellato Claudio Sadler, ha appositamente creato nel suo ristorante milanese un menù dedicato all'Alaska che sarà servito per due settimane, fino al 23 febbraio.**

Per chi vuole saperne di più sul salmone selvaggio e sui prodotti ittici dell'Alaska un consiglio: visitate il sito www.alaskaseafood.it

MACFAR Studio Associato
P.za Napoli 24, 20146 Milano
Tel 02 45496051
Lucia Villa cell 349 0856770
Ketty Fargion cell 338 7304799
Marina Pillinini cell 335 5234457