



Selvaggio, Naturale & Sostenibile

L'IMPORTANZA DI ESSERE "SELVAGGIO"

Cresce e vive nel Pacifico il salmone dell'Alaska, gioiello di naturalità, di bontà e di ecosostenibilità. Ed è in buona compagnia.

Reale o Red King, Argentato, Rosso, Rosa e Keta. Comunque lo si scelga, il salmone selvaggio dell'Alaska è, in assoluto, il re delle fredde e incontaminate acque dell'oceano più grande del mondo. A renderlo speciale sono diverse peculiarità, prima fra tutte il fatto che, essendo un pesce che si muove continuamente attraverso fiumi e mari, si nutre esclusivamente di ciò che offre il suo territorio di caccia. Habitat e alimentazione, dunque, fanno sì che la sua carne muscolosa, oltre ad essere ricca di preziosi acidi polinsaturi, contenga altresì una limitata quantità di grassi e che il gusto risulti più naturale, con il classico sentore di mare. La sostenibilità della pesca, in Alaska è di straordinaria importanza, tanto che è stata introdotta nella Costituzione dello Stato nel 1959 che dispone che "il pescato deve essere sempre utilizzato e conservato in conformità con il principio dello sfruttamento sostenibile". Da qui la certificazione dei prodotti basata sul codice FAO. Il salmone selvaggio è disponibile fresco nei mesi in cui avviene la pesca (tra maggio e settembre/ottobre). Per i rimanenti mesi dell'anno lo si trova surgelato ma le tecniche utilizzate non penalizzano assolutamente né la qualità né il sapore. chi assaggia il salmone selvaggio, fresco, surgelato o affumicato, si rende immediatamente conto della superiorità del prodotto. Il mercato ittico dell'Alaska non offre solo salmone selvaggio. Altrettanto prelibati e "sostenibili" sono i molluschi e i crostacei, dal granchio reale alla granceola artica, dai gamberi, alle vongole, ai ricci di mare, alle ostriche ecc. E anche l'ottimo pesce bianco, come il pollock, il merluzzo del Pacifico, il carbonaro, l'halibut, la limanda e il pesce pietra. Tante varietà che hanno conquistato non solo i mercati di tutto il mondo ma anche

gli chef stellati che utilizzano il pescato dell'Alaska sicuri di offrire il meglio alla loro clientela. Tra "i maestri", Claudio Sadler, titolare e patron di due famosi ristoranti milanesi : il blasonato e bistellato Sadler, e lo Chic'n Quick, Trattoria moderna ubicata proprio lì accanto, dove eccellenza e creatività sono forse meno sofisticate ma molto accessibili nel prezzo. Il che, naturalmente non guasta, soprattutto se, ad essere in crisi non è il buon mangiare ma solo...il portafoglio!

www.alaskaseafood.it - www.sadler.it

Macfar Studio Associato

P.za Napoli 24, 20146 Milano

Tel 02 45496051

Lucia Villa cell 349 0856770

Katty Fargion cell 338 7304799

Marina Pillinini cell 335 5234457