



*Selvaggio, Naturale & Sostenibile*

## **ALASKA SEAFOOD PORTA IL GUSTO DEL SALMONE SELVAGGIO A IDENTITA' GOLOSE 2014**

Identità Golose, l'evento più prestigioso, oltre che il più atteso da chef stellati, imprenditori e operatori dell'eccellenza gastronomica internazionale, aprirà i battenti del MiCo, in P.za Carlo Magno, a Milano il 9 febbraio prossimo e, fino all'11, nei suoi saloni si svolgerà un vero e proprio trionfo del gusto.

ASMI (Alaska Seafood Marketing Institute), l'Istituzione che si occupa di diffondere e rappresentare il mondo della pesca in Alaska, avrà anche in questa decima edizione uno stand in cui verrà allestita un'esposizione di quelli che vengono definiti "i gioielli del Pacifico". Oltre al Salmone rigorosamente selvaggio nelle sue cinque varietà (Reale, rosso, Argentato, Keta e Rosa) "in vetrina" anche il Carbonaro, l'Ikura (il caviale di salmone), la Granseola Artica, il Pollock e il Granchio Reale.

Chi si fermerà allo stand, oltre a ricevere notizie e informazioni sul Paese della Pesca sostenibile per eccellenza, l'Alaska, potrà degustare deliziosi assaggi di salmone affumicato e di Ikura.

L'Alaska è l'unico Paese degli Stati Uniti ad avere, per Costituzione, l'obbligo della sostenibilità e, proprio il salmone ne è un esempio significativo. Selvaggio, Naturale e Sostenibile, tutto il suo ciclo vitale avviene in acque pulitissime e in un habitat ideale per i pesci selvaggi. Peculiarità che sono alla base delle sue carni sode e saporite, oltre che più magre di quelle del salmone non selvaggio.

**Quest'anno, allo stand di Alaska Seafood ci sarà una sorpresa: lo chef Alessandro Dal Degan, del ristorante La Tana, di Asiago, presenterà alcune performance creative con i pesci dell'Alaska. Qualche esempio? Black Code mantecato con polenta soffiata e Fibre di Salmone selvaggio con caprino alle erbe e Ikura.**

Ricette straordinarie, nate dalle sue esperienze e dalle sue intuizioni, superbamente innovative, ma anche frutto di grande professionalità, di curiosità, di voglia di sperimentare.

Dal Degan, membro de Les Jeunes Restaurateurs d'Europe e inserito, nel 2013, tra i guru delle Guide de l'Espresso, è altresì chef executive del prestigioso ristorante l'Arquade, presso l'Hotel "Villa del Quar" di Pedemonte. Verona.

Allo stand di Alaska Seafood, quest'anno, l'appuntamento è più che mai "gourmet"!

**Inoltre, per gli estimatori dei prodotti ittici dell'Alaska e per coloro che ancora non li conoscono, dall'8 al 23 febbraio, ARMANI/NOBU, in via Pisoni 1, Milano, proporrà un menù ad hoc appositamente creato dallo chef.**

**ELLEVI PR di Lucia Villa**

**P.za Napoli 24 – 20146 Milano**

**Tel 02 45496051**

**Lucia Villa cell 349 0856770**

**Marina Pillinini cell 335 5234457**