

Il gusto affumicato mette tutti d'accordo

affum-evid1-d4f11f53

Affum evid Salmone ma anche tonno, storione, pesce spada. Il gusto affumicato nel pesce piace molto al consumatore italiano e i ristoratori si regolano di conseguenza. Anche se si tratta di un prodotto che vede picchi di consumo soprattutto attorno a Natale, sono in molti ad acquistarlo (salmone in particolare) nel corso dell'anno, ad esempio utilizzando le parti pregiate in carpacci e antipasti molto apprezzato nei buffet e catering - mentre ritagli e cubettame sono destinati a usi di cucina. Una situazione confermata da Barbara Balzano, agente de La Nef. «In effetti il salmone, soprattutto preaffettato è il prodotto più venduto, insieme ai ritagli. Il problema è che anni addietro, per allargare la base del consumo, si è badato un po' poco alla qualità, dimenticando che è proprio questa che porta a distinguersi e fidelizza il cliente. Da sempre abbiamo fatto della qualità la cifra distintiva de La Nef, pur avendo in gamma, oltre al salmone norvegese, allo scozzese e al selvaggio, altre referenze per soddisfare ogni esigenza».

Qualche consiglio pratico per orientarsi negli acquisti? «Per chi punta alla qualità, il primo requisito è scegliere un salmone affumicato da pesce fresco e non congelato, una caratteristica di pregio che solitamente è evidenziata sulla confezione e che noi segnaliamo sempre in tutte le nostre presentazioni. Importante anche la resa del prodotto, molto evidente ad esempio nella nostra nuova referenza, il salmone cubettato. Facendo delle prove di cucina, abbiamo verificato che rispetto ai ritagli si ha una maggiore resa nel piatto grazie al suo volume e al suo gusto intenso, non va lavorato (cosa che invece a volte con i ritagli è necessario). Altro consiglio utile: cercare di utilizzare un prodotto quanto più possibile nella prima fase della sua shelf life, per averlo al massimo della sua qualità. Noi ad esempio diamo una durata di 35 giorni. L'ideale, infine, è di aprire e utilizzare fino in fondo una bafra; piuttosto che conservarla sottovuoto, usandola in più volte, meglio sceglierne una piccola». Da aggiungere che un buon salmone affumicato deve avere un colore rosa uniforme e non a chiazze; la parte migliore è quella centrale, **affum 2** dove la polpa del pesce è più alta mentre verso la co- da, dove la polpa è più sottile, si tende ad avere una maggiore concentrazione del sapore ed è quindi la parte che è meglio destinare agli usi di cucina. Enrico Manitto di Cama conferma il gradimento del mondo professionale per il salmone affumicato, anche se, dice: «Da una decina di

