Il gusto affumicato mette tutti d’accordo

affum-evid1-d4f11f53

Affum evidSalmone 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 baffa; 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

anni abbiamo ampliato la nostra gamma anche al pesce spada e al tonno affumicato, molto apprezzati e i cui consumi stanno progressivamente affermandosi. Per ciascuno di questi prodotti una delle discriminanti di qualità è quella di essere sottoposti a salagione con sale secco, secondo un metodo tradizionale (l'alternativa spesso praticata è quella della salagione tramite iniezione nel pesce di una salamoia). Una caratteristica di pregio che i produttori tendono a evidenziare in etichetta.

Ma nel mondo del fumé il salmone, non è di sicuro l'unico protagonista. Ce lo conferma Angelo Zimbardo, responsabile commerciale della catanese Maestri del Gusto: «Stiamo molto ampliando la nostra gamma di prodotti affumicati, con tonno, spada, merluzzo della Groenlandia, ricciola e cernia atlantiche. Ora stiamo sviluppando una affum 1serie di prodotti come la lampuga e l'alalunga mediterranea, andando incontro alle esigenze del consumatore che vuole una certezza di qualità. Ognuno di questi richiede una giusta calibratura dell'affumicatura e salatura, che oggi devono essere più lievi, perché il consumatore gradisce sentire bene il sapore del pesce, che non deve essere coperto da quello del fumo. Sono tutti prodotti che il professionista apprezza e utilizza soprattutto per carpacci, che al ristoratore garantiscono una buona marginalità e una lavorazione minima, se non eventualmente l'affettatura (anche se certi prodotti come cernia e ricciola, data la difficoltà di taglio sono venduti solo preaffettati). Quanto ai consumi, si risente di una stagionalità, con due picchi accentuati: nelle festività di fine anno e nei mesi legati al flusso turistico e alla stagione dei matrimoni (maggio-settembre)». Vincenzo Santapaola di New Vecagel, socio Cic, tratteggia il quadro delle esigenze della zona: «In Sicilia ci chiedono salmone, spada e tonno affumicati, ma

La ristorazione nostrana predilige i filoni interi: preferiscono gestire da sé il taglio, in genere per creare un trittico di carpacci affumicati da antipasto. Alla nostra clientela preme in modo particolare trovare un prodotto che offra un elevato rapporto qualità/prezzo. Noto infatti che nella ristorazione di Sicilia invece non c'è un grande consumo di ritagli o pesce cubettato: qui vogliono vedere la bella fetta nel piatto. Ciò detto, siamo soddisfatti nel vedere che abbiamo una continuità di consumi, con vendite di tutto rispetto, specie di salmone affumicato. Siamo attrezzati con furgoncini refrigerati, così da garantire piccoli rifornimenti nel giro di una giornata. E abbiamo clienti che ci gratificano con grandi quantitativi, ad esempio Il Padrino di Forza d'Agrò, vicino a Taormina, ordina una media di 30 baffe di salmone la settimana».

Affumicatura: istruzioni per l'uso