Alaska Seafood porta il gusto selvaggio a Identità Golose 2016

steve-lee-wild-alaska-salmon-hi-c68eda5f

Dodicesima edizione per Identità Golose che, quest'anno propone un tema quanto mai affascinante: "La forza della libertà", libertà di espressione e di creatività che sono alla base del lavoro di uno chef.

Dal 6 all''8 marzo, l'eccellenza gastronomica animerà i saloni del MiCo di Milano con presentazioni ed eventi per un vero e proprio trionfo del gusto. ASMI (Alaska Seafood Marketing Institute), l'istituzione che si occupa di rappresentare e regolamentare il mondo della pesca in Alaska, presenterà nel suo stand quelli che vengono chiamati "i gioielli del Pacifico", dal salmone selvaggio nelle sue cinque varietà: Reale, Rosso, Argentato, Keta e Rosa, oltre a Carbonaro, Ikura, Granchio Reale e altro ancora. Un trionfo di naturalità, di qualità e, naturalmente, anche di bontà.

DwightReidererSablefish1Presso la stand si potranno ricevere informazioni sulla pesca sostenibile e sulle peculiarità dei vari pesci. L'Alaska è infatti l'unico Paese degli Stati Uniti ad avere, per Costituzione, l'obbligo della sostenibilità, una garanzia di qualità per chi acquista il suo pescato.

L'invito di Alaska Seafood è rivolto anche ai buongustai. Dalle ore 11 alle 14 circa, Alessio Taffarello, chef del ristorante Lileincucina, a Milano, preparerà una serie di deliziosi assaggi che metteranno in risalto le carni sode e squisite del salmone selvaggio, del blackcode e dell'ikura. Alessio Taffarello è un appassionato delle culture orientali tanto da vantare una laurea in lingue e culture dell'Asia Orientale, ottenuta all'Università Ca' Foscari di Venezia oltre a una buona conoscenza del giapponese. Autore di numerose pubblicazioni letterarie ha in portfolio una lunga e importante esperienza professionale. Oggi, al Lile in cucina, utilizza solo prodotti stagionali, con preferenza al kilometro zero. I suoi piatti rispecchiano al meglio la filosofia della tradizione con una forte impronta creativa.

Queste le sue proposte:
- Nigiri di riso venere, blackcod all'alga kombu e salsa ponzu aromatizzata all'umeshi

- Tartare di salmone selvaggio al sesamo nero, salsa wasabi e insalatina aromatica
- Ikura, crumble salato di amaranto al nero, burro al pistacchio e foglioline acidule.

Ricette che, restando nel tema dell’evento, sono rappresentative di quella libertà creativa che esalta non solo il talento ma anche la curiosità di uno chef che ama sperimentare per un piacere gourmet sempre più innovativo.

www.alaskaseafood.it