

RIVISTA DI GUSTO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

fuocolento

Dal primo
IN TUTTO
FRIULI



Home page
Vota il ristorante
Giornale del mese
Il locale della settimana
La ricetta del giorno
Archivio Fuocolento
I prodotti Fuocolento
News
Chi siamo
Forum

Sondaggi
Edicole
Newsletter
Gallerie fotografiche
L'eco del web
Contact
Area Riservata

Cerca

ok



Il locale della settimana

Atelier SaluMare, la vetrina del pesce

Trieste

Un'atelier delle specialità ittiche, una sorta di salumeria- spaccio di primizie dove non fermarsi è impossibile, agguantati dalla grazia della materia prima e dalla sua lavorazione, eseguita magistralmente secondo i dictat più tradizionali. Stiamo parlando di "SaluMare- il Laboratorio del pesce", un luogo strategico dove soddisfare il languorino con un "rebechin" di baccalà mantecato o salmone affumicato, osservando allegramente il continuo via via rionale. A Trieste, all'incrocio tra via di Cavana e via Madonna del Mare, in uno spazio raccolto e rilassato, il proprietario Piero Anzellotti accoglie clienti e buongustai avvolgendoli con ricercati profumi e sapori marini. Ad accompagnare la tartina di pesce ci pensa l'immane calice di vino, scelto tra l'ampia offerta di bottiglie che spazia dai locali bianchi del Carso, al Collio friulano e si spinge oltreconfine, oltre le Alpi, fino alla Francia. L'idea del locale, subito apprezzata, è frutto della passione di Piero per la buona cucina e il mare naturalmente: "Mi divertivo ad organizzare cene con gli amici - racconta - sono stati proprio loro a dirmi che avrei dovuto intraprendere questa professione. Per lavoro poi viaggiavo molto e questo mi ha permesso di mangiare in ottimi ristoranti apprezzando e sperimentando soluzioni ogni volta diverse". L'interesse per l'affumicatura, realizzata inizialmente sul terrazzo di casa e proseguita nel Laboratorio, lo ha portato in Irlanda a visitare le fabbriche dove si affumica il salmone e a fare la conoscenza di importanti specialisti del settore come Sally Burns e Franck

piccolo ragguaglio. "Il metodo è tradizionale - spiega - viene cioè utilizzato il forno a legna. Il pesce filettato viene messo sotto una miscela di sale e spezie e tenuto in frigo per un periodo variabile (da un'ora ad una settimana, dipende da quanto sono grossi i filetti). Si passa poi alla fase della dissalatura, all'essiccazione in frigorifero che si alterna all'affumicatura per dei cicli variabili. Una volta completato l'intero procedimento, il pesce viene conservato sottovuoto per mantenere e uniformare gli aromi, e consumato dopo una settimana circa". Oltre al baccalà mantecato (lo stoccafisso arriva dalle isole norvegesi Lofoten, mentre il baccalà dall'Islanda) e al salmone affumicato (norvegese e scozzese biologico di allevamento, selvatico dall'Alaska, razza Sockeye o salmone rosso), veri e propri cavalli di battaglia della produzione, ci sono anche i sardoni in "fumoir", affumicati invece che fritti, la ventresca di tonno rosso per la pancetta di tonno, diversi pate come tonno e acciughe, sgombro e capperi, burro e acciughe, taramo salata, aringhe e mela verde, aringhe e verdure. E se aggiungiamo il granzo poro e il ceviche peruviano non resta che l'imbarazzo della scelta. L'ultima novità riguarda l'apertura (non troppo imminente) di un spazio più grande, a pochi passi dall'attuale postazione, dove saranno ospitate le degustazioni e gli acquisti. Il Laboratorio resterà al proprio posto quale sinonimo di cura, devozione e qualità perché, quando si parla di SaluMare, il valore è dato dal prodotto, unico come un qualsivoglia fotogramma di rispetto. Un ottimo auspicio coi tempi che corrono. Tra le ricette SaluMare, facili da portare sulle nostre tavole, Piero ci regala quella di "Aringhe e mela verde": Ingredienti per 4 persone 1 filetto di aringa dorata e affumicata, dissalata in acqua e latte per qualche ora. Tagliarla a cubetti



Hederman che, con l'affumicatoio più antico d'Irlanda, rifornisce direttamente la Regina d'Inghilterra. Non soddisfatto, Piero ha fatto anche tappa alle Fiere alimentari internazionali, dove ha selezionato i migliori prodotti sulla piazza decretando quelli che sarebbero diventati gli articoli del suo negozio. Tra questi il tonno e le acciughe spagnole "Ortiz", la pasta di Torre Annunziata "Setaro", unico venditore in Regione, la bottarga di muggine, di mosciame di tonno dall'Andalusia, oltre agli olii e a vari sali speziati. Pochi conoscono il lungo lavoro di un'affumicatura fatta a puntino: per questo, per apprezzare fino in fondo i gioielli di Piero, è necessario armarsi di qualche

insieme ad una mela della varietà Granny Smith. Preparare un impasto di yogurt magro bianco (anche greco va bene ma senza grassi), senape di Digione forte ed erba cipollina tritata. Mescolare il tutto e servire su fette di pane tostato. Una soluzione ottima per linea e palato, dove la tradizionale maionese viene sostituita ed alleggerita dallo yogurt. Linda Dorigo.

