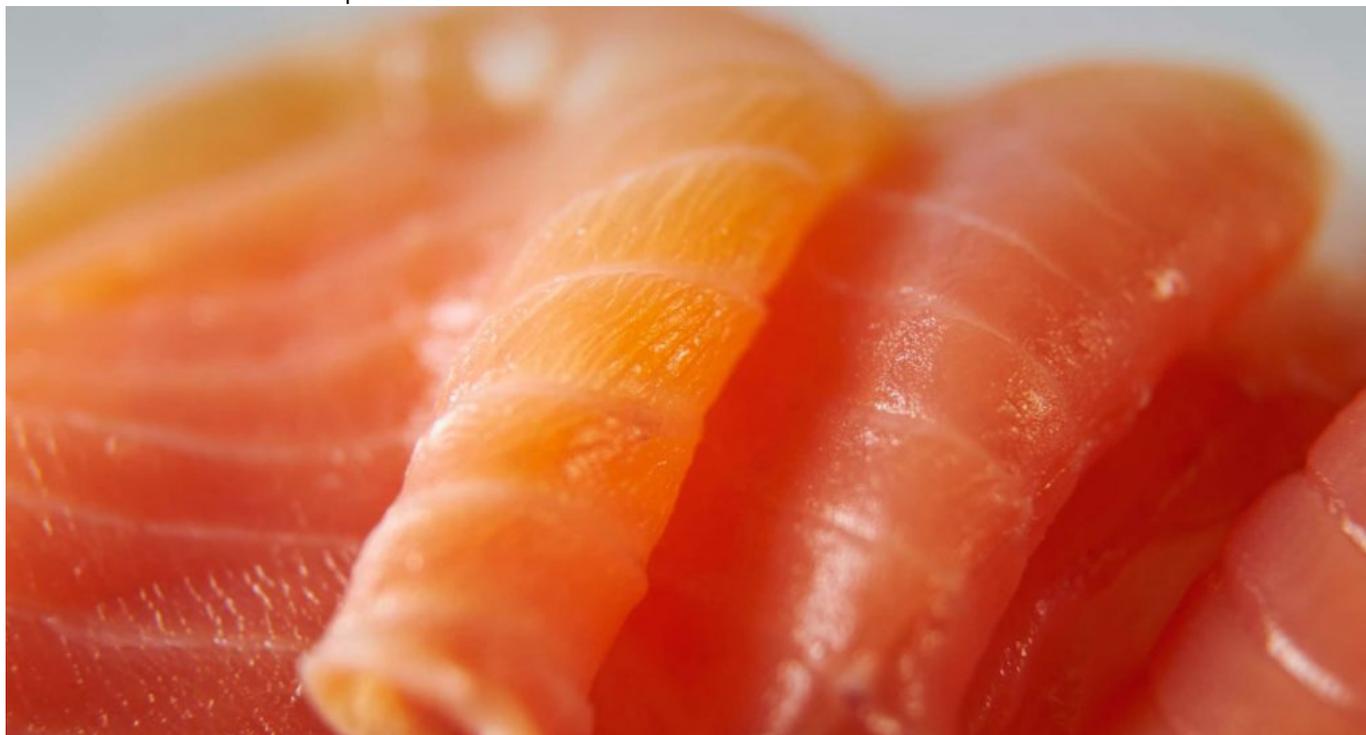


Upstream: il gusto controcorrente di un salmone glocal

scritto da Riccardo Isola | 30/09/2016



Nel 2013 arriva sul mercato un salmone del tutto particolare in cui all'acquacoltura effettuata nelle Isole Fær Øer si abbina un'affumicatura in cui il legno arriva dall'Appennino parmense. Un prezioso contributo al gusto internazionale firmato Emilia Romagna.

Da un sogno di Claudio Cerati, titolare dell'azienda **Upstream**, nasce un salmone unico nel suo genere che sposa la raffinatezza della naturalità delle carni allevate nelle incontaminate acque dell'oceano Atlantico settentrionale all'unicità di affinature gentili donate dal **Faggio dell'Appennino parmense**.

Upstream significa controcorrente. Un richiamo essenziale di *brand* che identifica la filosofia aziendale e una precisa scelta della materia prima. Una concreta azione di contaminazione tra gusto, unicità e *know how*. Nelle fredde acque dell'arcipelago delle Fær Øer i salmoni nuotano in acquacoltura fino a raggiungere la giusta pezzatura. Da qui parte il viaggio esclusivo e gourmet che li porterà, in un brevissimo tempo, sulle tavole degli amanti delle prelibatezze più estreme e particolari.

Carezze e rispetto

La lavorazione dei salmone è nell'assoluto rispetto della delicatezza. Semplici e calibrati passaggi per cercare di non intaccare il prezioso patrimonio organolettico del pesce, sono il segreto di un successo che piano piano sta conquistando i palati più esigenti. Non a caso ai pesci non viene somministrato nessun antibiotico o mangime artificiale.

Lo stesso **Claudio Cerati**, per questa sua opera d'arte nel piatto, dopo anni di prove, è riuscito ad affinare una peculiare marinatura a secco composta da due soli ingredienti: sale marino e zucchero. Un intervento minimale che permette al prodotto di perdere peso ma acquistare dolcezza, giusta sapidità, freschezza e soprattutto mantenere morbidezza e carnosità.

Innovare l'antico

Straordinariamente nuovo ed efficace, nell'impatto gustativo, è l'imprinting dato al prodotto dall'affumicatura a freddo. Una tecnica antica che, nel caso di Upstream, acquista una valenza territoriale importante, innovativa e contemporanea. Quella cioè di lasciare il più possibile chiari e definiti i segni particolari della materia prima senza stravolgerne il sapore, l'impatto visivo e la consistenza. Partono così dall'Appennino parmense, precisamente dal monte Caio, per raggiungere il lontano arcipelago oceanico, i legni, principalmente di faggio, utilizzati nell'affumicatura.



La degustazione: un bacio fumée

Assaggiare il **salmone Upstream in baffa, trancio, filetto o a fette**, significa entrare in contatto diretto con il rispetto e la sapienza della lavorazione. Un fugace ma prezioso bacio dai sentori fumée. Gentile, profumato, cromatico ma soprattutto carnoso sono le sensazioni principali che si percepiscono avvicinandosi a questo salmone dall'anima *glocal*. Si spazia così da sentori garbati e leggeri riscontrabili soprattutto nella parte alta (vicino alla testa) fino a quelli più affumicati ma comunque educati e sempre amabili della parte posteriore (coda). In mezzo, tra la ventresca e il filetto, l'esplosione della dosata ma autentica sapidità e giusta morbidezza invitano ed invogliamo il palato a continuarne l'assaggio.

Informazioni: www.upstreamsalmons.com