Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 22 Giugno 2011 19:30

Durante il **Riberella Days 2011**, ho assaggiato degli affettati di pesce affumicato che mi hanno sorpreso per delicatezza, buon gusto e giusta sapidità. Inoltre, la mia attenzione, è stata catalizzata da un tonno sott'olio, sodo e dal gusto almeno pari a quello degli affettati. Urgeva quindi una mia visita presso l'azienda produttrice, per tastare con mano e approfondire col palato. L'azienda artefice delle delicatezze è **Altamarea Srl**, situata nella zona industriale di **Agrigento**, nei pressi di **Favara**, durante la mia visita del Maggio scorso, il gentilissimo **Calogero Sardo**, socio e responsabile commerciale, mi ha illustrato la storia e la filosofia dell'azienda, nata nel **1997** e attenta alle materie prime e alla sua lavorazione. Quindi, **Calogero Indorato**, responsabile della qualità, mi ha accompagnato per un giro dei reparti produttivi. Anche se l'azienda era momentaneamente ferma, causa fine turno del personale, tutto si è svolto con il massimo rispetto, quasi maniacale, delle leggi in materia di trattamento degli alimenti: tutti gli ambienti visitati dimostravano ordine e pulizia da camera operatoria!

Indossati cuffia, camice e copriscarpe in plastica usa e getta, sono entrato nel reparto di accettazione, pulitura e toelettatura del pesce, prima fase della lavorazione che consiste del rendere il pesce accettabile dal prossimo anello della catena produttiva. In verità, la vera prima fase consiste nelle analisi di laboratorio che vengono condotte su tutte le materie prime in entrata nello stabilimento. Tra le numerose analisi spicca quella sulla quantità di mercurio, infatti, la carne di tonno e pesce spada accumula facilmente tale sostanza, nociva per la salute umana e proibita dalla legge. Infine, visivamente, vengono ricercati i vari parassiti che possono infestare il pesce crudo, primo fra tutti il famigerato **anisakis**, limitatamente al pesce fresco in quanto, il congelato, risulta essere sanificato dalle larve grazie all'abbassamento della temperatura cui è stato sottoposto. Unico fresco lavorato in azienda è il salmone ed alcune tipologie di trote locali, oggetto di esperimenti di trasformazione. In seguito ad un progetto di promozione dell'acquacoltura del **Dipartimento Pesca dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari** di Sicilia, Altamarea ha realizzato alcuni test di trasformazione con trote, cresciute in acque salmastre, e con persico-spigola, provenienti da allevamenti del nord Italia ma finissati (ingrassati) in Sicilia, nella zona di Pozzallo. Gli obiettivi finali sono di realizzare un ciclo produttivo, dalla nascita al finissaggio, completamente siciliano e di utilizzare, rivalorizzandole, le pregiate carni della "**trota macrostigma**", presente nei fiumi siciliani, ma poco diffusa poichè a rischio di estinzione.

Il pesce, finalmente, dopo aver superato una serie di minuziosi controlli e ridotto in tranci, passa al reparto di salatura e affumicatura, due fasi delicatissime della vita del prodotto, sia per la conservazione del pesce che per il risultato organolettico finale. Purtroppo, spesso, molte aziende tendono ad aumentare sale e tempi di salatura con lo scopo di poter stoccare il prodotto per un tempo maggiore, ciò consente una migliore gestione della produzione e degli ordini dei clienti, ma con un'evidente controindicazione: il gusto ne viene irremediabilmente compromesso. In Altamarea, una delle analisi del pesce, consiste nel determinare il rapporto tra acqua e sale delle carni, al fine di ottimizzare al massimo la conservazione salvaguardando il gusto.

L'affumicatura, che ha il principale scopo di insaporire e il secondario di proteggere, viene eseguita con appositi trucioli provenienti dalle foreste della Germania, particolarmente pregiati e a ridotto contenuto di catrame, altro pericolo che spesso si può riscontrare nel caso di aziende affumicatrici improvvisate o con pochi scrupoli.

Infine, ultima fase, arriva il momento dell'affettatura, imbustamento, pesatura e stoccaggio che chiude così il ciclo produttivo. Altamarea predilige la conservazione in sottovuoto, ma una delle attrezzature è stata predisposta per la

conservazione con mix di gas inerti, come per esempio l'azoto, meglio conosciuta come atmosfera inerte.

Con una produzione potenziale di circa 5 tonnellate di prodotto finito alla settimana, Altamarea attualmente di attesta a più di 100 tonnellate annue, vantando clienti e marchi di rilievo nazionale come **Esselunga**, **Il Gigante** e **Sma**, ma soprattutto **Coop**, che attualmente vende addirittura il prodotto con il proprio marchio, segno di grande fiducia nell'azienda fornitrice e sicurezza alimentare grazie al severo capitolato di riferimento.

Finalmente è arrivato il momento di assaggiare, ho infatti ricevuto una campionatura di affettati, attualmente in produzione, e un'altra, non ancora in commercio, di vasetti con creme, patè e tonno sott'olio. Per riutilizzare lo sfrido e i vari ritagli, rimanenti dalla lavorazione dei tranci, quale modo migliore se non produrre creme e patè? Diverso il discorso per il tonno, anch'esso in vasetto, che si è mostrato sodo e di ottima qualità. Le creme ed il tonno sono prodotte da altre due aziende presenti nel territorio, ma con le materie prime di Altamarea, a garanzia della filiera e dei controlli da essa effettuati.

Degustazione affettati

Altamarea produce affumicati di tonno, pesce spada, marlin, salmone e cernia, di questi ho avuto solo campioni di spada e tonno.

Il tonno è risultato gustoso, si notava la delicatezza della salatura, difficile da percepire, perfettamente in linea con le direttive aziendali. L'affumicatura, invece, almeno nel campione che ho avuto io, era leggermente più presente rispetto alla mia prima degustazione avvenuta durante il Riberella Days. Bisogna considerare, però, che la comunque poca differenza, potrebbe essere tranquillamente attribuita alla lavorazione artigianale del prodotto, inoltre, non ha mai dato nessun tipo di fastidio al sapore complessivo. Infine, la mia imperizia mi ha impedito la separazione delle fette intere che, nonostante fossero singolarmente separate da un foglietto di pellicola trasparente, erano rimaste incollate tra loro, probabilmente a causa della temperatura troppo bassa: confesso di non essere riuscito ad aspettare!

Nel caso della busta di pesce spada affumicato, invece, la separazione delle fettine è stata molto più agevole, probabilmente grazie alla consistenza maggiore delle carni. La forma regolare e la consistenza

dell'affettato suggeriva fantasiosi utilizzi, soprattutto arrotolata con farcia all'interno. Anche in questo caso i profumi ed i sapori non erano stucchevoli, ne ho infatti mangiato una confezione di circa 100-150 grammi senza nessun fastidio dovuto all'affumicatura, alla quale io sono relativamente sensibile. Il gusto del pesce era pieno e completo, innestato in esso c'era una piacevole nota acidula che alleggeriva il sapore complessivo, rendendolo fresco e mai pesante, quasi con un effetto pulente sul palato.

Infine ecco un affumicato veramente critico: il salmone. Purtroppo, anche in questo caso, l'estrema compattezza delle fettine mi ha reso impossibile riuscire a separarle intere, ho provato a far alzare la temperatura dai 4 gradi del frigo fino ai 15 dell'ambiente ma senza risultati apprezzabili, le fette sono rimaste incollate. All'assaggio, insolitamente ho sentito una certa sapidità in più, ma non mi è sembrata derivante direttamente dal sale, sembrava piuttosto la caratteristica sapidità amarostica da sale marino. Altra cosa che mi ha colpito è stata la consistenza, molto compatta, e lo spiccato sapore di pesce fresco. Anche questa affumicatura era misurata, mai esagerata. Per testare bene questo salmone quale sistema migliore che una classicissima farfalletta ? Ho preparato un soffritto di olio e burro con un piccolo pezzetto d'aglio e un pò di timo fresco, poi ho aggiunto il salmone a pezzettini, dopo una brevissima cottura ho completato con la panna, quella da montare e non la sbagliatissima "da cucina". Una veloce mantecatura con la farfalletta e una spruzzatina di pepe bianco hanno completato un piatto veloce e gustoso ed un test ovviamente andato a buon fine.

Degustazione creme e patè

I vasetti in degustazione, **non ancora in commercio**, erano tutti perfettamente anonimi, senza etichette e ingredienti, persino Calogero Sardo ha avuto difficoltà a distinguerli, quindi, mi sono dovuto cimentare anche nell'identificazione del contenuto.

Il primo vasetto conteneva una crema con un misto di pesce spada e tonno affumicati, considerando le indicazioni di Sardo doveva essere al limone, ma io non sono riuscito a percepirlo. Il gusto è pieno, rotondo, il sapore del tonno si sposa ottimamente con quello dello spada e l'affumicatura è leggerissima, difficile da avvertire. Ottima crema per tartine.

Il secondo campione che ho assaggiato è stato un vasetto di patè, il contenuto era il solito misto spada e tonno affumicati ma stavolta condito con capperi e pomodoro, forse estratto. Il gusto era ben bilanciato,

veramente buono, ed essendo già condito di suo non ho potuto resistere al test con gli spaghetti, ecco la ricetta.

Spaghetti al patè di tonno e spada affumicati con erbette aromatiche fresche
- 1/2 vasetto di patè di tonno e spada condito Altamarea - 1 spicchio d'aglio rosso - olio extra vergine d'oliva - trito di timo, prezzemolo e menta - sale Preparare un soffritto con l'olio e l'aglio, quindi, a fuoco bassissimo, sciogliervi un quarto di vasetto di patè e aggiungere il trito di erbette. Infine, mantecarvi a lungo la pasta cotta al dente e aggiungere, a freddo, un altro quarto di vasetto, dopo aver mescolato bene far riposare per alcuni minuti. Facoltativamente si può arricchire il soffritto con del peperoncino. Da servire con olio crudo ed erbe intere.

Il patè in questione, essendo a grana più grossa rispetto alla crema, si è prestato meglio all'uso con lo spaghetto o con altra pasta, io l'ho preferito di gran lunga alle creme, dipendesse da me farei tutto con questa grana che, essendo più rustica, consente un effetto più verace.

Altro vasetto, altra crema, altra degustazione, qui siamo in presenza di solo tonno, anche se Sardo lo aveva identificato come misto io non sono riuscito a trovare nient'altro che tonno, peraltro forse neanche o pochissimo affumicato. Lo si può evincere facilmente anche dal colore, nettamente più roseo rispetto a tutti gli altri. Questo è sicuramente il vasetto che mi è piaciuto meno.

Ultima crema della serie, sempre un misto tonno e spada, ma stavolta, secondo me, con una predominanza di tonno, entrambe affumicati e con un leggero aroma al limone che rende il tutto più leggero, lasciando più pulito il palato. Io, però, continuo a preferire le creme o meglio i patè dove il tonno non sia predominante. Anche questo vasetto lo vedo bene impiegato nell'uso con tartine.

Finalmente, eccolo, il mio preferito, in tranci, del tutto simile a quello che preparava mia madre tantissimi anni fa, gustoso e soprattutto sodo, infatti, la facilità di rompersi sotto lo sforzo di un grissino, immagine diffusa da una campagna pubblicitaria di un tonno in scatola di nota marca, non è per niente una caratteristica positiva, anzi, indica una pessima qualità. Posso garantire che, per tirarlo fuori dal vasetto, ho faticato non poco a causa della sua compattezza. Il tonno è prodotto da un'azienda artigiana della zona, con esperienza centenaria in materia di conservazione del pesce, per conto di AltaMarea.

Sui barattoli, posso riepilogare solo vantando la buona qualità complessiva ed esprimendo le mie valutazioni personali già accennate singolarmente in precedenza. Ho notato come, al mio palato, siano più piacevoli quei mix dove il tonno non primeggi e che abbia una grana un pò più grossa, infine ben venga l'accoppiamento con gli agrumi ma solo come alternativa al prodotto in versione naturale. Non sono riuscito a identificare bene gli oli di conservazione, ma almeno per una volta mi è sembrato di sentire dell'olio di oliva o, comunque, un misto con olio di semi.

moocasa_albumid=5603718907925926049