



SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI, É ARRIVATO IL COBIA

Un pesce puro, sano, gustoso, allevato in mare aperto da Open Blue

Da oggi, le tavole degli italiani hanno un ingrediente in più. È il Cobia (*Rachycentron canadum*), anche conosciuto come *Black Kingfish*, pesce pelagico solitario allevato al largo della costa di Panama, nella regione della Costa Arriba, in acque profonde, pulite e ricche d'ossigeno. Approdato nella grande distribuzione italiana grazie a Open Blue – azienda panamense che gestisce il più grande sistema al mondo di maricoltura in mare aperto –, è un pesce versatile, le cui carni di alta qualità suggeriscono un impiego a crudo come in cottura. Ma ciò che fa del Cobia un pesce unico nel suo genere, è l'ambiente in cui cresce. Un ambiente fatto di forti correnti, di acque profonde, nel cuore del mare (12 i km che separano le gabbie dalla costa), protetto da una zona di divieto commerciale di oltre 10 kmq: il contesto ideale per un prodotto puro, sano e delizioso. Priva di ormoni, coloranti e pesticidi, la carne del Cobia è ricca di Omega 3, di EPA e di DHA (3,3 per 100 g, contro l'1,82 per 100 g del Salmone Atlantico d'Allevamento), acidi grassi dal potere antiossidante che proteggono il cuore e stimolano lo sviluppo cognitivo. Ha l'aspetto simile a quello di uno squalotto, il Cobia, con la pelle spessa, le poche squame, la testa piatta e le spine dorsali affilate. La sua carne, simile a quella del pesce spada per consistenza, ha invece un sapore che ricorda la ricciola. Lo strato adiposo sottocutaneo permette alla sua pelle di arrostitire molto bene; seccata e sbriciolata è un contorno dal sapore intenso. Il ventre e il collare sono ottimi arrostiti a fuoco alto, il suo brodo è perfetto per mousse, tortine di pesce e condimenti, mentre i piccoli ritagli di carcassa possono essere utilizzati per sashimi, tartare o carpacci. Disponibile tutto l'anno, il Cobia ha carne bianca o rosa chiaro, una struttura ossea minima e una percentuale di grasso del 18%. Il suo gusto, e la sua versatilità, mettono d'accordo tutti. Un trancio di Cobia può essere cotto alla griglia, in forno, in padella o brasato; dalla parte centrale si ottiene un filetto ottimo da arrostitire; la coda può essere cotta alla griglia, frita o impiegata per sushi e tartare. Il dorso è l'ideale per sashimi, per una cottura alla griglia, arrosto, al vapore o in padella, come per essere affumicata, bollita, stagionata o frita. Si può scegliere di utilizzare il Cobia per intero – e arrostitirlo, bollirlo o cuocerlo al vapore –, oppure ripiegare su un filetto, su una ventresca, su una paillard, persino sul suo solo collare. La resa è comunque elevata, e il risultato – in termini di sapore – straordinario. Perché, con il suo contenuto di grasso e la particolare consistenza delle sue carni, il Cobia – al contrario degli altri pesci – non si secca, in cottura. Anzi, si ammorbidisce e diventa più saporito. Ecco perché è importante che sia ben cotto. Disponibile nei METRO di tutta Italia, il Cobia Open Blue arriverà presto in altre catene della grande distribuzione italiana.



OPEN BLUE

Realtà pioniera nell'allevamento del pesce d'altura, fondata nel 2007 da Brian O'Hanlon, Open Blue gestisce il più grande sistema di maricoltura in mare aperto al mondo. Prima e unica azienda ad avere creato una piattaforma in mare aperto, con un impatto neutro sull'ambiente, Open Blue permette ai pesci di svilupparsi nel loro habitat naturale, a tutto vantaggio dal sapore e della qualità. Un'attenzione, questa, che si accompagna alla particolare sensibilità nei confronti dell'ambiente oceano, alimentata dalla collaborazione con i più importanti laboratori scientifici e universitari al mondo. Prendendosi cura del delicato ecosistema marino, Open Blue intende offrire un pesce che possa nutrire le generazioni di oggi e di domani, nel pieno rispetto del pianeta.

www.openblue.com