

IL SALMONE SELVAGGIO E I GIOIELLI ITTICI DELL'ALASKA A IDENTITÀ GOLOSE 2021

In vetrina, dal 25 al 27 settembre, al MiCo di Milano, bontà, alta qualità e benessere. Una pesca che guarda al futuro con grande responsabilità ambientale

“Costruire un nuovo futuro: il lavoro”. Non poteva essere che questo il tema della 16.a edizione di Identità Golose, il Congresso milanese che si svolgerà, come sempre, al MiCo dal 25 al 27 settembre 2021 nel pieno rispetto delle nuove regole governative relative al Covid.

Un tema “caldissimo”, soprattutto dopo i grossi problemi creati dalla pandemia, un programma di incontri che mira a perseguire un ritorno a quella normalità che ancora fatica a palesarsi. Che cucina ci aspetta in questo futuro che ha conosciuto soste drammatiche? Quali saranno gli input che caratterizzeranno l'alimentazione di domani? Ed ecco che, a questo proposito, accanto al tema lavoro torna anche quel “senso di responsabilità” che doveva essere il fulcro dell'edizione 2020. Ora, la speranza della ripresa si presenta con grande concretezza e il settore della ristorazione è pronto a ripartire perché “guai a fermarsi”!

Restare uniti, insomma, andare avanti con coraggio e determinazione attraverso scelte importanti che rappresentino una salvaguardia per il lavoro e la salute dell'ambiente.

L'Alaska è, da sempre, impegnata nella sostenibilità.

Infatti è l'Unico Paese al mondo ad avere, per Costituzione, fin dal 1952, l'obbligo di attenersi a una rigida legislatura per quanto riguarda la pesca, una garanzia a favore non solo dei lavoratori del settore ma anche nei confronti della sopravvivenza del pescato.

Inoltre, l'Alaska Seafood Marketing Institute ha introdotto, nel 2010, il Programma di Gestione Responsabile della Pesca (RFM), una normativa rigorosa di certificazione della sostenibilità che si basa sui criteri dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO).

A Identità Golose 2021, nello stand di Alaska si parlerà di alimentazione, di sostenibilità, di futuro, nell'ottica di un obiettivo comune che oggi, più che mai, è imprescindibile per le generazioni a venire.

In bella mostra ci saranno quelli che vengono definiti i “Gioielli del Pacifico”, dal pregiatissimo e famoso Salmone Selvaggio nelle sue cinque varietà e nelle sue diverse dimensioni, al Carbonaro, conosciuto anche come Black Cod e gettonatissimo dai ristoranti stellati, al maestoso Granchio Reale, un esemplare affascinante, autentica eccellenza gastronomica internazionale.

Ci sarà anche l'lkura, una “chicca” meno conosciuta ma protagonista della migliore gastronomia giapponese: si tratta delle coloratissime uova di salmone, una specialità che non ha nulla da invidiare per bontà e qualità al più blasonato caviale nero ma decisamente più abbordabile nel prezzo.

Per i visitatori accreditati ci saranno sfiziosi assaggi di salmone selvaggio affumicato, un'autentica eccellenza per sapore e morbidezza.

Per saperne di più: www.alaskaseafood.it. Il sito dove troverete, sempre aggiornate, tutte le informazioni sulla pesca di questo straordinario Paese, oltre a ricette, curiosità e tanto altro.