

A ROMA APRE “SALSEDINE”, PESCHERIA GASTRONOMICA FIRMATA POAOLONI

17 Dicembre 2020



ROMA – I sapori del mare sbarcano da Salsedine, il nuovo laboratorio gastronomico ittico dello chef **Emanuele Paoloni**. Non casuale la scelta di aprire in via Duilio 8/10, qui trent’anni fa sorgeva la pescheria del papà dello chef e, dopo varie vicissitudini, ora è tornato nelle mani della famiglia Paoloni.

Salsedine – si legge in una nota – nasce dalla voglia di far conoscere e apprezzare a tutti le bontà del pesce, di riportare in auge l’attività di famiglia e di celebrare una materia prima essenziale della cucina italiana. Paoloni vive da sempre nel quartiere Prati – è qui infatti che è cresciuto e ha aperto tre anni fa il suo primo ristorante, Aqualunae Bistrot, un punto di riferimento per chi vuole godere di una cucina in continua sperimentazione ed evoluzione.

Il nuovo locale non è solo una pescheria, come spiega lo chef: “Salsedine è un luogo dinamico, un laboratorio di sperimentazione, una fucina di nuove idee che ruotano intorno al pesce. Alla base della mia idea di cucina, da sempre, c’è la combinazione di sapori e tecniche

di preparazione. Con questo laboratorio posso assecondare la mia creatività, mi posso 'divertire' dando vita a proposte continuamente nuove".

Mentre Aqualunae Bistrot è l'espressione della filosofia in cucina di Paoloni, il frutto di tanti anni di studio ed esperienza, Salsedine porta a galla il lato più pop e scanzonato della cucina di Paoloni che si diverte a realizzare tante preparazioni a seconda di ciò che il mare regala.

Il moderno locale, dalle linee essenziali e sulle nuance del mare, è di circa 40 mq – di cui 10 mq dedicati solo al laboratorio a vista – e include uno spazio per il banco a vista del fresco, una zona per la gastronomia e una parete per la 'cambusa' rivestita in legno, cioè per tutti i prodotti alta qualità che possono essere comprati per arricchire e terminare in cucina le specialità di pesce.

Da Salsedine ci si può immergere in un mare di proposte che cambiano, non solo stagionalmente, ma quotidianamente a seconda dell'estro dello chef. Salsedine è Pescheria, qui si può fare la spesa ittica, il pesce fresco arriva da una barca che pesca in esclusiva a Porto Santo Stefano e dall'asta di San Benedetto del Tronto, appena sarà possibile, anche da Taranto, da Carloforte e da Mazara del Vallo. Lo chef, ogni notte tra lunedì e martedì e tra giovedì e venerdì, partecipa alle aste e seleziona il meglio del pesce da portare sui banchi di Salsedine.

Frutti di mare, molluschi, crostacei, pesci poveri, sono tante le proposte in bella vista da acquistare in base alla stagione e alla disponibilità dei mari. Il personale di Salsedine è sempre a disposizione dei clienti per offrire consigli utili e provvedere al servizio di pulizia e sfilettatura del pesce.

Salsedine è Gastronomia grazie alle succulenti preparazioni provenienti dal laboratorio dove giornalmente vengono lavorati i prodotti freschi pronti da gustare come il Baccalà mantecato e i Moscardini affogati, solo per citarne qualcuno, o pronti da cuocere a casa come le Polpette di pesce, i Supplì di gamberi, i Calamari alla carbonara, gli Spiedoni e gli Involtini di tonno. Davvero utile la possibilità di scegliere un pesce dal banco e chiedere una cottura espressa a seconda delle esigenze di ogni cliente.

Salsedine è un luogo ideale per una stuzzicante pausa Pranzo da portar via, grazie ai Panini fatti in casa ripieni con specialità marinare come ad esempio Dartagnan, un panino imbottito con pesce spada, stracchino, scarola, uvetta e pinoli e Venezia con baccalà mantecato, rucola e aceto balsamico. Non mancano le Insalate, da provare quella con Pesce spada, guanciale, croccante, iceberg, crostini, pomodorini semi-dry e salsa cesar come anche quella con Sgombro, straciatella, pesto di pistacchi, songino e rucola. Il pesce è protagonista anche nei

Poké, un piatto tipico della tradizione hawaiana a base di riso, che da Salsedine è disponibile in varie versioni tra cui quella con Riso nero, avocado, gambero, crispy bacon e mayo al whisky e Riso rosso, pesto di rucola, sgombro e pomodorini confit. Uno spazio importante è riservato a Tartare e Carpacci come la Spigola, zucchine alla scapece e maionese al pepe nero affumicato e la Ricciola, battuto di pomodorini, pesto di rucola e semi misti.

Fornitissima la Cambusa di Salsedine, un'ampia offerta di prodotti da acquistare e abbinare alla spesa di pesce: pasta di Campofilone, pasta Felicetti, olio extravergine Gaudenzi, pomodori di Corbara, prodotti al tartufo, selezione di vini e tanto altro ancora. L'offerta di Salsedine approda At home grazie al servizio take away e delivery, disponibile a Prati e nei quartieri limitrofi dal martedì al sabato fino alle ore 18.00.

Inoltre, con l'avvicinarsi del periodo natalizio nel nuovo locale di Emanuele Paoloni sarà possibile ordinare il pesce fresco oppure richiedere i preparati realizzati appositamente per le giornate di festa e assaporare a casa un pranzo o una cena di pesce a prova di chef.