VirtùQuotidiane

CODA NERA: IL SALMONE AFFUMICATO DI QUALITÀ AL TASTE DI FIRENZE

31 Gennaio 2023

di Redazione



ANCONA – Rispetto e tutela dell'ambiente naturale e una filiera che garantisce sicurezza alimentare in ogni fase, il tutto grazie all'applicazione di severe normative, regolamenti e standard che assicurano la sostenibilità del settore. Il salmone affumicato Coda Nera è uno dei protagonisti in tavola dell'azienda La Nef, che dal 1989 è punto di riferimento in Italia per la distribuzione del salmone affumicato e di specialità ittiche conservate, e sarà presente al Taste di Firenze (stand P/29 Padiglione Centrale Piano Terra, Fortezza Da Basso).

Un'eccellenza che nel tempo ha saputo conquistare il mercato italiano dell'affumicato e i palati dei food lover e degli intenditori, che con sempre maggiore frequenza lo ricercano e lo

apprezzano per il suo gusto inconfondibile e per la trasversalità d'uso in cucina.

"Coda Nera è il risultato di 30 anni di appassionata ricerca e conoscenza", sottolinea **Giordano Palazzo**, presidente e fondatore dell'azienda di Ancona, che oggi guida insieme al figlio **Nico Palazzo**, vice presidente.

I salmoni Coda Nera crescono nelle acque fredde e limpide dei fiordi, che offrono le condizioni ideali e permettono una crescita dei pesci molto lenta, in un ambiente controllato dove occupano solo il 2,5% del volume complessivo, che è la densità massima stabilita per legge in Norvegia, paese da sempre all'avanguardia per il sistema di acquacoltura e per l'attenzione riservata al benessere animale. Grazie all'uso efficace e preventivo dei vaccini, inoltre, il salmone affumicato Coda Nera cresce senza l'uso di antibiotici.

Il nome di questo luxury food deriva dall'antica leggenda dei pesci dalla coda nera, narrata dai pescatori dei villaggi sul Volga ai bambini che assistevano al processo di affumicatura tradizionale "a la ficelle": una volta filettato, il pesce veniva appeso con una corda legata intorno alla coda, per consentirne l'asciugatura e l'affumicatura a lungo termine. Un sapiente metodo che l'azienda La Nef ha voluto fare proprio per esaltare al massimo la qualità, affidando ai mastri affumicatori il controllo di ogni fase della lavorazione: dalla filettatura a mano, per ottenere un grande filetto centrale completamente pulito, alla leggera salatura; dalla lenta maturazione dei filetti, all'asciugatura, fino alla delicata affumicatura dei salmoni, appesi per la coda su fuoco di legna.

Tale metodo, estremamente accurato, consente la progressiva presa di fumo naturale da legni pregiati, mentre l'asciugatura omogenea permette il drenaggio dei grassi. Per effetto del peso, le fibre della carne tendono a stendersi e, fissandosi con l'asciugatura, acquisiscono una forma e una consistenza caratteristiche e un sapore e una fragranza distintivi. Il periodo di riposo dopo la salatura e l'affumicatura è particolarmente lungo e il prodotto viene mantenuto a bassa temperatura per permettere alla carne una maturazione ideale che si percepisce nel sapore equilibrato, determinato dalla sintesi dei tre elementi: pesce, sale e fumo.

I pregiati filetti di salmone affumicato Coda Nera si presentano nelle versioni Coda Nera Classico, Riserva e Gran Riserva. Una "ricetta" unica nel mercato, frutto di anni di esperienza, ricerca e dedizione. La linea Coda Nera è realizzata senza l'uso di coloranti e additivi e senza zuccheri aggiunti. Ed è anche la risposta al desiderio di chi è consapevole in tema food, attento all'apporto nutrizionale e alla ricaduta ambientale del proprio acquisto. Non è un caso che Coda Nera sia salito sul podio dei Top Italian Food 2022 di Gambero Rosso come eccellenza ittica rappresentativa della miglior qualità Made in Italy.

UNA FILIERA SPECIALIZZATA, TRACCIATA, RESPONSABILE E ATTENTA AGLI SPRECHI

L'intera filiera è sottoposta a verifiche e controlli costanti e scrupolosi, che vengono applicati sistematicamente lungo l'intero processo, a garanzia dell'impegno per il benessere animale, per una gestione sostenibile e a tutela della qualità. I salmoni Coda Nera allevati in Norvegia da produttori selezionati direttamente da La Nef, vengono trasportati in totale sicurezza negli stabilimenti lituani, nell'azienda certificata e al femminile tra le più grandi e conosciute al mondo, con oltre 25 anni di attività e una specializzazione nella produzione e nella lavorazione di prodotti a base di salmone, con cui La Nef intrattiene una solida relazione commerciale dal 2010. Qui i salmoni vengono lavorati da uno staff formato e appassionato, che si dedica in modo esclusivo a Coda Nera ponendo la massima cura in ogni passaggio. Coda Nera, inoltre, non viene mai congelato ed è lavorato dal fresco, caratteristica che contribuisce a conferire al prodotto una elevata qualità organolettica e un sapore unico.

In un'ottica di sostenibilità della lavorazione e di limitazione degli sprechi, La Nef si impegna quotidianamente per rendere i residui di produzione prossimi allo zero, attraverso il loro recupero nella realizzazione di prodotti "secondari". Dalla rifilatura delle baffe e dei filetti si ottengono, ad esempio, i "ritagli", che possono essere consumati previa cottura e che vengono destinati alla fascia entry level del mercato della Grande Distribuzione e al mondo dell'Ho.Re.Ca.

Insieme alle Acciughe del Mar Cantabrico Reserva e Reserva Vintage, al caviale Noah e al baccalà Le Grand Blanc, il salmone affumicato Coda Nera è tra i brand della linea di qualità superiore La Nef Deluxe, punto di riferimento per la ristorazione gastronomica e per gli estimatori dei prodotti ittici di prima scelta. Oltre a Coda Nera, fanno parte del mondo La Nef anche i marchi Bottega del Mare, Reserva, Noah, Le Grand Blanc e Re Salmone.