



alimentazione

SELVAGGIO SALMONE D'ALASKA

Siamo in Alaska, un territorio immenso, e in grande parte incontaminato, dove si alternano a maestosi ghiacciai, foreste fluviali, montagne imponenti, laghi e fiumi turbolenti. Un paradiso della natura circondato in buona parte dalle acque e dove, lungo le coste dell'oceano Pacifico, è facile incontrare le balene mentre all'interno, nelle foreste fluviali, vive una ricca fauna di animali selvatici che spesso sosta lungo le rive dei fiumi per assicurarsi un pasto a base di salmone. È qui infatti che vive e si riproduce il famoso salmone dell'Alaska di cui sono particolarmente ghiotti gli orsi bruni. Adorato fin dall'antichità dalle tribù indiane della zona, che lo identificavano in un Dio da

rispettare e da temere in quanto fonte insostituibile di nutrimento e quindi di vita, il salmone d'Alaska è considerato uno degli alimenti più sani che la natura offra oggi alla nostra tavola.

I salmoni selvaggi dell'Alaska a differenza dei salmoni dell'Atlantico, che sono quasi esclusivamente d'allevamento, vivono liberamente nei fiumi e nei mari, protetti da una politica ecologica e di regolamentazione della pesca che garantisce la salvaguardia dell'ecosistema e la riproduzione del pesce. Il 75 per cento degli operatori ittici dell'Alaska sono riuniti in una coalizione, la Marine Conservation Alliance che attua severi provvedimenti conservativi per assicurare la sostenibi-

lità della pesca in Alaska e per evitare che pesca indiscriminata e inquinamento industriale contaminino i fiumi distruggendo il patrimonio ittico locale.

Nel corso della loro vita i salmoni percorrono molte migliaia di chilometri, prima nelle acque dolci dei fiumi e poi in

>>



CON MIGLIAIA DI LAGHI E UNA ESTENSIONE DI COSTE DI 54.700 CHILOMETRI, COMPRESSE LE ISOLE, L'ALASKA È UNA DELLE ZONE PIÙ PESCOSE DEL MONDO

testo di Vittoria Patriarca



Il salmone selvaggio fa la differenza

Tra il salmone selvaggio dell'Alaska (*Oncorhynchus*) e salmone Atlantico (*Salmon Salar*), quasi esclusivamente di allevamento, c'è una differenza facilmente percepibile. Il salmone selvaggio del Pacifico si differenzia dall'Atlantico in quanto la carne è meno grassa, la polpa è più consistente, ha un gusto più definito, di mare, è un alimento sano e naturale che non viene trattato con antibiotici e ormoni (come è normale con l'acquacultura). Mentre il salmone dell'Atlantico viene solitamente venduto fresco in Italia, il salmone selvaggio dell'Alaska, in Europa si trova fresco solo in piccole quantità, mentre solitamente viene commercializzato dai grossisti congelato, eviscerato, con o senza testa. Servito fresco o affumicato nella ristorazione, il salmone selvaggio dell'Alaska viene proposto affumicato nelle salumerie e nelle gastronomie specializzate dove si posiziona come prodotto di qualità decisamente superiore rispetto a quella dell'affumicato di allevamento. L'Alaska Seafood Marketing Institute è l'Ente che promuove il prodotto ittico nazionale (www.alaskaseafood.org)

A sinistra, il modernissimo stabilimento Coam, a Morbegno, in Valtellina. Coam, è uno dei più significativi importatori di salmone selvaggio in Europa. Qui viene lavorato un salmone selvaggio affumicato del Pacifico di grande qualità e gusto. Nell'immagine sotto, ancora la magnifica cornice del grande nord, dove l'uomo, pescatore o no, si sente più vicino alla natura.

>>

mare aperto dove si nutrono liberamente di gamberetti, crostacei e pesci più piccoli, si rinforzano e raggiungono dimensioni ragguardevoli. Dopo un certo periodo di permanenza nell'oceano, tornano sospinti da un'irresistibile richiamo genetico al corso d'acqua da cui sono partiti, pronti ad assolvere la propria funzione riproduttiva. Cominciano così il loro faticoso cammino controcorrente arrivando stremati ai luoghi di riproduzione. Qui le femmine depositano le uova (più di 4 mila uova ciascuna) che vengono immediatamente fecondate dai maschi. Assolto il loro compito di procreazione i salmoni muoiono diventando a loro volta preda di aquile e orsi, visoni e

altri animali.

Nel frattempo, nelle loro uova ancorate alla ghiaia dei fiumi, gli embrioni continuano a crescere fino a che, dopo circa 4 mesi, piccolissimi avannotti, incominceranno la loro discesa dai fiumi verso il mare. Il salmone selvaggio dell'Alaska è dunque un pesce che si muove continuamente attraverso i fiumi ed i mari, che si nutre esclusivamente di ciò che offre il suo territorio e che non può essere condizionato da niente se non dalle forze stesse della natura. Una forza che arriva fino a noi perché la sua carne, povera di grassi, è ricca di preziosi acidi polinsaturi Omega 3 che tanto contribuiscono al nostro benessere fisico. ✕

