

Tonno rosso e fasolari 'ready to eat' grazie alla "cucina molecolare"

Buoni e freschi come appena pescati, pronti all'uso a casa come al ristorante. Nuova vita per il tonno rosso e il fasolaro che diventano piatti "ready to eat", grazie ai trattamenti messi a punto dal 'padre' della cucina molecolare in Italia, il professor Davide Cassi, direttore del laboratorio di Fisica Gastronomica dell'Università di Parma. È questo l'obiettivo del progetto di **Federcoopescas-Confcooperative** "Dal mare al piatto", sostenuto dal **Mipaaf**, e realizzato in collaborazione con **Eurofishmarket**, **l'Università di Parma**, **l'Agci Agrital** e **Legacoop Agroalimentare**.

Aumento della shelf-life, maggiore sicurezza alimentare, senza però perdere le proprietà organolettiche del pescato. Sono questi i punti di forza delle lavorazioni sperimentate per creare prodotti ittici innovativi in grado di conquistare nuove fette di mercato e favorire l'export.

Per il **tonno rosso**, il processo di trasformazione scelto è la criomacinazione. Il prodotto viene portato a temperature bassissime, utilizzando come mezzo refrigerante l'azoto liquido (-196 gradi centigradi), e successivamente macinato. Il risultato è quello di una *tartare* apparentemente simile a quella tradizionale, ma composta da frammenti di forma assolutamente inusuale, prodotti dalla frattura anziché dal taglio, che aumentano la percezione del sapore. La procedura adottata ha anche e soprattutto il vantaggio di non avere mai interrotto la catena del freddo / congelato. Allo scongelamento il prodotto non subisce così danni alla struttura e perdite di liquidi. Oltre alla tartare, questo trattamento consente di ottenere una "polvere" di tonno da utilizzare per la produzione di polpette di tonno crudo criomacinato. "Il prodotto – spiegano i responsabili del progetto- ha una testura assolutamente unica ed una intensità e persistenza aromatica elevatissime, dovute alla maggiore superficie di contatto con i recettori palatali e alla maggiore superficie esposta per la liberazione di elementi volatili odorosi. Un risultato all'altezza delle cucine stellate".



Per il **fasolaro**, mollusco bivalve pescato al nord ma consumato prevalentemente crudo nel sud Italia, l'esigenza è quella di puntare al prodotto cotto per venir incontro anche ai gusti di chi non ama i crudi.

Il processo di trasformazione individuato è la cottura controllata sottovuoto a bassa temperatura.

Il prodotto ottenuto è un fasolaro cotto, ma tenero come se fosse crudo. È stato prodotto anche un preparato criomacinato, utile in cucina per completare e legare i sughi.



Due trattamenti diversi quelli studiati ma che consentiranno in un prossimo futuro di rivalutare e degustare in modo diverso due prodotti ittici tipici, vanto del Mediterraneo.

Eurofishmarket per tale progetto ha svolto una indagine utile a rilevare tra gli attori dell'ingrosso, distribuzione, ristorazione collettiva e HORECA in generale l'interesse ed il gradimento per i suddetti prodotti innovativi ottenendo un forte riscontro positivo con l'80% di consensi.

Per maggiori informazioni:

Valentina Tepedino, Eurofishmarket

Cell. 3383148120

Mail: info@eurofishmarket.it

Alessandra Fabri

Ufficio stampa Confcooperative, Palazzo della Cooperazione

Via Torino, 146 - 00184 Roma

06/46978234

3346599343

