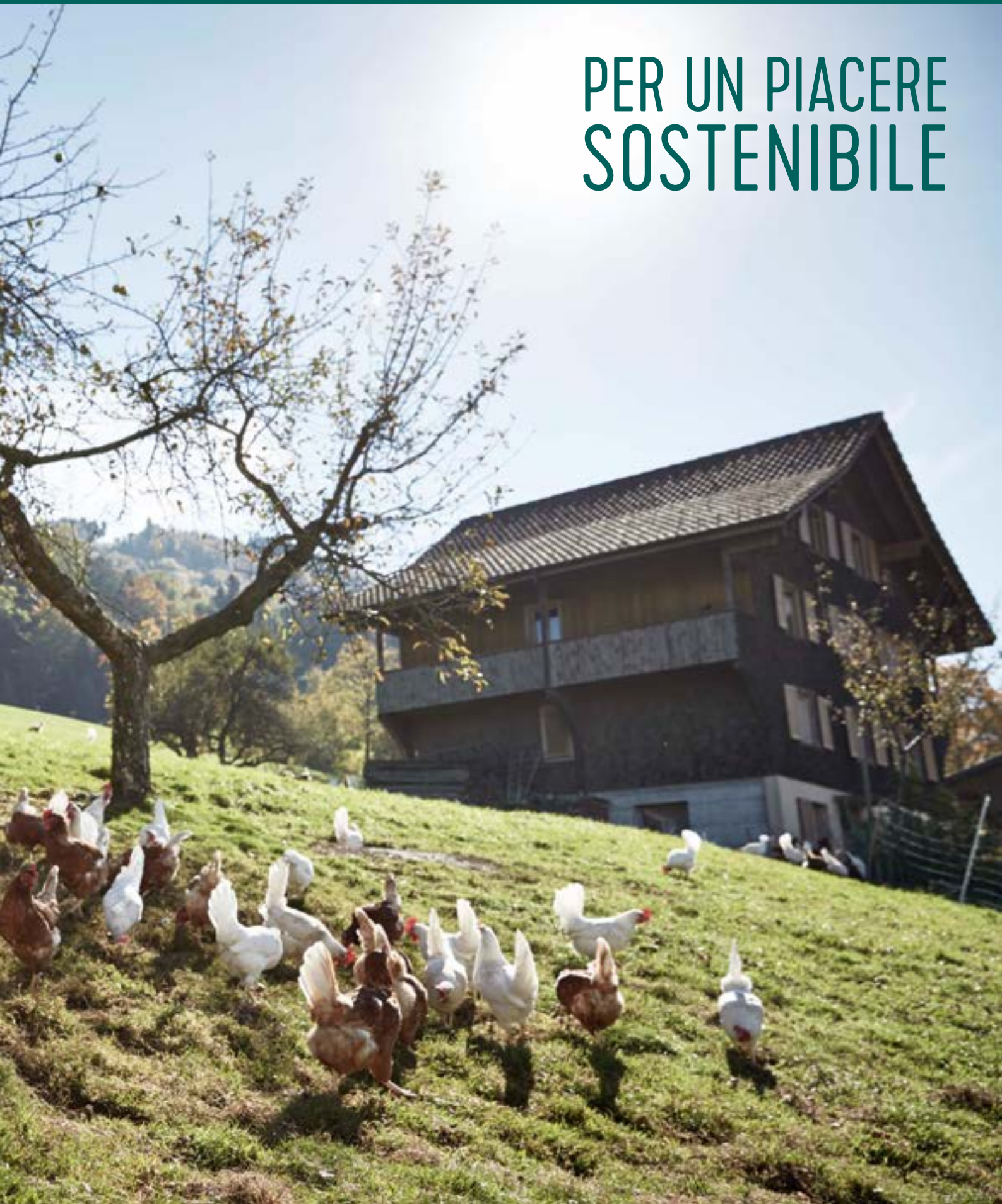


## PER UN PIACERE SOSTENIBILE



NON  
DISPONIBILE IN  
AUTUNNO

# SALMONE BIOLOGICO DI CONNEMARA

Sulla costa occidentale dell'Irlanda, i salmoni biologici nuotano in reti nel mare aperto. In questo ambiente naturale i pesci sono continuamente esposti alla corrente marina. Grazie a ciò spendono molta energia, diventano più forti e accumulano poco grasso. I pesci vengono foraggiati esclusivamente con mangime biologico di produzione sostenibile, senza

l'utilizzo di prodotti chimici. I produttori mirano a offrire ai salmoni condizioni di vita possibilmente affini a quelle del salmone selvatico. Infatti, nelle fredde e pulite acque del mare di Connemara, le condizioni per allevare il salmone biologico sono davvero perfette poiché, da queste parti, la natura è ancora incontaminata e priva di industrie.

« LA DENSITÀ DI  
ALLEVAMENTO È MENO  
DI 10 KG PER METRO CUBO ».

BOBBY – BRADÁN BEO TEO



Filetto di salmone bio  
Connemara con pelle  
acquacoltura, Irlanda  
ca. 800 g



**In autunno questo articolo non è disponibile per 2 – 3 mesi.**

A luglio e agosto a Connemara i salmoni non vengono allevati perché il mare vicino alla costa raggiunge delle temperature troppo elevate.

## PROFILO DEL GUSTO

Il Salmone biologico di Connemara ha un colore leggermente arancione-rosso, una carne compatta con una struttura succosa e una leggera nota di sale marino.

## CLASSIFICA DI SOSTENIBILITÀ

GOOD

BETTER

BEST

# SALMONE SELVATICO COHO DI SITKA

La famiglia Clarke e i suoi amici pescano, per principio, salmoni argentati solo con lenze e ami.

A causa delle acque fredde, il salmone argentato dell'Alaska diviene molto grande e contiene un elevato contenuto di grassi Omega 3. Il salmone si nutre prevalentemente di krill – granchi a forma di gamberetti. In virtù della bassa intensità abitativa, senza industrie e con il divieto legale di vivai d'allevamento, l'acqua dell'Alaska è estremamente pulita.

La stagione dura dagli inizi di luglio alla fine di settembre. In questo periodo i coniugi Clarke e i loro amici pescatori di vecchia data vivono nelle barche. I salmoni vengono pescati di giorno in alto mare, infatti la qualità del pesce diminuisce man mano che ci si avvicina alle foci dei fiumi, dove i pesci vengono per deporre le uova. Con la pesca fatta con amo e lenza i pesci «arrivano a bordo» singolarmente, uno alla volta. Vengono poi lavorati direttamente sul troller e rapidamente surgelati (surgelazione shock). «Grazie a questa attenta lavorazione, il salmone conserva un gusto estremamente fresco, come se arrivasse direttamente dal mare», ci racconta Julia e aggiunge: «Solo l'uno per cento di tutti i salmoni in Alaska vengono pescati e lavorati in modo così rigoroso. Il nostro salmone selvatico Sitka Coho è certificato MSC, pregiato e di qualità costante».

## PROFILO DEL GUSTO

Il salmone selvatico ha un gusto dolce con un leggero retrogusto di mare. Per il filetto affumicato la famiglia Kunkel utilizza il procedimento di affumicatura rispettoso dell'ambiente CleanSmoke. Nella manifattura i salmoni argentati vengono filettati a mano, salati, speziati e, con fumo privo di CO<sub>2</sub>, muniti con una leggera nota di fumo.

**Sitka Coho Filetto di salmone selvatico crudo**  
selvatico, FAO 67  
ca. 600 g



**Sitka Coho Filetto di salmone selvatico affumicato, affettato**  
selvatico, FAO 67  
200 g



**Sitka Coho Filetto di salmone affumicato, affettato**  
selvatico, FAO 67  
ca. 700 g



## CLASSIFICA DI SOSTENIBILITÀ

GOOD

BETTER

BEST

# BIO GAMBERONI BLACK TIGER DELLA MANGROVIA

Il mantenimento naturale delle foreste della mangrovia sono il centro di rotazione e il punto cardine dell'allevamento biologico.

Cà Mau si trova nel profondo sud del Vietnam. Nguyễn Anh Yuân è uno dei 1200 allevatori di gamberoni che partecipa a questo progetto biologico. Nguyễn vive insieme a sua moglie qui nella loro casa, circondata da nient'altro che paesaggi, acqua e mangrovie. In questa zona il piccolo allevatore gestisce due vasche. Gli stagni sono riempiti con acqua salmastra e raggiungono una profondità fino a un metro e mezzo. Su un metro quadrato si trovano al massimo due animali che hanno uno spazio vitale notevolmente più elevato e soffrono meno lo stress degli allevamenti convenzionali, dove per ogni metro quadrato ci sono tra i 50 e 100 animali. Nguyễn alleva i suoi gamberoni in modo naturale, senza medicinali e additivi. I gamberoni biologici si nutrono da soli di animaletti microscopici e batteri, presenti sulle foglie delle mangrovie, che cadono in modo del tutto naturale nell'acqua e, pertanto, non hanno bisogno di ulteriore mangime. Inoltre, l'allevamento naturale e lento conferisce loro una polpa compatta e dal gusto delicato.



INSPIRAZIONI  
PER LA CARTA DEL MENÙ

[transgourmet.ch/ricetteorigine](https://transgourmet.ch/ricetteorigine)

**Gamberoni Black Tiger bio della mangrovia easy peel 13/15**  
glassatura ca. 20%, senza additivi  
acquacoltura, Vietnam  
1 kg



**Gamberoni Black Tiger bio della mangrovia sgusciati 21/25**  
glassatura ca. 20%, senza additivi  
acquacoltura, Vietnam  
1 kg



CLASSIFICA DI SOSTENIBILITÀ

GOOD

BETTER

BEST

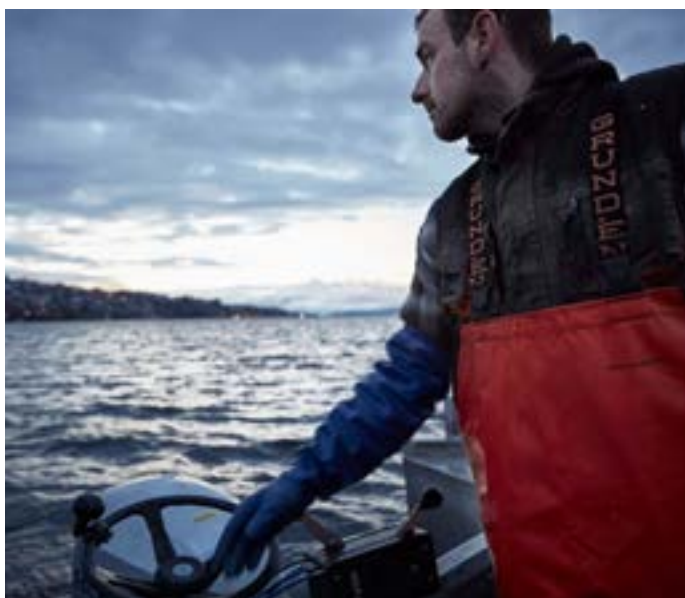


# BOCCONCINI DI PESCE DI ADRIAN

Adrian è l'unico pescatore attivo della città di Zurigo. Infatti, conosce la topografia del lago a memoria. Tuttavia, ciò non garantisce una pesca di successo, poiché non esiste una costante quantità di pescato. Sei giorni alla settimana deve sfidare il vento e le condizioni meteorologiche.

« È LA NATURA A DECIDERE  
LA MIA GIORNATA ».

ADRIAN GERNY



«Grazie alla rete a maglie larghe vengono catturati solo pesci adulti che hanno deposto le uova già una o due volte», spiega Adrian. Ciò garantisce una pesca selvatica responsabile e offre un'ampia protezione al patrimonio ittico. La qualità della carne è migliore quando fa freddo. Una macchina taglia ogni due millimetri le numerose e sottili lisce intermuscolari. «Una volta fritto, le lisce non si sentono più». È così che il leucisco, pesce quasi sconosciuto, finisce nella friggitrice come bocconcini di pesce sostenibile.



## Bocconcini di pesce di Adrian

selvatico, Svizzera  
vaschetta da ca. 1,5 kg



### PROFILO DEL GUSTO

La pastella di birra all'esterno offre croccantezza. Mentre all'interno il filetto di leucisco rosso è compatto, bianco e ha un delicato e dolce gusto di alga marina.

### CLASSIFICA DI SOSTENIBILITÀ

GOOD

BETTER

BEST



TRANSGOURMET

# ORIGINE

Transgourmet Svizzera SA  
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf  
[www.transgourmet-origine.ch](http://www.transgourmet-origine.ch)

Follow us:

 @TransgourmetOrigine  
 @transgourmet\_origine

stampato in  
**svizzera**



Lo standard più elevato per l'efficienza ecologica.  
Prodotti per stampi certificati Cradle to Cradle™  
fabbricati da Vigelli AG.  
Eccetto rilegatura.

Cradle to Cradle Certified™  
is a certification mark licensed by  
the Cradle to Cradle Products  
Innovation Institute.