

I pesci affumicati

I principali pesci affumicati sono il salmone, il pesce spada, lo storione, il tonno e la trota.

La lavorazione

Dopo che sono stati pescati, i pesci vengono refrigerati o congelati e trasportati alla fabbrica di lavorazione, dove vengono decapitati, divisi nelle due baffe e posti in salagione. La salatura è fatta a mano, con sale grosso, o con immersione del filetto in salamoia con acqua, sale e zucchero. Dopo 12-24 ore il pesce viene lavato e posto ad asciugare ad una temperatura di circa 24 °C. Si procede poi alla vera e propria affumicatura che può essere eseguita con il sistema orizzontale o verticale: il secondo metodo, detto anche per impiccagione, favorisce una maggiore perdita di acqua e quindi offre una carne più soda e più sapida. I filetti sono poi confezionati sottovuoto e conservati alla temperatura di 0-2 °C per un periodo non superiore ai 3-4 mesi.

In particolare per il salmone e per la trota si possono avere colorazioni più o meno forti: non si tratta di un indice di deterioramento o errato processo di affumicatura, perché le tonalità dipendono dalla specie del pesce, dal periodo di pesca e dalla procedura di affumicamento.

Salmone affumicato

Tra le varietà dei salmoni, il *red king* è uno di quelli che più si presta all'affumicatura, specialmente quando è sufficientemente grasso; le baffe si aggirano sui 2,5-4 kg.

In commercio sovente si trova la varietà *sockeye*, dalle carni più rosse e magre e dal peso inferiore al chilogrammo; sapore e aroma sono nettamente inferiori al precedente.

La parte migliore della baffa è quella centrale: la coda è piuttosto secca e salata, mentre la parte più vicino alle branchie è spesso fin troppo morbida.

Storione affumicato

Un tempo lo si trovava nei nostri fiumi del nord, mentre oggi in Italia lo si trova solo d'allevamento.

Le sue carni affumicate, sono molto bianche, compatte, magre e saporite.

Trota affumicata

Per questa lavorazione si usano **trote iridea salmonate di ottima qualità**. Dopo la pulizia e la filettatura, sono disposte su griglie, salate con metodo a secco e infine affumicate. Le carni sono molto tenere e gustose.

Il periodo di produzione che offre i migliori risultati va da primavera all'autunno.

Pesce spada affumicato

Il pesce spada affumicato ha carni sode, magre, dal sapore delicato, ma dal profumo forte. Generalmente viene affumicato freddo.