

## **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.