GHEZZI: CHI L'HA DETTO CHE LA BOTTARGA È SOLO SICILIANA?

Quando si parla di bottarga subito pensiamo alla Sicilia con le sue tonnare. Ma anche la Toscana ha un'importante tradizione ittica legata alla bottarga e grazie alla Ghezzi Alimentari, che lavora il pesce da quasi 100 anni, arriva sulle nostre tavole mantenendo intatto tutto il sapore del mare.

Ghezzi Alimentari: la buona bottarga toscana

Nei primi anni del '900 il Sig. Dante Ghezzi decise di aprire un negozio di alimentari nella sua città. I figli, Garibaldo e Licurgo, si specializzano nel campo del pesce conservato e oggi, la terza e la quarta

generazione, dirigono quella che è diventata la Ghezzi Alimentari, azienda leader nel settore della lavorazione, conservazione e distribuzione di prodotti ittici. Tecniche di lavorazione moderne e genuine tradizioni di mare creano prodotti unici, di alta qualità, magistralmente conservati.

La lavorazione del pesce

Una volta catturato, il pesce viene sottoposto ad immediati trattamenti di pulitura e sfilettatura e preparato secondo le ricette che consentono di mantenere quel sapore ricco e inconfondibile che ne garantisce la genuinità. Le preparazioni sono molteplici, applicate alle differenti tipologie di pesce che vengono selezionate per la vendita. Dal baccalà, fatto essiccare in maniera classica al sole e conservato sotto sale, alle alici nostrane conservate in barattolo, fino al tonno e allo sgombro conservato in purissimo olio d'oliva, secondo l'antica ricetta.

Tutti i prodotti Ghezzi sono espressione di quel saper fare toscano che ci rende famosi nel mondo e fa sì che la qualità prevalga sempre, nonostante tutti i tentativi di imitazione alle quali si è costantemente sottoposti perché veramente in pochi conoscono il segreto per raggiungere standard di qualità così alti. L'azienda propone ben sette linee di pesce conservato, confezionato nel classico contenitore in latta che richiama automaticamente a ricordi del passato, oppure in vetro.

La linea Pronti da Cucinare

È presente inoltre, una linea di ‘Pronti a Cucinare’, pensati per coloro i quali hanno poco tempo da trascorrere davanti ai fornelli ma hanno comunque il desiderio di gustare cibi di grande impatto, conservati in maniera tale da consentire l’immediato utilizzo, senza preliminari procedure di dissalazione. Di estrema praticità e di grande aiuto quando si hanno dei dubbi su cosa portare in tavola in caso di ospiti improvvisi e pochissimo tempo a disposizione. Tra i prodotti più prelibati offerti dalla Ghezzi Alimentari, figura certamente la bottarga.

La bottarga toscana

Considerata da critici gastronomici e da semplici consumatori una perla rara della cultura del cibo, frutto di un procedimento di estrazione e conservazione delicato, esempio incontrastato di eccellenza. La bottarga, a causa del suo sapore deciso, che conferisce anche al piatto più semplice un *quid* di raffinatezza, diventa l’ingrediente jolly per condire molteplici pietanze. Ghezzi propone due tipi di bottarga, di muggine e di tonno.

Bottarga di muggine

La bottarga di muggine consiste nell’asportazione della sacca ovarica dalle femmine del pesce muggine, appena pescato, sottoponendole ad attento lavaggio. Si procede poi nella lenta essiccazione, fatta secon-

do i dettami tradizionali all'aria, per poi procedere alla salamoia. In ultimo, si conclude con l'essiccazione, che deve avvenire per alcuni mesi, per consentire alla bottarga la giusta consistenza.

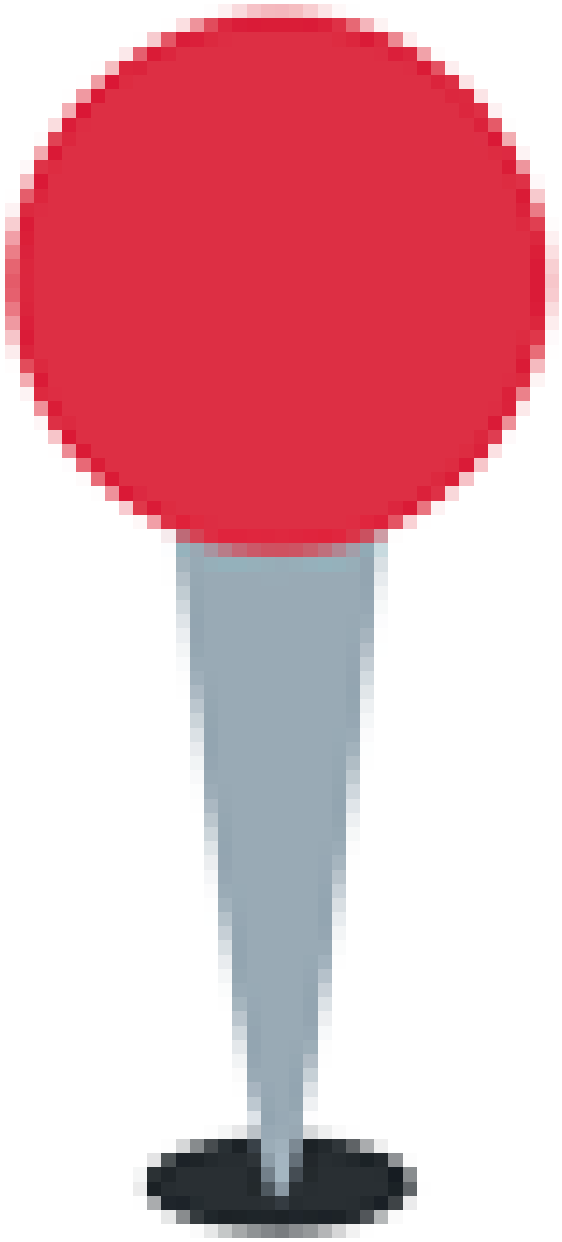
Bottarga di tonno

La bottarga di tonno ha un rito preparatorio simile al precedente. Nel passaggio della salatura, le sacche ovariche di tonno vengono massaggiate periodicamente con movimenti circolari che consentono la perfetta penetrazione del sale che deve essere cambiato a giorni alterni. Inoltre, si procede alla pressatura, che consente di eliminare gli eventuali liquidi in eccesso.

Entrambi i tipi di bottarga possono essere gustati grattugiati al momento oppure in scaglie, come condimento profumato delle pietanze, per un'esperienza culinaria unica.

Ghezzi Alimentari a Taste 2014

La Ghezzi, bandiera di una straordinaria cultura alimentare nazionale, diffonde la propria conoscenza al pubblico di appassionati e, perché no, curiosi, esponendo le proprie prelibatezze durante la rassegna Taste 2014, presso i padiglioni della Stazione Leopolda a Firenze, dall'8 al 10 marzo.
La Ghezzi Alimentari, all'interno del salone Taste, avrà il piacere di esporre la grande varietà delle sue prelibatezze di mare, presentate in veste accattivante e innovativa per invogliare i visitatori ad assaggiare la bontà di prodotti di pesce con una tradizione tanto antica ed importante. Lo stand, ricco di assaggi, depliant e informazioni, potrà accogliere tutti gli interessati ad entrare nel meraviglioso mondo del mare.



PER APPROFONDIRE:

Vino toscano e piatti di pesce: i migliori abbinamenti

Pescheria San Pietro, pesce fresco in città

GianMarco Mazzanti, “Il sapore dei ricordi”: memorie di cucina toscana

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople