È made in Parma il salmone premiato tra le migliori materie prime dell’anno

Un riconoscimento del magazine Food and Travel Italia all’azienda Upstream di Lemignano di Collecchio

Sinonimo di Natale come pochi altri alimenti, il **salmone affumicato** è quel tipo di piatto che difficilmente può mancare dalle tavole degli italiani in festa, per quanto una comune tendenza al ribasso abbia comportato che la sua scelta oggi avvenga soprattutto tra prodotti dal gusto omologato. E che dunque un’azienda, per di più italiana, di Parma – l’**Upstream** di **Lemignano di Collecchio** – abbia intrapreso ormai da anni un percorso all’insegna della qualità, dapprima nella selezione del pesce e poi nella sua lavorazione, merita l’attenzione da parte di chi si occupa di buoni prodotti enogastronomici.

Il Salmone Upstream è tra i migliori prodotti italiani

Un salmone, questo, che è anzitutto allevato in mare aperto nelle lontane acque delle **Isole Fær Øer** e che viene poi **lavorato al fresco con sale e zucchero** e un’**affumicatura** fatta con **legno dell’Appennino Parmense**. Un prodotto che il magazine di enogastronomia, viaggi e turismo **Food and Travel Italia**, distribuito in 18 paesi, ha insignito proprio in questi giorni

(insieme a poche altre eccellenze del Belpaese) del riconoscimento di “**Miglior materia prima dell’Anno 2024**”.

> «Riuscire a fare un prodotto come il salmone a Parma, significa metterci molta passione. – spiega **Claudio Cerati**, l’imprenditore parmigiano che ha fondato Upstream nel 2013 – Upstream nasce dalla voglia di creare inizialmente una ricetta per gli amici che poi diventa un’azienda. In questo percorso abbiamo puntato alla qualità della materia prima ma soprattutto abbiamo raccontato questa qualità, in un mercato molto difficile e confuso nelle informazioni».

Claudio Cerati ha fondato la Upstream nel 2013 (Foto © Ufficio stampa).

Se può far sorridere, ma solo all’apparenza, che una tale specialità venga realizzata nella Food Valley dove nascono alcuni dei più noti prodotti del *made in Italy* culinario nel mondo – dal **prosciutto** al **parmigiano** alla **pasta**, ma anche al **pomodoro** – quest’ulteriore “P” (che sta per pesce) va ad arricchire senza dubbio il già ricco portfolio di eccellenze gastronomiche emiliane: e se di primo acchito, appunto, non accosteremmo certo il salmone a tali territori, è bene non dimenticare che la città di Parma è posta in prossimità dell’antica Via del Sale, particolare questo non secondario che ci rimanda all’importante lavorazione (e alle relative aziende conserviere) realizzata proprio quaggiù dei prodotti ittici.

Info: www.upstreamsalmons.com

Data di creazione

17/10/2024
Autore
giovanni-caldara