



“La verità, vi prego, sul salmone”: un libro per fare chiarezza su un pesce amatissimo

Un libro affascinante che si propone come un’opera di divulgazione sugli allevamenti di alta qualità del popolare pesce apprezzato in tutto il mondo

La verità vi prego sul salmone, di *Maretti editore*, è un libro assai interessante e quantomai affascinante dal punto di vista iconografico (bellissime le immagini delle isole danesi *Fær Øer*) che ci conduce – è proprio il caso di dire – in un’immersione appassionata nel mondo di un pesce tanto presente e amato sulle tavole di tutto il mondo.



Un salmone (Foto © Ufficio stampa).

Il volume **non presenta un unico autore** giacché si avvale di prestigiosi contributi – dall'introduzione affidata all'ex direttore della Guida dell'Espresso **Andrea Grignaffini** passando per la critica gastronomica **Alessandra Meldolesi** e ancora al professor **Giovanni Ballarini** e al biologo **Omar Scomodon**. Cuore dell'iniziativa è l'avventura professionale ma anche umana dell'imprenditore **Claudio Cerati** (intervistato da Alessandra Meldolesi) che è il geniale fondatore di quella [Upstream](#), azienda divenuta nel tempo punto di riferimento non solo in Italia per il salmone di qualità.

Spiega l'imprenditore parmigiano:

«Il compito che mi sono posto sin da principio è produrre un salmone perfettamente sano, di qualità superiore. [...] Volevo ritrovare il gusto di quel salmone che alla fine degli anni '70 era così **buono e delicato** e che nel 2000 non si trovava più».



Isole Ólavur Frederiksen e Claudio Cerati, fondatore di Upstream (Foto © Ufficio stampa).

Anche solo da un punto di vista squisitamente culturale quella di questo pesce emblematico è una storia assai interessante:

«Il salmone – spiegano gli autori – arriva in Italia verso la fine del XIX secolo, importato principalmente dalla Scandinavia e dal Nord Europa diventando quasi un simbolo della Dolce Vita durante il boom dei primi anni cinquanta del secolo XX in un contesto nel quale il salmone diventa **icona di raffinatezza e piacere sensoriale**, integrandosi perfettamente con lo **stile di vita sofisticato e lussuoso**».



Importanti appaiono alcuni dati che connotano il consumo di questo pesce: quello venduto **in Italia** è quasi esclusivamente **Salmone Atlantico** che proviene principalmente da Norvegia, Scozia, Irlanda, Danimarca, Islanda e Fær Øer ma esistono pure salmoni provenienti dal Cile. Il **salmone selvaggio** (pescato nei fiumi, ma soprattutto in mare aperto) si differenzia da quello **allevato** (e anche in questo ambito viene fatta luce in base al tipo di allevamento: se “intensivo”, “distensivo” cioè in ampie gabbie in mare o ancora “estensivo” curando ancor più il benessere del salmone).

Ed è proprio a un sistema di **allevamento distensivo nelle Isole Fær Øer** che si rivolge Claudio Cerati, scoprendo personalmente come tali contesti offrano quelle «*condizioni perfette per allevare Salmoni Atlantici sani e robusti grazie alle temperature marine fresche e costanti*». Di qui il lavoro immediatamente successivo – il fattore tempo è fondamentale – che avviene nello stabilimento di **Collecchio** alle porte di Parma dove la produzione si diversifica in tre modalità distinte: dal **salmone affumicato**, quindi il **salmone fresco**, fatto congelare alla fonte, ma anche quello oggi assai intrigante **stagionato** (tramite l'essiccazione mirata) «*che nasce dalla presunzione dei parmigiani di voler stagionare tutto*».

Tra riproduzioni di quadri di grandi maestri e ricette di autore, il protagonista del libro resta sempre sua maestà il salmone: un pesce che oggi è assai apprezzato non solo per la bontà delle sue carni, ma anche in virtù dei numerosi **benefici per la salute**:

«*Il salmone Atlantico – scopriremo – è uno degli alimenti più **nutrienti** disponibili sul mercato, ricco di proteine di alta qualità, acidi grassi omega 3, vitamine del gruppo B, vitamina D e minerali come il selenio e lo zinco. Per la sua composizione il salmone è*

una fonte ricca di proteine complete, che forniscono tutti gli amminoacidi essenziali per la salute e la crescita del corpo umano».

La verità, vi prego, sul salmone, [Maretti editore](#)

Data di creazione

02/12/2025

Autore

giovanni-caldara