

ASSAGGIALO E CONDIVIDILO

BACCALÀ ISLANDESE



DALL'ISLANDA ALLA TAVOLA

Nelle fredde acque dell'Atlantico del Nord, l'unico oceano del mondo privo di contaminazione da metalli di origine naturale, nasce e vive il Gadus Morhua, l'autentico baccalà islandese.

Attorno all'Islanda, le correnti marine calde si mischiano a quelle fredde creando straordinarie condizioni di vita per l'ecosistema marino e, per questo motivo, il consorzio del Baccalà Islandese ci fa avere il miglior baccalà, pescato nelle sue limpide acque e lavorato con massima cura e rispetto sia della natura che del consumatore finale.

Il baccalà è, senza ombra di dubbio, uno dei principali pilastri della cultura, della gastronomia e dell'economia islandese. È il prodotto di punta dell'ampia gamma di pesce e crostacei di qualità dell'Islanda. Inoltre, è un simbolo che unisce l'Islanda e i paesi del Sud d'Europa come la Spagna, l'Italia e il Portogallo, che sanno apprezzare la qualità di questo prodotto e condividono l'amore per il suo sapore.





*Ci vuole un villaggio intero per
produrre baccalà di qualità*

Conosci il segreto del baccalà islandese? Il segreto è nella sua gente. I villaggi di pescatori sono i protagonisti di questa storia, laddove si incontrano la conoscenza, la purezza e il rispetto per la natura. **Perché nel villaggio, tutta la popolazione lavora insieme per creare un prodotto veramente unico.**

Grazie ai villaggi di pescatori islandesi abbiamo un baccalà gustoso, naturale, fresco, sostenibile, frutto di un'eredità e una tradizione tramandata di padre in figlio, continuamente rinnovata e migliorata nel tempo. **Perché ci vuole un villaggio intero per produrre baccalà di qualità.**



UNA COSA ALLA VOLTA

CUORE

È nella zona centrale della groppa ed è la parte più nobile e apprezzata. È buonissimo in olio cottura o alla piastra.



TRANCIO

Parte inferiore del lombo, dall'eccellente gusto e consistenza. Al forno, fritto o alla piastra è delizioso.



CODA

La parte inferiore del lombo, poco sottile e più fibrosa. Ideale per i fritti, tempura, snacks oppure da usare per fare frittelle (buñuelos) o zuppe.





FILETTO

Parte inferiore del lombo. Ideale da fare impanata, da grigliare o per preparazioni con cottura breve come saltato a dadini.



TRIPPA

E' la vescica natatoria conservata nel sale. La consistenza gelatinosa ricorda la trippa ed è perfetta da usare per gli stufati.



GUANCE

È la parte migliore di tutto il baccalà. In salsa, impanata o semplicemente alla piastra, è squisita.

Altre parti utilizzate sono le **uova**, il cui uso è molto conosciuto nella cucina greca in ricette come la Taramasalata, oppure il **fegato** che ha proprietà dietetiche, con un alto contenuto di vitamine A e D, così come di acido grasso Omega3.

Una delle principali caratteristiche del baccalà è la sua versatilità, dal momento che si può preparare al forno, affumicato, marinato, bollito, impanato e fritto, al vapore, gratinato, a crudo, diventando il protagonista di infinite ricette.

Fonte di Energia

Il baccalà è un'importante fonte di proteine, povero di grassi e ricco di oli omega.

Apporta proteine di buona qualità che ci aiuta ad aumentare e mantenere la **massa muscolare**. È salutare per **il cuore** e contribuisce a mantenere livelli normali di colesterolo nel sangue. È buono per il **sistema nervoso**, in quanto favorisce la riduzione della fatica e della stanchezza e apporta benefici al **sistema immunitario**.



*A beneficio delle
popolazioni future*

GESTIONE DELLA PESCA RESPONSABILE

Per garantire lo sviluppo e la continuità della pesca responsabile, l'industria islandese deve attenersi ad un sistema di gestione della pesca basato sulla **sostenibilità delle catture e sulla protezione dell'ecosistema** marino e della biodiversità.

Questo sistema è stato sviluppato in conformità con il diritto internazionale, con il principio di precauzione e il Codice di Condotta dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura.

In questo modo, il baccalà islandese viene pescato **molto in profondità e la sua lavorazione inizia a bordo** per mantenere intatte le sue qualità. Altre normative sostenibili sono il **divieto di pesca durante la stagione riproduttiva** e l'obbligo di un **peso minimo** per ciascun esemplare pescato.

CERTIFICAZIONE "ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES"

La certificazione **Pesca Responsabile Islandese** (Iceland Responsible Fisheries) è un programma di certificazione indipendente, il cui ottenimento serve a **verificare con totale trasparenza** che la gestione della pesca nelle acque islandesi sia condotta in **modo responsabile e riconosciuto**.

Le aziende del settore che desiderano ottenere il marchio ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES per scopi pubblicitari e di marketing, devono farne richiesta per l'intera filiera di produzione ad un organismo di certificazione indipendente.





