



**Azzurra**

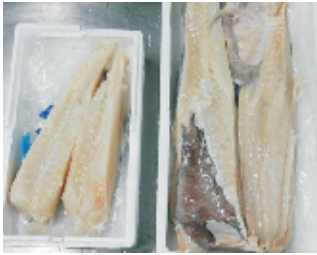
IL MARE BUONO

COMMERCIO INGROSSO PRODOTTI ITTICI



*Conoscere il*  
**Baccalà**

Via dei Lecci, 2/2 - 57025 - Piombino (LI)



Azzurra lavora materiale di alta qualità conservato sotto sale proveniente dall' Islanda o Isole Far Oer attraverso un processo di ammollamento (dissalatura) che prevede ripetuti e costanti ricambi d'acqua al fine di ottenere un prodotto dalle caratteristiche organolettiche eccellenti.



I prodotti a marchio "AZZURRA" sono ECOSOSTENIBILI ed aderenti alle normative igienicosanitarie. Le pratiche confezioni permettono le migliori condizioni di trasporto e stoccaggio al fine di preservare la qualità del prodotto.



### CONTROLLI SEVERI

La qualità dei prodotti è controllata attentamente con prelievi a campione lungo tutto l'arco della filiera produttiva.



### I VANTAGGI DEI PRODOTTI AZZURRA:

- Materia prima di alta qualità
- Sicurezza garantita nella lavorazione
- Facilità di trasporto e stoccaggio
- Prezzo competitivo

**BACCALÀ  
AMMOLLATO**  
*il baccalà col baffo*

## TEMPI E METODI DI PESCA

La pesca del merluzzo viene regolata da quote (quantità espressa in migliaia di tonnellate) decise annualmente dai Ministeri competenti di varie nazioni.

La pesca è consentita all'incirca da settembre a febbraio; negli altri mesi è invece interdetta, per permettere la deposizione delle uova e il ripopolamento ittico annuale.



ZONA DI PESCA



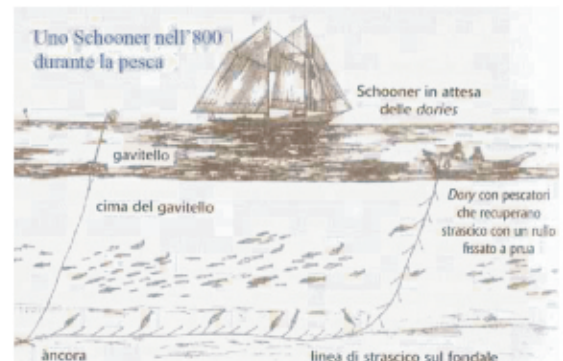
*Gadus morhua* (Oceano Atlantico)



ZONA DI PESCA



*Gadus macrocephalus* (Oceano Pacifico)



## LA PESCA VIENE EFFETTUATA PRINCIPALMENTE IN DUE MODI:

La **"PESCA DI LENZA"** è effettuata con navi chiamate "Long liner boat", ovvero con navi fattoria che utilizzano lunghe lenze alle quali sono attaccate numerosi ami distanti 1 metro circa l'uno dall'altro.

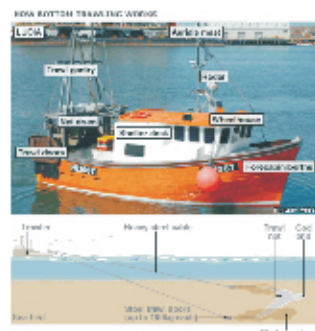
Questo è in assoluto il metodo migliore, che consente, al contempo, di effettuare una pesca selettiva e rispettosa dell'ambiente marino, e un'immediata lavorazione del pesce.

I pesci vengono issati a bordo uno alla volta, e, in tal modo si evitano problemi di soffocamento e schiacciamento tipici della **"pesca di rete"**.

Una volta portato in barca, il pesce viene immediatamente decapitato e eviscerato. In base al prodotto che si vuole ottenere, il pesce viene surgelato a bordo (navi fattoria) o portato immediatamente a terra, dove viene lavorato per ottenere Baccalà o Stoccafisso.

La **"PESCA DI RETE"** è effettuata con navi chiamate "Trawler boat", sulle quali sono utilizzate grandi reti. Questo metodo di pesca, pur essendo certamente meno costoso di quello di lenza, ha tuttavia inconvenienti oggettivi, perché non garantisce né una pesca selettiva né la salvaguardia dell'ambiente marino.

Può inoltre danneggiare la qualità del prodotto finale, che talora presenta ematomi o una colorazione rossastra. Gli uni sono causati dagli inevitabili urti subiti dal pesce nelle pesanti reti. L'altra è invece dovuta al fatto che la prima lavorazione (decapitazione e eviscerazione) è in parte effettuata su pesci ormai soffocati, nei quali cioè il sangue non defluisce più, dal momento che è impossibile lavorare al vivo l'ingente quantità di pesce pescato **"di rete"**.



## COME SI PRODUCONO

Il merluzzo "Gadus morhua", una volta pescato, viene decapitato ed eviscerato al fine di far fuoriuscire il sangue dalle carni (procedimento simile alla lavorazione del maiale).

Questo primo processo è identico per tutti i tipi di Baccalà o Stoccafisso che si andranno a produrre. Successivamente, utilizzando lavorazioni diverse, si otterranno ben cinque prodotti sostanzialmente differenti.

## BACCALÀ SALINATO

merluzzo "Gadus morhua" o "Gadus macrocephalus" che subisce salagione e stagionatura.

## BACCALÀ SECCO

"Ali Bianche" merluzzo "Gadus morhua" o "Gadus macrocephalus" che subisce salagione ed essiccazione.

## FILETTO DI BACCALÀ

merluzzo "Gadus morhua" o "Gadus macrocephalus" che subisce salagione e stagionatura.

## BACCALÀ S. GIOVANNI (GASPÉ)

merluzzo "Gadus morhua" o "Gadus macrocephalus" che viene leggermente salato ed essiccato nella penisola di Gaspé in Canada.

## STOCCAFISSO

merluzzo "Gadus morhua" che viene fatto disidratare all'aria aperta nelle isole Loföten a nord della Norvegia.



## BACCALÀ SALINATO

Per quanto riguarda il salinato, il merluzzo utilizzato può essere sia il "Gadus morhua", sia il "Gadus macrocephalus".

Il pesce, dopo essere stato decapitato ed eviscerato, viene "splittato" o aperto "a farfalla" attraverso un taglio che va dalla pancia alla coda.

Personale specializzato esegue il "triming", eliminando residui di sangue o di viscere, e lava il pesce con abbondante acqua. In seguito il pesce splittato è tenuto a bagno in una salamoia molto concentrata per circa una settimana.

Una volta terminato il bagno nella salamoia, i pesci vengono posizionati su pallet nei quali si alternano strati di sale secco a strati di pesce. È proprio in questa fase che avviene la stagionatura, che dura dalle tre alle quattro settimane.

È, quest'ultimo, un processo di fondamentale importanza, attraverso il quale il merluzzo è trasformato in Baccalà, le cui carni assumono una particolare consistenza, e un tipico sapore e profumo. Il baccalà è poi suddiviso per pezzatura, e infine messo in cartoni da 25 kg insieme con molto sale, che ne garantirà la conservazione per tutta la sua vita commerciale (circa due anni).



BACCALÀ SALINATO

## BACCALÀ SECCO

Per ottenere il Baccalà secco, il processo di produzione è identico a quello seguito per il salinato, ma una volta finita la stagionatura sotto sale secco, il pesce è sistemato su telai ed inserito in speciali tunnel di essiccazione che soffiano aria calda per circa 6/7 giorni.

Grazie all'essiccazione, che consiste nell'eliminazione dell'acqua contenuta nelle carni del Baccalà, è innanzitutto possibile utilizzare minori quantità di sale per la successiva conservazione; tale processo conferisce, inoltre, al Baccalà un sapore e un colore molto più decisi rispetto al salinato.

Il pesce è poi suddiviso per pezzatura e incartonato senza aggiunta di sale.



## FILETTO DI BACCALÀ

Per il filetto la lavorazione è più complessa.

Il pesce, decapitato e eviscerato, è messo in speciali macchine sfilettatrici, che eliminano, cioè, lo spino centrale del dorso. Le successive fasi della lavorazione sono identiche a quelle compiute per il salinato; l'unica differenza riguarda la maggior attenzione con la quale è eseguito il "triming", ovvero una vera e propria rifilatura della "ventresca" del Baccalà.



FILETTO DI BACCALÀ



## BACCALÀ S. GIOVANNI (GASPÉ)

Il Baccalà S. Giovanni ha una lavorazione che sta a metà tra quella eseguita per il Baccalà salinato e lo Stoccafisso.

Infatti, una volta aperto "a farfalla", il merluzzo viene immerso in una leggera salamoia dalla formula "segreta".

Dopo la stagionatura in salamoia, il pesce viene essiccato su rastrelliere orizzontali posizionate su un promontorio che si affaccia sull'Oceano Atlantico.

Questa essiccatura al sole conferisce al S. Giovanni un colore, un sapore ed una consistenza unici.

Due particolarità lo accomunano allo Stoccafisso: l'essiccatura all'aria aperta, e la produzione, che è possibile solo ed esclusivamente nella penisola di Gaspé, in Canada per il S. Giovanni e nelle Isole Loföten per lo Stoccafisso.



**BACCALÀ SAN GIOVANNI**

## STOCCAFISSO

Nel caso dello "Stocco", il "Gadus morhua", una volta decapitato ed eviscerato, viene lavato sotto abbondante acqua e immediatamente appeso su rastrelliere all'aria aperta.

L'eccezionale microclima delle Isole Loföten - un ristretto gruppo di isole a nord della Norvegia, caratterizzato da un microclima unico al mondo -, fa sì che il pesce si disidrati completamente senza andare in putrefazione.

Tale lavorazione dona allo stoccafisso il tipico aspetto di un "bastone di legno" dal colore giallastro e dal profumo molto intenso.

Nel caso dello Stoccafisso come materia prima si utilizza solo ed esclusivamente il "Gadus morhua", pescato presso le Isole Loföten, dove - come già specificato -, è presente il microclima più adatto alla sua lavorazione.





## COME PREPARARLI

I prodotti sopra descritti, prima di essere consumati, devono essere sottoposti a un bagno in acqua fredda per venire dissalati e per reidratarne le fibre.

### **BACCALÀ SALINATO**

non essiccato / salato (3/4 giorni di ammollo)

### **BACCALÀ FILETTO**

non essiccato / salato (2/3 giorni di ammollo)

### **BACCALÀ SECCO**

essiccato / poco sale (3/4 giorni di ammollo)

### **BACCALÀ S. GIOVANNI (GASPÉ)**

molto essiccato / pochissimo sale (5/6 giorni di ammollo)

### **STOCCAFISSO**

completamente disidratato / senza sale (8/10 giorni di ammollo)

**La durata dell'ammollo varia in rapporto alla pezzatura.**



**COMMERCIO INGROSSO PRODOTTI ITTICI**

**CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI:**

**Via dei Lecci, 2/2 - 57025 - Piombino (LI)  
0565 49445 (centralino, scelta 1)  
[commerciale@azzurra-piombino.it](mailto:commerciale@azzurra-piombino.it)**