

La baffa Royal e la baffa King



upstream
il Salmone di Claudio Cerati

La baffa è la protagonista, nella doppia versione ROYAL (attorno al chilo di peso) e KING (attorno ai due chili) distinguendosi per le innumerevoli sfumature di sapori legate alle caratteristiche della naturale conformazione del pesce. Si differenziano solo per dimensioni, caratterizzandosi entrambe per un ventaglio di sensazioni e consistenze uniche.

INCOMPARABILE - CONTROCORRENTE

LA SEZIONE PIÙ PREGIATA

Il cuore di filetto



Ottenuto esclusivamente dal dorso del salmone, il cuore di filetto è la massima espressione dell'eleganza e della delicatezza del salmone. Morbido e dolce, con eleganti richiami al sapore del burro fresco, il cuore è una selezione da gustare al naturale.

IN UN SOLO BOCCONE

Il filetto



Una piccola, preziosa, selezione di mare e dolcezza, ricavata dalla parte centrale del salmone, dove si trova la gustosa congiunzione tra filetto e ventresca. Un taglio piccolo che regala grande soddisfazione, soprattutto se degustato al naturale.

UN TAGLIO DALL'INTENSO SAPORE

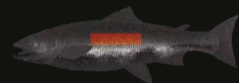
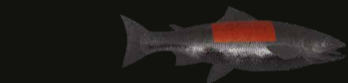
La ventresca



La pancia del salmone, è un taglio caratterizzato dal sapore sapido e dalla consistenza morbida, che al palato sprigiona piacevoli note marine. Ottima in purezza, dona un tocco originale a una pizza gourmet oppure abbinata alla burrata o alla mozzarella di bufala.

"Mi rendo conto di voler condividere con qualcuno questa gioia. La gioia di vivere il salmone nel suo massimo esito, alla sua massima espressione. Se fai qualcosa di bello, di buono, e non chiami qualcuno a goderne insieme a te, io credo tu non abbia fatto nulla, avresti potuto risparmiarti la fatica."

Claudio Cerati



UN GUSTO PIÙ DECISO E SAPIDO

Il classico



Nasce dal taglio posteriore, le cui carni, andando naturalmente ad assottigliarsi, si impregnano maggiormente di aromi e profumi. Ideale per preparare gustose tartare, primi piatti come le classiche penne alla vodka o tagliato a fettine, accompagnato da burro fresco.

PRONTA PER ESSERE DEGUSTATA

La tartare



Un piatto pronto, ricavato dalla baffa intera. Si presenta a piccoli pezzetti tagliati al coltello ed è ideale per avere a disposizione un prodotto fresco, versatile e veloce da impiattare. Da provare condita con una goccia di whisky torbato e una grattugiata di zenzero fresco.

IL CLASSICO TAGLIO, SEMPRE PRONTO

Le millefoglie



Dedicata a chi ama il classico taglio a fettine, con il loro perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità, rappresentano un jolly gastronomico, da tenere sempre a portata di mano in frigorifero. Pratiche e pronte all'uso per farcire gustosi club sandwich, panini gourmet, o sulle uova alla Benedict.

UN PIACERE LIMPIDO E TRASPARENTE

Il salmone di Claudio Cerati

Limpide e trasparenti le acque in cui nuota, nei mari aperti del Nord, come ciò che ne deriva, in termini di gusto e salubrità.

Ci sono molti motivi se il salmone Upstream è così buono, fresco e delicato. Anzitutto il **SISTEMA DI CONTROLLO DISTENSIVO**, che si compie in ampie aree dove i salmoni possono vivere e muoversi liberamente.

Tale condizione di vita sana, unita a un rigoroso bilanciamento dell'alimentazione, determina l'eccezionale qualità delle carni. Il **TRATTAMENTO ANTISTRESS** dei salmoni prosegue anche nella fase della raccolta in mare e della prima lavorazione. Ecco perché *distensivo* è il termine che descrive con precisione tutta la filiera Upstream.

Segue un'ATTENTA MARINATURA, con poco zucchero e sale marino.

La **DELICATA AFFUMICATURA** - che esalta il sapore delle carni anziché coprirlo - viene eseguita con legno di faggio dell'Appennino emiliano, tocco ulteriore di eleganza e levità.

Da dire, cosa manca? Appunto, ciò che manca: zero antibiotici, zero coloranti, zero iniezioni, zero trattamenti. Solo il grande piacere di un **SALMONE TUTTO NATURALE**, sano, magro, sapido al punto giusto, con caratteristiche organolettiche omogenee in ogni parte della baffa. **IL SALMONE PREZIOSO DI UPSTREAM.**

IL GUSTO TRADIZIONALE, A FETTE

La baffa preaffettata



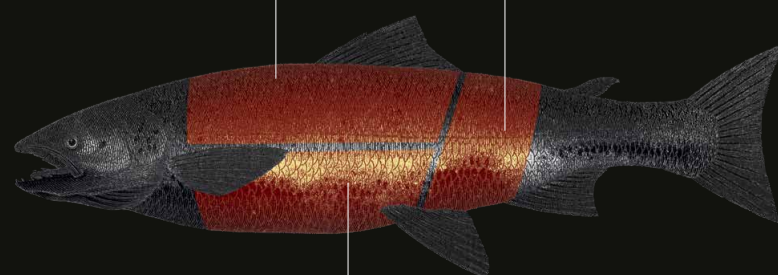
La baffa preaffettata è ricavata dalla parte centrale del salmone. Il confezionamento sottovuoto ne preserva inalterate caratteristiche, consistenza e gusto, rendendola una soluzione pratica e sempre pronta per il servizio.

IL PERCORSO DEL GUSTO

Le tre sfumature di un salmone incomparabile

FILETTO
CONSISTENZA MORBIDA
DOLCE E VELLUTATA CON
RICHAMI AL BURRO FRESCO.

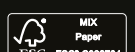
CLASSICO
SAPORI POCO PIÙ INTENSI
E UN'AFFUMICATURA
PIÙ AROMATICA.



VENTRESCA
PREVALE MORBIDEZZA E GUSTO SAPIDO
CON ESPliciti RICHAMI
A SENTORI MARINI.



WWW.UPSTREAMSALMONS.COM



UP STREAM ITALIANA S.R.L
VIA G. DI VITTORIO, 39
43044 LEMIGNANO DI COLLECCHIO (PR)
T. 0521-646466 INFO@UPSTREAMSALMONS.COM
FACEBOOK.COM/UPSTREAM.SALMONS
INSTAGRAM.COM/UPSTREAM.CLAUDIOCERATI



Sistema di Controllo Distensivo



MANIFESTO

PER UN SALMONE PREZIOSO

1 ~ Inno alla distensione.

Contrazione ed espansione sono i due movimenti determinanti - essenziali alla vita - che ogni organismo milioni e milioni di volte compie nell'arco del proprio esistere. Contrazione ed espansione corrispondono a momenti ben precisi, ed opposti. Qualunque organismo, in fasi di disagio o difficoltà, si contrae; in fasi di benessere, si espande, distendendosi. Lungi da noi proseguire in tale descrizione: ci premeva solo sottolineare che al concetto di *distensione*, in Upstream lavoriamo da sempre.

2 ~ Parma, patria del belcanto. E del buon salmone.

Delizie canore, incanti gastronomici. Una città celebre nel mondo per i piaceri del pentagramma e quelli della tavola. Non tutti però sanno quanto, a Parma, sia amato il salmone: da sempre oggetto di culto per la città, come un'aria verdiana o un crudo stagionato 24 mesi. Da questa passione, tutta parmense, è nato in Claudio Cerati il desiderio di stupire i gourmand offrendo un salmone selezionato e preparato direttamente da lui, con il preciso scopo di renderlo unico, incomparabile.

3 ~ Claudio Cerati, dall'Emilia ai mari del Nord.

Inizia così, nei più freddi e puliti mari del Nord Europa, la ricerca dei migliori salmoni, mantenuti nei loro ambienti naturali in aree marine controllate ma decisamente ampie: qui possono muoversi in libertà, e ciò che mangiano viene stabilito in base a una dieta bilanciata. Ne deriva che i pesci vivono senza

provare alcuno stress, sani, magri, sereni. È il *Sistema di Controllo Distensivo*, che Claudio e i suoi collaboratori attuano per giungere a un salmone nemmeno lontanamente paragonabile a quello di allevamento; e qualitativamente superiore rispetto a quello selvaggio, grazie al perfetto connubio di libero movimento e dieta programmata, che assicura miglior sapore e maggiore salubrità.

4 ~ Zucchero, sale, faggio. Adagio, con sentimento.

Le fasi di lavorazione avvengono con altrettanto scrupolo e passione. Dapprima un'attenta marinatura in fasi separate, con poco sale marino e zucchero. Quindi un'affumicatura delicata - che non copre il sapore delle carni ma lo esalta - con legno di faggio dell'Appennino emiliano, anziché con i pesanti legni del Nord Europa. Il risultato è un salmone elegante, morbido, dal gusto fresco e omogeneo in ogni parte della bafra. Unico anche in termini di leggerezza.

5 ~ Nessuna concessione al mainstream: siamo fatti così.

Amiamo superarci, offrire ogni volta qualcosa di sorprendente e superiore. Per questo cerchiamo sempre nuove aree marine, nel mondo, dove selezionare i migliori salmoni, fedeli alle rigide direttive del *Sistema di Controllo Distensivo*. Amiamo scegliere, trovare soluzioni in grado di soddisfare i palati più fini, e anche i grandi chef. Amiamo muoverci in direzione contraria rispetto alla corrente, per ottenere qualcosa di prezioso.

INCOMPARABILE ~ CONTROCORRENTE

upstream
il Salmone di Claudio Cerati 

WWW.UPSTREAMSALMONS.COM