

PANSA & TASCA /// a cura di Giorgio A. Lambri

Se i salmoni risalgono il Nure fino a Farini: le incredibili prelibatezze di Paolo Olivieri

Il salmone è certamente il più idealista dei pesci: affronta un lungo e faticoso viaggio mettendo in discussione il corso del fiume e nuotando controcorrente, insidiato da predatori e pescatori, apre nuove strade d'acqua al solo scopo di ritrovare la sorgente e riprodursi. **Paolo Olivieri**, dentista 58enne con ambulatorio a Gossolengo, nativo di Milano da famiglia parmense e ancor prima versiliana, ha fatto un po' la stessa cosa ed ha risalito il Nure fino ai 700 metri di **Montereggio di Farini**. Dapprima per amore della moglie Laura, collega e complice di un visionario progetto extra professionale che si chiama **Prelibatezze dell'Alta Valnure** e si concretizza nella produzione di salmone affumicato.

Di questi luoghi si è innamorato tanti anni fa grazie alla passione per i funghi e per la pesca, cosicché alla prima occasione ci ha comprato casa e si è trasferito. La vocazione per la cucina e per il buon cibo ce l'ha sempre avuta e lo si nota subito, quella per il salmone l'ha assorbita nel tempo quando ha cominciato a "paciugare" - parole sue - con l'affumicatore. Da

cosa nasce cosa (e da sogno nasce sogno), oggi Paolo ha trasformato la passione in un secondo mestiere anche se per ora di nicchia. Lo scorso Natale ha preparato e venduto più di cento "baffe", in vallata tutti lo conoscono come "Doc" e si approvvigionano da lui i Salini di Groppallo, il Piccolo Ristorante e il mitico Bar Sport di Farini.

Nel frattempo con un consistente investimento, ha allestito un moderno laboratorio di trasformazione e creato il brand con il quale vende il suo prodotto. Il salmone arriva dalle Isole Far Oer (arcipelago sub-artico situato tra il Mar di Norvegia e l'Oceano Atlantico famoso per la sua pregiata fauna ittica) in buste sottovuoto. «Prima di scegliere ho provato anche quello norvegese e scozzese - spiega convinto - ma volevo un prodotto di altissima qualità, senza badare al prezzo».

A Montereggio arrivano le buste sottovuoto del prodotto grezzo, il dottore deve prima di tutto scongelare, deliscare e rifilare bene i filetti, il congelamento garantisce l'assenza di possibili contaminazioni batteriche. Segue la salatura con sale grosso e zucchero di canna e un riposo in abbattitore per 24 ore. Quindi



Paolo Olivieri nel laboratorio di Montereggio con le "Prelibatezze della Valnure". Sotto, il prodotto grezzo



di si entra nella fase più importante: dapprima la pulitura dal sale e quindi l'affumicatura che avviene esclusivamente con legno di faggio. «Perché è neutro - spiega Olivieri - e non va a coprire troppo il profumo e il sapore del salmone. Io tra l'altro - per la stessa ragione - ho scelto un'affumicatura leggera, massimo tre ore. Voglio che conferisca eleganza alla carne ma senza nascondere il meraviglioso sapore».

Quindi le "baffe" finiscono sotto vuoto e vengono confezionate. «Il nome dell'azienda l'ha scelto mia moglie - confessa - e per il packaging ci ha aiutato nostra figlia, per ora abbiamo una confezione grande da circa un chilo, ma presto ne affiancheremo anche una più piccola di un trancio da due o tre etti».

Le richieste non mancano: «Quando sono partito non avevo l'ambizione di allargarmi ma poi sempre più persone mi hanno chiesto se potevo prepararli anche per loro - spiega "Doc" - la cosa importante è che questo per me resta sostanzialmente un gioco, anche se mi impegna sempre più tempo e sempre più energie».

La richiesta di "salmone del Nure" è in costante crescendo, il che non deve stupire considerata la sontuosa qualità del prodotto (che ho subito testato e apprezzato) anche se Olivieri è molto più bravo con l'affumicatore che con il computer. «Sono un anti-social per eccellenza ed il sito aziendale è ancora in costruzione - ammette - mia figlia insiste perché si vada su Instagram e su Facebook, ma io non sono proprio vocato per questo tipo di pubblicità, preferisco l'assaggio diretto». **gielle**