COMUNICATO STAMPA

ANGELO PARODI: presentati i Filetti di Acciughe e i Filetti di Tonno in vaso vetro.

La gamma della più antica marca di conserve ittiche si arricchisce di due nuove referenze.

Lo storico brand Angelo Parodi, la marca di conserve ittiche più antica in Italia (dal 1888), distribuita da Icat Food, l'azienda genovese degli "esperti del mare", presenta due nuove referenze della sua già ampia gamma di prodotti: i Filetti di Acciughe e i Filetti di Tonno, entrambi in vaso vetro.

Solo la parte più nobile del pesce e le tecniche di conservazione più tradizionali. Oggi, a distanza di più di cento anni, il sistema d'inscatolamento e di conservazione delle alici e del tonno adottato da Angelo Parodi non è ancora stato superato: ecco perché i prodotti che portano il suo nome hanno le stesse caratteristiche di qualità e genuinità di allora, e le stesse emozioni di sapore autentico e di bontà.

La pesca delle acciughe avviene nel Mar Cantabrico, tradizionalmente dal giorno di San Giuseppe fino a giugno inoltrato. In questo primo periodo primaverile le carni risultano perfette sia per il sapore sia per le dimensioni, asciugate dal grasso in eccesso per il superamento della stagione invernale e sode al punto giusto per il lavoro muscolare in funzione delle migrazioni dei banchi. La lavorazione avviene sul luogo di pesca ed è esclusivamente manuale, per garantire in ogni momento un prodotto eccellente. Dopo una prima pulitura le acciughe vengono raccolte e conservate in latte o in barili sotto sale. A maturazione avvenuta, dopo almeno 3 mesi, vengono scolate, disposte a strati e sistemate sotto pesi che eliminano il grasso in eccesso. Solo allora, verranno lavate per la pulizia più profonda e "deliscate". Selezionate e lavorate da mani esperte, verranno messe sott'olio di oliva, acciuga per acciuga, e finalmente pronte per essere gustate.

I Filletti di Acciughe Angelo Parodi sono in vasetto vetro da 100 g ed hanno un prezzo consigliato al pubblico di Euro 5,49. Con una shelf life di soli 18 mesi sono definite "semi-conserve" perché non subiscono trattamenti termici di stabilizzazione. Per questo è consigliabile una conservazione in frigorifero.

I Filetti di Tonno vengono pescati nel periodo estivo, quando le carni risultano più morbide. Il pescato preferito da Angelo Parodi, per il colore chiaro e per la consistenza delle carni, proviene prevalentemente dall'Oceano Atlantico e da quello Indiano. Suddiviso in parti e sottoposto ad una prima pulitura viene cotto in salamoia. Dopo una seconda fase di pulitura manuale, vengono selezionati i filetti migliori che vengono confezionati a mano ad uno ad uno a cui viene aggiunto pregiato olio di oliva. Dopo la sterilizzazione il Tonno è pronto per la degustazione.

I Filetti di Tonno in olio d'oliva sono in vasetto vetro da 195 g ed hanno un prezzo consigliato al pubblico di Euro 5,64. Con una shelf life di 5 anni, si tratta di conserva al 100%, con la certificazione della zona di pesca sulla confezione e Zona FAO di riferimento.

Fondata nel lontano 1888, la marca Angelo Parodi è da sempre sinonimo di tradizione, artigianalità e qualità del pescato e si posiziona all'interno del segmento "premium" del mercato delle conserve ittiche.

Contact: Barabino & Partners
Tel. 010.272.50.48
Barbara Demicheli - b.demicheli@barabino.it

Genova, 31 marzo 2014