

Da Mare in Tavola prelibate specialità per assortire il settore antipasti freddi

di Andrea Bigotti



Una vita dedicata al lavoro e a produrre specialità culinarie a base di pesce, per i buongustai.

È la storia di Luigi Musso (in basso nella foto, con la moglie), da più di 40 anni nel settore. Nel 1995 sposta a Torino l'azienda, che ormai è nota col nome di Mare in Tavola. Il nuovo stabilimento ha impianti all'avanguardia, non per nulla è stato scelto dal Dipartimento di Patologia Animale dell'Università degli Studi di Torino, sezione Ispezione Alimenti, come centro di visita per studenti universitari.

Le varie fasi della lavorazione e del confezionamento dei prodotti ittici vengono seguiti direttamente dal signor Luigi e il segreto del suo successo è tutto qui: il prodotto migliore, tecno-

logie avanzate e cura artigianale, ricette tradizionali e sapiente miscela di tutti gli ingredienti per ottenere aromi e sapori unici.

Forniture rapide e puntuali a supermercati e grossisti

Si parte dalla scelta e dall'approvvigionamento della materia prima: il pesce. Laddove è possibile viene scelto pesce fresco (30% del prodotto lavorato): i salmoni dalla Danimarca e Norvegia, i gamberetti dalla Olanda e dalla Danimarca, i filetti di trote salmonate dalla provincia di Vicenza, i filetti di alici e sarde da Chioggia, ecc. Negli altri casi (70%) si usa il prodotto surgelato, sempre con la garanzia della massima qualità.

In cucina il pesce viene cotto e quindi tagliato, selezionato e

messo in salamoia nelle celle frigorifere. Viene poi confezionato, in media ogni giorno vengono lavorati 30 quintali di prodotto, ma la capacità produttiva arriva sino a 50 quintali al giorno. Per questo Mare in Tavola riesce a garantire forniture anche in grande quantità, con un preavviso di tre/quattro giorni.

Punti di forza sono la qualità di prodotto e del servizio superiore alla media, un vasto assortimento (oltre 50 specialità), la rapidità e la puntualità nelle consegne con i 4 camion di proprietà e, nei momenti di punta, anche con corrieri esterni. Conta anche la flessibilità nella composizione delle insalate di mare secondo i gusti del cliente. Circa il 30% del prodotto finisce all'estero (Francia, Austria, Svizzera, Gran Bretagna, ecc.), mentre il resto è acquistato soprattutto da supermercati e grossisti italiani. Il fatturato annuo è sui 3,5 milioni di euro. L'azienda utilizza tre agenti, di cui uno per l'estero, e intende dare maggiore continuità alla sua partecipazione alle fiere, Milano e Ancona, puntando anche sull'estero.

Vasta scelta di specialità gastronomiche tutte italiane

La gamma dei prodotti della Mare in Tavola spazia da piatti tradizionali, come l'insalata di mare classica, a piatti più ricercati come il pescespada alla mediterranea. Si tratta di un vasto assortimento di prelibati antipasti freddi: insalata di mare (nelle versioni super, pescatore, classica, classica in salamoia), frutti di mare per insalate di riso, polpo (cuore di polpo, polpo alla greca con verdura e polpo in salamoia), moscardini, seppioline, cozze, filetti di sgombri, di alici e sarde, trota salmonata, salmone (nella versione delizia), pescespada (alla mediterranea), calamari (bocconcini di calamari

ripieni), tranci di palombo, filetti di acciughe (in salsa verde). Per i gamberi poi non c'è che l'imbarazzo della scelta: gamberoni King Red, gamberetti danesi luxury, gamberetti olandesi e gamberi alle erbe. Anche il surimi, che - ricordiamo - è un preparato a base di merluzzo, acqua, amido, albume d'uovo, aromatizzato in vario modo, trova spazio nella lista dei prodotti della Mare in Tavola: insalata surimi in salamoia, insalata Samoa con verdure e gamberi, e preparato di pesce a forma di gamberi, queste due ultime composizioni esaltate dalla paprica per solleticare i palati più esigenti. Non possiamo tacere i bocconcini sardolive, la frittura marinata (a base di acquadelle), le boghette liguri marinate, l'anguilla anch'essa marinata e i bianchetti di Noli, preparazione quest'ultima a carattere stagionale.

Gli aromatizzanti sono prodotti naturali: limone, aceto, erbe aromatiche, secondo la migliore tradizione mediterranea. Solo in alcune composizioni compaiono il pepe o la paprica, mentre una sapiente e discretissima miscela di salato e dolce esalta al meglio il sapore dei vari piatti, tutte specialità dell'alta cucina italiana.

I prodotti sono presentati in confezioni di vario tipo (vaschette e secchielli termosaldati, o vaschette termosaldade in atmosfera controllata) e peso (da 200 grammi a 20 chilogrammi) per soddisfare tutte le esigenze.

I vasetti di vetro, da 270 grammi a 1 kg, contengono prodotto pastorizzato e sott'olio. La vaschetta tapas presenta una scelta di antipasti di pesce, uno per ogni scomparto.

*Per saperne di più: Mare in Tavola di Musso Luigi & C. Sas
Via Gandino 60/18
10148 Torino TO
tel. 0112259788
fax 0112259769*

