

SHARK®

BOTTEGA DEL PESCE



INDICE



- Presentazione
- Shark - La Bottega del Pesce
- Prodotti
- Filosofia
- Dicono di noi



In piazza Santa Maria delle Carceri, una delle più belle e suggestive piazze del centro storico di Prato, nel 2016 nasce **SHARK - La Bottega del Pesce** un piccolo Fish-bar che sa di mare e di qualità.

Il cuore di **SHARK** sono i **Salumi di Pesce** realizzati con le stesse tecniche utilizzate per la preparazione dei salumi classici sostituendo la proteina della carne con quella del pesce.
Ecco quindi che tonno, salmone, polpo, pesce spada diventano lozioni, salami, salsicce o bresaola.

I Salumi di Pesce

Dopo una meticolosa ricerca di materie prime di altissima qualità, provenienti tutte dal Mar Mediterraneo, e di ricette segrete, il team di Shark ha sviluppato la linea di **Salumi di Pesce toscani** impreziosita da sali, aromi, note di fumo di ulivo e di melo. Questa idea innovativa ha dato vita ad una vera e propria produzione artigianale di salumi dal sapore unico.



Catalogo

- Bresaola di tonno con aromi della macchia mediterranea e pepe di Sichuan
- Lonzino di pesce spada affumicato al fumo di olive e aromatizzato al finocchietto selvatico
- Roastfish - cottura al naturale di un filetto di tonno rosso speziato
- Soprassata di polpo naturalo al fumo di olivo
- Salsiccia di pesce - tonno del Mediterraneo e seppia, aromi del Chianti, sale Maldon e pepe di Sichuan
- Filetto di salmone scozzese marinato con sale di Maldon e zucchero, affumicato al legno di melo





Shark vuole offrire l'autentica esperienza di una degustazione di pesce, dal crudo ai crostoni e focacce, trasformato in "salumi" di pesce e abbinati ad una ricca selezione di vini e cocktail.
Un format ideale anche per uno sviluppo di franchising. Intorno al pesce ruota tutto il mondo di Shark, che oltre ai salumi propone anche sushi, sashimi, cruditè e pinsa romana con salumi di pesce da consumare all'interno della bottega oppure pronti take away.

Filosofia

Dicono di noi...

FOOD & BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

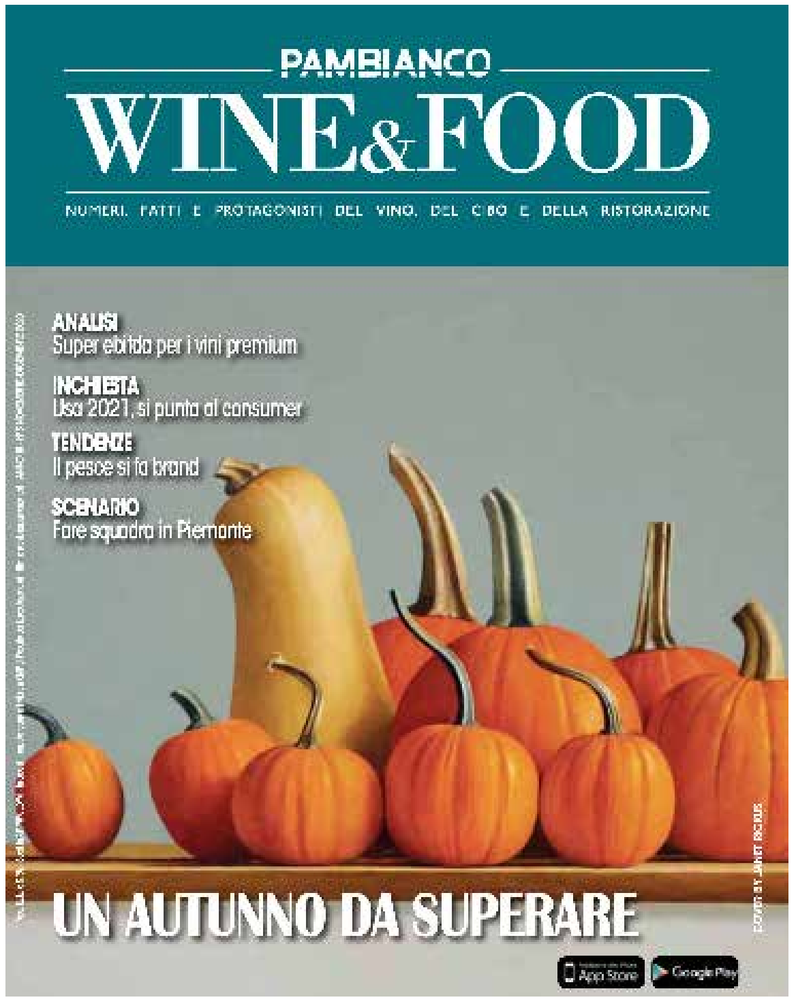


PRATO

I salumi di pesce di Shark fish bar



I salumi di pesce sono la specialità di Shark fish bar, un piccolo locale in piazza Santa Maria delle Carceri, una delle più belle e suggestive piazze del centro storico di Prato, ispirato dalla mente creativa di Francesco Sposi, proprietario della taverna Sebastian Street. Shark è nato come omaggio per la vendita di prodotti ittici e poi trasformato in un luogo dove assaggiare un delicato connubio tra ingredienti di terra e di mare. Il cuore di Shark sono però i salumi di pesce tra cui meritano particolare attenzione la bresaola di tonno, la coppiata di baccalà affumicato a castagno, il lardino di seppia affumicato a legno di olivo, mortadella, un ottimo bel tonno rosso, e la salsiccia con spezie contadine e alla cipolla stagionata di circa sei mesi nella pratella di pesce. Shark è lunghe mezze maniche, offerte in diverse varianti, ognuna pensata per dare forte personalità premiando le materie prime e valorizzandone caratteristiche e delicatezza al sapore dei salumi vengono uniti


PAMBIANCO
WINE&FOOD
NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE
ANALISI
Super ebitda per i vini premium
INCHIESTA
Usa 2021, si punta al consumer
TENDENZE
Il pesce si fa brand
SCENARIO
Fare squadra in Piemonte
UN AUTUNNO DA SUPERARE
App Store
Google Play


TENDENZE
IL PESCE SI FA BRAND







PRESS KIT

Mensile • Anno XV • N°133 Dicembre 2020

FOOD&BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI



Photo Ruinart @wolfgangkaehler.de autorizzazione postale D.L. 353/2004 (conv. in Legge 27/02/2004 n. 46) art.1 – comma 1, LO/MI

PRATO

La vocazione marinara dell'eclettico Dek

Bibi Monti

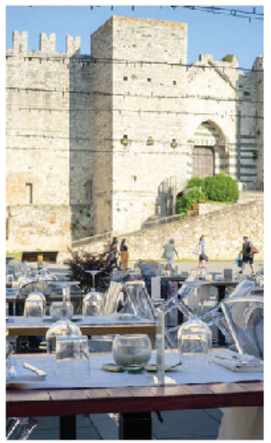
I piatti a base di salumi di pesce sono la proposta più caratteristica del locale che offre ai clienti esperienze sempre nuove con le proposte di Giulia Talanti. Il ruolo di Shark, fish bar & cocktail



Un locale di tutti e per tutti, come lo definisce il fondatore Francesco Secci: si affaccia sulla piazza delle Carceri nel cuore di Prato e si sviluppa su due piani con uno spazio esterno. I piatti di mare sono il cuore della proposta gastronomica del Dek che ha ingranato la marcia dopo la ristrutturazione del 2016

Ristorante eclettico dall'animo marino. Così si definisce il *Dek* "locale di tutti e per tutti" come spiega il fondatore dell'Italian bistrot Francesco Secci. Situato nel cuore di Prato, in piazza delle Carceri, di fronte alla Basilica di Santa Maria di Giuliano da Sangallo, capolavoro artistico e monumentale del primo Rinascimento, *Dek Italian bistrot* è un diesel che ha avuto bisogno di tempo per arrivare a regime. Aperto nel 2014 innesta la marcia un paio d'anni più tardi dopo una ristrutturazione che gli ha permesso di diventare un punto di riferimento per la città toscana. Sviluppato su due sale, una affacciata sulla piazza e l'altra più intima e raccolta all'interno del locale, dispone anche di uno spazio esterno confortevole e facile da vivere grazie alla piazza che lo circonda.

Fin da subito la scelta è stata quella di puntare sui piatti di mare. Racconta Secci: "L'idea era di regalare alle persone un momento autentico da dedicare a se stessi facendo in modo che a quel momento corrispondesse una proposta gastronomica di identità ma anche confortevole, in cui il pesce fosse protagonista". Non semplici piatti ma qualche proposta innovativa che arriva da Shark, la bottega adiacente a *Dek*, dove sono stati sviluppati i salumi di pesce che fanno parte anche dell'offerta del locale. Stiamo parlando di Bresaola di tonno con aromi della macchia mediterranea e pepe di Sichuan, Lonzino di pesce spada affumicato all'fumo di olive e aromatizzato al finocchietto selvatico, Roastfish cottura al naturale di un filetto di tonno rosso spezzato- Soprassata di polpo naturale al fumo di olivo, Salsiccia di pesce -tonno del Mediterraneo e seppia, aromi del Chianti, sale Maldon e pepe di Sichuan- e Filetto di salmone scozzese marinato con sale di Maldon e zucchero, affumicato al legno di melo. I salumi nascono da una meticolosa ricerca della materia prima. Pesci e molluschi sono selezionati e lavorati con ricette all'interno di Shark con una grande attenzione ai condimenti come i sali di diversa provenienza, erbe aromatiche non comuni



e l'affumicatura realizzata grazie al fumo di legno di olivo e melo hanno dato vita a nuovi sapori innovativi, ma rispettosi della tradizione.

Accanto ai salumi la cucina del *Dek* offre proposte come I Paccheri alla soprassata di polpo e ristretto di pomodoro oppure Il Lonzino di spada affumicato con zucchine al profumo di menta, e piatti più internazionali come il sushi o esperienze più pop come pizza e pane burro e acciughe. Secci, che alle spalle ha numerosi viaggi per il mondo alla scoperta di nuovi sapori, stili e mode, ha voluto una cucina con tecniche di preparazione tradizionali e nuove che si traducono in ricette mai ostentate, accostamenti di sapori e di ingredienti che a volte stridono un occhio all'Oriente, piatti leggere e gustose, senza dimenticare la nordicità di mare e salumi di pesce per sorprendere e conquistare. "È una cucina che volutamente spazia in vari ambiti per offrire ai nostri clienti esperienze sempre nuove. Le spezie e le erbe aromatiche in misura equilibrata valorizzano le diverse portate, con la carne ed il pesce protagonisti! -spiega Francesco Secci- Le pietanze sono curate nella presentazione, seppure il cuore dell'esperienza *da Dek* è e sempre sarà il sapore". Il tutto accompagnato a una carta dei vini varia e trasversale curata dal sommelier Felice Carlone e Matteo Palmieri che spazia fra novità e produzioni classiche con uno spazio per Champagne e spumanti. E poi c'è la Borgogna e qualche sorpresa ancora poco conosciuta.

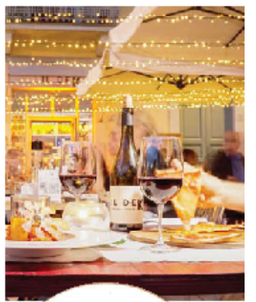
A mettere in pratica le idee del proprietario ci pensa da quattro anni Giulia Talanti, classe '95 e tanta grinta, con esperienze al *Principe di Piemonte* di Sestriere, alla *Bottega del Buon Caffè* accanto ad Antonello Sardi e con Marco Stabile all'*Oro d'Iorio*. Talanti offre una cucina mai banale, fatta per stupire e per godersi ogni attimo di gusto senza rinunciare alla semplicità a partire dalle Alici del Mar Cantabrico con pane e burro fino alla Insalatina di baccalà con tagliolini all'occhio e bottarga Oro di Cabras, senza farsi mancare un buon fritto di mare o un nostalgico cocktail di gamberi. Degno di nota il Vitel tonné alla maniera di Giulia Talanti preparato con il delizioso Roastfish di tonno spezzato cotto al naturale. Tra i primi spicca lo Spaghettino Martelli alle arselle vierreggine già sgusciate o la tradizionale Zuppa di moscardini nostrani con orzo perlato e bieta o, ancora, I Paccheri artigianali alla gallinella e fiori di zucca. Nei secondi è facile farsi tentare dalla Catalana con i crostacei del giorno o dalla Bistecca di bovini allevati allo stato brado. I piatti possono essere accompagnati anche dai cocktail di Manola Giusti che tra i signature propone *Americano* al velluto di birra, un cocktail composto da Vermouth di Prato Nunquam, Campari, Velluto di birra artigianale.





Al centro, il patron Francesco Secci con Giulia Talenti, classe 1995. Lo chef del locale di Prato propone una cucina mai banale con piatti come lo Spaghettino Martelli alle arselle vierreggine e le Zuppe di moscardini, ma anche il meleslino e il vitel tonné preparato con Roastfish di tonno spezzato cotto al naturale









Il Dek Italian Bistrot

piazza delle Carceri 1/2
59100 Prato
tel. +39 0574. 475476
info@decanteristorante.it
www.decanteristorante.it

PRESS KIT

02/12/2020
Pag. 88 N.49 - 2 dicembre 2020

PANORAMA

Diffusione:59900
Lettori:97269

La proprietà intellettuale o riproduzione di tutto o parte di questo articolo è riservata alla proprietà. Il ritaglio stampa è ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PIACERI_DA BERE E MANGIARE

SFIZIOSE ESSENZIALITÀ



IL CANNOLO FAI DA TE
La specialità siciliana della Antica Dolceria Bonajuto esordisce in Valtellina, una sua è pronta non ricotta per la farcitura a granella di pistacchio. *bonajuto.it*

Dal salame di pesce a quello vero, passando per tartufi e torroni. **Sotto l'albero** per rendere la cena di Natale un'esperienza sensoriale.

Rimandate i conti con le calorie e i resoconti di colpa a gennaio 2021. È tempo di essere. Con questa piccola selezione di prodotti potrete certamente ritagliarvi angoli di piacere.

Un intimo tête-à-tête tra voi e il gusto con la G maiuscola. Quello capace di congelare (almeno per un po') ansia, tristezza e noiosi luoghi. Perché diciamolo: come si fa a non giche davanti a una fetta di salame? Purché sia a punta morbida, da tagliare rigorosamente a coltello. Quello che si scioglie solo a guardarlo, caratterizzato da un finale talmente pieno e ricco che - è scientificamente provato - invita poi al sorso di un buon vino rosso. E che dire delle magnifiche ciabbe croccanti ripiene di ricotta calda e spolverate di granella di pistacchio? Il cannolo è il cannolo, non capita certo di mangiarlo tutti i giorni. Per l'occasione sinceratevi che sia superbo. Bene, con questa piccola, calorica e autocratica dispensa è davvero impossibile sbagliare. Come per i panettoni, le delicatessen sono tutte a portata di mouse. Più facile di così...



PATANEGRA Il formato jamon a altra bontà in spedizione *patanegra.it*



TARTUFO Il tubero per condimenti e omelette ai suoi *savinitartufi.it*



SPECIALITÀ ITTICHE Sfoggiate di polpo naturale affumicato al legno di Olivo. *alcibiadegastronomia.it*

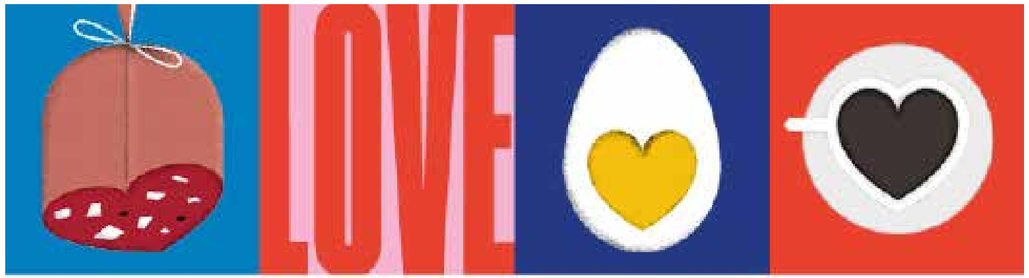


OLIO Tenuta Stella non smettere di mandorle, mandarino, frutta secca e note vanili di erba appena tagliata. *alfaviola.it*

TORRONE Ciuffo con pistacchi di Bronte firmato Bonfissuto crea (sana) dipendenza. *bonfissuto.com*

SALUMI Il prosciutto nobile nel è in Friuli. Provate voi stessi i sapori della boutique Lardoso. *acidiculturino.it*





07/09 MARZO 2020

TASTE

STAZIONE LEOPOLDA - FIRENZE

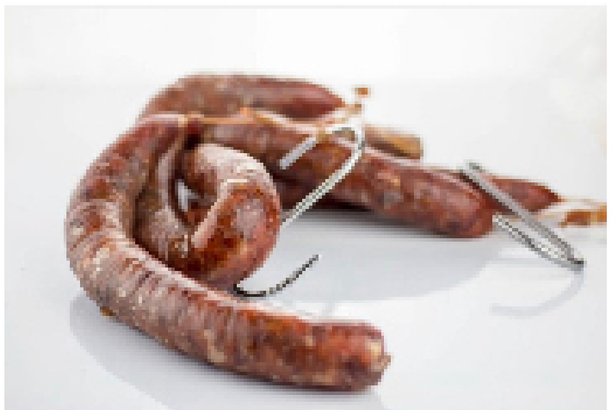
LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE
LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE

PRESS KIT

GAMBERO ROSSO

Shark – La Bottega del Pesce: i salumi di mare made in Prato

8 Set. 2020, 01:28 | a cura di Annalisa Zordan



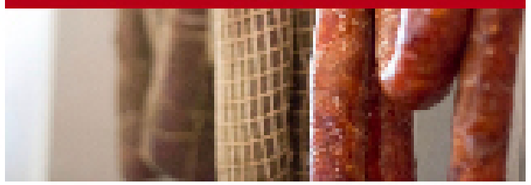
A PRATO C'È UNA REALTÀ CHE PRODUCE SALUMI DI MARE, PRECISAMENTE IL MEDITERRANEO. LI ABBIAMO ASSAGGIATI E VERIFICATO LA STORIA DI SHARK - LA BOTTEGA DEL PESCE

I salumi di mare sono ormai una diffusa, pensiamo a uno degli apripista italiani Mauro Gattoni con la sua salumeria ittica Anikò a Senigallia, a un più giovane Marco Claroni che sperimenta sul tema all'Osteria dell'Orologio di Fiumicino o, a sostandrei oltre i confini, proprio recentemente a El Puerto de Santa Maria, ad Angel León e la loro discussa La Dehesa del Mar. Ma di esempi di chef che hanno approcciato alla materia di mare ce ne sono moltissimi (ma quanto è buono il tonno di Gianfranco Pascucci?!) tutti però accumunati dalla vicinanza dal mare.



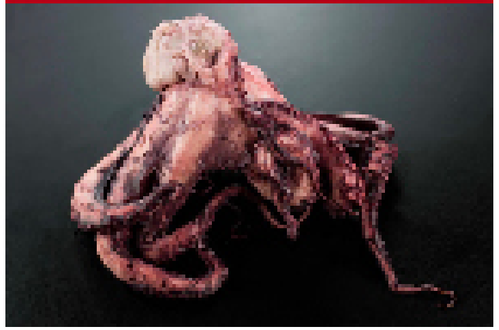
Shark – La Bottega del Pesce

Dunque, che ci fa una realtà che produce salumi di mare ai piedi degli Appennini? *"Shark – La Bottega del Pesce l'ho inaugurata nel 2016 e inizialmente vendevo preparati di pesce sottovuoto, purtroppo però, non ho avuto gran successo! Così, in seguito a un'indagine di mercato, mi sono messo più attentamente ai gusti dei pratesi"*. Risponde così Francesco Secci, ideatore e proprietario di Shark. *"Avevo infatti notato come Prato fosse piena di macellerie, perciò, anche su suggerimento di mia moglie livornese, ho pensato di trattare il pesce come fosse carne e comunque come fosse un salume tipico toscano"*. Una trovata che di fatto ha funzionato, non senza il tipico scetticismo iniziale.



Perché produrre dei salumi di pesce?

"All'inizio erano tutti molto diffidenti, ma dopo il primo assaggio non riuscivano a capacitarsi si trattasse di pesce". Tanto che dalle scetticisme passavano alla curiosità, anche di sapere i marchi che avevano spinto Francesco ad usare il pesce per creare un prodotto simile a quello di carne, peraltro già ricco di per sé. *"I motivi sono molteplici, in primis il pesce. Il pesce lo possono mangiare tutti, anche chi ha delle restrizioni religiose, e in più risulta molto più digeribile e decisamente più salubre. Considerate che le mie sono le parti magre del pesce"*.



I tipi di salumi prodotti

Francesco, con l'aiuto del a e nel Giulia Talenti, oggi produce sei tipi di salumi diversi con il pesce proveniente da l'80% del Mar Mediterraneo, dalla bresaola di tonno alla sopressata di polpo affumicato al castagno, dal lonzino di spada affumicato al legno di ulivo alla salsiccia di pesce. "Abbiamo anche lanciato un filone casalingo parallelo al Fish Italian Restaurant, sempre a Prato e aperto di proprietà dell'imprenditore toscano, ndr) mi è



dell'imprenditore toscano, ndr); mi è *capitato di assaggiare i nostri salumi di dogfish [uno squalo, ndr] con un'acidità di mango che i sapori si arricchissero di più di salumi di carne, forse perché la nostra emissione è stata questa fin dall'inizio*". Risultato ottenuto grazie a lunghe macerature, alle affumicature e alle cotture diverse, di modo che il pesce acquisisca una sua personalità. Tutte tecniche che ci ricordano il lavoro incredibile portato avanti, dall'altra parte dell'emisfero, in Australia, da Josh Niland grande paladino della fish butchery (macelleria di pesce) nel suo locale Fish in Sydney.

Come vengono fatti i salumi di mare

"La bresaola è fatta con un trancio di tonno rosso magro a cuore e marinato con sei spezie, il lonzino di spada viene invece prima affumicato e poi macerato nel finocchietto selvatico, mentre per la sopressata di polpo usiamo l'ondoso: prendo delle seppie, le cuociamo a bassa temperatura, le pressiamo e le affumichiamo leggermente. Con questa sopressata ci facciamo poi il bacon: basta tagliare la sopressata sottile e rosolarla in padella". Altra fonte d'ispirazione di Black – La Bottega del Pesce è il rosticciana di tonno. *"Per la parte centrale del filetto viene incisa con il coltello leggermente scottata per produrre una leggera crosticina esterna e cuoce la parte a 38 gradi per circa 4 minuti circa. Il risultato è un prodotto diverso da qualsiasi carpaccio di pesce, un mix di salsa tonnata e cipollina agrodolce e il*

qualsiasi carpaccio di pesce, un mix di salsa tonnata e cipollina agrodolce e il gioco è fatto", consiglia Francesco, che poi ci spiega anche il segreto della sua salsiccia di pesce: *"È fatta con tonno del Mediterraneo, che ricordo la parte magra della salsiccia, e la seppia che cuoce a bassa temperatura richiama la consistenza della parte grassa del maiale. Poi la condiamo come fosse una vera e propria salsiccia, dunque con finocchietto, pepe, vino rosso e aglio"*.



Dicono di noi...

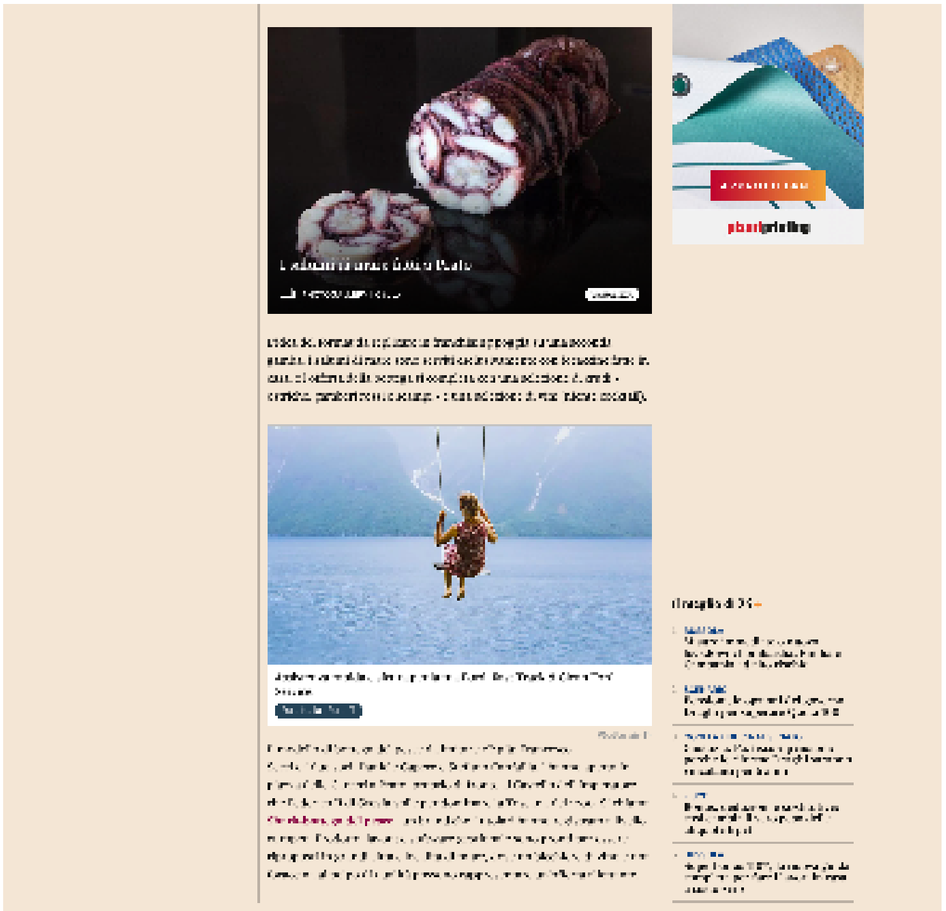




PRESS KIT

Dicono di noi...





Dicono di noi...

LEZIONI DI PIZZA CORONAVIRUS RICETTE RISTORANTI PIZZERIE LOCALI CIBO VINO GUIDA MICHELIN

SCATTIDIGUSTO

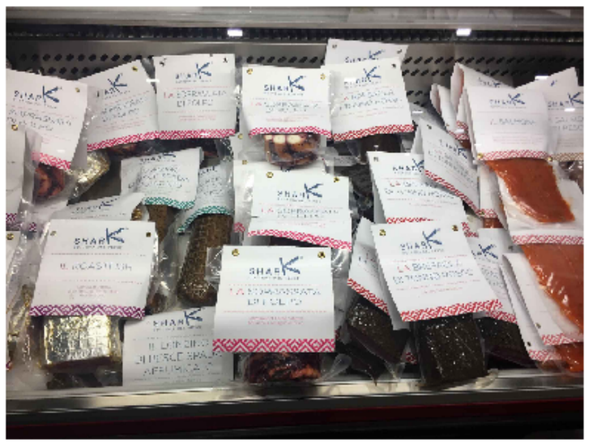
d—2



Milano. 10 cose da assaggiare a Golosaria



I **10 accessori da cucina** più in sconto oggi su amazon



Se i salumi vegani lasciano un po' perplessi, come idea – come gusto non sono neanche male –, i **salumi di pesce** prodotti da **Shark** sono una grande idea e con un grande gusto.

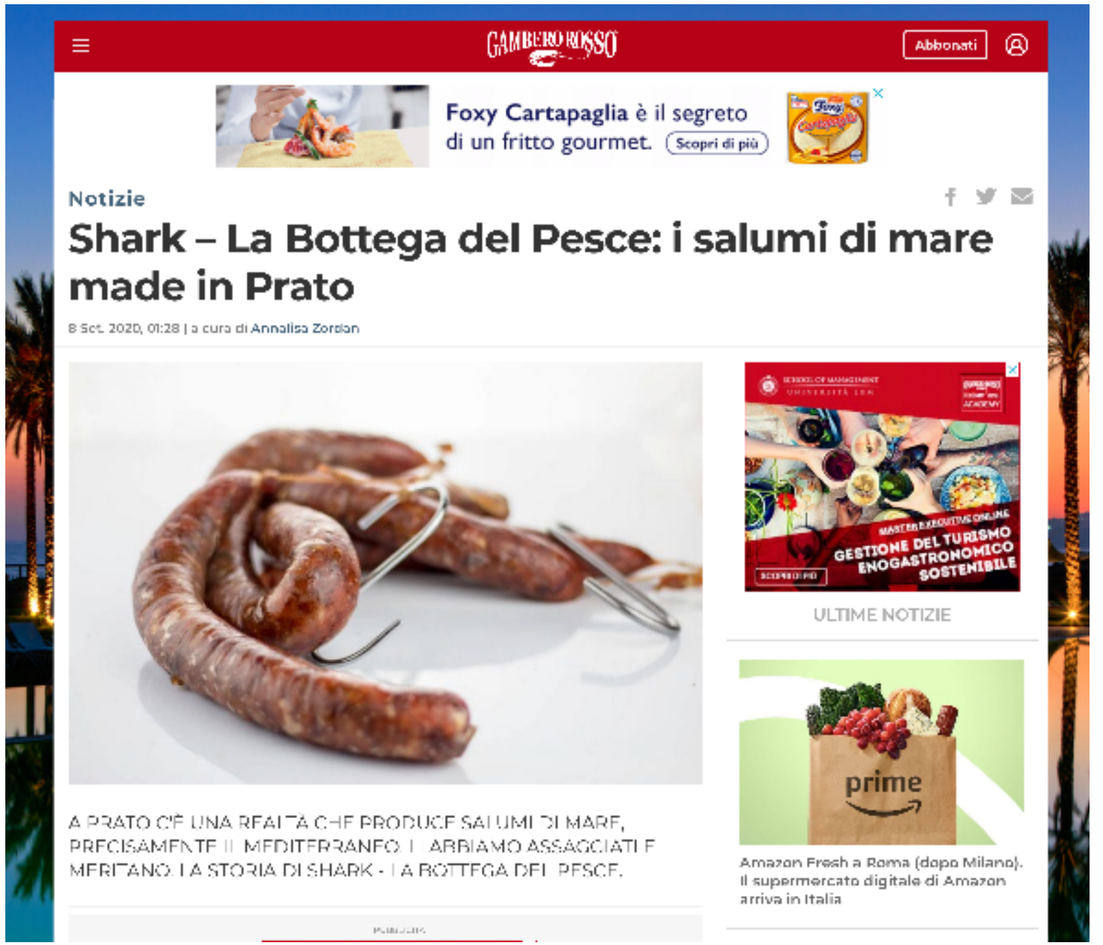
L'idea è quella di creare un nuovo salume toscano (Shark sta a Pratn), di pesce, usando le spezie locali (e non solo). Eccoli:

- Bresaola di tonno
- Lonzino di pesce spada affumicato al fumo d'olivo
- Roastfish di filetto di tonno rosso
- Soprassata di polpo al naturale al fumo d'olivo
- Salsiccia di mare con tonno e scorfano
- Filetto di salmone scozzese



Dicono di noi...





Dicono di noi...

PRESS KIT

JAMES

CHAMPAGNE FRANCIACORTA WINE FOOD TRAVEL ART

SHARK LA BOTTEGA DEL PESCE



I Salumi di Pesce Shark rappresentano un'autentica novità nel mondo dei salumi e dei prodotti tipici della tradizione. Bresaola di tonno rosso, Roastbeef, pancetta di pesce spada affumicato, Soppressata di pesce con peperoncino, Salame di pesce spada e varianti di degustazione dei salumi di pesce di Shark realizzati con pescato del Mediterraneo e lavorato artigianalmente, tutti ricoperti da un budello naturale.

Prezzo da 18,00 € a 70,00 € in base alla confezione

INFORMAcibo
SAPERE DI SAPORI

NEWS PRODOTTI TIPICI VINO E SPIRITS TURISMO ENOGASTRONOMICO RUBRICHE CHEF E DINTORNI RICETTE EVENTI PARTNER



Quando il prodotto tipico è il regalo migliore da fare

Bollicine, tartufi, salumi di pesce, birra, vino e olio: eccellenze italiane da gustare e regalare

di Simone Vezzoli

Ultima Modifica: 03/12/2020

Con lo sterminato **patrimonio enogastronomico italiano**, se si vuol fare un regalo la difficoltà non sta nel trovare quello giusto, ma nel riuscire a scegliere tra tanta abbondanza. Da nord a sud troviamo una sterminata varietà di prodotti tipici, che arricchiscono ogni giorno le tavole di tutti noi, ma che sono anche un'ottima **idea regalo per bongustai** o *foodies*, come va di moda chiamarli ora.

È bello qui di perdersi nell'offerta delle tante aziende italiane che propongono **prodotti tipici di qualità**