# Pane nero con salmone affumicato e panna acida – Fortitude

Il re assoluto della cucina delle **Isole Svalbard** – che unisce la tradizione alimentare norvegese e quella islandese – è il **salmone** dei mari freddi del Nord (Norvegia, Scozia e Canada) e il **pane nero** spesso pieno di semi, cereali e altri mille ingredienti,  è più morbido del nostro e  ricorda un pò quello in cassetta.

Il **salmone affumicato**, molto conosciuto all'estero e apprezzato in patria, viene lavorato in due modi: a **freddo**, dove viene messo sotto sale in contenitori lignei e poi viene affumicato per 12 ore a 20°C e a **caldo** con una temperatura dai 120°C agli 80°C .

Il **salmone** viene cucinato in vari modi e servito con uova strapazzate, aneto, sandwich (pane nero) o mostarda.
Una variante è il ***gravlaks***, letteralmente *salmone sepolto*, dove il pesce viene salato, messo sotto terra e lasciato fermentare.

Conosciuto fin dai tempi più antichi, viene citato in uno scritto del poeta **Ausonio**, nato in Gallia ma vissuto a Roma nel IV secolo, con il nome ***Salmo Salar*** dal verbo *salire*, riferendosi al difficile viaggio che compie il pesce, dalle acque salate fino al fiume nativo, per riprodursi.

Ausonio

Il salmone fu molto apprezzato presso le popolazioni nordiche e sulle tavole delle corti dell'Europa medievale e moderna, specie in Francia, dove esistevano vivai e vere e proprie riserve acquatiche in grado di assicurare il rifornimento.

Per **Fortitude** non poteva mancare una ricetta con il **salmone affumicato,** qui lo proponiamo servito su **pane nero**, molto utilizzato in tutto il nord europa e condito con panna acida e aneto.

**Ingredienti per 4 persone**

*Pane nero misto segale 4 fette*

*Salmone affumicato 8 fette*
*Panna acida 120 gr*
*Burro 80 gr*
*Aneto 2 rametti*
*Ribes 60 gr*
*Succo di cramberry 60 ml*
*Limone 1 cucchiaino di succo*
*Pepe q.b.*

Lavorate la panna con il succo di limone e il pepe.
Fate sobbollire il succo finchè non si dimezza; fate raffreddare.

Spennellate il burro fuso su ogni fetta di pane.

Posizionate sulla singola fetta un paio di fette di salmone, una cucchiaiata di panna, qualche ribes e un filo di succo di Cramberry ristretto.
Servite.

**Note**

- Potete preparare la panna con qualche ora di anticipo, conservate coperto in frigorifero
- Potete aggiungere alla panna della scorza grattugiata