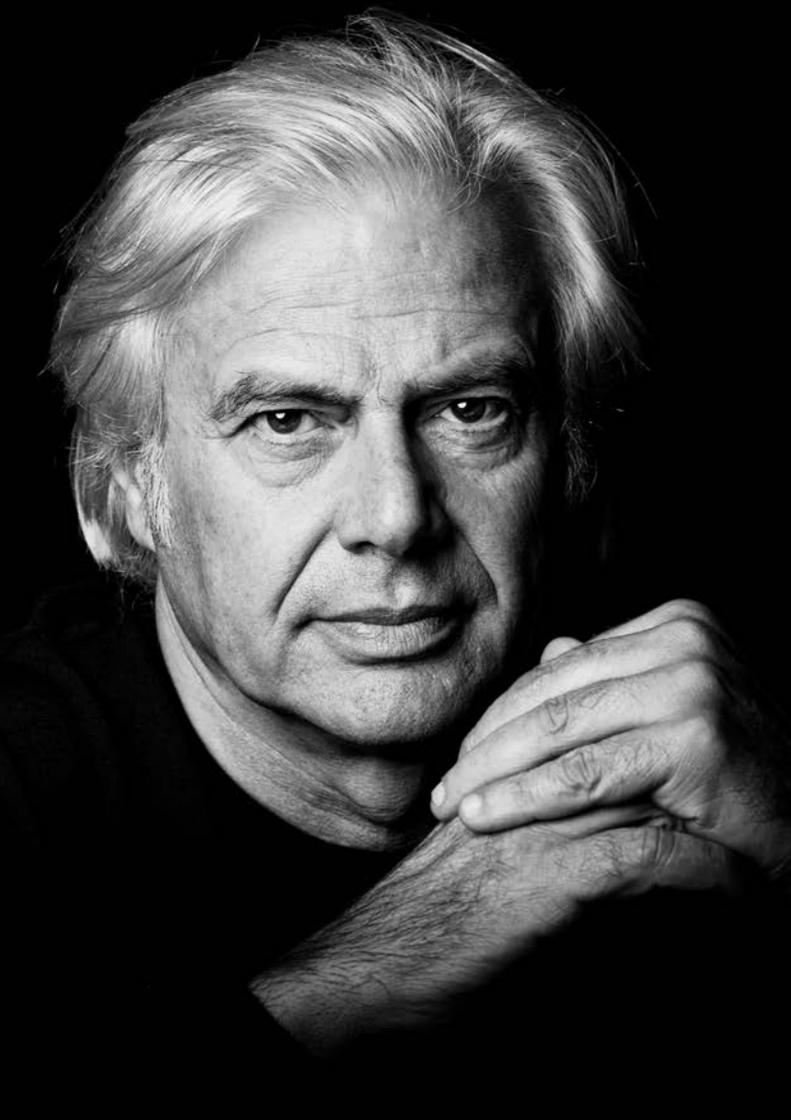


The image features a solid blue background. In the center, the word "MOSAICO" is written in a white, serif font. Behind the text, there are two large, semi-transparent letters: a "M" on the left and an "A" on the right, both in a lighter shade of blue. The "M" and "A" are stylized with rounded, decorative curves at their base and top. The word "MOSAICO" is positioned horizontally across the middle of the image, overlapping the central part of the "M" and "A".

MOSAICO

An aerial photograph of the ocean with waves breaking. The water is a deep blue, and the white foam of the waves is prominent on the right side. The text 'food experience' is overlaid in a light blue, serif font across the center of the image.

food experience



"I riflessi smeraldo della mia prima notte norvegese,  
il blu cupo del mare in tempesta,  
le capanne rosse dei pescatori,  
le bionde albe sul Mediterraneo,  
il candore diafano del sale  
quando cade sull'argento scintillante del pescato.  
Per tutta la vita ho guardato avanti  
assetato com'ero di orizzonti.  
Soltanto adesso assaporo il piacere  
di fermarmi ogni tanto e di voltarmi indietro,  
per ritrovare i colori che disegnano il mio passato  
incastonati uno con l'altro,  
come tessere di un Mosaico."

*Giordano Palazzi*

 CODA NERA

SALMONE AFFUMICATO

Un retaggio della tradizione baltica oramai dimenticato: il metodo a *La Ficelle*. Pochissimi i mastri affumicatori capaci di esprimere ancora questa arte. Ogni salmone viene legato per la coda ed appeso ad asciugare lentamente. La finitura con fumo di faggio è il fugace tocco finale che da origine ad un prodotto dal sapore raffinato e una morbidezza che non smetterà più di sorprendervi.

L A F I C E L L E  
S M O K E D



# L'ECCELLENZA

 CODA NERA

SELVAGGIO D'ALASKA



Niente accade per caso. Dan fu il primo pescatore che notai il giorno in cui arrivai a Kodiak, in Alaska. Stava lavando il ponte della sua barca e mi avvicinai. Cercavo di saperne di più sulla pesca dei salmoni. Faceva freddo, Dan masticava tabacco, teneva lo sguardo basso e ovviamente non mi invitò a bordo. Io però non mi arresi, sentivo che doveva essere proprio quel vecchio burbero e taciturno a raccontarmi le storie di una vita vissuta lottando con un mare così gelido e ostile. Trascorse qualche giorno, Dan non mi disse nulla più di quanto riuscii a leggere fra le rughe scavate nella sua pelle bruciata dal sale o a cogliere nei sorrisi impercettibili sotto la barba incolta, ma mi insegnò qualcosa di molto più prezioso: il rispetto profondo verso i pesci che catturava ogni giorno. La sua ragione di vita, che poi è diventata anche la mia.

Quando si ha un sogno da realizzare, è importante poter contare su collaboratori capaci ed entusiasti che condividono le nostre aspirazioni. Il gruppo di lavoro impegnato a sviluppare l'eccellenza del Salmone Affumicato Coda Nera è quanto di meglio potessimo desiderare. Dalla materia prima al prodotto finito, con la massima attenzione per il più piccolo dettaglio, vengono controllate tutte le variabili qualitative, tecniche e ambientali. Il sapore, il colore e la presentazione dei filetti sono il risultato dell'impegno e di tanta passione per le cose buone. Gustando il nostro Coda Nera si ha l'immediata sensazione di vivere un momento speciale.





## RESERVA

### BOQUERONES

Un felice connubio fra uno dei pesci più rinomati del Mar Cantabrico ed il limone spagnolo: selezionate e sfilettate a mano, le alici pescate in primavera vengono poste in barile e lasciate marinare nelle nostre cantine. Condite con olio extra vergine di oliva, diventeranno i deliziosi Boquerones Reserva.

## RESERVA

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Selezioniamo soltanto le alici della migliore qualità, pescate nel Mar Cantabrico in primavera. La prima salatura e la successiva maturazione sono fondamentali: non meno di 12 mesi di riposo per le Acciughe Reserva e ben 2 anni per le pregiate Acciughe Reserva Vintage. Le sapienti mani delle sobadoras concludono questo lavoro minuzioso sfilettando ogni pesce e ottenendo filetti perfetti, poi confezionati in olio extra vergine di oliva. Il risultato è un prodotto straordinario, morbido, sofisticato, capace di creare momenti indimenticabili.





# R E S E R V A

## COLATURA DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Durante la seconda metà del 1800 alcuni pescatori siciliani si trasferirono lungo le coste del Mar Cantabrico per dedicarsi alla lavorazione delle alici più grandi che avessero mai pescato. Furono loro ad insegnare ai popoli del luogo i dettami certosini della salagione, l'arte con cui, ancora oggi, questi pesci dal sapore straordinario vengono trasformati in acciughe ed il loro squisito nettare viene raccolto in barile e lasciato maturare in cantina, dove diventa la Colatura di Acciughe del Cantabrico Reserva.

# R E S E R V A

## TONNO BONITO DEL NORTE E TONNO PINNE GIALLE

Il tonno bianco bonito del norte arriva nel Mar Cantabrico in tarda primavera, dopo aver trascorso la stagione fredda nel Mar delle Azzorre. Nelle profonde acque del Golfo di Biscaglia lo si pesca ancora all'amo. Le sue carni compatte, dall'inconfondibile colore chiaro, sono il promessa del suo raffinato sapore, garantito dalla tradizione dei pescatori asturiani, che prevede la lavorazione dal fresco e rigorosamente a mano. Una filosofia che da sempre esalta, con la semplicità, la qualità: sale marino, olio e tempo. Gli stessi ingredienti che rendono impareggiabili anche i nostri filetti di Tonno Pinne Gialle Reserva.





## RESERVA

### UOVA DI RICCIO

Ancora oggi, durante la stagione di pesca, le barche asturiane rientrano ogni giorno nel porto di Gijón con i ricci di mare appena raccolti, subito lavorati rigorosamente a mano. Il rispetto della tradizione e la freschezza della materia prima del Mar Cantabrico, così freddo e profondo, ci regalano un prodotto dal sapore intenso, frutto di una lunga storia fatta di sacrifici e passione.



## NOAH

### CAVIALE SIBERIANO E CAVIALE OSCIETRA

Nel nostro allevamento, situato in un grande parco nazionale, gli storioni nuotano in acque purissime provenienti da pozzi artesiani profondi fino a 150 metri. Un ambiente perfetto per la loro crescita e sostenibilità. L'estrazione delle uova non è scandita da un calendario, ma avviene soltanto quando la maturità del pesce ha raggiunto il suo momento ideale. La salatura avviene con il metodo tradizionale Malossol, a basso contenuto di sale. L'assoluta freschezza del prodotto ed una preparazione sapiente esaltano lo spiccato carattere del Caviale Noah, sublimandone la delicatezza.



## SALMONE FRESCO PRE RIGOR

Per anni i nostri clienti ci hanno chiesto indicazioni su un salmone che avesse requisiti di freschezza e naturalezza paragonabili a quelli del nostro Salmone Affumicato Coda Nera. Abbiamo atteso con pazienza finché non abbiamo trovato una materia prima la cui lavorazione si rifà all'antica e severa tradizione giapponese. Mizu, un salmone freschissimo trattato con la maestria del gesto instantaneo che preserva il suo status di Pre Rigor Mortis.



LE GRAND BLANC

## BACCALÀ SELVAGGIO E STOCCAFISSO

È la storia che lo dice: la “cura di sale” portoghese rappresenta la massima espressione artigiana legata al baccalà. Per questo, durante la stagione di pesca, le barche islandesi rientrano ogni sera nella Baia di Keflavik per scaricare il pescato. I merluzzi migliori vengono eviscerati, messi sotto sale e subito spediti a Coimbra, dove trascorrono un lungo periodo di maturazione, seguito da una fase di affinamento. Dopo un ammollo scrupolosamente naturale il Baccalà Le Grand Blanc viene conservato in regime superfrozen per mantenere intatti profumo e fragranza. Lo stesso metodo di conservazione che dedichiamo al nostro stoccafisso, un alimento dalla storia affascinante che, grazie alla sue proprietà nutritive, ha unito usi e costumi a livello planetario. Finalmente, dalla Norvegia, uno stoccafisso già bagnato e senza aggiunta di additivi. Straordinaria delicatezza, fragranza, morbidezza e tempi di cottura brevi. La sintesi del meglio.



MOSAICO  
food experience

Via L. Albertini, 36 c/o Gross Ancona Edificio G1 - 60131 Ancona (AN) Italy  
[www.mosaicofoodexperience.it](http://www.mosaicofoodexperience.it)