



**NORVEGIA si presenta: SALMONE, il metodo norvegese. Sicurezza, Salute, Sapore**

**Sintesi Seminario del 27 maggio 2010, Palazzo Stelline, Milano**

**NORWEEK010**



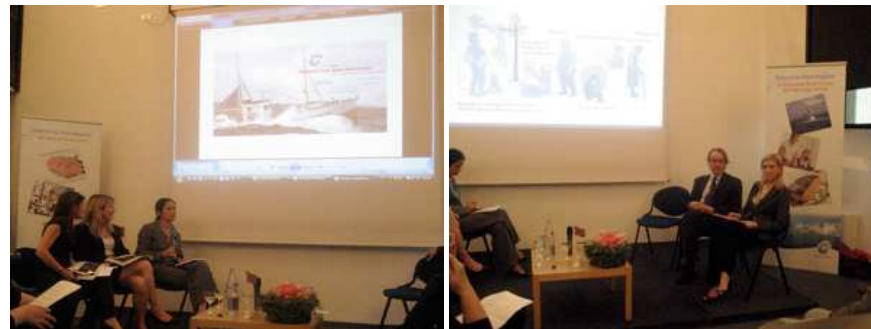
**SALMONE, IL METODO NORVEGESE.**

**CONTROLLI - ALLEVAMENTO IN VASCHE - ORGANISMI DI TUTELA E DI ESPORTAZIONE - QUALITÀ NUTRIZIONALI - RICETTE - APPROFONDIMENTI - (sintesi di Aldo Scaiano).**

Sulle qualità nutrizionali del pesce e in particolare del salmone non vi sono più dubbi e le informazioni sono ormai accessibili a tutti e condivise.

Sul metodo norvegese di allevamento del pesce e del salmone, della sua conservazione e dei continui controlli, sono emerse importanti dati ed informazioni nel corso della settimana milanese **NORWEEK010**, organizzata dall'Ambasciata di Norvegia in Italia e da Innovation Norway.

In particolare, il seminario promosso dal **NSEC, Commissione norvegese per l'esportazione del pesce**, ha consentito di presentare l'attività di controllo della produzione svolto dal **NIFES**, Istituto che controlla tutto il processo di produzione e che riferisce costantemente alle commissioni di controllo della Comunità Europea.



Da Sinistra: Anne Katrine Lundebye Haldorsen, Direttore NIFES; Valentina Tepedino, Direttrice EUROFISCMARKET; Andrea Poli, nutrizionista e Direttore NFI; e Michela Vuga, giornalista e coordinatrice del Seminario.



- Vai al sito ufficiale della Norvegia, in italiano, inglese altre lingue..

**NIFES E METODO NORVEGESE DI PRODUZIONE.**

Procediamo per ordine e iniziamo a conoscere il **NIFES**, sigla che tradotta in italiano diventa Istituto **Nazionale per la Nutrizione e la Ricerca sui Prodotti Ittici Norvegesi** (si vedano le schede riportate in fondo).

NIFES un organismo pubblico che dipende dal Ministero Norvegese della Pesca e delle Attività Costiere, il cui principale compito è il controllo e la salvaguardia di un prodotto base dell'attività economica e commerciale della Norvegia: allevamento, conservazione e commercializzazione del pesce e del salmone. Se i controlli non vi fossero o se fossero blandi o la produzione non fosse rintracciabile, probabilmente buona parte dell'economia norvegese sarebbe in ginocchio, con gravi conseguenze per le migliaia di famiglie che lavorano in questo settore.

L'attività del NIFES coinvolge tutta la Norvegia **"al fine di garantire sul mercato italiano, così come sui mercati di tutto il mondo, prodotti ittici controllati, sicuri e buoni"** ha dichiarato la Responsabile marketing in Italia del NSEC, Commissione Norvegese per l'Esportazione dei Prodotti Ittici".

I controlli sono effettuati a tutti i livelli, dalla prima fase di riproduzione, alle fasi di allevamento in acqua di mare, al pescaggio e conservazione, in aree ecologicamente protette dai fiordi norvegesi. Basti pensare che entro le 48 ore il pesce viene selezionato, lavorato e confezionato per essere portato sul mercato del consumatore!

I controlli sulla produzione permettono di certificarne la **Tracciabilità**, con la definizione del luogo di allevamento, del tipo di alimentazione, della modalità di conservazione per il commercio all'ingrosso e al dettaglio: una certezza e una garanzia per il mercato del pesce che, ancora oggi, e' un settore dove la tracciabilità del prodotto, il luogo di pescaggio e le modalità di lavorazione sono alquanto incerti.

**Non è retorico affermare che il prodotto "Made in Norvegia" è garanzia di qualità.**

Lo dimostrano i controlli, i dati di vendita, la favorevole accoglienza dei consumatori.

Certo il prodotto ha un suo costo ma se lo si confronta con i costi del mercato del pesce fresco o surgelato, si scopre che il prezzo è alquanto in linea con quanto ci propone il banco di vendita, con in più la tracciabilità e la garanzia di produzione.



Norway King Family



- Sito Ufficiale della Reale

Ambasciata diNorvegia in Italia



- Norway Statistics



*NIFES un organismo pubblico che dipende dal Ministero Norvegese della Pesca e delle Attività Costiere, il cui principale compito è il controllo e la salvaguardia di un prodotto base dell'attività economica e commerciale della Norvegia.*

**SEMINARIO DI APPROFONDIMENTO**

Al Seminario di approfondimento hanno partecipato, coordinati da **Michela Vuga**, **Anne Katatrine Lundebye Haldorsen**, Direttore del Dipartimento per la Ricerca sulla sicurezza dei prodotti ittici norvegesi; **Valentina Tepedino**, veterinario e Direttore della rivista Eurofishmarket; **Andrea Poli**, nutrizionista e Presidente della Nutrition Foundation of Italy; e per ultimo ma sempre ben accolto, lo chef **Simone Rugiati** che ha presentato alcune ricette e modalità di cottura e preparazione del salmone.

Valentina Tepedino ha brillantemente illustrato le modalità di allevamento in acqua salata del salmone, sfatando falsi preconcetti sull'allevamento in acqua e illustrando le modalità degli allevamenti che operano con specifiche reti calate in mare, in acque fresche all'interno dei fiordi norvegesi.

**Ebbene sì, il salmone è allevato nel suo habitat naturale quale è l'acqua del mare, soggetta al continuo ricambio dalle correnti marine.**

Chi ha visitato l'interno dei fiordi , avrà notato rotonde piattaforme galleggianti vicino alla costa: sono le vasche in cui si allevano i salmoni, delimitate da reti che consentono il flusso dell'acqua di mare, larghe da sessanta a cento metri di diametro, profonde sino a quaranta metri. La densità di allevamento è bassa, in modo da permettere una crescita naturale del pesce che vive nelle vasche dai 18 ai 24 mesi, allevato con mangime sempre controllato dal NIFES.



*vasche in cui si allevano i salmoni, delimitate da reti che consentono il flusso dell'acqua di mare, larghe da sessanta a cento metri di diametro, profonde sino a quaranta metri.*

**QUALITA' NUTRIZIONALI**

Le qualità nutrizionali del salmone sono state descritte da Andrea Poli, in particolare l' apporto degli Omega 3, che hanno un effetto positivo sull'organismo umano e in particolare sul cuore e nel sistema cardio-vascolare, sul cervello e sulla retina. Va sottolineato che gli Omega 3 non sono riproducibile artificialmente e quindi la sua assunzione è solo nella catena alimentare del salmone.

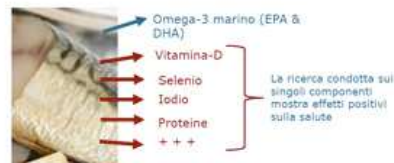
**Inoltre, esso ha un effetto positivo sul comportamento umano, specie come antidepressivo, apportando positivi effetti sull'umore.**



Gli alimenti influenzano la salute per tutta la vita



Il pesce è molto di più degli omega 3





**Michela Vuga e Simon Rugiati dibattono sulle modalità di preparazione di alunipiatti a bae di salmone fresco e affumicato. (a destra), simone Rugiati effettua una dimostrazione sulla preparazione di alcuni piatti a base di salmone, con abbinamenti a verdure e spezie varie.**



#### APPROFONDIMENTI

**NSEC – Norwegian Seafood Export Council –  
Commissione Norvegese per l’exportazione del Pesce**



*È il più grande Ente al mondo che si occupa di marketing congiunto di pesce e prodotti ittici. Il suo obiettivo è portare sempre più persone a scegliere i prodotti ittici norvegesi, promuovendoli in tutto il mondo per conto degli operatori del settore e garantendone il buon nome a livello internazionale.*

*NSEC è l’anello di congiunzione fra formazione, ricerca e imprese nell’ambito del mercato dei prodotti ittici. La sede è a Tromsø e vi sono diversi uffici operativi in Europa ed in Italia. Il Consiglio di Amministrazione dipende direttamente dal Ministero per la Pesca e le Attività costiere della Norvegia. In Italia, NSEC distribuisce e promuove il salmone, lo stoccafisso e il baccalà.*

**Sito norvegese:** <http://www.seafoodfromnorway.com/Fishlovers/About+NSEC>

**NIFES – Istituto Nazionale per la Nutrizione e la Ricerca sui Prodotti Ittici Norvegesi.  
Organismo pubblico che dipende dal Ministero Norvegese della Pesca e delle Attività Costiere.  
Il principale compito è il controllo di tutte le fasi di lavorazione dei prodotti ittici norvegesi.**



*“Uno dei nostri compiti – spiega Anne Katrine Lundebye Haldorsen, Direttore del Dipartimento di Ricerca sulla sicurezza dei prodotti ittici del NIFES (Istituto Nazionale per la Nutrizione e la Ricerca sui Prodotti Ittici) – è proprio quello di monitorare il salmone norvegese di allevamento, così come le altre specie ittiche. Nei nostri laboratori i campioni di prodotto, inclusi quelli di salmone, vengono*

*1 The State of world fisheries and aquaculture, 2008  
regolarmente analizzati per verificare i livelli di possibili contaminanti quali, ad esempio, diossina e mercurio. I risultati delle analisi vengono pubblicati sul sito internet del Nifes, [www.nifes.no](http://www.nifes.no), accessibile a tutti”. Le analisi vengono effettuate ogni anno su migliaia di esemplari di salmone non solo in età adulta, ma in tutto il loro ciclo di vita, che dura circa tre anni. Controlli e ispezioni sono eseguiti negli allevamenti, nelle strutture di macellazione e produzione e sui mangimi destinati ai pesci. Il sistema di rintracciabilità, che garantisce la sicurezza del prodotto finale, riguarda l’intera industria. Inoltre, le normative sulla sicurezza alimentare norvegesi sono in linea con quelle dell’Unione Europea”.*

**Sito web:** [http://www.nifes.no/index.php?page\\_id=&lang\\_id=2](http://www.nifes.no/index.php?page_id=&lang_id=2)

#### **Eurofishmarket**

**Rivista specializzata diretta da Valentina Tepedino, veterinaria molto qualificata.  
Ella ha affermato che l’Acquacultura è definibile l’allevamento di mare, con in più i controlli e la tracciabilità del prodotto confezionato.**



*“I sistemi di acquacultura sono molto cambiati rispetto al passato – spiega Valentina Tepedino, veterinaria e direttore della rivista specializzata Eurofishmarket -. Nell’immaginario collettivo gli allevamenti sono spesso associati a scarsi standard di igiene, all’utilizzo di antibiotici o alla forte presenza di contaminanti. In realtà, la situazione è molto cambiata e la legislazione è molto rigida. Ci sono sicuramente Paesi più all’avanguardia, come la Norvegia che, con i suoi allevamenti di salmone, si è sempre portata avanti nelle certificazioni anticipando quelli che poi sono stati gli orientamenti e i regolamenti a livello europeo. Quello che è certo è che non si può demonizzare a priori l’acquacultura che rappresenta oggi un’ottima alternativa, forse l’unica possibile, per garantire alla popolazione il*



abbisogno di pesce e, al contempo, la sostenibilità delle risorse ittiche. Infine, è importante non dimenticare che in Italia per essere messi in commercio tutti i prodotti devono rispettare rigidi standard di qualità e sicurezza, anche se provenienti da Paesi fuori dall'Unione Europea".

**Il sito webin italiano:** [http://www.eurofishmarket.it/rivista\\_sommari.php](http://www.eurofishmarket.it/rivista_sommari.php)

#### Nutrition Fondation of Italy

**Andrea Poli è il Presidente. Valido medico nutrizionista dalla conversazione piacevole e dalla cristallina chiarezza nelle sue esposizioni, che permettono una facile comprensione degli alimenti e dei processi nutrizionali. Egli afferma che il Salmone può paragonarsi all'aspirina alimentare.**

**NFI** CENTRO STUDI DELL'ALIMENTAZIONE  
NUTRITION FOUNDATION OF ITALY

"I dati disponibili suggeriscono che gli effetti favorevoli degli omega 3 e in generale del consumo di pesce siano largamente prevalenti sui possibili effetti sfavorevoli - spiega Andrea Poli, nutrizionista e direttore della Nutrition Foundation of Italy (NFI). Grazie ai suoi nutrienti essenziali il pesce è infatti un alimento importante per il benessere dell'organismo. In particolare, agli omega 3, di cui il salmone è particolarmente ricco, vengono associati molteplici effetti protettivi nei confronti delle malattie tipiche della società moderna: proteggono il sistema cardiovascolare, ma posseggono anche effetti benefici sulle funzioni cognitive, sul tono dell'umore, sulla funzionalità retinica. Il consumo di 1-2 porzioni di pesce alla settimana (circa 150-300 grammi), possiede importanti effetti protettivi anche sul rischio di incorrere in malattie cardiache come l'infarto miocardico, o di comparsa di gravi irregolarità del ritmo del cuore. Va ricordato che, secondo i risultati di una ricerca italiana, solo il 20% della popolazione ottiene dalla dieta la quantità giornaliera di questi acidi grassi consigliata dalle linee guida internazionali".

**Le qualità nutrizionali del salmone e dell'Omega 3 possono verificarsi nel sito:**

<http://www.nutrition-foundation.it/>

#### Simone Rugiati, chef.

**Ha presentato alcune ricette e illustrato dei metodi di preparazione.**

**Non avendo una specifica preparazione in merito, non ho colto le ricette ma solo gustato il salmone nella sua preparazione e abbinamento con verdure varie.**

**L'approfondimento può essere cercato sul sito:** [www.fiordisapori.it](http://www.fiordisapori.it)



#### ULTERIORI APPROFONDIMENTI

↳ [NORVEGIA IN CIFRE](#)

↳ [IL SITO DI VISIT NORWAY](#)

↳ [ALCUNE METE VISITATE IN CE E SUGGERITE DAL CIRCOLO POLARE](#)

↳ [L'ESPERIENZA DI SCI ALPINISTICO DI RICERCA ALLE LOFOTEN, DI ALCUNI GIOVANI DEL CLUB ALPINO ITALIANO](#)



**LE GIORNATE DI STUDIO E DI INCONTRO TRA NORVEGIA E ITALIA, DURANTE NORWEEK 010**

↳ [MOSTRA DONNE DI TERRACOTTA DI MARIAN HEYERDAHL](#)

↳ [MOSTRA FOTOGRAFICA SULLA NORVEGIA E LE EMOZIONI DEL SUO TERRITORIO.](#)

↳ [SEMINARIO "SVILUPPO SOSTENIBILE, POLITICHE ENERGETICHE E AMBIENTALI, INNOVAZIONE: PROSPETTIVE ITALIANE E NORVEGESI".](#)

↳ [SEMINARIO: "SALMONE: IL METODO NORVEGESE. SICUREZZA, SALUTE, SAPORE".](#)



