

L'Origine Conta



Un Paese in cui le montagne sorgono direttamente dal mare.

Un ambiente impervio, ma estremamente generoso. Le acque fredde e limpide della Norvegia celano dei veri e propri tesori. Crescono lentamente, maturano gradualmente. Catturati e pescati da abili professionisti, capaci di unire l'esperienza ereditata da generazioni con le tecnologie più avanzate. Uomini di mare, che hanno imparato a gestire con cura i doni della natura, pescandoli con rispetto e amore.

CORRIERE DELLA SERA

CIBO[®]
REGOLA
d'ARTE₂₀₁₅

Triennale di Milano

**Salmone
in Fiore**

21
maggio

ore 16:00
**SHOWCOOKING
NORGE**

Chef: **Michelangelo Citino**

*Lo chef Michelangelo Citino
spiegherà come preparare il
Salmone in Fiore, una ricetta in cui il
Salmone Norvegese, marinato e
affumicato nel fieno, è servito con
una mistanza di aromi e fiori
primaverili.*

**Dove Nuotano
i Salmoni**

24
maggio

ore 12:00
**SPEAKEATING
NORGE**

Intervengono:

Andrea Poli (nutrizionista e direttore
della Nutrition Foundation of Italy).

Valentina Tepedino (responsabile
nazionale della Società Scientifica di
medicina Veterinaria Preventiva per i
prodotti ittici e direttrice di
Eurofishmarket)

Modera: **Luisa Pronzato**

*Il Norwegian Seafood Council è l'ente
parastatale che ha il compito di tutelare e
promuovere i prodotti ittici norvegesi nel
mondo, rappresentato dal logo NORGE.*

trovi Norge Italia anche su



www.fiordisapori.it