



Seafood from Norway porta l'eccezione dei mari del Nord nella nuova edizione di MasterChef Italia

## Descrizione

COMUNICATO STAMPA ?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Salmone, stoccafisso e baccalà norvegesi tra i protagonisti delle sfide della nuova edizione del cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy, mettendo alla prova la creatività e la tecnica degli aspiranti chef

Milano, 10 dicembre 2025 ?? Il Norwegian Seafood Council, ente promotore del marchio ??Seafood from Norway??, simbolo di origine e qualità per tutti i prodotti ittici norvegesi ?? annuncia la nuova collaborazione all'??insegna di una cucina gustosa e salutare, con MasterChef Italia per la nuova stagione del celebre cooking show.

Questa partnership, nata ?? grazie a Sky Brand Solutions, dipartimento di Sky Media, insieme a Endemol Shine Italy ?? dall'??incontro tra l'??eccezione delle materie prime norvegesi e il programma culinario più amato d'??Italia, ha come obiettivo condiviso quello di valorizzare la qualità della materia prima, sfidando gli aspiranti chef a esaltare ingredienti che uniscono tradizione, sostenibilità e versatilità .

A partire dal prossimo giovedì 11 dicembre, nel corso delle puntate dello show (che sarà tutti i giovedì in esclusiva su Sky e in streaming solo su NOW, e sempre disponibile on demand), salmone, stoccafisso e baccalà norvegesi entreranno ufficialmente nella Masterclass, al centro di alcune prove decisive in cui gli aspiranti MasterChef dovranno dimostrare di saper trattare queste materie prime d'??eccezione, sotto l'??occhio attento dei giudici Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli.

??Essere partner di MasterChef Italia rappresenta per noi una straordinaria opportunità per raccontare la qualità unica e l'??origine dei nostri prodotti in un contesto culinario di alto livello??.

dichiara Tom-Jorgen Gangso, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council. «Salmone, stoccafisso e baccalà norvegesi sono prodotti che richiedono rispetto e conoscenza: non vediamo l'ora di vedere come la creatività dei cuochi amatoriali sapranno reinterpretarli, spaziando dalla tradizione italiana alle nuove tendenze internazionali.»•

## I PRODOTTI PROTAGONISTI

Gli aspiranti chef si confronteranno con tre prodotti simbolo dei mari del Nord: il salmone norvegese, sinonimo di gusto e versatilità, lo stoccafisso e il baccalà norvegesi, protagonisti indiscutibili della tradizione gastronomica italiana.

Che sia crudo o cotto, il salmone norvegese si adatta a ogni palato ed è ottimo per ogni accostamento. Inoltre, grazie alle sue qualità e proprietà benefiche è ricco di acidi grassi polinsaturi Omega-3 che offrono una nutrita serie di effetti benefici sull'organismo, le proteine nobili, notevoli quantità di vitamine A, D, B12 e sali minerali, che favoriscono il reintegro delle energie e dei liquidi persi durante l'attività fisica, il salmone norvegese è il perfetto alleato per preparare ricette equilibrate e gustose.

Da secoli presente nelle ricette regionali italiane, e oggi riscoperto come ingrediente d'eccezione anche nella cucina contemporanea, lo stoccafisso norvegese è pronto a mettere alla prova la creatività degli aspiranti chef. Ottenuto dal merluzzo artico essiccato all'aria del Nord della Norvegia, dove vento e sole lavorano insieme per esaltarne il sapore, grazie alle sue carni gustose e nutrienti, ricche di proteine e ferro, è un ingrediente che unisce tradizione e innovazione, permettendo di dar vita a un'infinità di ricette.

Prodotto a partire da merluzzo pescato in modo sostenibile nelle acque fredde e cristalline della Norvegia, salato e lavorato secondo le antiche tradizioni dell'autentica maestria norvegese, il baccalà norvegese ha un sapore unico e una consistenza perfetta, con una carne che si sfalda in petali ricchi di gusto, per un'autentica esperienza culinaria.

Sarà possibile seguire le sfide e scoprire le ricette a base di prodotti norvegesi durante la nuova stagione di MasterChef Italia, sui canali ufficiali del brand e sui profili social Seafood from Norway.

Contatti:

Immediapress

Contatti per la stampa

Omnicom PR Group

Via Leto Pomponio, 3/5 20146 Milano

Sonia Silvani: +39 348 4848208

Chiara Ottolini: + 39 324 0204814

Sante Di Giannantonio +39 338 887 2351 E-mail: [italy.nsc@omnicomprgroup.com](mailto:italy.nsc@omnicomprgroup.com)

## COMUNICATO STAMPA ?? CONTENUTO PROMOZIONALE

---

ResponsabilitÃ editoriale di Immediapress

â??

immediapress

**Categoria**

1. Comunicati

**Tag**

1. ImmediaPress

**Data di creazione**

Dicembre 10, 2025

**Autore**

redazione

*default watermark*