



Stop Food Waste Day: il Norwegian Seafood Council racconta lo Stoccafisso Norvegese, un pesce senza sprechi

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Versatile, nutriente e legato a una cultura del pieno utilizzo della materia prima, è oggi simbolo di una cucina più consapevole e sostenibile

MILANO, 28 aprile 2026 /PRNewswire/ - In occasione dello Stop Food Waste Day del 29 aprile, lo stoccafisso norvegese si conferma un alleato attuale di una cucina attenta alla sostenibilità, capace di coniugare gusto, tradizione e valorizzazione della materia prima.

Da secoli protagonista di culture gastronomiche diverse, lo stoccafisso è oggi al centro di una riflessione sempre più attuale: quella sull'utilizzo consapevole del cibo e sulla riduzione dello spreco.

La sua storia racconta infatti un prodotto che, per natura e tradizione, si inserisce in una logica di pieno utilizzo del pesce, dove trovano spazio non solo la parte principale, ma anche altre componenti destinate a preparazioni differenti. Teste essiccate, code, lische e altre parti del pesce possono infatti essere utilizzate in brodi, zuppe e ricette tipiche, contribuendo a un approccio più completo e sostenibile.

Ottenuto dal merluzzo essiccato all'aria senza aggiunta di sale, lo stoccafisso fa parte della tradizione norvegese dei prodotti ittici conservati e continua a distinguersi anche per la sua versatilità in cucina e per il suo profilo nutrizionale, oltre ad essere realizzato con risorse al 100% naturali. Il suo contenuto nutrizionale concentrato lo rende infatti uno degli alimenti più proteici sul mercato: questo pesce essiccato è composto al 78,5% da proteine ed è ricco di ferro e vitamine D e B12.

La rilevanza del prodotto si riflette anche nei mercati internazionali: nel 2025 la Norvegia ha esportato 2.893 tonnellate di stoccafisso, per un valore di 899 milioni di corone norvegesi. I principali mercati sono stati Italia, Croazia e Nigeria. Un dato che conferma il ruolo centrale di questo prodotto nelle

abitudini di consumo e nelle tradizioni gastronomiche di diversi Paesi, Italia inclusa, dove lo stoccafisso continua a essere protagonista di numerose specialità regionali.

A sostenere questo percorso di valorizzazione il Norwegian Seafood Council, l'ente del ministero norvegese della pesca e del commercio impegnato a promuovere lo stoccafisso norvegese come prodotto d'eccellenza, espressione della tradizione ittica del Paese e della qualità della sua filiera, attraverso il marchio "Seafood From Norway" che rappresenta il simbolo di origine di tutti i prodotti ittici norvegesi sia pescati che allevati in maniera sostenibile nelle acque fredde e limpide della Norvegia, grazie all'esperienza secolare nella pesca e nella lavorazione del pesce unita alle tecnologie più moderne.

In un contesto in cui il settore food è sempre più chiamato a confrontarsi con temi come la gestione consapevole delle risorse, la lotta allo spreco e la ricerca di modelli alimentari più sostenibili, lo stoccafisso offre quindi un esempio concreto di come tradizione e innovazione possano dialogare. Da un lato custodisce una storia antica, dall'altro interpreta con grande attualità i valori di una cucina moderna: attenzione alla materia prima, valorizzazione dell'alimento e capacità di trasformare quasi ogni parte del pesce in una risorsa.

In occasione del Food Waste Day, lo stoccafisso diventa così portavoce di un messaggio semplice ma sempre più importante: la sostenibilità passa anche dalla riscoperta di prodotti che, da sempre, insegnano il valore del non sprecare e del dare valore a ciò che portiamo in tavola.

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

Il Norwegian Seafood Council (NSC) è un ente fondato dal Ministero della Pesca nel 1991 con sede centrale a Tromsø, avente il compito di collaborare e supportare il settore della pesca e dell'acquacoltura in Norvegia per sviluppare mercati per il pesce e divulgarne la cultura attraverso attività di marketing e di informazione. NSC, finanziato dall'industria ittica norvegese, agisce anche da organismo di consulenza per il Ministero norvegese del Commercio, dell'Industria e della Pesca, e rappresenta con orgoglio il marchio d'origine Seafood from Norway, simbolo di origine di tutti i prodotti ittici norvegesi. È presente in 15 mercati, tra cui Italia, Francia, Spagna, Giappone, Brasile, Stati Uniti e Cina, con circa 80 dipendenti.

Seguici sui nostri canali: <https://www.pescenorvegese.it/> | Instagram | Facebook

Logo https://mma.prnewswire.com/media/2966690/Norwegian_Seafood_Council_Logo.jpg

View original content to download multimedia: <https://www.prnewswire.com/it/comunicati-stampa/stop-food-waste-day-il-norwegian-seafood-council-racconta-lo-stoccafisso-norvegese-un-pesce-senza-sprechi-302754560.html>

Copyright 2026 PR Newswire. All Rights Reserved.

COMUNICATO STAMPA **CONTENUTO PROMOZIONALE**: Immediapress è un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall'ente che lo emette. Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Aprile 28, 2026

Autore

redazione

default watermark