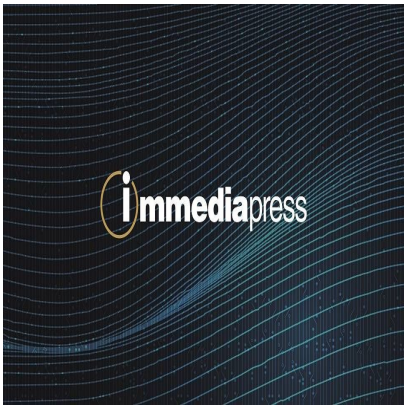


Dal mare alla tavola: la tracciabilitÃ Ã¨ il nuovo ingrediente della fiducia

Descrizione

default watermark

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Origine e trasparenza guidano le scelte alimentari: lâ??89% dei consumatori desidera maggiori informazioni sulla produzione dei prodotti ittici

MILAN, Nov. 24, 2026 /PRNewswire/ â?? Tra gli ingredienti che contribuiscono alla qualitÃ di ciÃ² che portiamo in tavola ce nâ??Ã¨ uno che non compare nelle ricette, ma che sta assumendo unâ??importanza sempre maggiore nelle scelte dei consumatori: la tracciabilitÃ .

Sapere da dove arriva un prodotto, come Ã¨ stato ottenuto e quale percorso ha compiuto prima di raggiungere il nostro piatto significa poter conoscere non soltanto ciÃ² che mangiamo, ma anche tutto il lavoro che si nasconde dietro.

In un mercato alimentare in cui lâ??attenzione non si concentra piÃ¹ esclusivamente sulle caratteristiche del prodotto finale, lâ??origine e la trasparenza della filiera diventano parte integrante del suo valore. Unâ??esigenza che emerge anche dalle ricerche del Norwegian Seafood Council*, secondo cui lâ??89% dei consumatori desidera ricevere maggiori informazioni sulle modalitÃ di produzione dei prodotti ittici. Un dato che evidenzia come la trasparenza della filiera stia assumendo un ruolo sempre piÃ¹ importante nel rapporto tra produttori e consumatori.

Una tendenza che trova riscontro anche nelle abitudini dâ??acquisto degli italiani. Secondo i dati NielsenIQ**, sicurezza alimentare, qualitÃ , sostenibilitÃ e origine dei prodotti sono tra gli attributi che possono aumentare la disponibilitÃ dei consumatori a spendere di piÃ¹ per ciÃ² che acquistano. La provenienza diventa cosÃ¬ parte del valore percepito di un alimento, insieme alle sue caratteristiche e alla qualitÃ dei processi produttivi.

Â«Oggi i consumatori non guardano piÃ¹ soltanto a ciÃ² che acquistano, ma vogliono conoscere anche quello che câ??Ã¨ dietro: da dove arriva un prodotto, come viene ottenuto e quale percorso compie prima di raggiungere la loro tavola Â», commenta Tom-JÃ¸rgen GangsÃ¸, Direttore Italia del Norwegian

Seafood Council. Â«Per il settore ittico norvegese, qualitÃ , controllo e trasparenza sono da tempo elementi fondamentali della produzione. La tracciabilitÃ ci permette di rendere visibile questo impegno, offrendo ai consumatori informazioni concrete per scegliere con maggiore consapevolezza e fiducia Â».

Nella filiera ittica norvegese, la tracciabilitÃ accompagna il prodotto dalla pesca e dallâ??acquacoltura fino alla distribuzione, attraverso sistemi di registrazione e controllo che consentono di ricostruirne il percorso. Nel caso del salmone dâ??allevamento, ad esempio, Ã¨ possibile risalire a informazioni come il sito produttivo, le date di schiusa e raccolta e il confezionamento; per il pescato, invece, alla zona e alla data di cattura. Anche il marchio dâ??origine Seafood from Norway prevede specifici requisiti di rintracciabilitÃ ***, che consentono di verificare e documentare la provenienza norvegese dei prodotti che lo utilizzano.

Accanto ai sistemi di controllo e registrazione, lâ??innovazione digitale sta aprendo nuove possibilitÃ per rendere le informazioni sulla filiera piÃ¹ accessibili e verificabili. Tra le tecnologie emergenti trova spazio anche la blockchain*, che consente di condividere registrazioni digitali lungo la catena di approvvigionamento, documentando informazioni relative allâ??origine dei prodotti, alle diverse fasi produttive e al loro percorso fino alla distribuzione.

default watermark

Attraverso la registrazione e la condivisione dei dati, queste soluzioni possono contribuire a rafforzare la trasparenza della filiera e a offrire ai consumatori una visione piÃ¹ completa del prodotto che acquistano. Lâ??obiettivo non Ã¨ soltanto raccogliere una maggiore quantitÃ di informazioni, ma renderle affidabili, comprensibili e utili per scegliere con maggiore consapevolezza.

In un mercato sempre piÃ¹ attento alla provenienza e alla qualitÃ dei prodotti alimentari, la capacitÃ di rendere accessibili e verificabili le informazioni lungo la filiera rappresenta quindi un elemento strategico per il futuro del settore ittico. PerchÃ© conoscere ciÃ² che arriva nel piatto significa anche poter riconoscere il valore di tutto ciÃ² che viene prima: dallâ??origine del prodotto alle persone, ai processi e alle tecnologie che ne accompagnano il percorso dal mare alla tavola.

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

Il Norwegian Seafood Council (NSC) Ã¨ un ente fondato dal Ministero della Pesca nel 1991 con sede centrale a TromsÃ¸, avente il compito di collaborare e supportare il settore della pesca e dellâ??acquacoltura in Norvegia per sviluppare mercati per il pesce e divulgarne la cultura attraverso attivitÃ di marketing e di informazione. NSC, finanziato dallâ??industria ittica norvegese, agisce anche da organismo di consulenza per il Ministero norvegese del Commercio, dellâ??Industria e della Pesca ed Ã¨ presente con uffici locali in 11 mercati internazionali, tra cui Italia, Regno Unito, Germania, Francia, Spagna, Portogallo, Brasile, Giappone, Thailandia, Cina e Stati Uniti. NSC rappresenta inoltre con orgoglio il marchio dâ??origine Seafood from Norway, simbolo di origine di tutti i prodotti ittici norvegesi.

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

View original content to download multimedia:https://www.prnewswire.com/it/comunicati-stampa/dal-mare-alla-tavola-la-tracciabilita-e-il-nuovo-ingrediente-della-fiducia-302949720.html

Copyright 2026 PR Newswire. All Rights Reserved.

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE: Immediapress Ã¨ un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dallâ??ente che lo emette. Lâ??Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

â??

immediapress/pr-newswire

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

default watermark

Data di creazione
Novembre 24, 2026
Autore
redazione