



Il mare norvegese incontra la tavola italiana per un'esplosione di gusto durante le feste!

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Milano, 11 novembre 2025 - In Italia, le feste rappresentano il momento in cui la tavola diventa luogo di incontro, tradizione e atmosfera familiare. Profumi, colori e sapori si moltiplicano nelle ricette che vengono preparate da regione a regione, in base alle tradizioni: in molte, ad esempio, la sera della Vigilia di Natale è il momento per gustare i piatti a base di pesce, una scelta gustosa, ideale per celebrare il calore dello stare insieme.

La tradizione del mangiare pesce la Vigilia affonda le sue radici nella storia: già nel Medioevo, le famiglie italiane usavano riservare alla Vigilia una cucina più semplice e delicata in attesa del giorno di Natale, dando spazio ai prodotti del mare, e il pesce divenne così protagonista di preparazioni regionali che ancora oggi rappresentano un patrimonio culturale prezioso: dalle frittiture alle zuppe, dalle paste ai piatti al forno.

In questo scenario, i prodotti ittici norvegesi si distinguono per la qualità e versatilità, offrendo spunti creativi per ricette gustose e sofisticate! Bacca, salmone e stoccafisso portano in tavola un'importante fonte di proteine e Omega-3, alleati indispensabili per la salute e l'equilibrio dietetico, che rappresentano la scelta ideale per bilanciare momenti di convivialità che spesso si traducono in banchetti troppo generosi.

Portare in tavola bacca, salmone o stoccafisso norvegesi significa quindi scegliere ingredienti capaci di valorizzare la tradizione con uno sguardo contemporaneo, unendo gusto, benessere e responsabilità. Dal mare norvegese alle cucine di tutto il mondo, ogni passaggio è tracciato, monitorato e ottimizzato per garantire qualità, sicurezza e sostenibilità. A confermarlo c'è anche il marchio Seafood from Norway, presente sui prodotti ittici norvegesi, che certifica l'origine del pesce dalle acque fredde e limpide della Norvegia.

Questi prodotti, pur arrivando da lontano, hanno trovato un posto stabile nella tradizione gastronomica del Natale italiano. Il baccal  traversa da secoli la penisola adattandosi ai gusti regionali: fritto e croccante sulle tavole del Nord-Est, morbido e avvolgente in umido in Veneto e Lombardia, fino alle versioni pi  mediterranee con pomodoro e olive, tipiche del Centro-Sud. Lo stoccafisso norvegese, legato storicamente ai commerci tra il Nord Europa e il Mediterraneo,   diventato protagonista di ricette di grande carattere, come sughi, zuppe e ripieni, tra cui anche interpretazioni moderne come i cannelloni, piatto simbolo del Natale familiare. Il salmone norvegese, invece, porta in tavola una nota contemporanea: versatile, elegante e capace di coniugare equilibrio e gusto,   perfetto tanto per antipasti freschi e colorati quanto per preparazioni calde.

Per chi desidera rendere speciale la tavola della Vigilia, ecco tre proposte che interpretano il pesce norvegese con creativ  e armonia, perfette per sorprendere gli ospiti e celebrare le feste con eleganza e calore:

default watermark

CEVICHE DI SALMONE NORVEGESE CON MANGO E MELOGRANO

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

BACCAL  NORVEGESE CON SPEZIE DI NATALE

Ingredienti per 6 persone

Ingredienti per la salsa

Preparazione:

PACCHERI CON RAGÃ? DI STOCCAFISSO NORVEGESE

Ingredienti per 6 persone

Preparazione:

default watermark

Contatti:
Immediapress

Contatti per la stampa

Omnicom PR Group
Via Leto Pomponio, 3/5 â?? 20146 Milano

Sonia Silvani: +39 348 4848208
Chiara Ottolini: + 39 324 0204814
Sante Di Giannantonio +39 338 887 2351E-mail: italy.nsc@omnicomprgroup.com

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

ResponsabilitÃ editoriale di Immediapress

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Novembre 11, 2025

Autore

redazione

default watermark