



Food, Cermaq Norway: innovazione e sostenibilità per acquacoltura norvegese

Descrizione

(Adnkronos) È un'industria norvegese piuttosto giovane. Ha solo 50 anni e c'è stato un rapido sviluppo dell'innovazione. Abbiamo innovazioni nei vaccini, che hanno migliorato il benessere e la salute dei pesci nel tempo. Abbiamo anche assistito a un rapido sviluppo nella genetica e nell'allevamento, che hanno migliorato l'alimentazione, portando a una produzione di salmone più sostenibile. Cos'è Magnus Sli, director of Quality and Sustainability di Cermaq Norway, illustrando le principali innovazioni nell'acquacoltura norvegese nel contesto dell'edizione 2026 del Seafood Seminar, il congresso annuale organizzato dal Norwegian Seafood Council, che ha riunito a Milano, durante la fiera internazionale Tutto Food, i principali operatori e stakeholder della filiera ittica italiana e norvegese. Nel corso dell'evento sono stati presentati dati e analisi realizzati insieme ai partner di ricerca del Norwegian Seafood Council, offrendo una panoramica sull'evoluzione dei consumi ittici in Italia, con particolare attenzione a salmone norvegese, baccalà e stoccafisso.

Inoltre, ora stiamo assistendo a un rapido sviluppo dell'intelligenza artificiale. Utilizziamo dati per monitorare il benessere dei nostri salmone in tempo reale spiega Sli. Monitoriamo anche fattori ambientali come l'ossigeno e la temperatura dell'acqua, oltre a ciò che accade intorno alle gabbie, così da poter intervenire immediatamente se necessario.

La qualità del salmone inizia dal mare. Se hai un salmone felice, allora ottieni anche un prodotto finale di buona qualità. Nella parte settentrionale della Norvegia, dove alleviamo i salmone, siamo fortunati ad avere basse temperature dell'acqua marina perché significa anche avere meno agenti patogeni, meno virus e batteri, e quindi non dobbiamo gestire o trattare molto i pesci. Vediamo che tutto ciò porta a un'ottima qualità finale del prodotto: buon colore, buona consistenza e un sapore molto buono del pesce, conclude.

È

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 19, 2026

Autore

redazione

default watermark