



Food, Figura (Circana Italia): Il consumo di salmone cresce in Italia grazie a sushi, poke e delivery

Descrizione

(Adnkronos) Il salmone ha avuto un'evoluzione quantitativa per quanto riguarda la ristorazione in Italia, aumentando la quota e la presenza presso i menù disponibili fuori casa. Una spinta importante è data dal salmone consumato come sushi, quindi dal salmone crudo, che ha sempre attratto la curiosità dei consumatori su quella parte di esperienza etnica, ovvero l'attitudine dei consumatori italiani a consumare fuori casa che non si riesce a consumare in casa. Questo sicuramente è stato da traino per il consumo fuori casa, insieme al mondo del delivery, che si accompagna al mondo del sushi. Lo ha detto Matteo Figura, Direttore Foodservice di Circana Italia, all'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. Il sushi è un prodotto che viene consumato fuori casa in diverse ricette. Abbiamo citato il tema del sushi, perché ci sono anche, in tempi recenti, delle evoluzioni più innovative, come tutto il mondo del Poke, per esempio, che è un concetto che si sposa molto bene con alcune caratteristiche dei trend che i consumatori cercano fuori casa, come quelle legate alla salute, all'accessibilità e alla convenience. Questo sicuramente ha delle caratteristiche intrinseche che trova il favore dei consumatori fuori casa, conclude.

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 19, 2026

Autore

redazione

default watermark