



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 baccalà attraversa 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 più mediterranee con pomodoro e olive, tipiche del Centro-Sud. Lo stoccafisso norvegese, legato storicamente ai commerci tra il Nord Europa e il Mediterraneo, è 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, è 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 creatività 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

BACCALÀ? 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