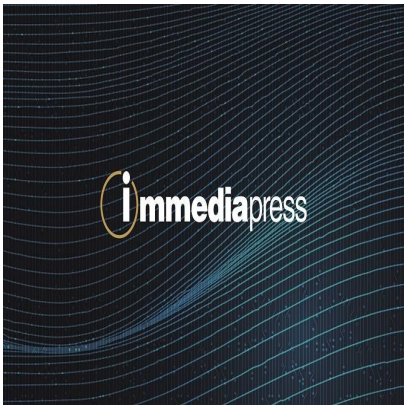

World Sushi Day: Il segreto del sushi? Il salmone norvegese! Storia dellâ??abbinamento che ha conquistato lâ??Italia

Descrizione

default watermark

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Dal viaggio pionieristico degli anni â??80 al boom nei consumi fuori casa: oggi il salmone Ã¨ uno dei protagonisti piÃ¹ amati nel sushi, soprattutto nel Belpaese.

MILANO, 18 giugno 2026 /PRNewswire/ â?? Il sushi come lo conosciamo oggi deve molto a un ingrediente diventato simbolo: il salmone norvegese. Un incontro tra culture culinarie diverse che ha dato origine a un nuovo equilibrio di gusto capace di ridefinire le abitudini alimentari contemporanee. Oggi questa evoluzione trova in Italia uno dei suoi mercati piÃ¹ dinamici, dove il sushi Ã¨ ormai parte integrante del consumo quotidiano, soprattutto fuori casa.

Il sushi ha oltre 500 anni di storia in Giappone, ma uno dei suoi ingredienti piÃ¹ iconici Ã¨ in realtÃ frutto di unâ??intuizione molto piÃ¹ recente e tutta norvegese.

Bisogna tornare al 1985, quando una delegazione della Norvegia arrivÃ² a Tokyo con un obiettivo ambizioso: introdurre il salmone crudo nella cucina giapponese.

Allâ??epoca, infatti, il sushi era dominato dal tonno; il salmone, invece, era poco utilizzato a causa del rischio di parassiti nelle specie selvatiche.

Ma i norvegesi portavano con loro un salmone allevato secondo standard elevatissimi, controllato, sicuro e di qualitÃ , adatto anche al consumo crudo. Da qui prende forma un cambiamento destinato a rivoluzionare il sushi attraverso anni di lavoro, relazioni e sperimentazioni sul mercato giapponese.

Oggi il salmone Ã¨ il topping piÃ¹ diffuso nel sushi a livello globale e una presenza costante sulle tavole di tutto il mondo proprio grazie alla qualitÃ e alla sicurezza del prodotto.

Nel mercato italiano, Ã¨ il sushi a guidare lâ??espansione del salmone nellâ??out of home. Secondo i dati della ricerca condotta da Circana nel 2025*, quasi il 70% del consumo di salmone nei canali out of home in Italia Ã¨ legato al sushi, in crescita rispetto al passato (dal 66% nel 2019 al 69% nel 2025).

Non solo presenza, ma anche dinamismo: il sushi registra una crescita dellâ??11,5% rispetto al 2024, a fronte di un incremento piÃ¹ contenuto delle altre preparazioni a base di salmone (+4,0%).

Dati presentati in occasione del Norwegian Seafood Seminar, lâ??appuntamento annuale del Norwegian Seafood Council dedicato allâ??analisi dei trend di consumo ittico.

Â«Il sushi, uno dei simboli della cucina etnica, da tempo non rappresenta piÃ¹ una nicchia, ma parte integrante della dieta quotidiana, soprattutto tra i giovaniÂ», commenta Tom JÃ¸rgen GangsÃ¸, Country Director Italy, Norwegian Seafood Council. Â«In Italia, questa trasformazione Ã¨ ancora piÃ¹ evidente: il salmone Ã¨ diventato un ingrediente identitario del consumo fuori casa, capace di unire qualitÃ , sicurezza e versatilitÃ . Ã? il risultato di una storia iniziata lontano, ma che oggi trova in Italia uno dei suoi esempi piÃ¹ concreti di successo, confermando il ruolo della Norvegia come punto di riferimento globale per qualitÃ e innovazione nel seafood.Â»

Il successo del salmone norvegese nel sushi non Ã¨ casuale, ma il risultato di una combinazione di caratteristiche che rispondono in modo preciso alle esigenze del consumo contemporaneo.

QualitÃ del prodotto, filiera tracciabile e rigorosi standard produttivi, insieme a elementi distintive come la consistenza morbida e il gusto delicato, hanno contribuito a rendere il salmone norvegese uno degli ingredienti piÃ¹ apprezzati nelle preparazioni a base di pesce crudo, a partire dal sushi, dando vita a un connubio di successo che dura da oltre 30 anni.

default watermark

Per ulteriori informazioni vi invitiamo a consultare il link: https://www.pescenorvegese.it/storie-dalla-norvegia/il-miglior-pesce-possibile/orichgine-sushi-e-salmone-norvegese/

* Circana, â??Out of home market dynamics and trends, year 2025â?• â?? Seafood Seminar 2026

Il Norwegian Seafood Council Ã¨ un ente fondato nel 1991 avente il compito di collaborare e supportare il settore della pesca e dellâ??acquacoltura in Norvegia, per sviluppare mercati per i prodotti ittici norvegesi e divulgarne la cultura attraverso attivitÃ di marketing e di informazione. Il Norwegian Seafood Council ha sede centrale a TromsÃ¸ e uffici locali presenti nei mercati internazionali piÃ¹ importanti per la Norvegia. Le attivitÃ del Norwegian Seafood Council sono finanziate dallâ??industria ittica norvegese tramite una tariffa su tutte le esportazioni di prodotti ittici norvegesi. Il Norwegian Seafood Council Ã¨ una societÃ pubblica di proprietÃ del Ministero norvegese del Commercio, dellâ??Industria e della Pesca.

View original content:https://www.prnewswire.com/it/comunicati-stampa/world-sushi-day-il-segreto-del-sushi-il-salmone-norvegese-storia-dellabbinamento-che-ha-conquistato-litalia-302804222.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

Data di creazione
Giugno 18, 2026
Autore
redazione

default watermark