



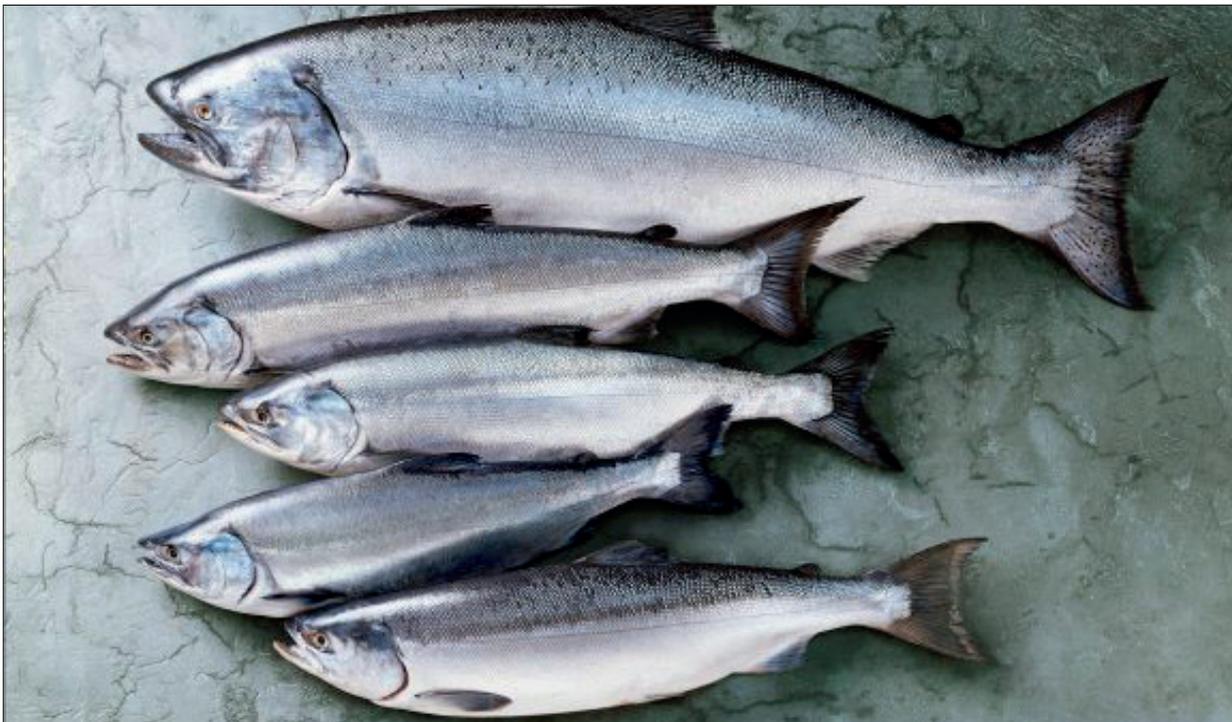
“ Per l'amante della natura selvaggia, l'Alaska è uno dei più bei paesi al mondo.

JOHN MUIR



CONSIGLIO ECO Per riporre il pesce in frigo bisogna metterlo in un recipiente foderato di carta assorbente, chiudendo bene il coperchio.

www.alezionedisostenibilita.it



GENNAIO È L' "ALASKA SEAFOOD MONTH"

Un mese per conoscere, attraverso tante attività e un'ampia azione di comunicazione, tutte le virtù di questi fantastici pesci.

Una seconda edizione importante quella dell' "Alaska Seafood Month", organizzata da ASMI, Alaska Seafood Marketing Institute. Un mese di gennaio ricco di eventi volti a mettere in primo piano le peculiarità dei prodotti ittici dell'Alaska, con le loro straordinarie virtù benefiche, la loro versatilità e, soprattutto, la loro sostenibilità. In Alaska, il futuro degli stock ittici e dell'ambiente sono più importanti delle opportunità immediate della pesca commerciale. Le zone di pesca dell'Alaska sono gestite in modo da garantire una fornitura sostenibile dei prodotti ittici provenienti dalle acque dell'Alaska così come imposto dalla Costituzione dello Stato. Nel 1959, il popolo dell'Alaska decise che "il pesce... dovrà essere utilizzato, sviluppato e conservato secondo il principio dello sfruttamento sostenibile".

I salmoni dell'Alaska sono selvaggi e di conseguenza esiste una naturale variabilità del numero dei salmoni che tornano verso i corsi d'acqua dolce per riprodursi. A differenza di altre parti del mondo, nessuno degli stock di salmone dell'Alaska è minacciato o in pericolo. I salmoni dell'Alaska sono abbondanti da millenni e vengono gestiti in modo da garantire la loro abbondanza nel futuro. Il pesce selvaggio dell'Alaska è sostenibile, cresce in acque incontaminate e si nutre esclusivamente di ciò che offre il suo habitat e, proprio per questo, è una fonte di inestimabili virtù benefiche per la salute, dagli antiossidanti, alle vitamine (tra cui la preziosissima D) e dagli

Omega 3, quegli acidi grassi polinsaturi molto utili nella prevenzione di molte patologie tra cui quelle del cuore e del cervello.

Nasce proprio da queste straordinarie virtù la volontà di ampliare la conoscenza dei prodotti ittici dell'Alaska.

A gennaio 2023 saranno molte le occasioni per conoscere le qualità intrinseche e l'importanza della sostenibilità di questi insuperabili gioielli del Pacifico. Li vedremo in TV, su Italia 1, nella trasmissione "Cotto e Mangiato" condotta da Tessa Gelisio, la seguitissima conduttrice televisiva che, oltre a fornire squisite ricette, parlerà proprio dei benefici che i prodotti ittici dell'Alaska apportano all'organismo.

Parleranno di loro anche alcuni tra i più noti influencer che, attraverso i social, daranno consigli sull'importanza di nutrirsi con i pesci dell'Alaska per adulti

e bambini e per chi pratica sport.

Per quanto riguarda le promozioni, li troverete in tutti i punti vendita Pam Panorama dal 6 di gennaio.

In una selezione di ristoranti milanesi si potranno degustare deliziosi piatti preparati con i pesci dell'Alaska. Conoscete i loro nomi tramite una campagna pubblicitaria sui giornali di Milano, sul sito internet: www.alaskaseafood.it e sui social.

Naturalmente è prevista, come ogni anno, anche la presenza di uno stand Alaska nel famoso Congresso "Identità Golose" che si svolgerà dal 18 al 20 gennaio 2023 presso il MiCo.

Al via, sempre a gennaio, una campagna pubblicitaria sui media dedicati alla ristorazione, alla grande distribuzione e ai consumatori, che proseguirà fino a maggio.

www.alaskaseafood.it



Alaska Seafood Club Sandwich

Di Scuola di cucina Chef per Caso (GE)



Ingredienti x 10 porzioni

200 g filetti di merluzzo
200 g filetti di salmone
10 code di gambero
100 g ketchup
100 g maionese
q.b. insalata
5 pomodori grappolo
12 fette pane in cassetta

Procedimento

Cuoci tutto il pesce separatamente scottandolo in padella con olio evo e sale.

Fai una salsa unendo ketchup e maionese.

Taglia il pomodoro a fettine e cuoci il bacon in forno fino a farlo diventare croccante. Tosta le fette di Panpiuma e forma un sandwich a tre piani, alternando tutti gli ingredienti. Taglia a triangolo.

Di Scuola di cucina Red Academy (CH)



Ingredienti x 4 porzioni

Pane in cassetta
salmone
mango
zucchine
cipolla
maionese
zucchero di canna
limone e arancio
olio
sale
aglio

Procedimento

Preparare la marinatura per il salmone: 50% di zucchero e 50% di sale, per ogni 100 g di salmone fare 50 g di marinatura. Passare la cipolla in padella con dello zucchero di canna. Preparare la maionese agli agrumi, con scorza di limone e arancio, mezzo limone e mezzo arancio spremuti. Tagliare le zucchine con il pelapatate, passarle in padella con olio, aglio e sale. Fare a fette il mango. Farcire il sandwich.