

IL PESCE

DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO



**ORATE E BRANZINI ALLEVATI
SENZA L'USO DI ANTIBIOTICI**

PERIODICO DEDICATO ALLE PRODUZIONI ITTICHE NAZIONALI
ED ESTERE, ALLE TECNOLOGIE E ALLE ATTREZZATURE
PER LA PESCA E L'ACQUACOLTURA - C 6.67

N. 3/2018

Aquasoja presenta CROMA, un prodotto che migliora la pigmentazione dell'orata allevata

Fondata nel 1989, *Aquasoja* è la *business area* per l'acquacoltura di *Sorgal*, azienda del gruppo *Soja de Portugal*. Tra le principali attività di *Aquasoja* c'è lo sviluppo di nuovi prodotti che soddisfino le esigenze e vadano incontro ai bisogni del mercato acquicolo. Ad esempio, dalla necessità di far sì che il colore dell'orata allevata si avvicini al suo colore naturale allo stato selvatico attraverso un approccio nutrizionale — migliorando così la sua accettazione e l'apprezzamento da parte del

consumatore finale —, nasce il nuovo prodotto firmato *Aquasoja*: CROMA. «Lavoriamo costantemente per sviluppare prodotti innovativi e guadagnare in questo modo la vostra fiducia, quindi è sempre un piacere annunciare il lancio di un nuovo prodotto» dicono i responsabili della società. L'orata di allevamento, privata delle sue fonti naturali di pigmenti, ha un colore più grigio rispetto all'orata selvatica. I consumatori di solito percepiscono questa mancanza di pigmentazione come una man-

canza in termini di qualità a livello nutrizionale. CROMA contiene nella sua formulazione materie prime di origine marina e vegetale ricche di pigmenti naturali, in particolare di *xantofille*, che esaltano i colori naturali dell'orata. Inoltre, l'inclusione di ingredienti marini altamente appetibili come olio di pesce, farina di gamberetti o farina di calamari, a sua volta, migliora le caratteristiche organolettiche del pesce.

>> Link: www.sojadeportugal.pt

CROMA, LA COLORAZIONE CHE MANCAVA IN ACQUACOLTURA

- COLORE
- DATA DI SCADENZA
- STRUTTURA
- GUSTO
- VALORE AGGIUNTO

CROMA

The advertisement features a central image of a fish (likely sea bream) splashing in water. To the left, a diagram consists of a large dashed circle containing the text 'CROMA, LA COLORAZIONE CHE MANCAVA IN ACQUACOLTURA'. Below this are five smaller dashed circles, each containing a benefit: 'COLORE', 'DATA DI SCADENZA', 'STRUTTURA', 'GUSTO', and 'VALORE AGGIUNTO'. To the right of the fish, the word 'CROMA' is written in a large, bold, sans-serif font, accompanied by a stylized logo of three curved lines above it.



In alto: Giovanni, Nicola e Annamaria Dituri, della Dituri Srl di Bari, con Alina Monti. Al centro: nello stand degli Specialisti del vivo, azienda di Misano Adriatico (RN) specializzata nell'import ed export di crostacei vivi, Luigi Savino e Simone Spina. In basso: Riccardo Rigillo e Pier Antonio Salvador, presidente dell'Associazione Piscicoltori Italiani (API).

Sempre più grande!
Dal 24 al 26 aprile
Bruxelles ha ospitato
per la sua ventiseiesima
edizione Seafood Expo
Global 2018, il principale
evento di commercio
di prodotti ittici a livello
globale, con più di 26.000
visitatori di 150 nazionalità
diverse e quasi 2.000
espositori giunti da 78 Paesi

Il concorso Seafood
Excellence Global Awards
è stato ideato per premiare
ogni anno il meglio dei
prodotti ittici rappresentati
al Seafood Expo Global
e Seafood Processing Global.
Un riconoscimento
prestigioso, che, su 40
finalisti, quest'anno
ha visto primeggiare due
aziende francesi, Labeyrie
Fine Foods e J.C. David

e'erano ristoratori, rappresentanti di supermercati, hotel, società di catering, importatori, distributori e di mercanti ittici. Massiccia la presenza della CDO internazionale.

Nel parallelo *Seafood Processing Global*, salone dedicato alle tecnologie e alla fornitura di beni e servizi, erano tantissimi gli espositori di attrezzature dedicate al packaging, alla refrigerazione, all'igiene e al controllo sanitario dei prodotti ittici, alla logistica e al trasporto.

Seafood Excellence Global Awards

La manifestazione fieristica di Bruxelles rappresenta da sempre anche l'occasione ideale per premiare i migliori prodotti *Retail* e *Horeca* attraverso il *Seafood Excellence Global Awards*. Un riconoscimento di prestigio che quest'anno si sono aggiudicate due aziende francesi, la *LABEYRIE FINE FOODS* di Saint-Geours-de-Maremne (www.labeyrie-fine-foods.com) e *J.C. David* di Boulogne-sur-Mer (www.jcdavid.fr). *"Miglior Prodotto Retail"* è stato decretato il *Saumon Fumé de Noil* della Labeyrie Fine Foods, un salmone "ad edizione limitata", prodotto per le festività di fine anno, allevato in Lapponia, affumicato con legni di faccio e c stagno e leggermente speziato con gli aromi e le spezie tipiche del Natale.

A J.C. David è stato invece assegnato il premio *"Miglior Prodotto Horeca"* per il suo *Egèfina blanc fumé*, merluzzo pescato lungo le coste dell'Islanda, certificato MSC, leggermente salato e quindi affumicato per una ventina di ore in forni a legna. «Sono già in contatto con grandi nomi della ristorazione come ALAIN DUCASSE e ALEXANDRE GAUTHIER, i quali sono stati letteralmente sedotti dal nostro prodotto» ha commentato un entusiasta Hervé Diers, titolare di J.C. David.

Arrivederci al 2019

Il prossimo appuntamento con *Seafood Expo Global e Seafood Processing Global* sarà dal 7 al 9 maggio 2019 sempre a Bruxelles.

>> Link: www.seafoodexpo.com/global



In alto: lo stand della portoghese Aquasoja, società di proprietà del gruppo Soja de Portugal. Al centro: a Bruxelles il Gruppo Rossi ha presentato parecchie novità inerenti le proprie diverse tipologie di prodotti, sia per le trote che per orate e spigole. In basso: esposizione di prodotti ittici del Gruppo turco Sagun.