



Selvaggio, Naturale & Sostenibile

**ALASKA SEAFOOD TORNA CON I SUOI “GIOIELLI DEL PACIFICO”
A IDENTITA’ GOLOSE 2018
Dal 3 al 5 marzo al MiCo**

Una 14.a edizione all’insegna della convivialità ritrovata e dei rapporti umani. Un invito a rivalutare, appunto “il fattore umano”, tema dell’evento, per riportarlo ad essere il fulcro di una grande intesa e di una intelligente collaborazione professionale.

Si parlerà di questo dal 3 al 5 marzo prossimi al MiCo Palazzo dei Congressi di via Gattamelata a Milano, con i grandi chef e gli esperti del settore della ristorazione ma, protagoniste in vetrina saranno ancora una volta le eccellenze enogastronomiche nazionali e internazionali.

Alaska Seafood porterà nel suo stand le meraviglie del pescato di un paese, l’Alaska, che è simbolo di acque incontaminate, di natura e di sostenibilità. Peculiarità che puntano non solo all’alta qualità del prodotto ma anche a un benessere a 360°.

Salmone selvaggio in tutte le sue varietà, Black Cod, Granchio Reale, Ikura (il gustosissimo caviale di salmone) saranno lì, in tutta a loro bellezza e bontà a rappresentare il miglior panorama ittico dell’Oceano Pacifico.

Selvaggio, Naturale e Sostenibile. Infatti, l’Alaska è l’unico Paese degli Stati Uniti ad avere, per Costituzione, sin dal 1952, l’obbligo di sostenibilità attraverso una rigida legislatura. Una garanzia non solo per i lavoratori, per i consumatori ma anche per la sopravvivenza del pescato.

Scegliere di portare in tavola i prodotti dell’Alaska significa non solo mettere nel piatto bontà e qualità ma anche scegliere un’alimentazione sana, nutriente ed equilibrata. Un esempio? Il Salmone selvaggio, oltre ad offrire carni compatte, meno grasse rispetto ai pesci di allevamento, contiene molte importanti vitamine, dalla D, raramente presente nel cibo, al gruppo B. Inoltre è una ricca fonte di selenio, grande alleato della salute per le sue proprietà antiossidanti ma, soprattutto, è una fonte preziosa di grassi acidi a catena lunga omega 3, grassi acidi polinsaturi che posseggono una gamma infinita di benefici.

Assaggi “in purezza” saranno disponibili per visitatori e ospiti. Per chi si volesse cimentare in ricette preparate da chef stellati di tutto il mondo basta consultare il sito:

www.alaskaseafooditalia.it

