

*La qualità*  
fa parte della nostra **natura**



*Canada*

## Il salmone canadese

*L'imperatore dei pesci*



Luccicanti e scattanti mentre risalgono le rapide dei fiumi canadesi, i salmoni sono tra i pesci più belli in assoluto. Oggi i salmoni canadesi vengono sia pescati allo stato libero, sia allevati in acquacoltura. Freschi, congelati, affumicati o anche inscatolati in moderne fabbriche che rispettano gli standard più elevati di qualità, i salmoni costituiscono il pilastro principale dell'industria ittica canadese e sono esportati in tutto il mondo. Il Canada, infatti, è uno dei maggiori produttori ed esportatori al mondo di salmone.



L'abbondanza di salmone canadese modellò la cultura di molti dei popoli nativi e numerose comunità canadesi, sia sull'Atlantico che sul Pacifico, ancora oggi dipendono dal salmone per la loro prosperità e sussistenza.

### Il richiamo della natura

La maggior parte dei salmoni selvatici canadesi proviene dalla provincia della British Columbia, con prevalenza della specie "salmone rosso". L'arrivo annuale dei salmoni è un evento cruciale nell'economia della provincia e le popolazioni aborigene ancora usano i sistemi tradizionali, con reti e arpioni, per catturare i salmoni durante la loro risalita dei fiumi. La flotta peschereccia, invece, opera a largo delle coste e usa metodi di pesca più moderni.



Il salmone selvatico del Pacifico viene venduto intero o in una vasta gamma di pezzature, come ad esempio cotolette, filetti e tranci. Una notevole percentuale dei salmoni rossi e rosa pescati è destinata all'inscatolatura e all'esportazione nel Regno Unito e in Australia. Il salmone selvatico canadese può assumere molte forme di commercializzazione: caviale di salmone, salmone affumicato a freddo o a caldo, filetti di salmone marinati, secondi piatti di salmone congelati, salmone essiccato, salmone salato, tortini e polpette di salmone. I produttori alimentari canadesi sperimentano forme sempre nuove per dare valore aggiunto ai prodotti del salmone e commercializzarli sia in Canada che all'estero.

### L'allevamento dei salmoni

Il salmone atlantico allevato costituisce la maggior parte dell'esportazione canadese di salmone. Sulla costa atlantica, dove l'allevamento di questo pesce iniziò nella Bay of Fundy, nella provincia del New Brunswick, viene ora praticato in molte località e intensivamente nella Nova Scotia, mentre nel Newfoundland l'acquacoltura del salmone è ancora limitata. Sul





Pacifico, nella British Columbia, l'allevamento del salmone è concentrato soprattutto nella Vancouver Island; anche qui, però, la specie più comune è quella del salmone atlantico.

Il salmone di allevamento è disponibile in molte forme per rispondere adeguatamente ai desideri dei consumatori, che possono acquistarlo fresco, congelato o affumicato, in cotolette con o senza pelle o in filetti. Una parte relativamente piccola della produzione viene inscatolata, ma molti produttori si stanno orientando su prodotti a maggiore valore aggiunto, come il paté di salmone, spiedini di salmone e cotolette marinate e pepate.

### Nutrizione e qualità

Il salmone è un'alternativa sana e nutriente per antipasti, secondi piatti e spuntini. Ha un elevato contenuto di proteine e pochissimi grassi saturi e colesterolo. Grazie all'elevato contenuto d'olio, ha una notevole concentrazione di acidi grassi omega 3, che sono noti per gli effetti benefici sull'organismo, quali ad esempio la diminuzione delle malattie cardiovascolari.

Il salmone canadese non è soltanto un cibo che fa bene alla salute ma è anche estremamente sicuro. Il Canada dispone di uno dei più severi sistemi al mondo di ispezione qualitativa del pesce, esercitato dalla Canadian Food Inspection Agency (CFIA), che elabora precisi standard per l'allevamento, la lavorazione e la commercializzazione del pesce. Tutte le aziende che pescano e lavorano il salmone devono essere registrate a livello federale e ottemperare alle norme internazionali del Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP).

La CFIA ispeziona i salmoni anche per verificare che non contengano contaminanti, in conformità con le direttive del Ministero della Sanità canadese. Queste direttive coincidono a loro volta con quelle della U.S. Food and Drug Administration e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità.

### Provate la differenza canadese

Pescati o allevati in acque che sono fra le più pulite al mondo, i salmoni canadesi sono apprezzati ovunque per la loro freschezza e il loro gusto. Per ulteriori informazioni sull'industria canadese del salmone, visitate:

#### Siti governativi

- Fish and Seafood Canada  
[www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer](http://www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer)
- Fisheries and Oceans Canada  
[www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm](http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm)
- Canadian Food Inspection Agency  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- Government of British Columbia  
[www.env.gov.bc.ca/omfd/index.html](http://www.env.gov.bc.ca/omfd/index.html)
- Government of New Brunswick  
[www.gnb.ca/0027/Index-e.asp](http://www.gnb.ca/0027/Index-e.asp)
- Government of Newfoundland and Labrador  
[www.fishaq.gov.nl.ca](http://www.fishaq.gov.nl.ca)
- Government of Nova Scotia  
[www.gov.ns.ca/fish](http://www.gov.ns.ca/fish)

#### Siti industriali

- Canadian Aquaculture Industry Alliance  
[www.aquaculture.ca](http://www.aquaculture.ca)
- British Columbia Salmon Farmers Association  
[www.salmonfarmers.org](http://www.salmonfarmers.org)
- New Brunswick Salmon Growers Association  
[www.nbsga.com](http://www.nbsga.com)
- Aquaculture Association of Nova Scotia  
[www.aansonline.ca](http://www.aansonline.ca)

