**Dal Mare del Nord al Fuorisalone:**

**il Norwegian Seafood Bar vi fa scoprire le specialità ittiche della Norvegia**

Dal 9 al 14 aprile, nell’ambito della mostra JOIN by Norwegian Presence, presso Officine Savona

Il [Fuorisalone 2019](https://www.facebook.com/events/2192385067646822/) è ormai alle porte. L’evento più atteso dell’anno si presenta con tantissime novità e con il consueto appuntamento con il design norvegese, quest’anno con la mostra **JOIN by Norwegian Presence**, presso le Officine Savona (in via Savona 35) in Zona Tortona.

Per sentirsi davvero immersi negli scenari scandinavi, e approfittando della visita della mostra, il **Norwegian Seafood Council** ha allestito un bar che permetterà ai visitatori di provare alcune delle specialità ittiche della Norvegia in una selezione di piatti a base di **salmone**, **stoccafisso** e **merluzzo skrei**, accompagnati da birra e gin della terra dei fiordi.

Da martedì 9 a domenica 14 aprile (dalle 11 alle 21, domenica chiusura alle 17) presso le **Officine Savona**, in Via Savona 35. Le serate del 9, 10 e 11 aprile saranno animate dalle note del DJ Set di Ida Paulsen IG: [@idahelene\_](https://www.instagram.com/idahelene_/)



La mostra **JOIN by [Norwegian Presence](https://www.facebook.com/norwegianpresence/" \t "_blank)** è un evento espositivo che invita ad aprire un dialogo sulla sostenibilità attraverso il lavoro di 21 artisti e designer e 7 produttori di arredo. Le ultime tendenze del design nordico, attraverso un’esplorazione collettiva che promuove il valore di sostenibilità e il senso di fellesskap – la parola norvegese che denota il focus sulla comunità, tra artigianato, design e manifattura.

Il **Norwegian Seafood Council (NSC)** è un ente fondato nel 1991 con sede a Tromsø, avente il compito di vegliare sulla commercializzazione dei prodotti ittici norvegesi nel mondo e divulgarne la cultura, attraverso attività di marketing e di informazione. Il **Norwegian Seafood Council** agisce anche da organismo di consulenza per il Ministero della Pesca, predisponendo una linea di condotta coerente per la protezione delle risorse del mare e per la sicurezza dei suoi prodotti. Costituisce un “ponte” tra i consumatori del mondo e l’industria del pesce norvegese e sostiene e rafforza la posizione della Norvegia nel mercato ittico mondiale. NSC si impegna per fornire una **qualità eccellente, garantire la sicurezza alimentare** attraverso controlli rigorosi e fare in modo che tutte le **pratiche avvengano secondo uno sfruttamento sostenibile delle acque**. Tutti i produttori norvegesi hanno, infatti, una responsabilità etica e legale nel garantire il benessere dei loro pesci.

Il modello norvegese per la gestione del pesce pescato e il metodo di acquacoltura moderna – uno dei sistemi di produzione alimentare in più rapido sviluppo a livello mondiale - sono spesso considerati come il migliore esempio per gli altri Paesi basati su un’economia ittica. Ogni azienda deve infatti ottemperare a requisiti rigorosi in materia di protezione ambientale e di salute dei pesci.

**\*\*\***

Giovedì 11 aprile 2019 il **Norwegian Seafood Council** e **Visit Norway** ospiteranno all’interno dello spazio una **serata per la stampa**, dedicata a cultura, design, prodotti ittici e turismo norvegese.

**Aperitivo e DJ Set by Ida Paulsen, ore 18:30**

Per accrediti, RSVP: [italy.nsc@omnicomprgroup.com](mailto:italy.nsc@omnicomprgroup.com)

**\*\*\***