**REGAL KING SALMON  
E’ ARRIVATO IN ITALIA IL MIGLIOR SALMONE AL MONDO,   
IL SALMONE REALE. VIENE DALLA NUOVA ZELANDA   
E SI PUO’ TROVARE DA CARREFOUR**

Nella **Marlborough Sounds**, un’area situata nella parte settentrionale dell’Isola del Sud in Nuova Zelanda, tra le acque profonde, fredde e cristalline di **Pelorus Sound** e **Queen Charlotte Sound**, vengono allevati i salmoni reali **Regal**, dall’azienda **New Zealand King Salmon**. Qui, tra correnti benefiche, al riparo dal vento, dalle onde e dalle variazioni di temperatura e salinità, crescono in un ambiente ideale, essenziale per lo sviluppo di questa specie. Solo il 2% dell'allevamento marino è infatti occupato dai salmoni, mentre il restante 98% dall'acqua, permettendo così ai salmoni di avere molto spazio per crescere, proprio come i loro fratelli selvaggi. **Con oltre 30 anni di esperienza, la New Zealand King Salmon è il più grande produttore al mondo di salmone Reale, una specie rara nota per la sua eccezionale qualità e il gusto unico.**

Dalla metà del mese di agosto il salmone **Reale Regal** è disponibile in Italia, da Carrefour, in circa 200 store tra Milano, Torino, Roma e province, nelle versioni “affumicato a freddo” (tagliato a fette sottili) e “affumicato a caldo” (il trancio) su legno di Manuka. Il primo ha un costo di 8,90 euro/etto, il secondo di 10,90 euro/etto. Dalla catena francese hanno fatto sapere che attendevano con grande entusiasmo l’arrivo di questo prodotto dal carattere elegante ma al tempo stesso originale e innovativo e che faranno il massimo per assegnargli la vetrina che merita e dargli la giusta visibilità, **è infatti già disponibile anche sul sito**

**e-commerce di Carrefour** [**A QUESTO LINK**](https://www.carrefour.it/search?q=salmone+regal&_gl=1*oge6g3*_up*MQ..&gclid=Cj0KCQjwqoibBhDUARIsAH2OpWgLY39obwrJzNwJx2GgpJmE-fbGCXM6nj7brEVXrhpyKeopE51CKBMaAl8FEALw_wcB)**.**

“*Siamo felici che il King Salmon Regal proveniente dalle acque cristalline della Nuova Zelanda sia finalmente disponibile da Carrefour. I consumatori italiani avranno così l’opportunità di assaggiare un salmone dal gusto unico e dalla particolare scioglievolezza*” – ha affermato **Austin Brick, Console Generale della Nuova Zelanda in Italia.**

La global marketing manager di Regal, **Charlotte Christensen**, ha raccontato come il salmone, nella versione affumicata a freddo *“Viene sottoposto a salatura con una miscela secca di sale e zucchero, poi affumicato a bassa temperatura da esperti mastri affumicatori. In particolare, l’uso di truciolo di legno Manuka, originario della Nuova Zelanda, dove tradizionalmente è impiegato per affumicare carni e pesci, dona al pesce un aroma intenso, un colore acceso e un sapore irresistibile. Ogni sottile fetta è caratterizzata da una consistenza vellutata che delizia il palato e si scioglie in bocca, lasciando un sapore affumicato delicato e persistente.”*

**NON E’ IL SOLITO SALMONE**

**Il salmone Reale** è una specie rara e molto ricercata, tanto che gli chef del mondo intero vantano le sue qualità degustative eccezionali e la sua eccezionale versatilità. Il gusto è ricco ma delicato, il colore è acceso e la consistenza setosa e scioglievole. I consumatori apprezzano l’unicità del salmone reale neozelandese affumicato rispetto al più comune salmone atlantico per il sapore deciso ma non invadente e la particolarità dell’origine.

Dall’allevamento al packaging la parola d’ordine è **sostenibilità**. L’azienda viene controllata e certificata ogni anno dal programma indipendente *“****Best Aquaculture Practices”*** del *“****Global Aquaculture Alliance”****,* un programma orientato all’integrazione dell’etica e dello sviluppo responsabile dell’acquacoltura presso il maggior numero possibile di produttori. Il salmone Reale neozelandese è inoltre il primo salmone d’allevamento marino ad aver ottenuto la classificazione ***“Green/Best Choice”*** del ***“Monterey Bay Aquarium Seafood Watch”.*** Anche il packaging è “Reale”: nel riutilizzo al 100%, nel riciclo e nella compostabilità entro il 2025.

**L’AFFUMICATURA SUL LEGNO DI MANUKA**

Il legno di Manuka ha una lunga tradizione di utilizzo in Nuova Zelanda per l’affumicatura di pesce e selvaggina. Questo aroma profondo, ricco e sofisticato è racchiuso nel salmone affumicato Regal. Nell’affumicatura a freddo il salmone viene cosparso di sale marino e zucchero di canna e poi affumicato lentamente, per diverse ore, su legno di Manuka. Il trancio viene invece cosparso con una glassa al miele di Manuka e poi arrostito lentamente sui trucioli di legno. Durante l’affumicatura i trucioli e il miele di Manuka sprigionano aromi che donano al pesce un sapore e un profumo inconfondibili, come quello delle zone più incontaminate della Nuova Zelanda da cui provengono.

**IL SALMONE REALE FONTE DI BENESSERE**

“Assicurati che ci sia molto colore nel tuo piatto, mangia un arcobaleno!”, questi i consigli di Regal agli appassionati e ai consumatori: un cibo per il benessere di corpo e mente. Del resto il salmone Reale è un’eccellente fonte di proteine di alta qualità ed è caratterizzato da alti livelli di omega 3 che aiutano a sostenere cuore, cervello e articolazioni. Il salmone Reale è inoltre particolarmente apprezzato dagli esperti per le sue eccellenti qualità culinarie, il colore arancio intenso, vivace e vibrante, la scioglievolezza al palato e il sapore unico. Questi elementi lo rendono un ingrediente straordinario, capace di rendere unico un semplice piatto di pasta e di dare colore, freschezza ed eleganza a un’insalata come a un aperitivo.

**LA SPECIE UNICA KING**

**Il King Salmon è una specie molto rara che rappresenta meno dell’1% della popolazione mondiale di salmone.** In natura lo si può trovare nell'Oceano Pacifico settentrionale: dal Giappone, attraverso il mar di Bering, alla costa occidentale degli Stati Uniti, fino alla California meridionale. È stato introdotto in Canada (British Columbia), Cile, Stato di Washington e alla fine del XIX secolo anche in Nuova Zelanda per la pesca sportiva. Negli anni '80 la New Zealand King Salmon, l’azienda madre di Regal, ha stabilito i primi allevamenti di salmoni, entrati in attività nel 1996.Attraverso tre strutture situate nell'isola meridionale della Nuova Zelanda, la **New Zealand King Salmon** porta avanti da oltre 25 anni un programma di allevamento sostenibile dei salmoni. **Il King Salmon costituisce lo 0,7% del salmone mondiale e New Zealand King Salmon produce oltre il 50% del King Salmon mondiale.**

**LE CERTIFICAZIONI**

* Il salmone Reale Regal, allevato in Nuova Zelanda, nella baia di Marlborough Sounds, è certificato dalla Global Aquaculture Alliance per le "Migliori pratiche di acquacoltura".
* L'autorevole guida per i consumatori Seafood Watch - dell'Acquario della Baia di Monterey, ha assegnato al King Samon della Nuova Zelanda il riconoscimento "Best Choice" per i consumatori;
* Il programma di conservazione Ocean Wise dell'acquario di Vancouver raccomanda inoltre il King Salmon come opzione sostenibile per il cibo di mare;
* Insieme alle altre certificazioni e valutazioni, la New Zealand King Salmon è impegnata a raggiungere 5 degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite inerenti alle proprie attività produttive, nonché concorre al raggiungimento dell'obiettivo mondiale della Global Salmon Initiative (GSI) di mantenere e far crescere il settore educando ai benefici dell'allevamento del salmone.

*Per maggiori informazioni visita il sito* [*https://www.regalsalmon.com/it/*](https://www.regalsalmon.com/it/)

**Ufficio Stampa**IN**C** – Istituto Nazionale per la Comunicazione  
Claudia Cantonetti – [c.cantonetti@inc-comunicazione.it](mailto:c.cantonetti@inc-comunicazione.it) Tel +39 348 63 47 632  
Anna Capella – [a.capella@inc-comunicazione.it](mailto:a.capella@inc-comunicazione.it) Tel +39 349 44 24 975