

Mercoledì 4 Febbraio 2026
Notizie mercati esteri [1]

Bolton: a Singapore il nuovo centro di ricerca e innovazione dell'ittico

Bolton, tramite la sua business unit food, ha presentato ieri, 14 gennaio, il nuovissimo *"Bolton food research & innovation center" di Singapore.*

La struttura, concepita per generare un cambiamento positivo nello sviluppo sostenibile dell'ittico, è stata realizzata con il supporto della società governativa Enterprise Singapore (Esg). [2]

Bolton food è parte dell'omonimo gruppo italiano: controllata e fondata dalla famiglia **Nissim**, la multinazionale milanese **genera più di 3,5 miliardi di euro,** grazie a ben **60 marchi e oltre.**

Tonno al centro

Bolton food è specializzata soprattutto nella gestione della filiera del tonno. Qui opera attraverso l'americana **Tri Marine,** la maggiore fornitrice globale, acquisita a luglio del 2019 [3].

Il colosso italiano sviluppa brand come *Rio Mare, Saupiquet, Isabel, Cuca e Wild Plane*t, dedicando al settore alimentare *9mila persone, 9 stabilimenti produttivi e 11 navi da pesca.*

Costituito come ente non profit e permanente, Bolton Food Research & Innovation Center è dedicato a promuovere un'innovazione fondata sulla scienza, a beneficio dell'intera industria ittica.

Il laboratorio *collaborerà attivamente con università e istituti di ricerca di Singapore*, con l'ambizione di generare un impatto duraturo su sfide mondiali, come la malnutrizione e la sicurezza dei cibi, l'ottimizzazione delle risorse e **la conservazione degli ecosistemi marini.**

Le attività di ricerca

Inizialmente, le attività si concentreranno su **tre aree fondamentali:** valorizzazione dell'ittico e massimizzazione dell'utilizzo delle risorse attraverso attività di ricerca avanzata, dirette a migliorare l'efficienza delle rese e a trasformare sottoprodotti e scarti della lavorazione in derivati ad alto valore aggiunto; relazione tra il consumo di

pesce e la salute umana; riduzione della plastica, con lo sviluppo di soluzioni volte a ridurre l'impiego dei polimeri e a contribuire alla lotta contro l'inquinamento marino.

Singapore: una capitale dell'innovazione

Perché a Singapore? Il centro, spiega **Luca Alemanno**, *Ceo di Bolton Food*, è localizzato nella città-stato orientale grazie alla sua *grande disponibilità di infrastrutture avanzate per la ricerca e sviluppo*, al forte supporto istituzionale e all'accesso a un bacino di professionisti altamente qualificati.

«Il centro – continua Alemanno - è un luogo in cui scienza, conoscenza e visione convergono, sostenute da solide partnership scientifiche e istituzionali, per sviluppare soluzioni concrete e promuovere un cambiamento significativo nel settore.

«Potenziando la nostra capacità di comprendere, ottimizzare e fare progredire continuamente le modalità di produzione e consumo dell'ittico, puntiamo a migliorare ulteriormente l'intera catena del valore, tutelando la salute delle persone, gli ***ecosistemi marini*** e contribuendo a sistemi alimentari più forti».

(Contributo editoriale a cura della Italian Chamber of Commerce in Singapore [4])
Ultima modifica: Mercoledì 4 Febbraio 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Source URL: https://www.assocamerestero.it/notizie/bolton-singapore-nuovo-centro-ricerca-innovazione-dellittico

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122
[2] https://www.enterprisesg.gov.sg/
[3] https://distribuzionemoderna.info/notizia-del-giorno/bolton-group-si-mangia-la-filera-tonno-dellamericana-tri-marine
[4] https://www.assocamerestero.it/ccie/italian-chamber-of-commerce-singapore