



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 Planet*, dedicando al settore alimentare *9 mila 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.com/notizie/bolton-singapore-nuovo-centro-ricerca-innovazione-dellittico>

Collegamenti

[1] https://www.assocamerestero.com/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>