

TØRRFISKSEMINAR SICILIA

5. oktober 2013
Merete Kristiansen
Fiskeriutsending Italia

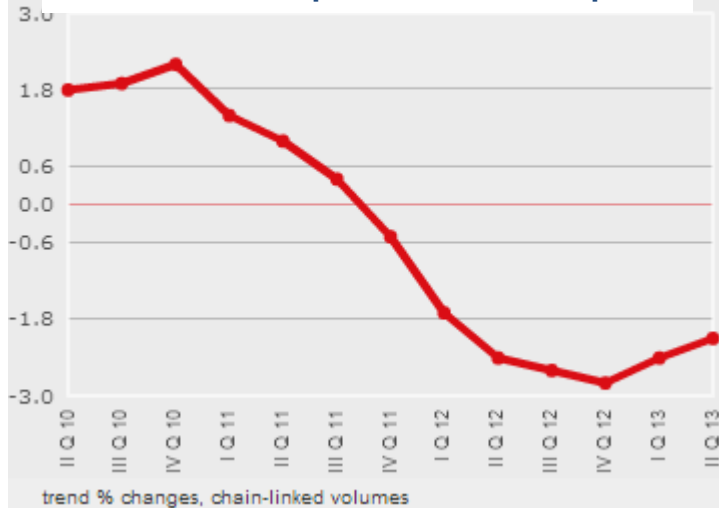


ITALIENSK POLITIKK OG ØKONOMI – HVOR GÅR DET HERFRA?

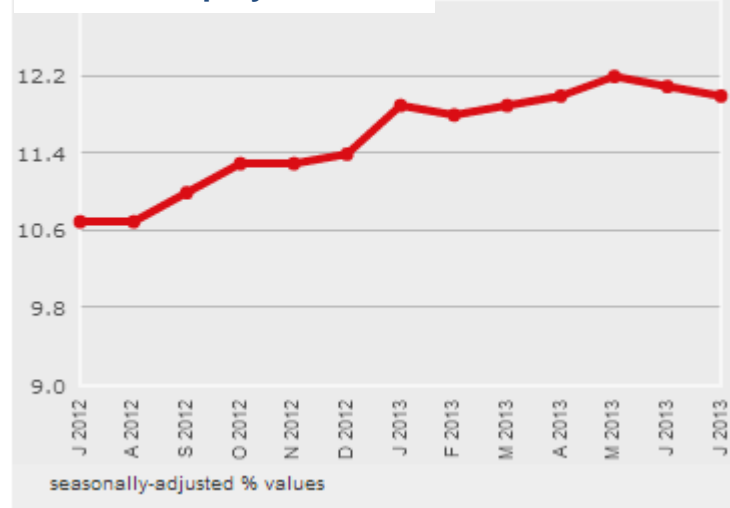


SVEKKELSE I MANGE SENTRALE ØKONOMISKE FAKTORER

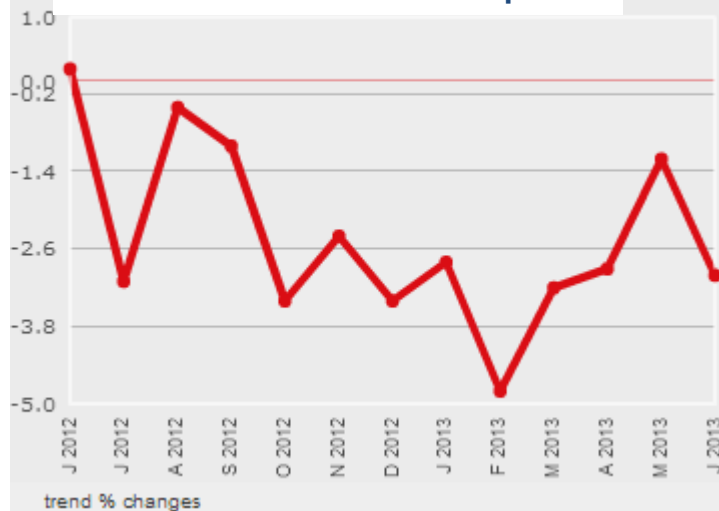
Gross domestic product at market price



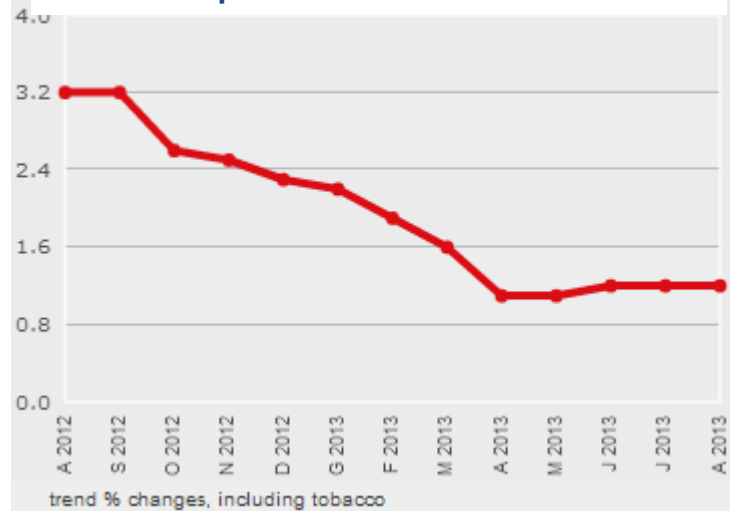
Total unemployment rate



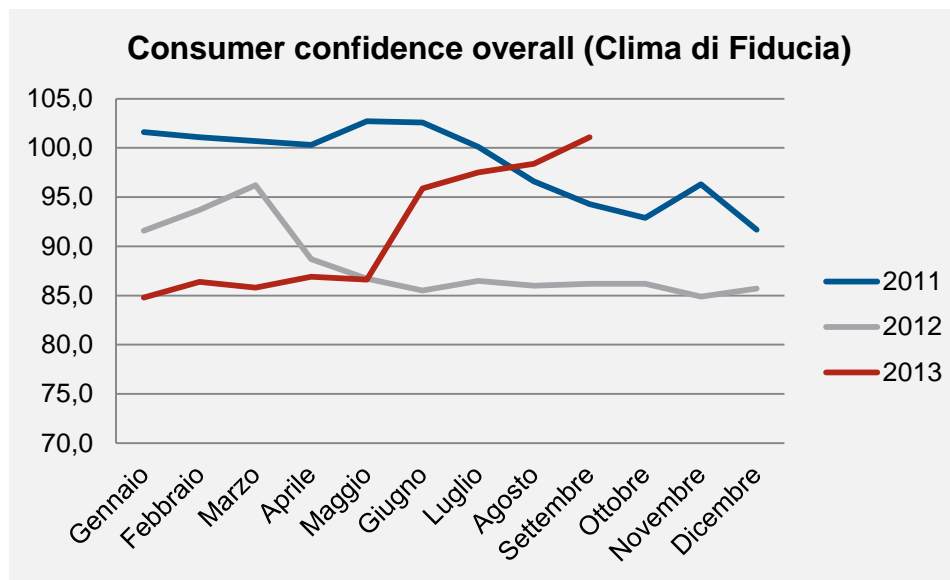
Retail trade index at current prices



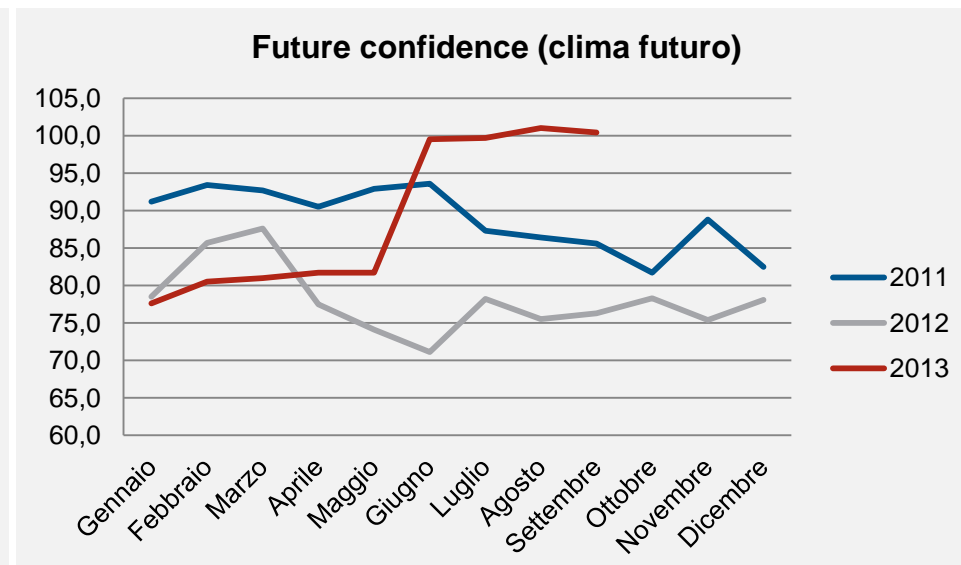
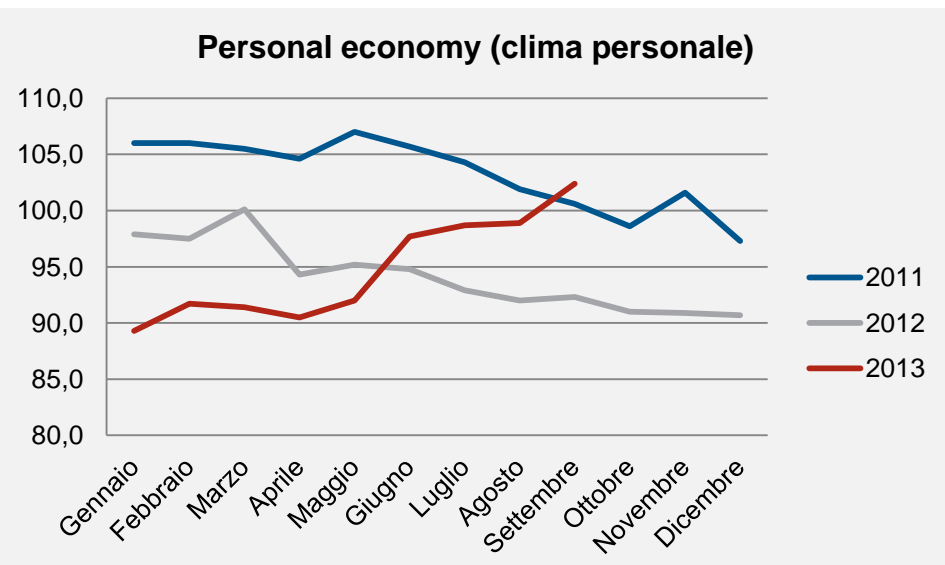
Consumer price index for the whole nation



CONSUMER CONFIDENCE – USIKKERT FORTSATT, MEN POSITIV ENDRING



Kilde: Istat, sept-13



FORBRUK AV OG HOLDNINGER TIL VÅRE PRODUKTER

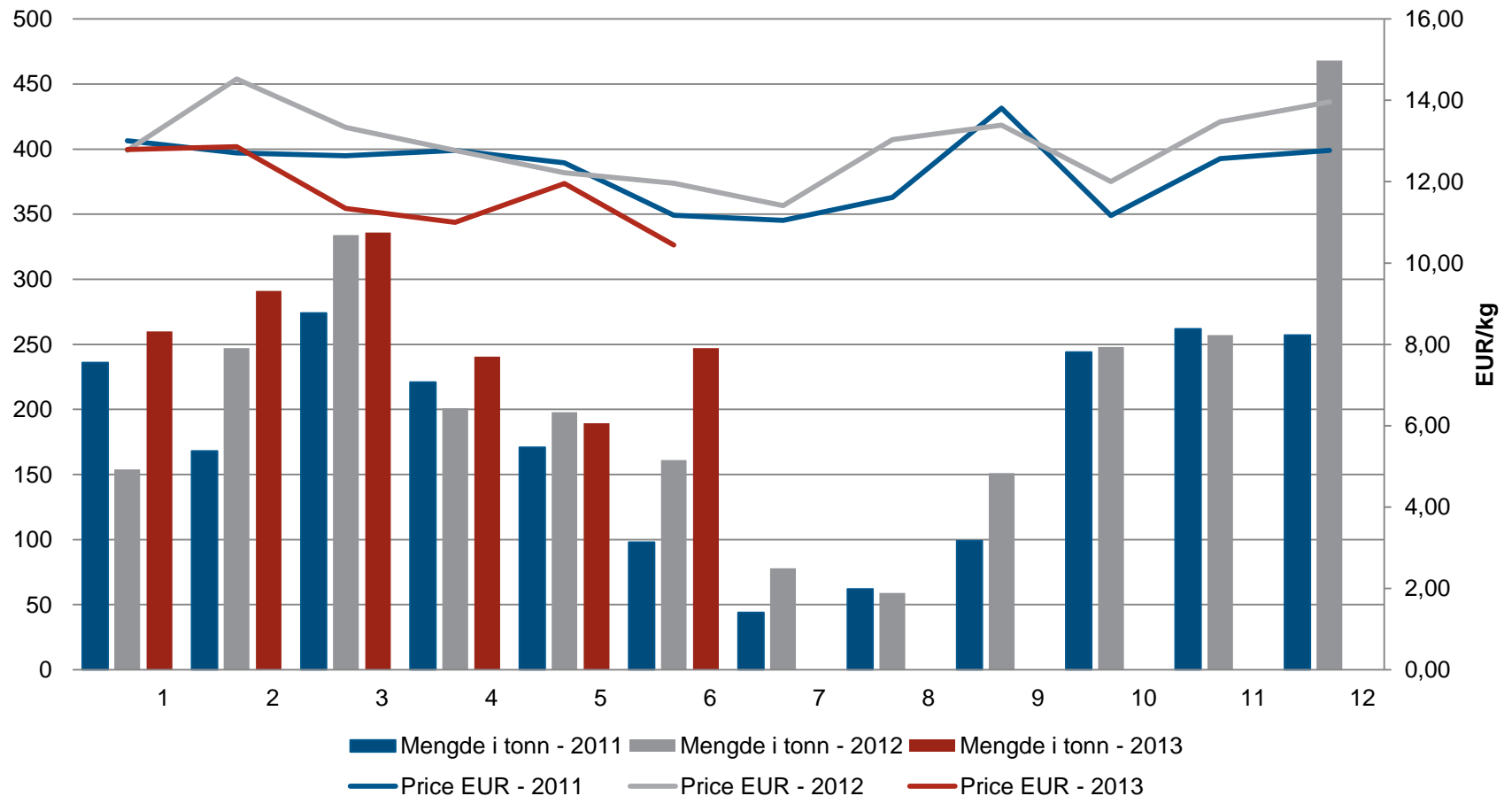
Konsumpaneldata - Europanel

Seafood Consumer Insight (SCI) – TNS/Norges
sjømatråd



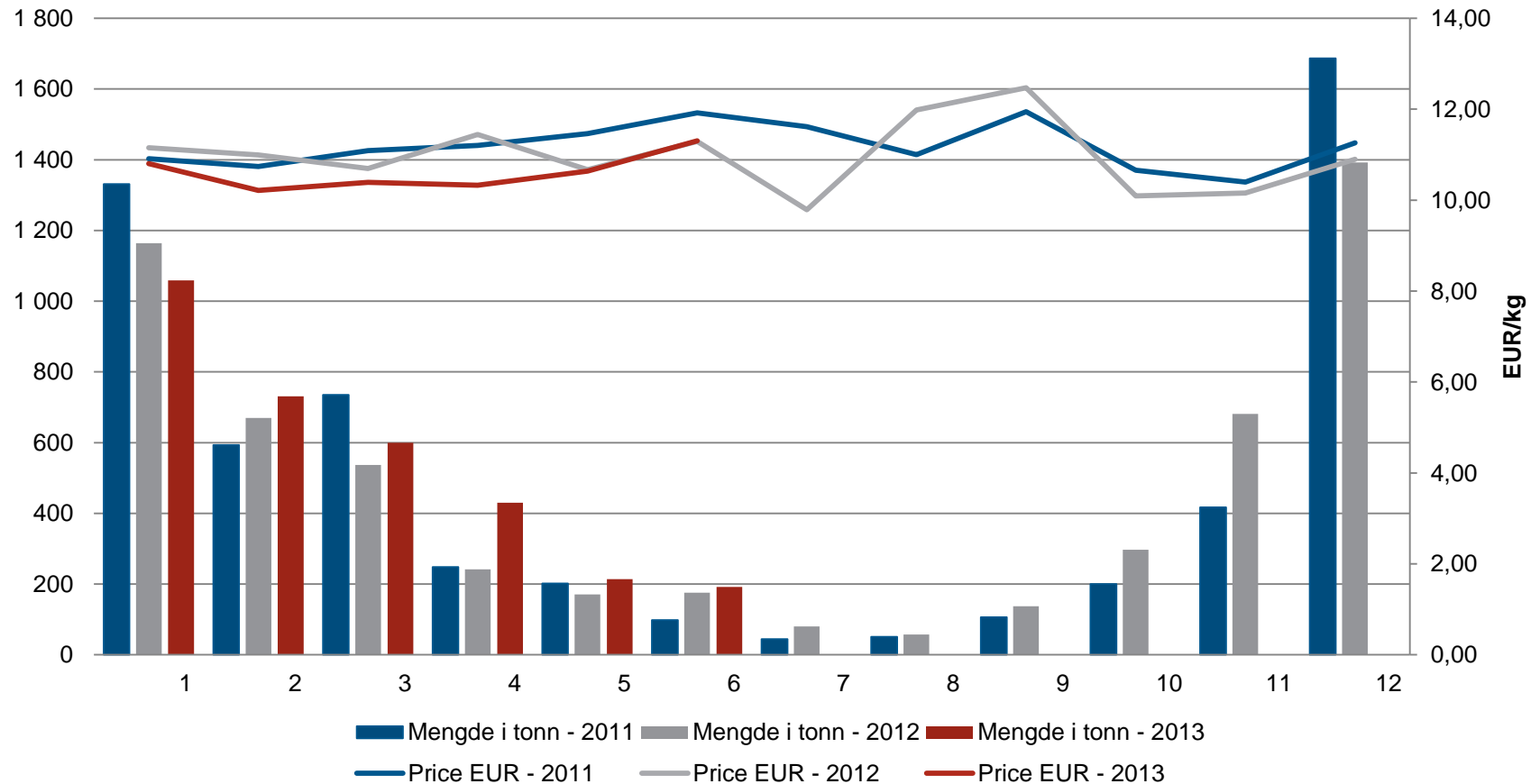
HJEMMEKONSUM AV TØRRFISK ØKER, 2011-2013

Konsum av tørrfisk, hjemme (utvannet + tørr)



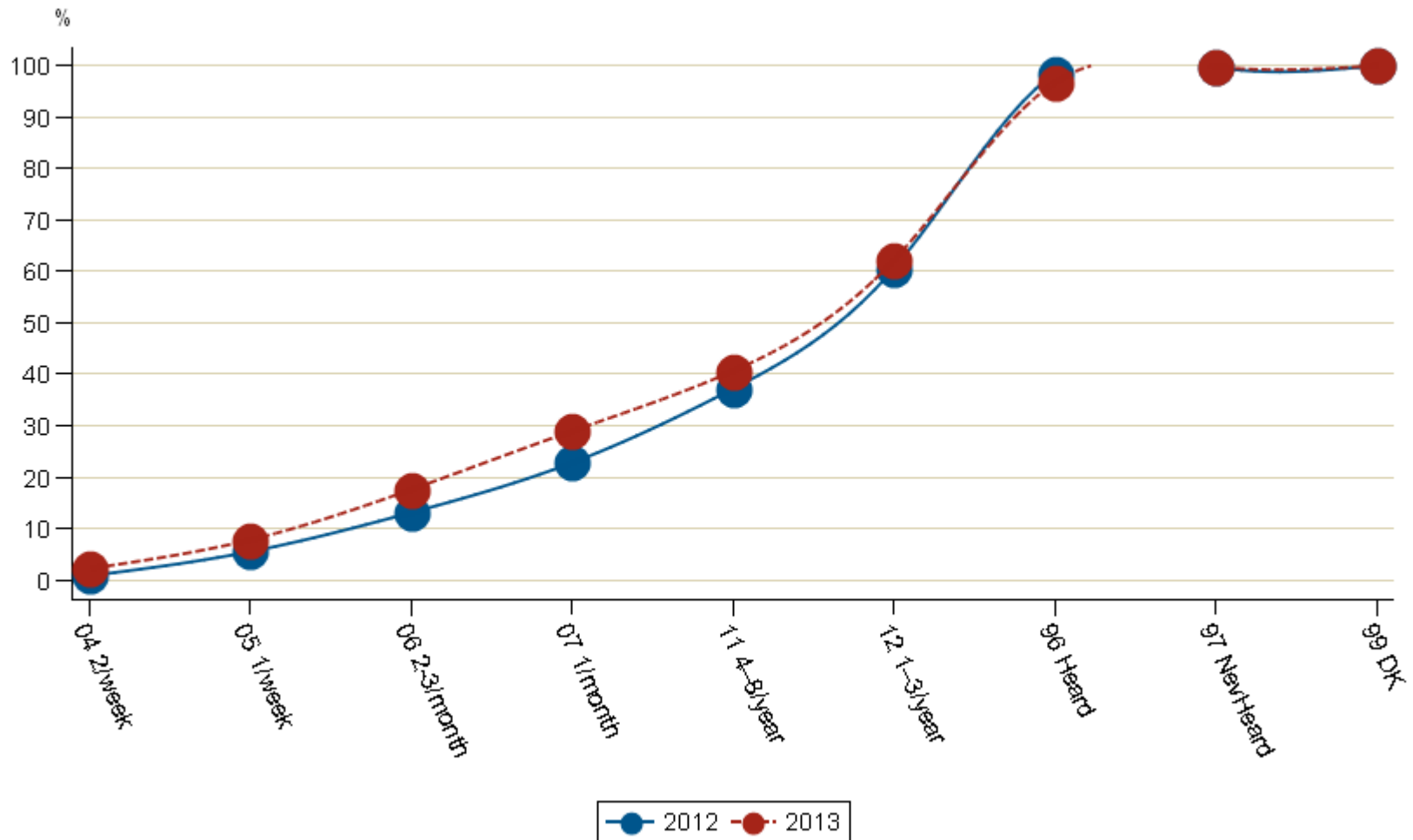
HJEMMEKONSUM AV BACCALÀ ØKER I 2013

Konsum av klippfisk/saltfisk, hjemme (utvannet + saltet/tørr)



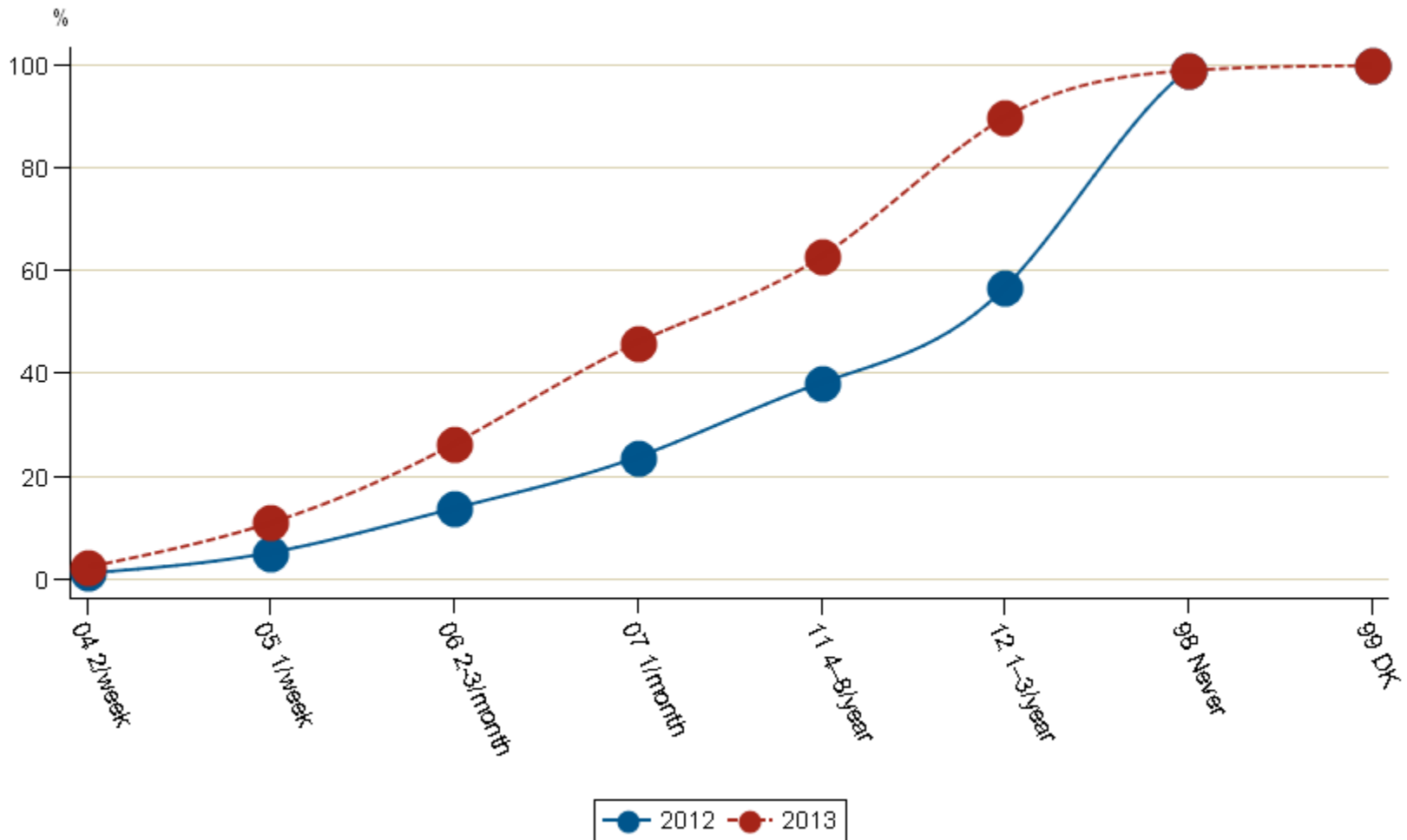
FREQUENCY OF STOCKFISH (DRIED COD-FISH) CONSUMPTION – ALL MEALS

HOW OFTEN DO YOU EAT THE FOLLOWING TYPES OF FISH/SEAFOOD?
WE ARE THINKING OF BREAKFAST, LUNCH, DINNER, OUT AND AT HOME. FISHTYPE:



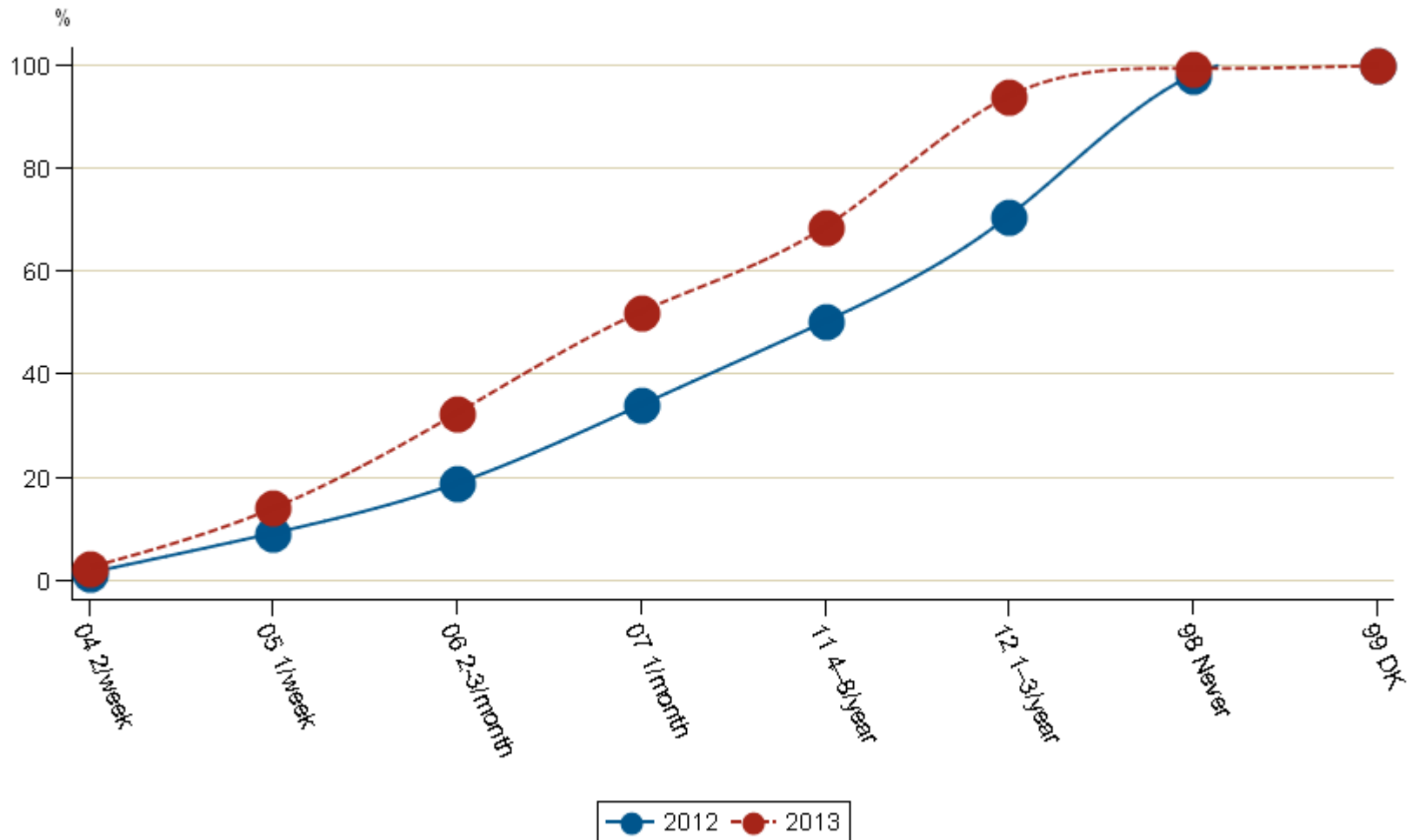
FREQUENCY OF STOCKFISH (DRIED COD-FISH) CONSUMPTION – WEEKDAYS

HOW OFTEN DO YOU EAT THE FOLLOWING TYPES OF FISH/SEAFOOD FOR A WEEKDAY DINNER?



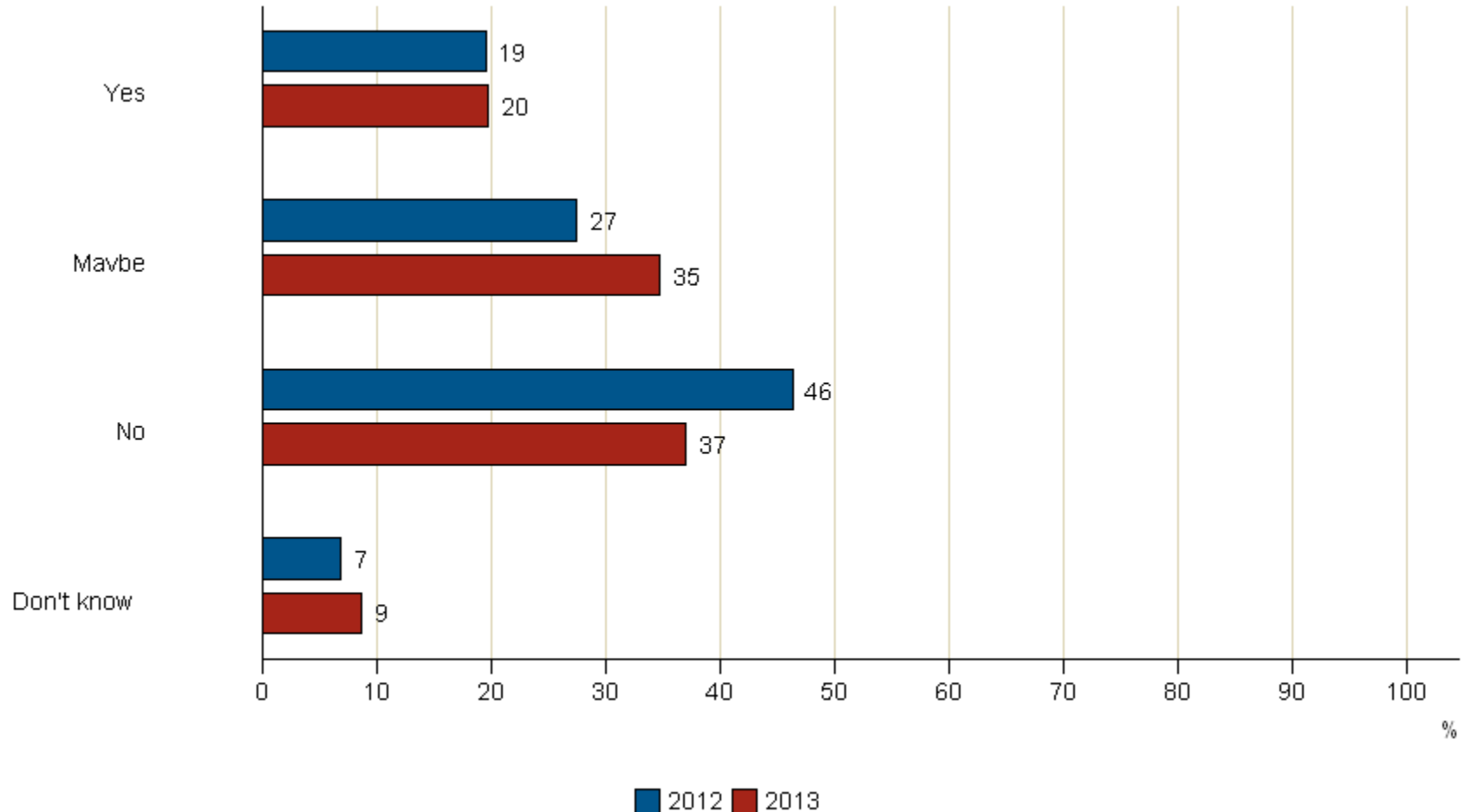
FREQUENCY OF BACCALÀ(SALT & DRY) CONSUMPTION – WEEKDAYS

HOW OFTEN DO YOU EAT THE FOLLOWING TYPES OF FISH/SEAFOOD
FOR A WEEKDAY DINNER?



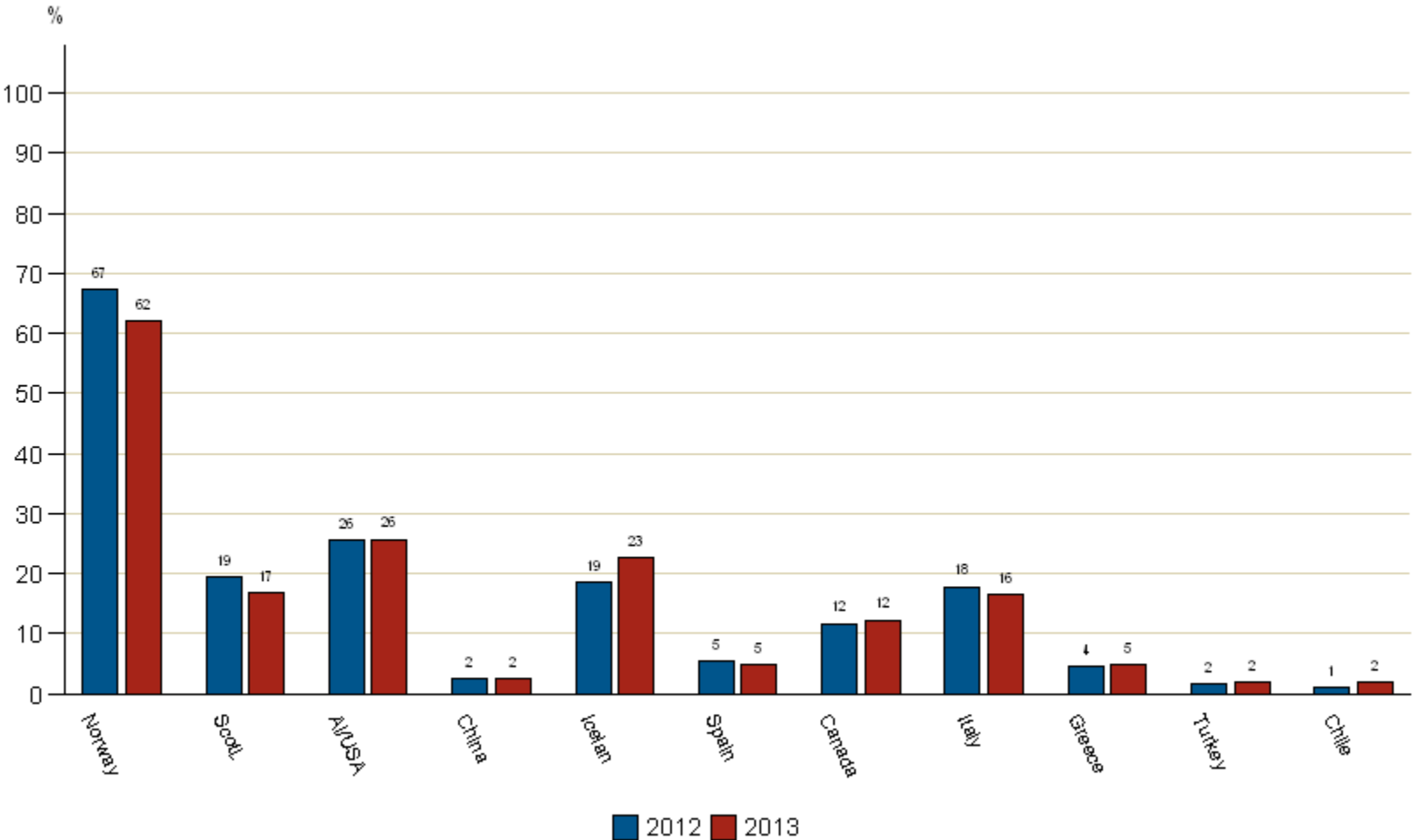
RECALL OF NORGE-LOGO

THERE ARE MANY BRANDS OF SEAFOOD THAT YOU MIGHT HAVE NOTICED.
CAN YOU REMEMBER HAVING SEEN THIS LOGO?



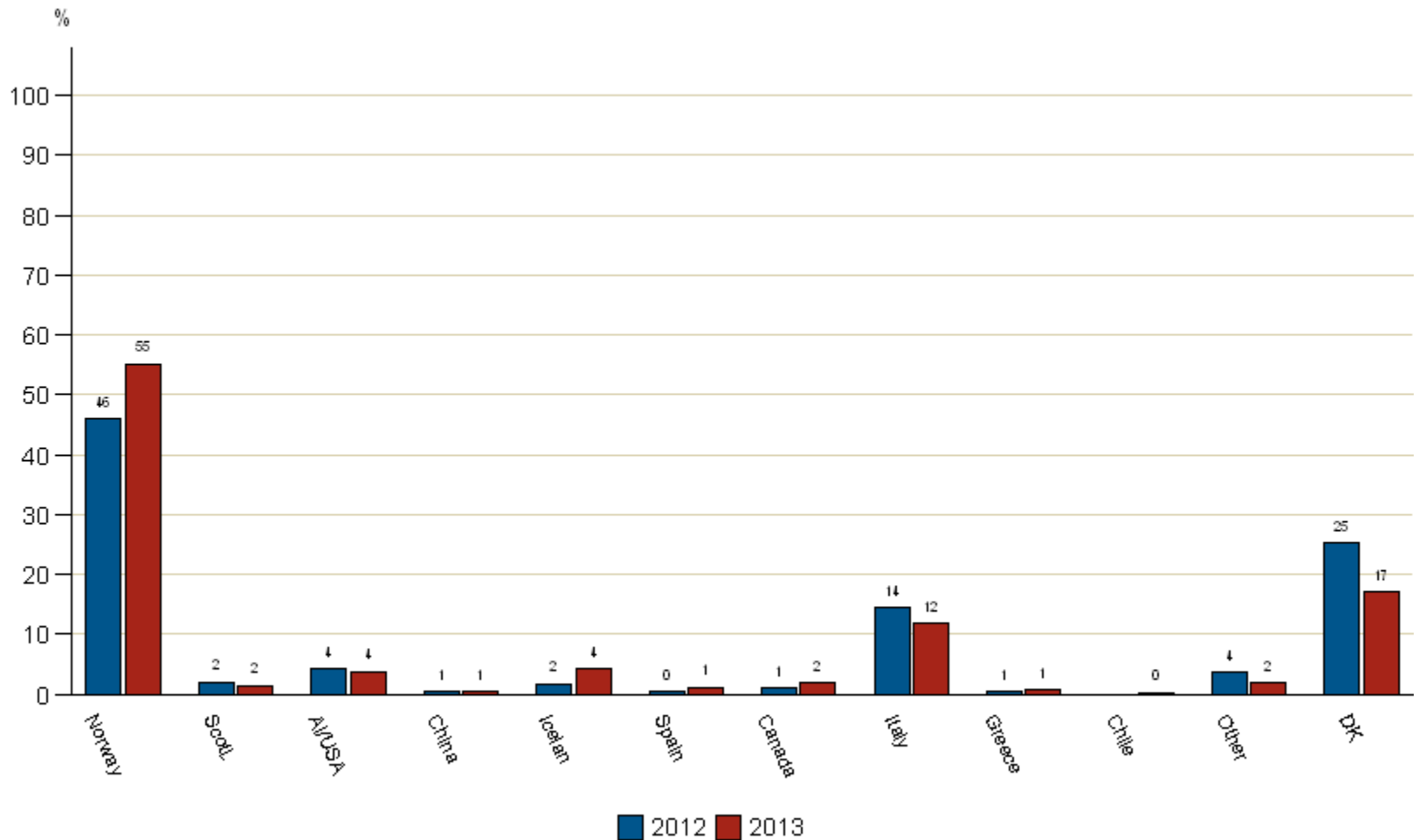
KNOWLEDGE OF NORWAY AS A STOCKFISH (DRIED COD-FISH) PRODUCER

WHICH OF THE FOLLOWING COUNTRIES DO YOU THINK FARM OR CATCH



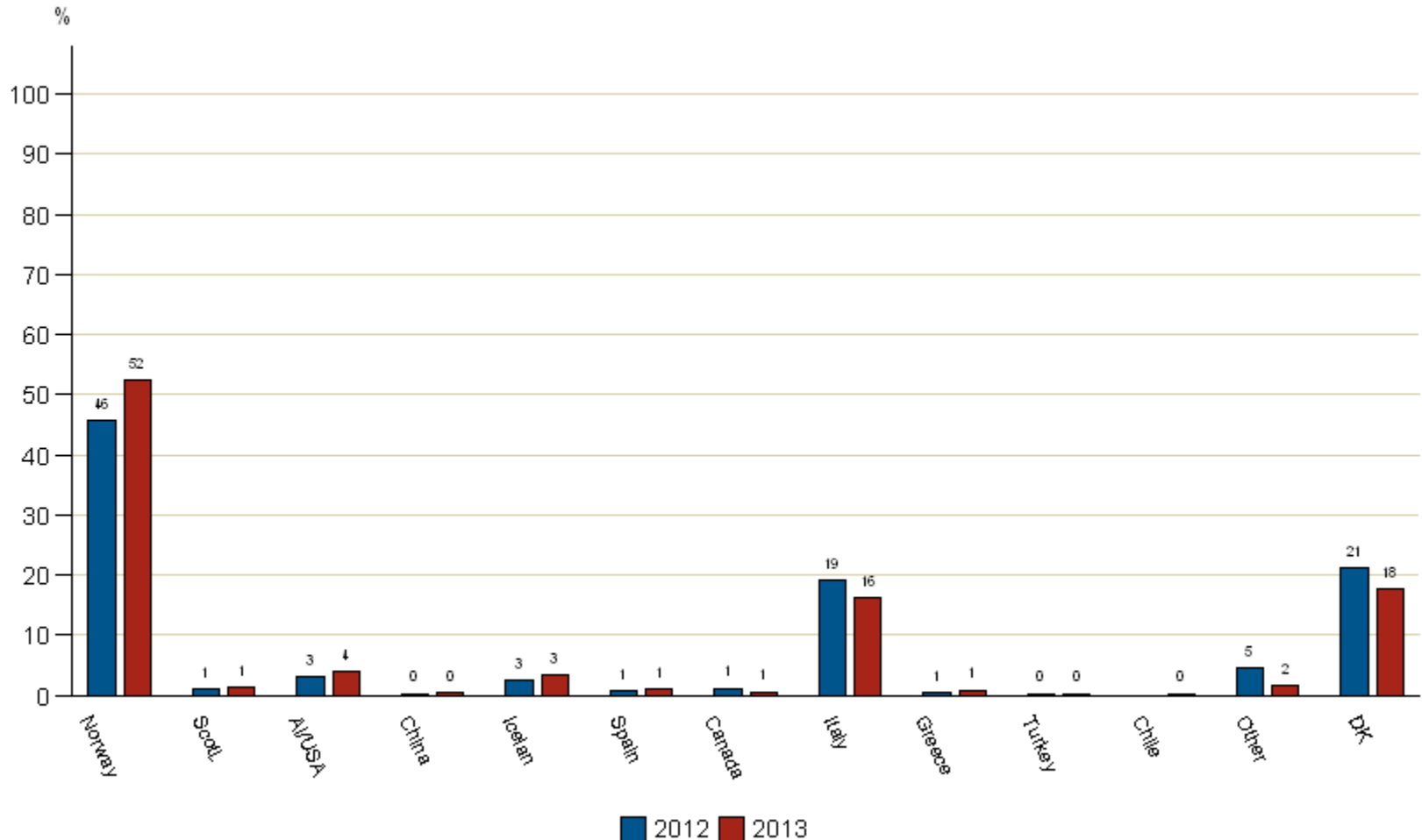
PREFERRED ORIGIN OF STOCKFISH (DRIED COD-FISH)

WHICH IS YOUR PREFERRED COUNTRY OF ORIGIN WHEN YOU BUY



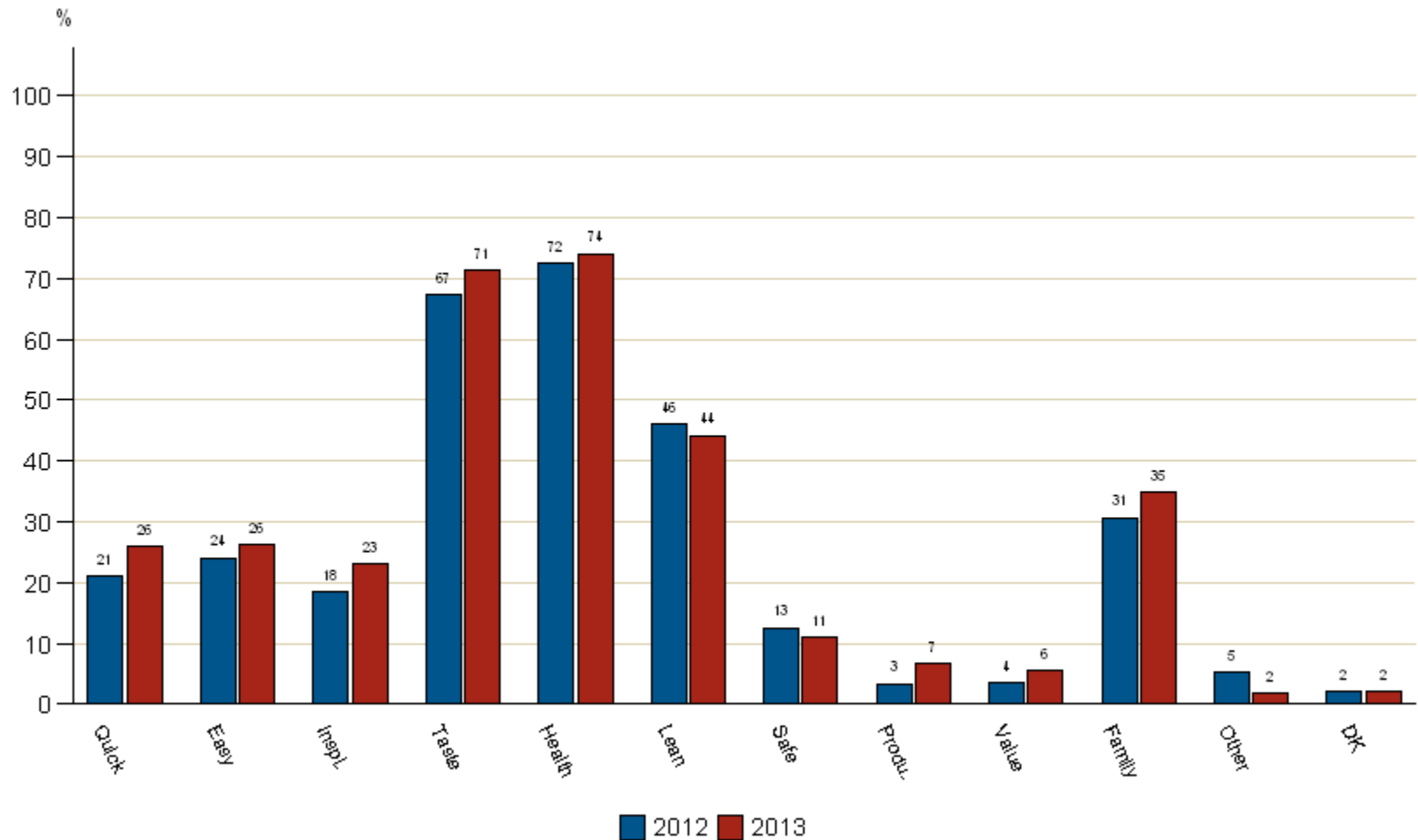
PREFERRED ORIGIN OF BACALHAU(SALT & DRY)

WHICH IS YOUR PREFERRED COUNTRY OF ORIGIN WHEN YOU BUY



ATTITUDES TOWARD SEAFOOD

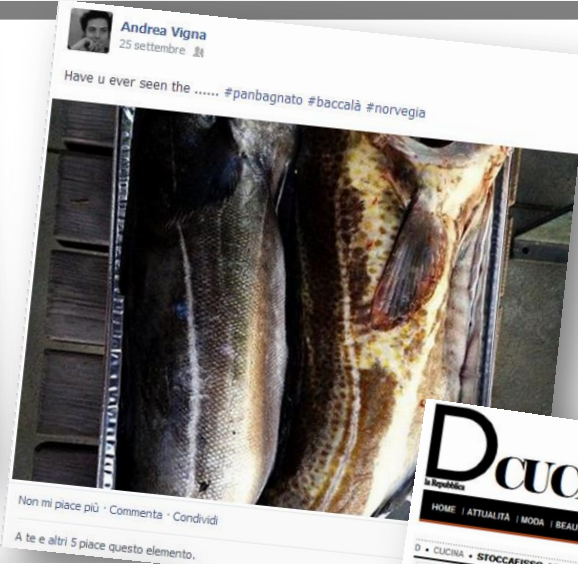
WHICH OF THESE WOULD YOU SAY ARE GOOD REASONS FOR CHOOSING FISH/SEAFOOD FOR YOURSELF?



HVA HAR VI GJORT SÅ LANGT I 2013?



PRESS TRIPS TO NORWAY



Laura La Posta @lauralaposta
In #Norway with @Panbagnatoblog @cotti_char @LuanaMatlese @Seafood_Norway. Clean waters for #salmon yfrog.com/gyme1ijj
Seguito da sandra longinotti
Espandi

Panbagnato @Panbagnatoblog
Have u ever seen the #panbagnato #baccalà #norvegia
instagram.com/p/esPoP7McWN/
Espandi

Gazzetta del Sud Martedì 20 agosto 2013

Nostro reportage in Norvegia per conoscere i metodi di lavorazione del pregiato prodotto, di cui la provincia reggina è una delle importatrici principali
Ecco come lo stoccafisso arriva dalle Isole Lofoten alle tavole calabresi

Uno dei prodotti unici maggiormente apprezzati e consumati in Calabria, ma soprattutto nella provincia reggina, è sicuramente lo stoccafisso.

Per capire di più su questo prelibato prodotto e sul taggino che compie per arrivare sulle nostre tavole, ci siamo recati nella punta dello stoccafisso, le Isole Lofoten, il meraviglioso arcipelago della Norvegia che si staglia al largo del Circolo Polare Artico.

Accompagnati da Mette Nygaard, direttore italo-norvegico norvegese col compito di divulgare la cultura, promuovere e vigilare sulla commercializzazione dei prodotti italo-norvegici nel mondo, abbiamo visitato le zone di pesca dei merluzzi norvegesi (gadus morhua) che poi subiscono la lavorazione per diventare stoccafisso (stokkfish) e le fabbriche di produzione. La pri-

ma tappa del nostro press tour è Halvørn. Tradizionalmente, uno dei più importanti laboratori di lavorazione dello stoccafisso, con il nome di Tønnes. Halvørn, che rispetto ai suoi predecessori ha la sua particolarità di essere il primo a utilizzare il metodo di lavorazione arcaico, offrendo un prodotto ideale per la cucina moderna. Tutti i merluzzi, infatti, vengono accuratamente selezionati e lavorati a mano, secondo il metodo che poi sarà il loro utilizzo finale.

In Norvegia esistono i wrakere o "classificatori di stoccafisso" professionisti, che ambiscono ad ogni pesce esiccato prima delle 24 ore di essiccazione, devolvendo in barca a ridosso, colorati le carni e preferendo dei composti. Esattamente come avviene nella storia arcaica L. Berg-

soner, a Svølvær, seconda tappa del nostro tour, dove il generatore in generazione si trasmette l'arte della lavorazione del merluzzo.

È necessario premettere che per produrre l'ottimo stoccafisso non si possono utilizzare solo i merluzzi di qualità, ma anche una buona esperienza del pescatore al momento di farlo rientrare in acqua.

Grazie all'essiccazione, uno dei più antichi metodi di conservazione del pesce, il merluzzo conserva inalterate tutte le sostanze nutritive, caratteristiche che lo rende un prodotto di alta qualità. Tale processo dura circa 3 mesi, secondo le condizioni atmosferiche e le dimensioni del merluzzo, e termina verso metà giugno dopo numerosi controlli. A quel punto i merluzzi vengono sacchi dalle stamelle e suddivisi in più di 20 distretti di qualità, secondo specifici parametri



Dolcissima

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE/SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CA

CLUCINA • STOCCAFISSE, LEGAME TRA NORVEGIA E ITALIA

WAGGIARICETTE

Stoccafisso, legame tra Norvegia e Italia

Un pesce unico il nostro Paese e il Nord, apprezzato per il suo sapore appetitoso

LEGGI ANCHE: la ricetta dello stoccafisso secondo lo chef norvegese, la ricetta dello stoccafisso secondo lo chef italiano

DI ELISA POLI

IN VIAGGIO ALLE ISOLE LOFOTEN

1 di 16

Ad. Value: 31.636€*
ROI: 1,8x
*still to be completed
Investment: 17.300€

norwegian Seafood Council
Seafood.no

GENERATED ARTICLES

Oggi 11.10.2013

Menu a base di Stoccafisso con Simone Rugiati

Secondo Simone Rugiati lo stoccafisso "è tra i protagonisti di un nuovo stile culinario che riscopre gli ingredienti della tradizione, per creare piatti moderni facilmente replicabili a casa per sicuri successi gastronomici con amici e parenti". Tutte le ricette tradizionali riviste da Rugiati accompagnate dagli abbinamenti proposti dall'Associazione Italiana Sommelier sono sul sito www.fiordisapori.it.



Starbene 08.2013

D È vero che lo stoccafisso si presta a ricette veloci e light?

RISPONDE L'ESPERTA

- **In effetti lo stoccafisso ha pochissime calorie: 91 per etto.** Se lo compri già ammollato (lo trovi al super) puoi cucinarlo in una manciata di minuti. Ecco una ricetta semplicissima, ideale per l'estate: le bruschette di stoccafisso norvegesi alla mediterranea.
- **Prepara un trito di aglio e cipolla** e fallo soffriggere in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva. Aggiungi 800 g di stoccafisso ammollato e tagliato in pezzi grandi e cuocilo per 7-8 minuti.
- **Unisci 3 pomodori cuore di bue tagliati a pezzetti**, 50 g di olive nere e qualche foglia di basilico. Termina la cottura in 5 minuti. Togli dal fuoco e aggiungi 50 g di mais in scatola. Tosta 4 fette di pane pugliese in un grill e poi disponi su ognuna lo stoccafisso e il suo condimento.
- **La bruschetta è perfetta servita fredda come antipasto o come secondo piatto** (le dosi sono per quattro persone). Tagliando invece il pane in quadrati più piccoli, puoi creare degli ottimi finger food, ideali per l'aperitivo!



Chiara Maci
esperta di cucina e food blogger di www.sorelleinpentola.com

Invia le tue domande a starbene@mondadori.it

Sette 24.03.2013

Stoccafisso di Norvegia per domeniche gustose

Il weekend è il momento ideale per concedersi piccoli piaceri, soprattutto a tavola. La domenica, in particolare, è dedicata ai pranzi con amici o parenti. Per non rinunciare ai peccati di gola è necessario però "Scegliere gli ingredienti giusti, combinandoli in maniera equilibrata" come spiega il nutrizionista Andrea Poli, Direttore scientifico della Nutrition Foundation of Italy. "Ideali sono le portate a base di pesce - continua Poli - come la combinazione Stoccafisso di Norvegia, spezie e olive nere, che può essere una piacevole sorpresa. Lo stoccafisso ha un eccellente valore nutrizionale e un elevato potere saziante.

Olive nere e spezie sono ricche di antiossidanti in grado di ridurre i danni causati dai radicali liberi all'organismo".



IGN portale del Gruppo Adnkronos

NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AKI ITALIANO | AKI ENGLISH | LAVORO | SPECIALI | SECONDOMÈ | MEDIACENTER | IMMEDIAPRESS

Almanacco del giorno - Oroscopo - Meteo - Mobile - iPad - SMS

Daily Life > Benessere > Pasqua: nutrizionista, stoccafisso segreto per feste gustose e 'light'

Pasqua: nutrizionista, stoccafisso segreto per feste gustose e 'light'

ultimo aggiornamento: 25 marzo, ore 11:22
Se non si riesce a resistere ai peccati di gola, nessun problema. L'importante è scegliere le ricette giuste

condividi

Adnkronos Salute
25.03.2013

Ad. Value:
521.810 €
ROI: 28x
Investment: 18.500 €

REGIONAL TV PROJECT



Franco Favaretto



Chiara Maci



Danilo Angè



Ad. Value:
3.588.500 €
ROI: 179x
Investment: 20.000 €

Norwegian Seafood Council
Seafood.no



MEETINGS WITH THE RETAILERS



Promotional materials in 66 POS
from the 03rd till the 16th of
October



RETAIL SEMINARS



Next ones in program:
-Esselunga
-Carrefour

educational bennet 19.02.2013

You replied to this message on 21/02/2013 12:56.

Sent: mercoledì 20/02/2013 14:05

To:

Volevo ringraziarvi per l'ottimo svolgimento della giornata di ieri, sia per il programma che lo sviluppo successivo. La forza vendite è stata entusiasta sia della parte didattica sia per la parte showcooking. Brave e bravi ancora.

La ns. giornata è continuata poi con la riunione di reparto all'interno della quale si è discusso sul come poter portare in vendita i tagli e i prodotti alternativi visti ieri. D'accordo con i ns. ispettori, effettueremo, relativamente al salmone, dei test per 1 mese su alcuni punti vendita ,provando ad esporre su un vassoio insieme con i filetti di salmone i tagli a farfalla, i cubetti e valuteremo insieme con il ns. controllo qualità la possibilità di proporre i prodotti elaborati con stoccafisso(cubetti o triangoli di salmone ripieni di stoccafisso). Al seguito dei risultati scaturiti, a fine marzo, valuteremo se estendere la prova a tutti i punti vendita.

Cordiali saluti



Norwegian Seafood Council

Seafood.no



FESTIVAL MATERIALS - STOCKFISH

Development of new Stockfish and Bacçalà materials, to be employed during festivals.

**Stockfish
Card +
dispenser**

Baccalotti di Stoccafisso di Norvegia e pomodoro con salsa di olive

Pesca al pomodoro con Stoccafisso di Norvegia

Stoccafisso di Norvegia in stufato con carciofi croccanti e olive nere agli erbori

LO STOCCAFISSO DI NORVEGIA
L'esperienza unica del gusto



**T-shirt
"Stoccafisso di
Norvegia" /
"Bacçalà di
Norvegia"**

**Apron
Stoccafisso di
Norvegia/
Bacçalà di
Norvegia**

Pittina di vapore e Bacçalà di Norvegia

Pittina gratata al sughero di Bacçalà di Norvegia

Focacce di Bacçalà di Norvegia e scavo

IL BACCALÀ DI NORVEGIA
Un piacere senza tempo

Bacçalà card + dispenser

Bacçalà di Norvegia
Un piacere senza tempo



OWNED MEDIA OPTIMIZATION

NORGE Fiordisapori | Il gusto dei mari norvegesi da portare in tavola

TROVA UNA RICETTA» **Benessere** **Gourmet** **Bambini** **Facili** **Amici** **Antipasti** **Dieta**

Polpette di Baccalà »

Una ricetta semplice per i picnic primaverili a base di Baccalà di Norvegia o come antipasto per cene in famiglia.

20-40 min
Molto facile

RICETTE
Il mio ricettario
Preparare il pesce

Millefoglie di patata, salmone affumicato e formaggio morbido al basilico »
Insalata di salmone affumicato, peperoni gialli e panna acida »
Salmone affumicato con misticanza, pesche e capperi »
Risotto verde con salmone affumicato e mozzarella di bufala »
Rotolo di salmone affumicato, frittatina e caprino alle erbe »
Tortelli di pasta sfoglia con Salmone e sesamo »

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER FIORDISAPORI
Ogni mese, idee per squisite ricette stagionali, promozioni e molto altro!

www.fiordisapori.it

NORGE Fiordisapori | il gusto dei mari norvegesi da portare in tavola

Fiordisapori.it

Fiordisapori

Iscriviti 207

Video Discussione Informazioni



Insalatina di rucola e mela con marinata di Salmone Norvegese | Simone Rugiati...

44.489 visualizzazioni 4 anni fa
Un lunchbox: la pausa pranzo in ufficio. Ma senza panini o insalate, bensì un piatto sano con il Salmone Norvegese. Una ricetta suggerita da Simone Rugiati che si può preparare la sera e consumare il giorno dopo.

ISCRIVITI ora al canale per scoprire tante gustose ricette tratte da <http://www.fiordisapori.it/>

Le ricette di Simone Rugiati



Dadi di Salmone Norvegese in panure colorata | Simone Rugiati per Fiordi...
di Fiordisapori 7.434 visualizzazioni



Salmone Norvegese marinato, zucchine e salsa allo zenzero | Sim...
di Fiordisapori 20.305 visualizzazioni



Insalata di Stoccafisso di Norvegia tiepido marinato e agrumi | Simone...
di Fiordisapori 3.228 visualizzazioni

www.youtube.com/Fiordisapori

NEW SYSTEM OF ORDERING MATERIALS

The screenshot shows a web browser window displaying the ordering interface. On the left, there is a form titled "Controlla che i tuoi dati siano corretti" (Check that your data is correct) with fields for company name, address, CAP, city, province, phone, fax, email, and person of reference. On the right, there is a section titled "Seleziona i materiali POP da richiedere" (Select the POP materials to request). It shows a grid of product kits with quantity dropdowns. The total allowed kits is 30, and 10 are currently requested. The products include "Kit Salmone fresco", "Kit Salmone affum.", "Kit Stoccafisso", and "Kit Baccalà". A "Concludi la richiesta" (End request) button is at the bottom right.

<http://materiali.fiordisapori.it/>

Importers and clients divided in 3 different clusters; possibility of choosing and ordering materials online.



Newsletter → order → selection of materials needed → shipment

Newsletter
Norwegian Seafood Council

Seafood.no



HVA STÅR PÅ PLANEN UTOVER HØSTEN?



FISHMONGERS AND STREET MARKETS



Rotair

**BACCALÀ/
STOCCAFISSO
FISHMONGERS
MATERIALS**

Card + dispenser

Countershield

HAPPY STOCKFISH HOUR CAMPAIGN

- Focus on stockfish to be proposed with modern and easy recipes
- Event target: media, industry, consumers
- Young chef scouting
- Relation building event
- Stockfish ambassador program
- 2 city involved: ambassador's city and Milan

10 years
project to be
renewed in
2013!



MEDIA CAMPAIGN STOCCAFISSO/BACCALA - NOV/DEC



Advertorials

Regional TV-projects



SALMON MEDIA CAMPAIGN

Opportunities also for stockfish and baccalà!

Month	October					November				Dicember			
Week	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-24	25-1	2-8	9-15	16-22	23-29
Week n°	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Media													
TV			20"				20"						
FOOD Plan													
Est. Grp's	57	10,08	10,08	10,08			13,58	13,58					
			10"				10"						
EVERYDAY Plan		P80	Rai	Rai			Rai						
Est. Grp's	175	82,80	30,69	30,688			30,69						
TOTAL TV													
Est. Grp's	232	92,88	40,77	40,77			44,27	13,58					
Reach	62 %					62 %							
Ots	3,75					3,75							
Net Contacts	3289000					3 289 000							
WEB			20"				20"						
Food Web TV													
Grp's	17,3												
Reach	8,59												
Ots	2,01												
Branded Content													
Grp's	322,46												
Reach	27,67												
Ots	11,7												
PRINT													
Est. Grp's	65,7					65,7							
Reach	37,53					37,53							
Ots	1,75					1,75							
Net Contacts	1834000					1 834 000							



REGIONAL JOINT PROMOTIONS

NSC is open to receive proactive proposals to support local and regional promotional campaigns with Italian importers

NSC can deliver its promotional materials and evaluating also the possibility to activate ISP days with hostess/promoters



Norwegian Seafood Council
Seafood.no



BACCALÀ SEMINAR – 7TH OCTOBER, NAPLES

PROGRAM

- **The global market for Norwegian cured products**
Export from Norway to Italy and total import to Italy – long term and recent developments. By Ove Johansen, Branch Manager/Market Analyst Codfish, Norwegian Seafood Council.
- **The Italian market for baccalà**
Market development, potential, competition and products – challenges and opportunities. Presented by an Italian producer (Speaker to be decided).
- **Scientific project regarding Baccalà products**
What is the “real baccalà”? Presented by Frank Jacobsen, Head of Industry/production Whitefish, The Norwegian Research Fund (FHF).
- **The Italian Out-of-home consumption**
Developments over time and present situation. Presented by Matteo Figura, Food Service Director, NPD Group Italy.
- **The Norwegian Baccalà and stockfish experience**
Products for restaurants. Presented by Chef Nino Rossi, Ristorante Il Gabbiano and Calabretto/Azienda Agrituristica Antonino Rossi.
- **Italian consumption of cured products**
Consumer attitudes, development in consumption, distribution channels – challenges and opportunities. Presented by Merete N. Kristiansen, Norwegian Seafood Council.

Seafood from Norway.
Raised in clear, cold water.

