

ITALIA = MATGLEDE



Foto: NSC, Marius Fiskum

FHF seminar i Sørpågen, 23. mai 2014

Merete Kristiansen, Fiskeriutsending Italia, Norges sjømatråd



SIDEN SIST...RESULTATER 2013

Konsumentene spiser stadig mer tørrfisk hjemme

Interessen for produktet er stor hos mediene – i Italia og i Norge

Norsk tørrfisk og klippfisk/saltfisk får stadig flere «elskere»



HJEMMEKONSUMET AV TØRRFISK ØKTE I 2013

Jan-des 13/12:

- Totalt volum **+28%**
- Gj. Sn pris 12,03 EUR/kg **-8%**
- Total verdi **+17%**

Jan-feb 14/13

- Totalt volum **+ 47%**
- Gj sn pris 10,19 **-21%**
- Total verdi **+ 17%**



© Norges sjømatråd, fotograf Marius Fiskum

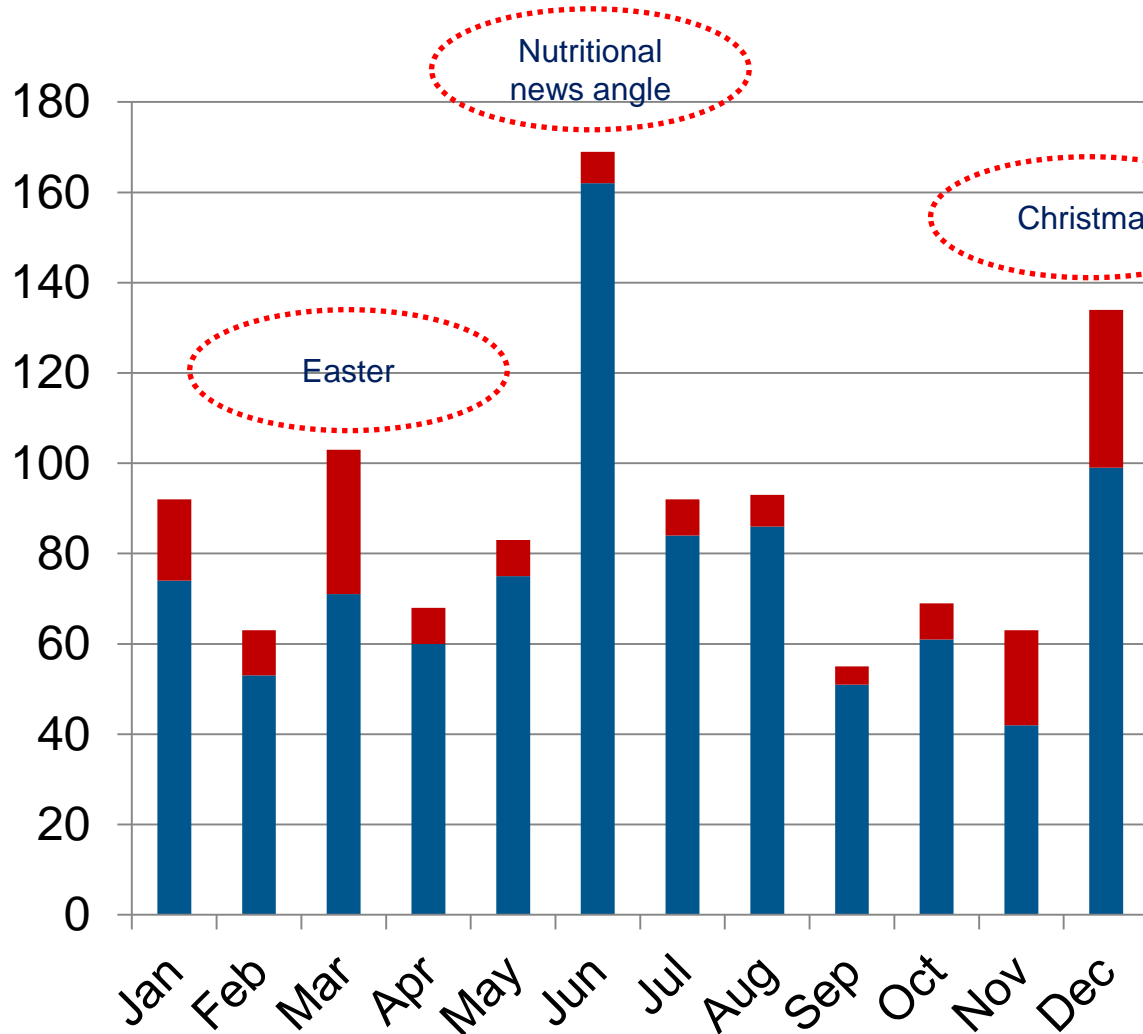
BACCALÀ Jan-des 13/12:

- Totalt volum **+19%**
- Gj sn pris 10,60 EUR/kg **-3%**
- Total verdi **+16%**

FERSK TORSK: Jan-des 13/12:

- Totalt volum **+6 %**
- Gj sn pris 9,92 EUR/kg **-8%**
- Total verdi **-3%**

GODE MEDIARESULTATER I 2013



Verdi tørrfisk
4,3 mill Euro =
ca 33 mill NOK

Verdi laks
3,1 mill Euro = ca
23 mill NOK

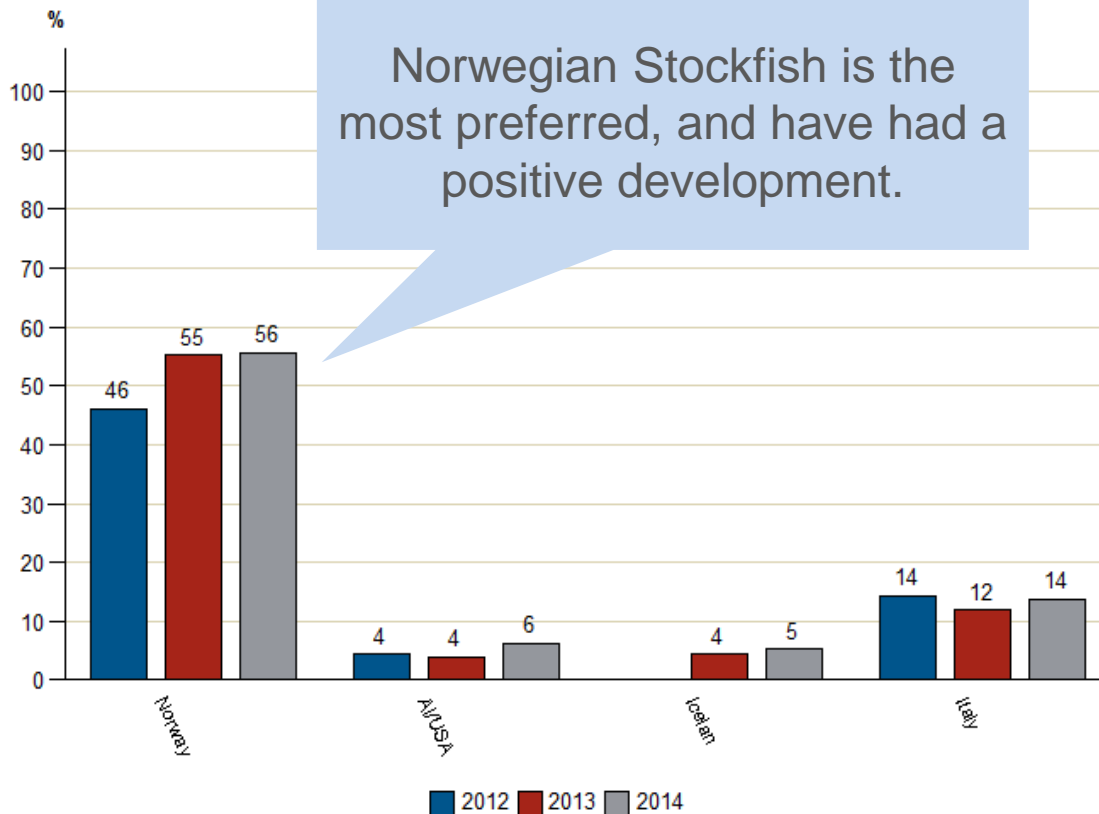
GODE RESULTATER I MEDIA FOR TØRRFISK

	2011	2012	2013
Media placement	157	180 + 425 social outputs	165
Economic value (€)	4.828.017	2.106.836	4.305.660
Contacts	63.511.862	104.448.295	53.484.207

Annonseringsverdi (ad-value) var 4,3 mill Euro = 33 mill NOK
Investering i media/PR ca 1 mill

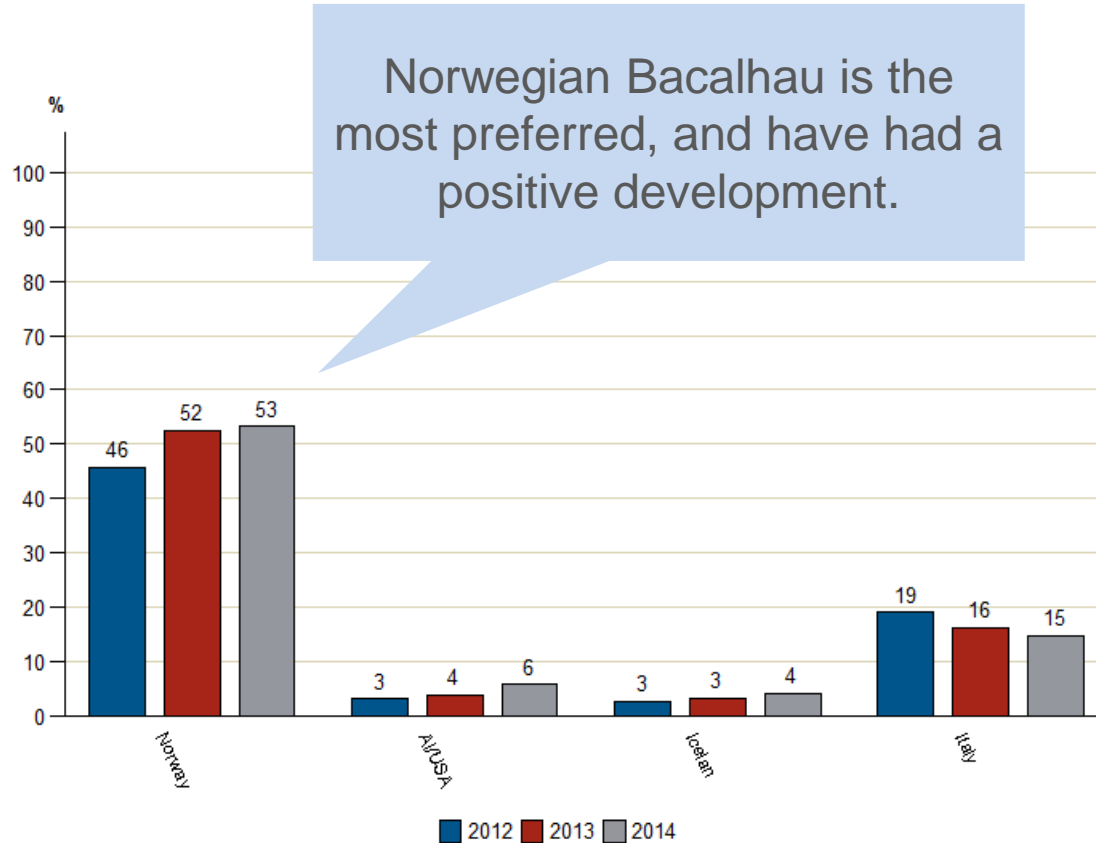
NORSK TØRRFISK FORETREKES AV STADIG FLERE

WHICH IS YOUR PREFERRED COUNTRY OF ORIGIN WHEN YOU BUY



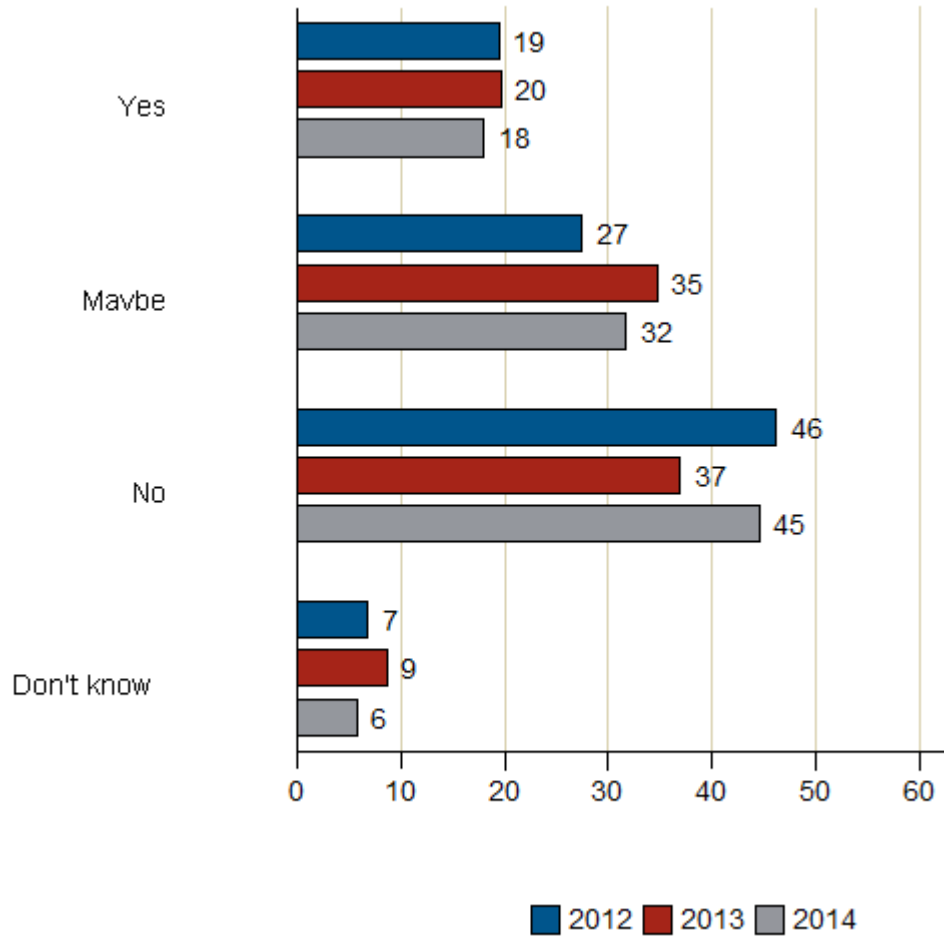
NORSK BACCALÀ FORETREKKES AV STADIG FLERE

WHICH IS YOUR PREFERRED COUNTRY OF ORIGIN WHEN YOU BUY



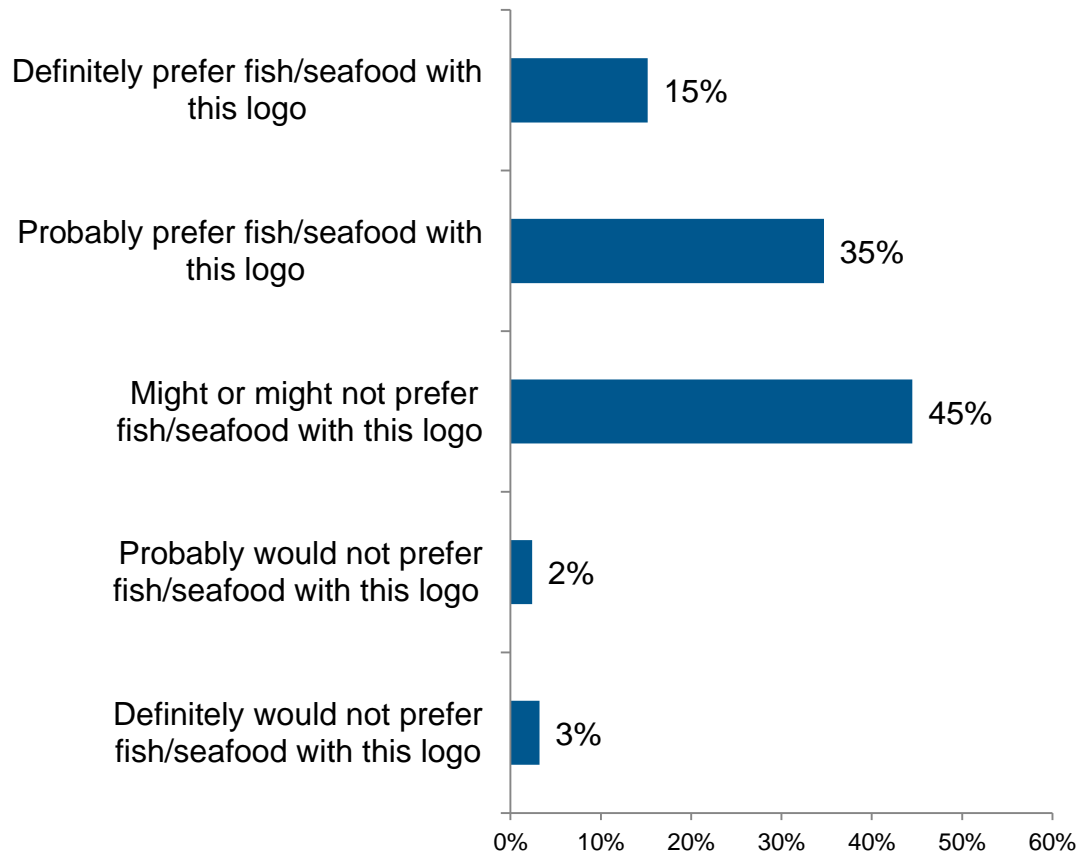
KJENNSKAP TIL NORGE-LOGO – SOM TIDLIGERE

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



BRUK AV NORGE-LOGO GIR POSITIV OPPFATNING

THIS LOGO IS AN OFFICIAL PROOF OF NORWEGIAN ORIGIN. WOULD YOU PREFER TO BUY FISH/SEAFOOD WITH THIS LOGO RATHER THAN FISH/SEAFOOD WITHOUT THIS LOGO?



LO STOCCAFISSE DI NORVEGIA

- È l'ingrediente ideale per gustosi e sani con carni e parenti. Si trova anche già arrostito e può essere preparato non soltanto seguendo le ricette della tradizione, ma anche abbandonando le tradizioni e i modi. Un gusto forte che si sposa benissimo con i sapori della cucina italiana come capri, acciughe e olive e che fa far un figurone con gli ospiti.
- Viene prodotto solo alle Isole Lofoten, arcipelago della Norvegia. Qui si verificano le condizioni ideali che fanno di questo ingrediente un prodotto di qualità. Il segreto di un prodotto di alta qualità è in un processo di lavorazione ad altissima temperatura che non ha uguali, in un ambiente naturale che attraversa 4 generazioni in un'area protetta. Un'evoluzione, il risultato: un prodotto di alta qualità che può essere apprezzato in ogni momento della giornata, in ogni occasione.
- Ha tutte le proprietà nutritive di un pesce a basso contenuto di grassi, è altamente digeribile, inoltre contiene tutti gli aminoacidi essenziali, è ricco di vitamine come la B12 (importante per il sistema nervoso) e altri minerali come il selenio (utile per la protezione delle membrane cellulari contro i danni provocati dall'inquinazione). La quantità e la qualità delle proteine sono in grado di fornire una quantità di energia elevata. I pochi grassi contenuti nel prodotto sono gli Omega3.



www.liondespor.it

Norwegian Seafood Council

Seafood.no



VI FORTSETTER I 2014...

Pressetur og workshop i Tromsø og Lofoten – april

Seminar i Milano – mai

Årets tørrfisk i Bergen og Oslo - august

Årets tørrfiskambassadør i Italia – oktober/november

Butikk-kampanje oktober-mars

Annonsering i digitale kanaler – spesialprosjekter – okt-nov

Kommunikasjon i egne digitale kanaler – hele året



PRESSETUR OG WORKSHOP – TROMSØ/LOFOTEN



RESULTAT NORGE – TV 2

2 > Nyheter > Innenriks

2 sumo



Italiensk stjernekokk jubler over nord-norsk tørrfisk

I hundrevis av år har Norge solgt ubearbeidet tørrfisk til Italia. Nå jubler italienske kokker over Halvor Hansens gryteklare utgave: Nuevo stoccafisso norvegese!

PRESSETUR OG WORKSHOP – TROMSØ/LOFOTEN



RESULTAT ITALIA - FORELØPIG

Abbonati subito!
--- 310€ / BUSINESS CLASS ---

24 ORE
FOOD24
Giovedì - 22 Maggio 2014

ROME
ITALIA & MONDO
NORME & TRIBUTI
FINANZA & MERCATI
IMPRESA & TERRITORI
NOVA24 TECH
PLUS24 RISPARMIO
COMMENTI & INCHIESTE

HOME
NOTIZIE
COVER
LUOGHI
VIDEO
VINO
VISTI DA LONTANO
CADUTTI & DESIGN

VIDEO

Isole Lofoten: così il merluzzo del Polo diventa stoccafisso

di Fernanda Roggero

4 aprile 2014



Ogni giorno in 31 milioni di pasti in giro per il mondo si consuma pesce norvegese. Il paese è il secondo esportatore mondiale dopo la Cina, lungo i 25mila chilometri di costa si pescano ogni anno 2,3 milioni di tonnellate di pesce. E il re dei pesci norvegesi è il merluzzo che, appeso su staccionate di legno lasciate all'aperto alle intemperie per cinque mesi, diventa stoccafisso. Amato soprattutto in Italia. Questo è il periodo in cui si pesca lo Skrei, il merluzzo più pregiato, che scende dal Polo a deporre le uova. Siamo andati a pescarlo alle isole Lofoten.

▶ La rotta del Merluzzo



23 APRILE 2014

LINK

<http://video.corriere.it/rotta-merluzzi>

EMBED

EMAIL

In cifre: lo stoccafisso esportato in Italia dalle Lofoten — secondo i dati Norge (marchio del Norwegian Seafood Council) relativi al 2013 — ha raggiunto le 2.677 tonnellate per un valore di 38 milioni di euro.



Norge Italia delte en lenke.
14. mai

Sul Corriere.it il reportage della giornalista Marisa Fumagalli alla scoperta del merluzzo oltre il Circolo Polare Artico:
<http://bit.ly/1iwHIKX>



Al Club dell'Orso polare dove il merluzzo diventò stoccafisso
www.corriere.it

Notizie, anteprime e recensioni su arte, libri, musica, concerti, teatro ed intrattenimento. Approfondimenti su spettacoli ed eventi. Spettacoli e Cultura, in News del Corriere della Sera.

ian Seafood Council
Seafood.no



HVOR GÅR VI VIDERE?

Merkevarebygging?

Nye konsepter?

Nye produkter?

Hvor vil vi?



PRESSEMEDLING OM «TØRRFISK FRA LOFOTEN» - DOP

Hvordan tas det videre?



Lo stoccafisso delle isole Lofoten diventa Dop

Mi piace 0 Tweet 1 Consiglia



Articolo pubblicato il: 21/05/2014

Lo stoccafisso delle isole Lofoten, arcipelago norvegese oltre il Circolo Polare artico, riceve dall'Unione Europea la **denominazione di origine protetta**. Riconoscimento "che certifica il forte legame tra l'alta qualità del prodotto e la sua origine geografica. Perché solo qui, l'incontro delle acque gelide del mare di Barents con quelle miti della Corrente del Golfo, producono le condizioni climatiche ideali per la sua produzione", commenta Merete N. Kristiansen, direttore Italia del Norwegian Seafood Council, ente fondato dal ministero della Pesca per tutelare e promuovere i prodotti ittici norvegesi nel mondo.

"L'assegnazione del Dop premia, inoltre, il continuo impegno nel promuovere l'importanza dell'origine di questo prodotto nel mondo e in particolare Italia, Paese chiave per l'importazione e il consumo di stoccafisso". Solo nel 2013 sono state esportate dalla Norvegia in Italia circa 2.700 tonnellate di pesce dalle Lofoten. Lo stoccafisso in

particolare è stato il primo prodotto di esportazione norvegese in assoluto.

<http://www.adnkronos.com/sostenibilita-diventa-dop>



Corriere Nazionale

Cronaca Politica Esteri Economia Sport Spettacoli Scienza Cultura Salù

SOSTENIBILITÀ Mercoledì 21 Maggio 2014 17:28

Lo stoccafisso delle isole Lofoten diventa Dop

Riconoscimento certificato dall'Unione Europea



Roma, 21 mag. - (Adnkronos) Lo stoccafisso delle isole Lofoten, arcipelago norvegese oltre il Circolo Polare artico, riceve dall'Unione Europea la **denominazione di origine protetta**. Riconoscimento "che certifica il forte legame tra l'alta qualità del prodotto e la sua origine

geografica. Perché solo qui, l'incontro delle acque gelide del mare di Barents con quelle miti della Corrente del Golfo, producono le condizioni climatiche ideali per la sua produzione", commenta Merete N. Kristiansen, direttore Italia del Norwegian Seafood Council, ente fondato dal ministero della Pesca per tutelare e promuovere i prodotti ittici norvegesi nel mondo. "L'assegnazione del Dop premia, inoltre, il continuo impegno nel promuovere l'importanza dell'origine di questo prodotto nel mondo e in particolare Italia, Paese chiave per l'importazione e il consumo di stoccafisso". Solo nel 2013 sono state esportate dalla Norvegia in Italia circa 2.700 tonnellate di pesce dalle Lofoten. Lo stoccafisso in particolare è stato il primo prodotto di esportazione norvegese in assoluto.

Quotidiano.it
Libero

SOSTENIBILITÀ

Lo stoccafisso delle isole Lofoten diventa Dop

Riconoscimento certificato dall'Unione Europea

Roma, 21 mag. - (Adnkronos) Lo stoccafisso delle isole Lofoten, arcipelago norvegese oltre il Circolo Polare artico, riceve dall'Unione Europea la **denominazione di origine protetta**. Riconoscimento "che certifica il forte legame tra l'alta qualità del prodotto e la sua origine geografica. Perché solo qui, l'incontro delle acque gelide del mare di Barents con quelle miti della Corrente del Golfo, producono le condizioni climatiche ideali per la sua produzione", commenta Merete N. Kristiansen, direttore Italia del Norwegian Seafood Council, ente fondato dal ministero della Pesca per tutelare e promuovere i prodotti ittici norvegesi nel mondo.

"L'assegnazione del Dop premia, inoltre, il continuo impegno nel promuovere l'importanza dell'origine di questo prodotto nel mondo e in particolare Italia, Paese chiave per l'importazione e il consumo di stoccafisso". Solo nel 2013 sono state esportate dalla Norvegia in Italia circa 2.700 tonnellate di pesce dalle Lofoten. Lo stoccafisso in particolare è stato il primo prodotto di esportazione norvegese in assoluto.

yes Live

NORVEGIA. L'Unione Europea attribuisce allo stoccafisso delle Lofoten la Denominazione di origine protetta (DOP)

Pubblizzato il 21/05/2014

MILANO. Lo stoccafisso delle isole Lofoten - arcipelago norvegese oltre il Circolo Polare artico - ha ricevuto dall'Unione Europea la denominazione di origine protetta.

"E' un riconoscimento davvero importante che certifica il forte legame tra l'alta qualità del prodotto e la sua origine geografica. Perché solo qui, l'incontro delle acque gelide del mare di Barents con quelle miti della Corrente del Golfo, producono le condizioni climatiche ideali per la sua produzione. L'assegnazione del DOP premia, inoltre, il continuo impegno nel promuovere l'importanza dell'origine di questo prodotto nel mondo e in particolare Italia, paese chiave per l'importazione e il consumo di stoccafisso" commenta Merete N. Kristiansen, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council, ente fondato dal Ministero della Pesca con l'obiettivo di tutelare e promuovere i prodotti ittici norvegesi nel mondo.

"Lo stoccafisso, infatti, è il prodotto che lega l'Italia e la Norvegia da secoli, quindi la sua unicità e la particolarità della sua storia è strettamente legata a questo paese. Come rappresentante del SSC in Italia non posso che essere fiero del fatto che lo stoccafisso delle Lofoten abbia ricevuto un marchio di garanzia di alta qualità entrando così a far parte dell'élite alimentare europea insieme a prodotti unici come ad esempio il Prosciutto di Parma e lo Champagne".

Lo stoccafisso delle Lofoten è stato il primo prodotto di esportazione norvegese in assoluto, e ha una posizione di rilievo nella tradizione culinaria norvegese. Oggi giorno,

NYE KONSEPTER FOR TØRRFISK OG KLIPPFISK - FOOD TRUCKS?



NYE PRODUKTER – FRA NORGE OG ITALIA?



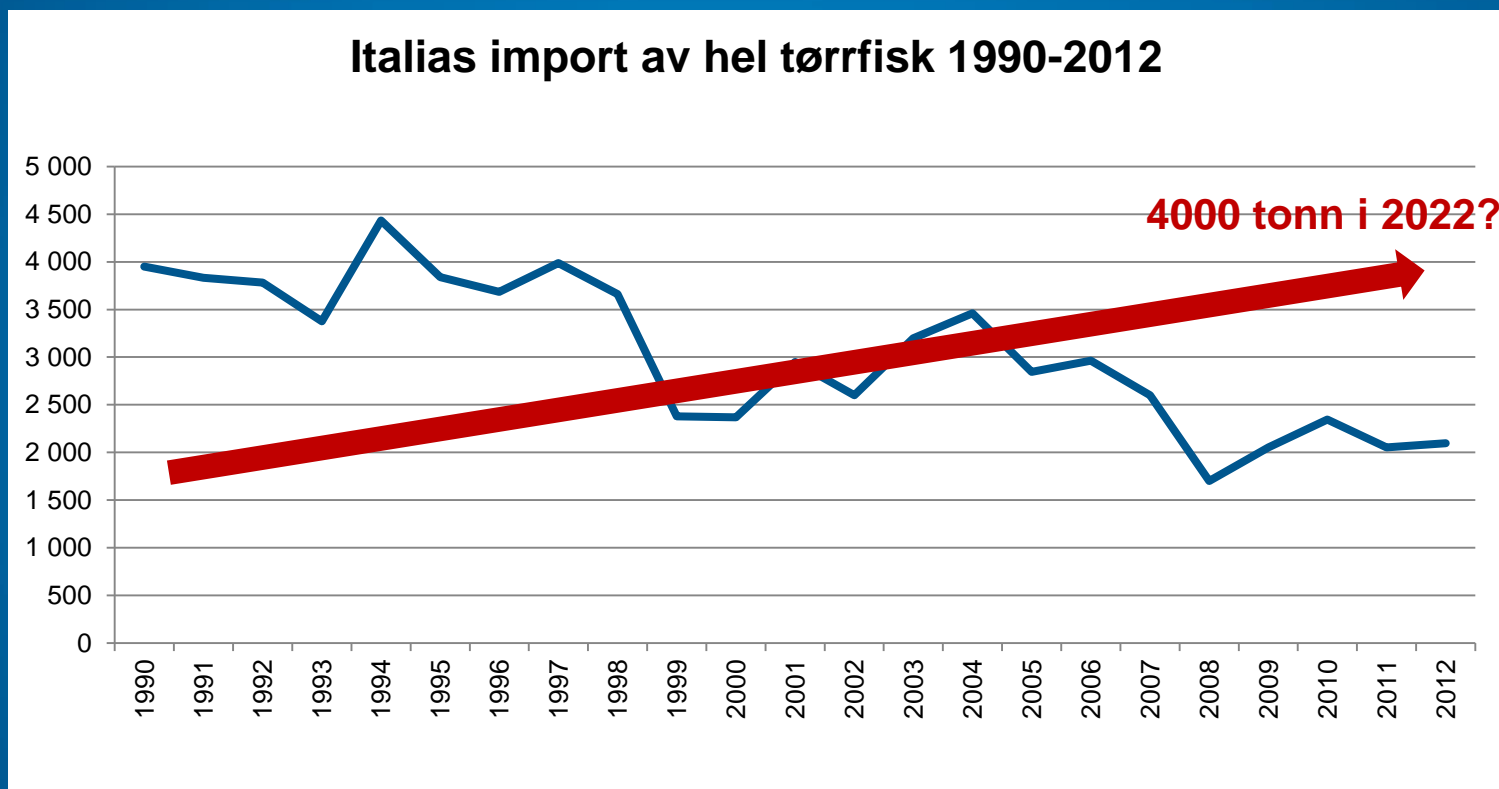
HVOR VIL VI FREMOVER?



Skal vi sette oss store hårete mål, eller er vi fornøyde med «sånn passe»?



POTENSIALET = FORDOBLING (?)



Kilde: Eurostat/Norges sjømatråd





Fisketur med Josberg – Arvid, Jostein, Merete, Angell

Takk for meg – mnk@seafood.no



Seafood from Norway.
Raised in clear, cold water.

