

Webinar, Italia, 11/9/2018

Trym Eidem Gundersen, Fiskeriutsending i Italia



10:00 Tørrfisk

Italia



- 60,6 millioner innbyggere
- Den 8 største økonomi (BNP) i verden og 4 største i Europa etter Tyskland, UK og Frankrike
- Lavkonjunktur siden 2008, men positive trekk
 - Arbeidsledighet, 11% i 2018 (18-24 år, 31%), høyere i sør
 - BNP-vekst på 2,2 % i 2017
 - Privatkonsum økte med 1,6 % i 2017
 - Høy gjeld
- Koalisjonsregjering med Lega og M5S
 - Conte er statsminister
 - Partiledere Salvini (Lega) og Di Maio (M5S)

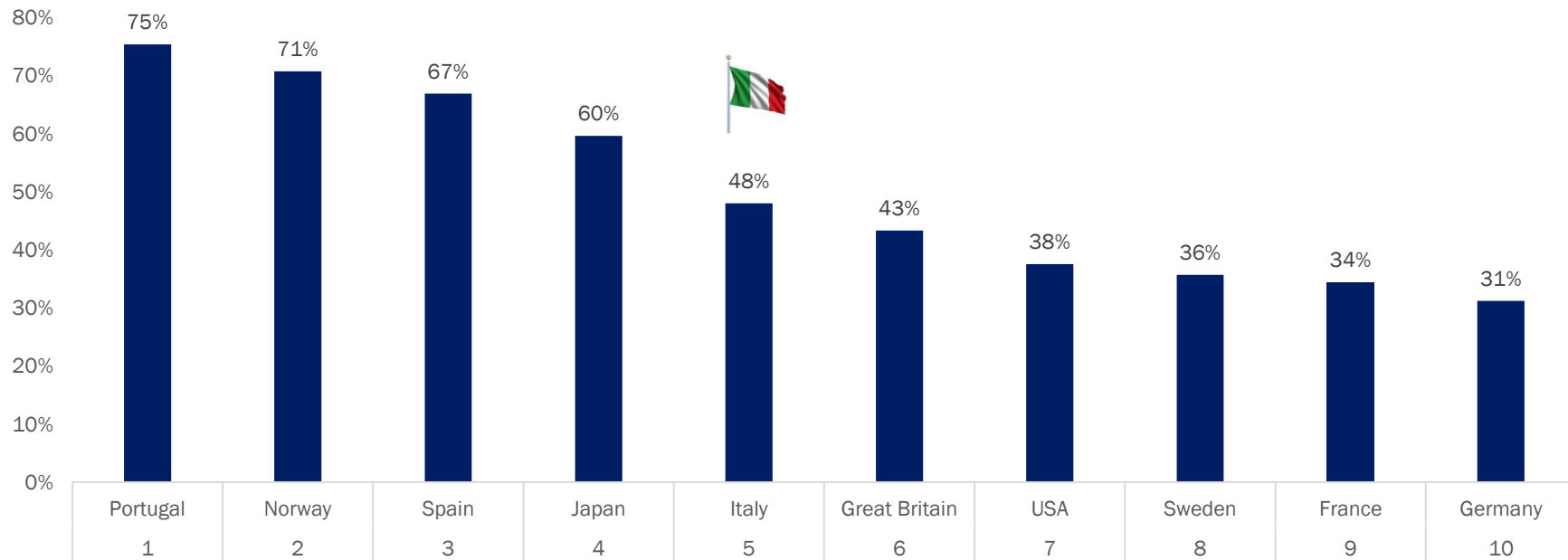
Italia - sjømat



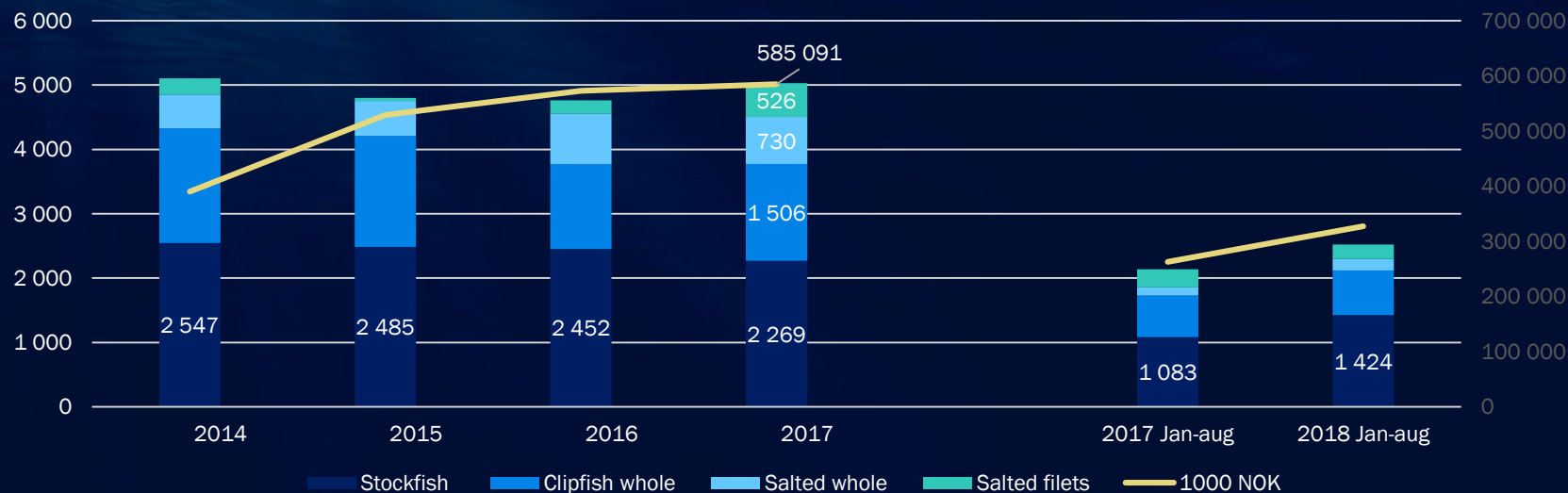
- Gj.sn. 25 kg sjømat i året
- Mange arter - de fem største er tunfisk, torsk, laks, seabream og ansjos, som utgjør ca 50%
- Økende sjømatkonsum og synkende kjøttkonsum
- Tradisjonelle fiskebutikker holder stand
- Høy andel spiser sjømat utenfor hjemmet
- Norsk sjømat har et svært godt omdømme og posisjon i Italia

SEAFOOD CONSUMPTION IN VARIOUS COUNTRIES

Seafood consumption in selected countries – share of consumers eating seafood twice a week

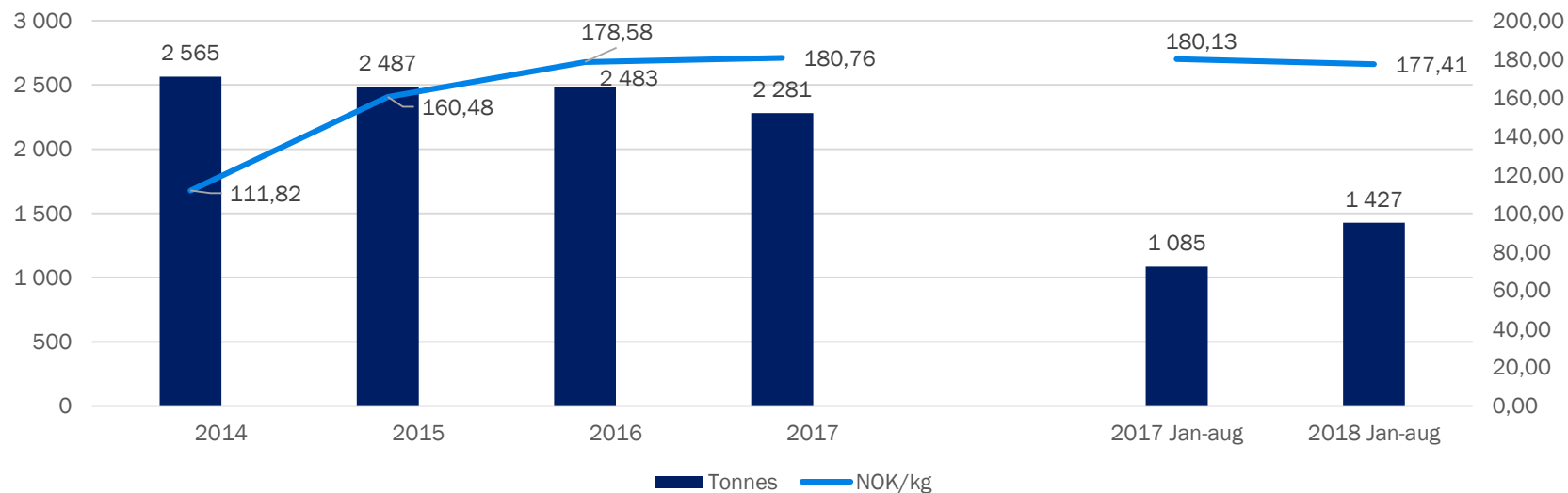


NORSK EKSPORT AV TORSK TIL ITALIA (INKL. SAN MARINO)



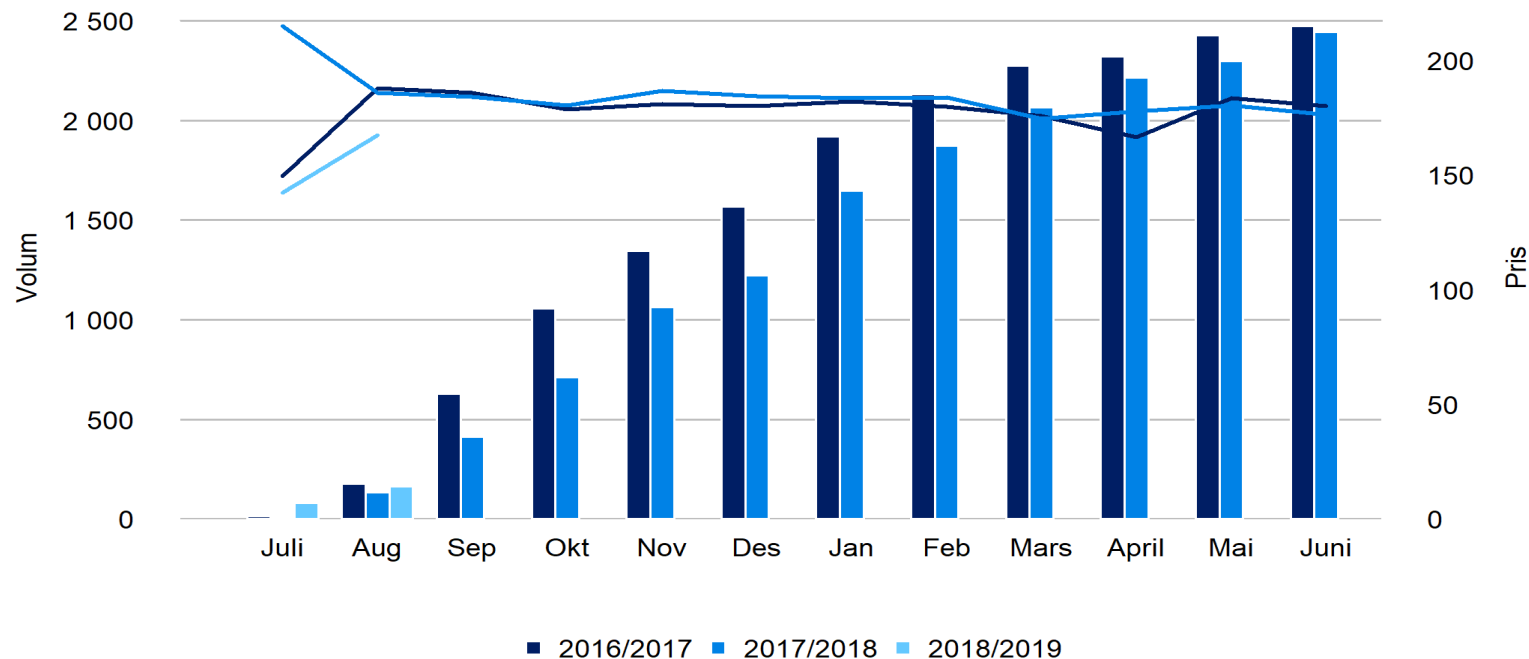
* Jan-Aug

PRIS- OG VOLUMUTVIKLING AV NORSK TØRRFISK TIL ITALIA

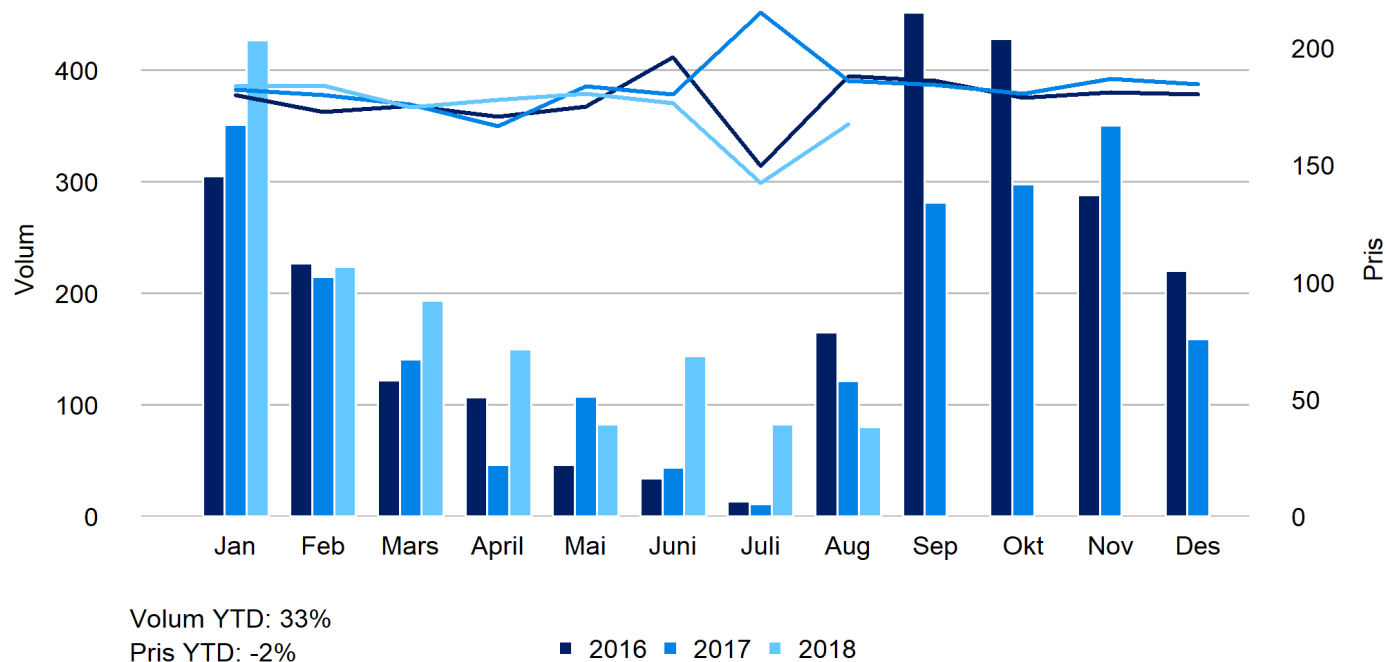


* Jan-Aug, alle arter

Tørrfisk (torsk, lofotrund fisk) kummulativ

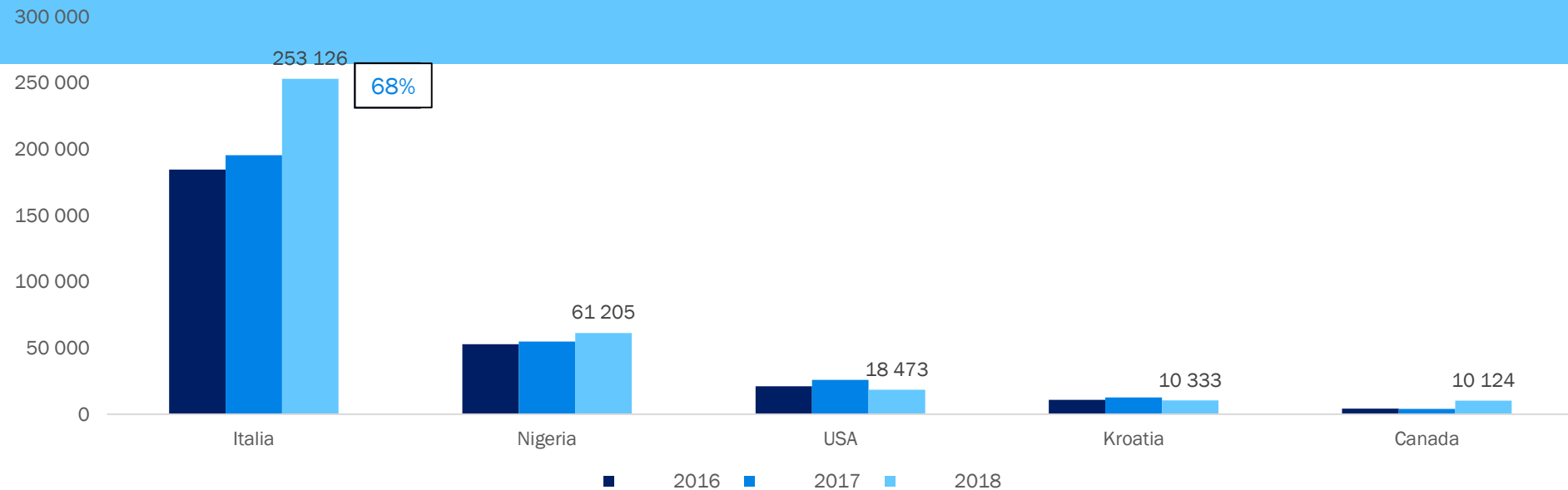


Pris- og volumutvikling av tørrfisk til Italia



95%

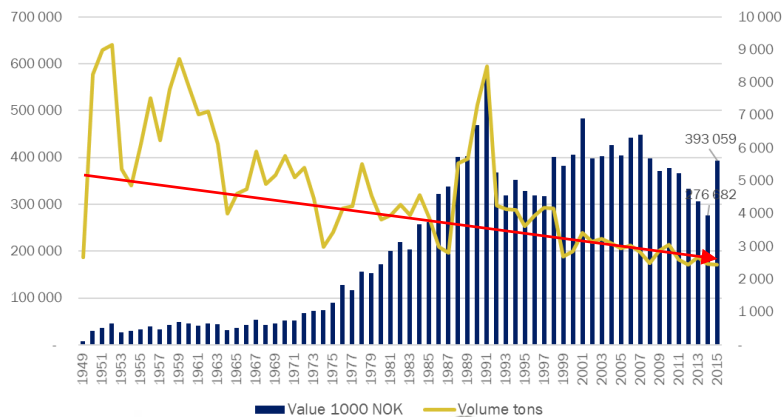
5 av de største markedene for norsk tørrfisk i verdi Jan-August 2018



Markedsplan 2019-2021

- Markedsplan på tørrfisk Italia er snart klar

Utfordringer



Målgruppe

- ♦ Italianere mellom 30-50 år i regioner med høyt tørrfiskkonsum; Veneto, Liguria, Campania, Calabria og Sicilia
- ♦ Opinionsledere på tørrfisk i kjerneområdene
 - ♦ Kokker - fokus på toppkokker og unge, innovative kokker
 - ♦ Journalister og bloggere
 - ♦ Fiskediskansvarlige

Strategi

- ♦ Økt kjennskap og preferanse for norsk tørrfisk i målgruppen gjennom målrettede markedsføringstiltak
- ♦ Økt tilstedeværelse i dagligvarehandelen gjennom flere forbrukervennlige produkter, aktiviteter i butikk og opplæring av kategori-/fiskedisk-ansvarlige
- ♦ Støtte opp om lanseringen av PGI-merket,  «Tørrfisk fra Lofoten», som vil kunne heve aktualiteten for all norsk tørrfisk
- ♦ Norsk opprinnelse skal være tydelig i all kommunikasjon om norsk tørrfisk
- ♦ Revitalisering av tørrfisk blant kokkene i restauranter og pizzeriaer

2018

Masterchef, SKY TV, 18/1/18

- Spleiselag:
 - Norges Sjømatråd, Innovasjon Norge (Reiseliv), Nordland Fylkeskommune, Nord-Norsk Reiseliv, Tørrfisk fra Lofoten
- Opptak i Lofoten – juni 2017
- 1,1 mill. seere, mange sett det senere. I ferd med å bli sendt i andre kanaler
- Nyhetsbrev til over 100.000 italienske forbrukere. Sosiale medier.



Foto: Andrea / Sky Italia / MasterChef Italia su Sky nel Mare di Norvegia. Invenio Test con Valerio Braschi

MasterChef Italia su Sky nel Mare di Norvegia. Invenio Test con Valerio Braschi

News inserita da: Simone Rossi (Salred)
Fonte: Digital-News (com.stampa)

SKY ITALIA

© giovedì, 18 gennaio 2018, 06:00



Dopo le sorprese e il ripescaggio di Matteo e Michele della scorsa settimana, gli aspiranti chef della settima edizione di MasterChef Italia – prodotto da Endemol Shine Italy – nella puntata in onda giovedì 18 gennaio alle 21.15 su Sky Uno HD, sono pronti per affrontare ogni possibile imprevisto che i giudici Antonia Klugmann, Bruno Barbieri, Joe Bastianich Antonino Cannavacciuolo, metteranno sul loro cammino.

Ad attendere gli chef amatoriali una Mystery Box mai vista, con la quale dovranno soddisfare sia il

Home » ZeniClaudio » Viaggi del gusto » Masterchef Italia sbarca alle Lofoten



MASTERCHEF ITALIA SBARCA ALLE LOFOTEN

Sei pronto per un viaggio all'insegna del gusto oltre il Circolo Polare Artico? Allora non perderti la puntata di MasterChef Italia che Sky trasmetterà giovedì 18 gennaio alle ore 21,15.

Nel corso della prova in esterna gli aspiranti cuochi di MasterChef Italia si spingeranno fino alle suggestive isole Lofoten, patria dello stoccafisso, e sotto gli occhi di Bruno Barbieri, Joe Bastianich, Antonino Cannavacciuolo e Antonia Klugmann si cimenteranno con la preparazione di ricette a base di pesce, dove a giudicare la performance ai fornelli dei cuochi amatoriali sarà un gruppo di esigenti pescatori norvegesi affiancati dalle loro mogli.

Claudio Zeni

Isole Lofoten protagoniste della nuova puntata di Masterchef Italia



ATTUALITÀ 17/01/2018 16:51

Mi piace 0

Tweet

Leggi anche: norvegia

Le isole Lofoten, destinazione incantata della Norvegia e patria dello stoccafisso, saranno protagoniste della prossima puntata di Masterchef Italia.

ARTICOLI DI APPROFONDIMENTO

INTERNAZIONALE 14/11/2017 16:09
I viaggiatori della Penisola scelgono la Norvegia, exploit di pernottamenti



PUBBLICITÀ

Domani sera alle 21,15 Sky trasmetterà il nuovo episodio del contest di cucina più seguito al mondo, che vedrà i concorrenti contendersi la vittoria della prova in esterna registrata proprio nella località norvegese.

Sotto gli occhi degli chef Bruno Barbieri, Joe Bastianich, Antonino Cannavacciuolo e Antonia Klugmann si cimenteranno con la preparazione di ricette a base di pesce. A giudicare la performance ai fornelli dei cuochi amatoriali sarà un gruppo di pescatori locali affiancati dalle loro mogli.

MasterChef, il triestino Michele "cade" sullo stoccafisso

Home > Notizie Trieste > Il Piccolo Trieste

L'ultimo concorrente triestino è stato eliminato durante la prova in esterna sotto il sole di mezzanotte in Norvegia

TRIESTE Caduto su uno stoccafisso, Michele Sardo, l'unico concorrente triestino ancora in gara nel talent show culinario di Sky MasterChef, è stato eliminato dopo un estenuante Pressure test al termine di una prova durata 18 ore al freddo della Norvegia.

leggi anche: A Masterchef ripescato il triestino Michele, ma esce Eri Colpo di scena nella...
La nuova cronaca: Il Piccolo Trieste

Con MasterChef alla scoperta della Norvegia

Panorama | Crea Alert | 38 minuti fa

Spettacoli e Cultura - Con il pregiato stoccafisso delle Isole Lofoten e 18 di prove ininterrotte sfruttando il sole di mezzanotte. Nonostante ci si trovasse in piena estate e nonostante la Corrente del Golfo, la temperatura era coerente alle latitudini e gli aspiranti ...

Leggi la notizia

Persone: Ludovica Ito

Organizzazioni: masterchef

Impresa

Luoghi: norvegia isole Lofoten

Tags: scoperta brigate

Masterchef Italia sbarca alle Lofoten

17 gennaio 2018



ROMA – Un viaggio all'insegna del gusto oltre il Circolo Polare Artico. Masterchef Italia, che Sky trasmetterà domani sera alle 21,15, si trasferisce nelle suggestive Isole Lofoten, patria dello stoccafisso.

Nel corso della prova in esterna gli aspiranti cuochi di MasterChef, sotto gli occhi di Bruno Barbieri, Joe Bastianich, Antonino Cannavacciuolo e Antonia Klugmann, si cimenteranno con la preparazione di ricette a base di pesce, dove a giudicare la performance

ai fornelli dei cuochi amatoriali sarà un gruppo di esigenti pescatori norvegesi affiancati dalle loro mogli.

Tanti i motivi che hanno spinto alla speciale trasferta: sicuramente per il merluzzo più buono al mondo ma anche per i paesaggi indimenticabili sospesi fra mare e montagna, le colorate case dei pescatori, le attività all'aria aperta per tutti i gusti e per le stupende luci del sole di mezzanotte d'estate e dell'aurora boreale d'inverno.

Dove si trovano le Isole Lofoten

Le Lofoten si trovano in Norvegia proprio sotto l'ovale aurorale, una fascia ellittica attorno ai poli magnetici terrestri che delimita la zona con migliori possibilità di avvistare le aurore polari.

Demonstrasjon i 3 supermarkeder i Veneto med tidligere tørrfisk-ambassadør Franco Favaretto



Utnevnelse av tørrfiskambassadør for 2018 i Milano, 27/2/18

Moreno Cedroni, 2 Michelinstjerner, Madonnina del Pescatore (Ancona)



Event i Ancona, 18 oktober 2018



Pressetur 11-15/3/18

- Journalister, Tørrfiskambassadør Cedroni og TV-kjendis Federico Quaranta



GIOIA!viaggi

Isole Lofoten

Sulla rotta dello stoccafisso

Oltre il Circolo Polare Artico, il remoto arcipelago norvegese è uno scrigno di natura grandiosa e tradizioni antiche. Come la pesca dei merluzzi, destinati a diventare il prodotto più celebrato (anche dagli chef stellati) del Grande Nord

Journal of Interpersonal Violence 26(10)



Il pesce dell'amore

È proprio al seguito dell'ambasciatore Cudolari che la sottocultura e una "banda" di altri aspiranti Amundsen puntano dritti sulla Norvegia, destinazione **Real**, la più estrema delle **Lofoten**, per la missione "Sulla nostra più **insolabile**" per organizzare il vostro viaggio tra avventura, natura incontaminata e sapori del Grande Nord: **zestimonio.org**. E tra i fondi incontaminati tutti da scoprire di questo remoto arcipelago oltre il **Circolo Polare Artico** che i merzai più pregiati arrivano per deporre le uova dopo aver cercato in mare il loro saggio trovare un compagno con cui accoppiarsi sotto i riflessi verde-fuori dell'aurora boreale che illumina le notti in quei mesi; comportamento che ha spinto i norvegesi a ribattezzare **il** **Valentine's Fish**, pesce dell'Amore. Ma non è tutto romantismo qui che lascia e in realtà a determinare certi comportamenti sono le condizioni geoclimatiche: lungo le coste delle **Lofoten** la temperatura è infatti particolarmente mite, addolcita dalla corrente del Golfo, e i merzai trovano lì il microclima adatto a loro morte di freddo, bensì a vite di ghiaccio.

Giochi di bambini

È a mantenere un'intera economia; ogni anno circa 2 milioni di tonnellate di **corallo** che transitano in quelle acque, per leggerne viene pescata solo una piccola percentuale sostenibile (e solo 10mila tonnellate saranno poi certificate col marchio sulla prima dondola), più che sufficiente a dare lavoro a circa 50mila persone. I pescatori, che salpano giorno e notte su barchette colorate che spariscono alla vista tanto che onde sono alte e impetuose le raffiche di vento: le squadre di operai, pronte a terra a tirare su dai ganci degli scafi che arrivano incescanti in porto centinaia di migliaia di tonnellate di pesci, a lavare, a sezionare, a eviscerare, a mettere le interiori da una parte, le teste dall'altra (il mercato africano le considera una prelibatezza); i bambini che, nel dopo scuola, vanno a strappare con le mani le palle

Tra gabbiani e pietre

[illegible]

Querini's fish soup

Ingredienti per 4-6 persone

- 1-1,2 kg di filetto di salmone
- 200 g di cipolla tagliata a pezzettini
- 100 g di gamberi o altri crostacei
- 200 g di carote
- 1 porro
- 1 cipolla
- 1 peperone rosso
- 1 zucca
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 2 di di olio d'oliva
- 3 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino rosso
- 1 cucchiaino di prezzemolo essiccato
- 1 cucchiaino di basilico essiccato
- 1 cucchiaino di pepe misto
- 2 cucchiaini di caruncina
- 400 g di pomodori in scatola
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di cannella
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 litro di brodo di pesce
- 1 vaso bianco secco

Pelate le verdure e tagliatele a cubetti. Scaldate l'olio in pentola, aggiungete le verdure e le spezie e friggete brevemente. Aggiungete i pomodori, lo zucchero, il concentrato di pomodoro, il brodo di pesce, il vino bianco salate. Lasciate bollire la base della zuppa, fino a quando le carote sono al dente (5-10 minuti). Aggiungete la panina e, appena prima di servire, il pesce e i crostacei.



A TESTAMENT IN MARIJE

Quelques semaines après la signature, en effet, de son accord d'ajournement, le président a réaffirmé publiquement son soutien à la loi. Cette loi, dit-il, est la seule façon de garantir la sécurité nationale et de protéger les intérêts de la nation.



ottimo - linguale bocche dei pesci macabro a raccontarsi, non a vedersi, per la naturalizzazione con cui i più piccoli eseguono la manovra, come fosse un gioco che hanno visto fare a genitori, ai nonni per mestiere. Poi ci sono i lavoratori stagionali, pagati circa 20 euro al giorno (più vitino e alloggio) per avviare ogni esemplare pescato ai vari metodi di conservazione: all'aperto, appesi due a due su rastrelliere che sembrano filati di vitino, esposti a vento, sole e pioggia, ci sono gli stoccafissi, la tipologia più pregiata, quella che secca open air per mesi prima di essere esportata e divisa in categorie (circa una ventina, la qualità **Ragno** è la più raffinata) da un esperto **Ushakeren**, il selezionatore; oppure può essere lasciato una settimana all'aperto e poi messo sotto sale (in apposite botti, proprio come il buon vino) ed etichettato **Morsieur le haccadi**, infine, può essere posto sotto sale e dare origine al meno prezioso "pesce salato".

Una zuppa che va dritta al cuore

A Rost, dove il **gelo** (glaciolo), azienda di **Olaf Pedersen**, specializzata nella produzione di prodotti a base di **ghiaccio** (ghiaccio) fondato nel 1936, ci ha aperto le porte per farci assistere a tutta la "filiera", i nostri ospiti non hanno mancato di scorrici anche per le note del gusto, come conviene alla presenza di uno chef stellato quale Moreno Cedroni, facendoci assaggiare i piatti a base di **ghiaccio** (ghiaccio) prelibati della tradizione: tutti eccezionali! Ma uno in particolare, dal polo è sceso dritto al cuore: la **Querini's Fish Soup** (sposte prepararla anche voi: trovate la ricetta qui a sinistra), firmata dalla chef **Anne Cecilie Pedersen**, del ristorante **Querini's Pub di Rost** (in omaggio a Pietro Querini, mercante navigatore che, nel 1432, raggiunse solo il sole e vi restò per quattro mesi scoprendo e studiando le tecniche di conservazione del **pesce** (pesce) "importate" a Venezia). E sarà perché eravamo appena tornati da una spedizione in mare a meno 10 gradi con una prova dello stomaco di Braccio di Ferro, sarà perché il pentolone fumante di atomi e specie ci aspettava nell'allegria e calda cucina dove si ristorano i pescatori, sarà perché lo **Stro** era così fresco da essere croccante, sarà perché era proprio buona, di fatto la **Querini's Fish Soup** deve davvero ingrogiare la categoria. Dei merluzzi e dei "noiri" chef.



Utfordring å få gode innsiktsdata på tørrfisk

- Liten varegruppe
- Skjevt geografisk nedslagsfelt



Kvantiativ undersøkelse i 2018

- ♦ Valgt ut 3 av de viktigste regionene i Italia
 - ♦ Veneto
 - ♦ Liguria
 - ♦ Campania
- ♦ Kvantiativ spørreundersøkelse i målgruppen
 - ♦ 30-50 år



Noen foreløpige funn i undersøkelsen (dataene bearbeides denne uken):

- ♦ Hvor mye:
 - ♦ Høyest forbruk i Campania
 - ♦ Noe lavere i Liguria og Veneto
 - ♦ Ca. 10% sier de spiser mindre nå enn de gjorde i fjor
 - ♦ Årsak: Pris, samt funnet andre og mer fristende produkter
- Hvor og når spises:
 - ♦ Tørrfisk spises for det meste hjemme
 - ♦ Mer hverdagsfisk i Campania enn i Veneto, hvor det er mer til helg/spesielle situasjoner.
- Hvor kjøpes:
 - ♦ Stor variasjon mellom tre områdene hvor de handler
 - ♦ Mer fiskebutikker i Campania enn i Liguria og Veneto
 - ♦ De fleste handler tørrfisk i fiskebutikker/delicatesse
- ♦ Barrierer
 - ♦ Mye ser ut til å være knyttet til tilberedningsprosessen og noe til smak.
- ♦ Til dels store forskjeller mellom regioner på tvers av spørsmål

Tørrfiskseminar

28/9

- ♦ Invitasjon med påmelding
- ♦ Fokus på tørrfisk
- ♦ Ny innsikt er et nøkkeltema
- ♦ Organisert i et kjerneområde av tørrfisk
- ♦ Fantastisk lokasjon (mulig åsted for framtidige tørrfiskfestivaler)

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

NORWEGIAN
SEAFOOD
COUNCIL

Brand new consumer insight of stockfish in Italy

Friday 28th of September, 2018

Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa, Portici, Napoli

14:30 – 15:00 Registration and welcome coffee

15:00 – 15:30 Welcome and introduction

- ♦ Welcome by Trym Eidem Gundersen – Director Italy, Norwegian Seafood Council
- ♦ Initial remarks by Margit Tveiten – Norwegian Ambassador, Royal Norwegian Embassy
- ♦ The importance of stockfish for northern Norway
Speaker: Tomas Norvoll – President of the County Council
- ♦ Seminar moderated by Maria K. Heggen, Norwegian Seafood Council

15:30 - 16:30 First session:

- ♦ Norwegian stockfish in the Italian market
Speaker: Trym Eidem Gundersen – Director Italy, Norwegian Seafood Council,
- ♦ Brand new insight: How do people from Veneto, Liguria and Campania consider Norwegian stockfish?
Speaker: Ingrid Kristine Pettersen – Analyst, Norwegian Seafood Council, Tror
Jeppe Iversen – Senior Advisor, Kantar
- ♦ Brand new insight: How do the young generation in Naples take up the stockfish from their mothers/grandmothers ("le nonne")?
Speaker: Ingrid Kristine Pettersen – Analyst, Norwegian Seafood Council, Tror
Jeppe Iversen – Senior Advisor, Kantar

16:30 – 16:50 Coffee break

16:50 - 18:00 Second session:

- ♦ The out of home market for Norwegian stockfish
Speaker: Matteo Figura – Foodservice Director, The NPD Group, Milan
- ♦ Possibilities of stockfish in the Horeca market
Speaker:
- ♦ IGP Stockfish from Lofoten – Ready for launch – New possibilities?
- ♦ Guidelines for the use of the IGP, Tørrfisk fra Lofoten
Speakers: Rune S. Stokvold – CEO, Tørrfisk fra Lofoten AS, Leknes, & Nina W. Heggdahl – Chief Advisor / Lawyer, Matmerk, Oslo
- ♦ Stockfish final, young chefs, and recipe competition in collaboration with MOICA
Short abstract of the day

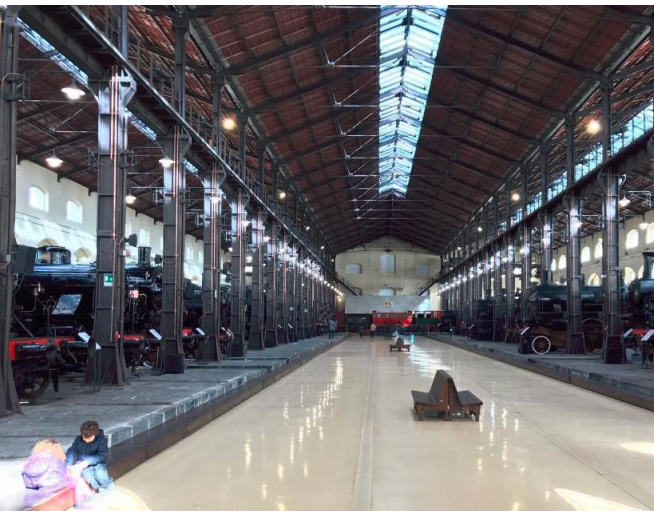
NORWEGIAN
SEAFOOD
COUNCIL

in collaboration with

 Norwegian Embassy

 Innovation
Norway

Lokasjon - stort jernbane-museum i Portici (Napoli)



Kokkekonkurranse – unge kokker på tørrfisk



- ♦ Finale kl 11-1330
- ♦ Samarbeid med kokke-assosiasjonen CHIC
- ♦ 4 finalister
 - ♦ Under 27 år
 - ♦ Veneto, Liguria, Campania, Sicilia
- ♦ Ordstyrer: Federico Quaranta
- ♦ Tung jury – kokker/journalister/NSC/?
- ♦ Under finalen:
 - ♦ Vinner av oppskrifts-konkurranse i samarbeid med MOICA – husmorforening med 70000 medlemmer





Boards i Napoli

- 313x230 cm
- 17/9-30/9
- Samtidig med TV-kampanjen på laks
- 30 boards i og rundt Napoli

La Norvegia offre condizioni perfette.
Per lo stoccafisso.



NORWEGIAN SEAF

SEA FROM
NORWAY
NOD

Retail-aktiviteter på tørrfisk, Carrefour 26 og 27/9 i Napoli, COOP, Metro



Restaurant-aktiviteter 12 utvalgte restauranter, pizzeriaer og barer Sep/Okt. + CHIC-event 26/9, Palazzo Petrucci



4 Fokusgrupper, Napoli, 26/9 og 27/9

Ny dybde-innsikt om yngre forbrukere

- Simultanoversettelse
Mulighet for å observere
(tar forbehold om plass)
- Unge italienere (25-45 år)
 - Flyttet hjemmefra
 - Konsumenter av tørrfisk
 - Lav/medium/stor



Vi håper å se dere i Napoli





Arrivederci