

A NEW WORLD, WHERE TO GO?

ITALY!

Merete N. Kristiansen

Fiskeriutsending Italia, Norges sjømatråd

Bodø, 8.mai 2015





M·AGRIPPA·L·F·COS·TERTIVM·FECIT



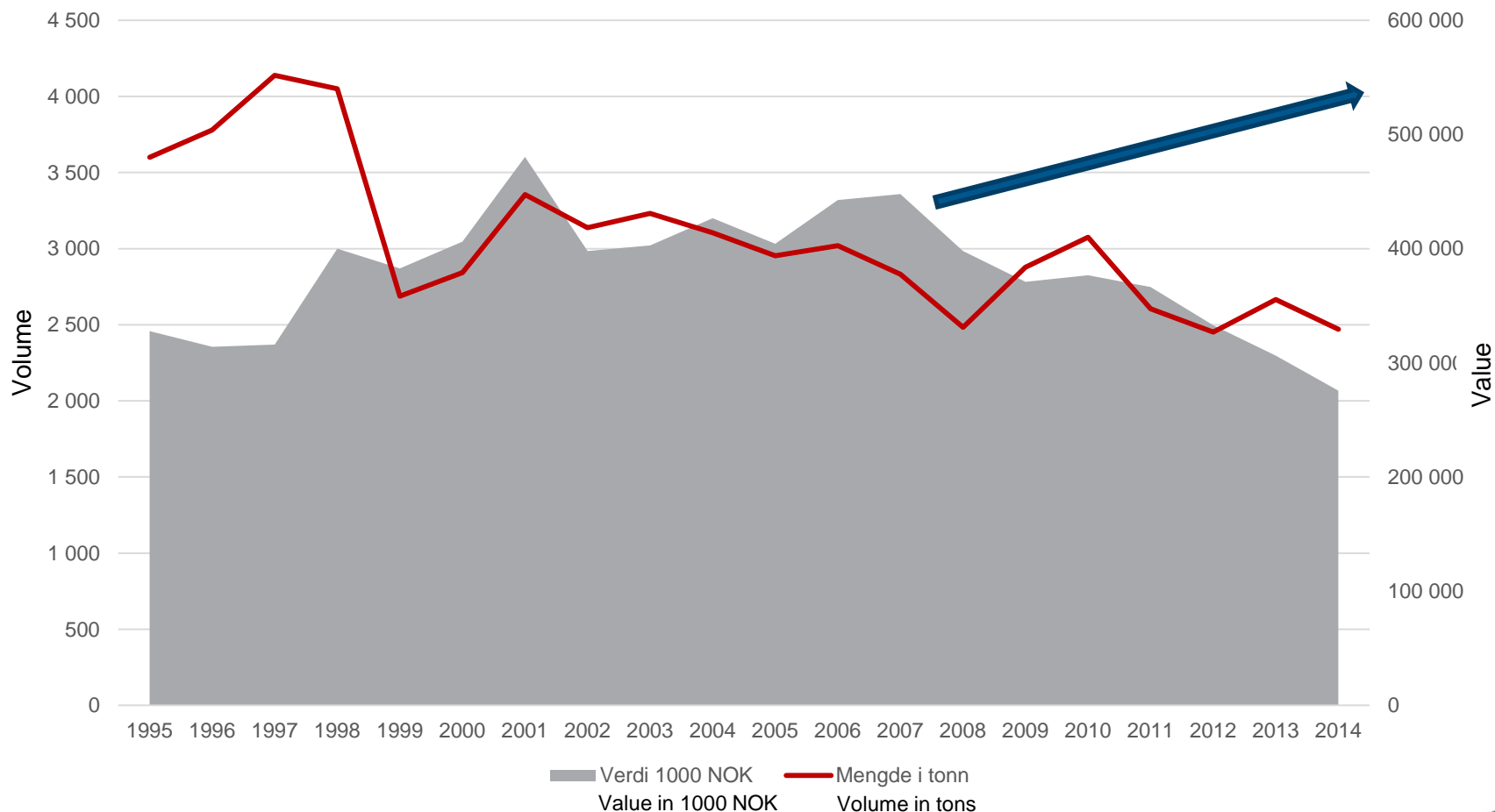
1600 x 1067 - sorelleinpentola.com





STOCKFISH EXPORT - VALUE IN DECLINE

Norwegian stockfish export to Italy 1995-2014



HOW CAN WE TURN THE MARKET?



Who are our consumers? What do they want?

STOCKFISH «ALLA NONNA MARIA»...



STOCKFISH «GIOVANNI STYLE»...



WHAT IS CHANGING?

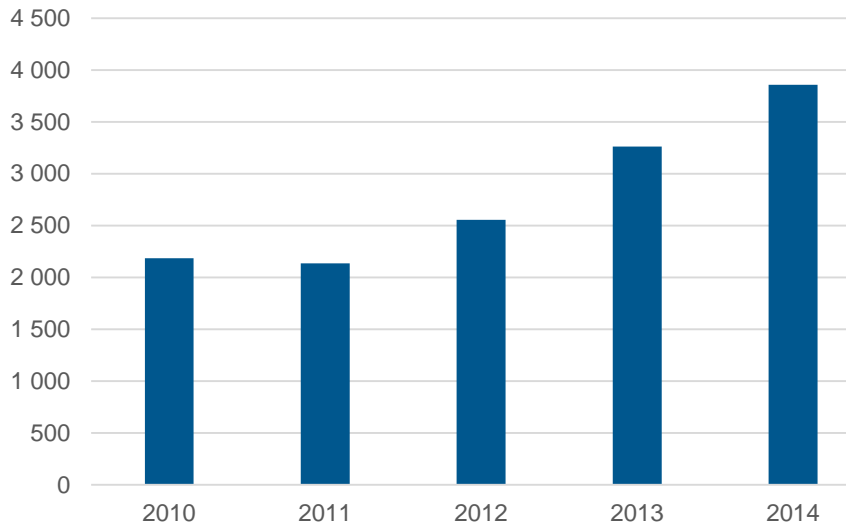


New consumers have new needs

AT-CONSUMPTION OF STOCKFISH IS INCREASING

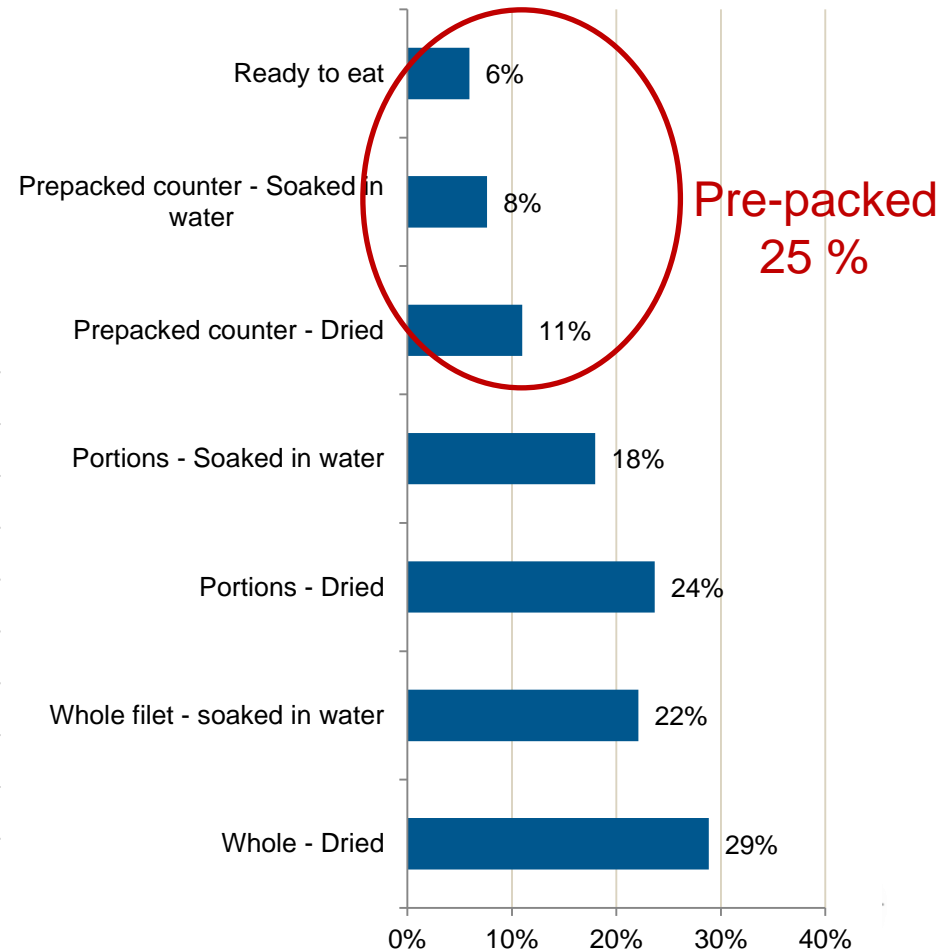


At home consumption last 5 years



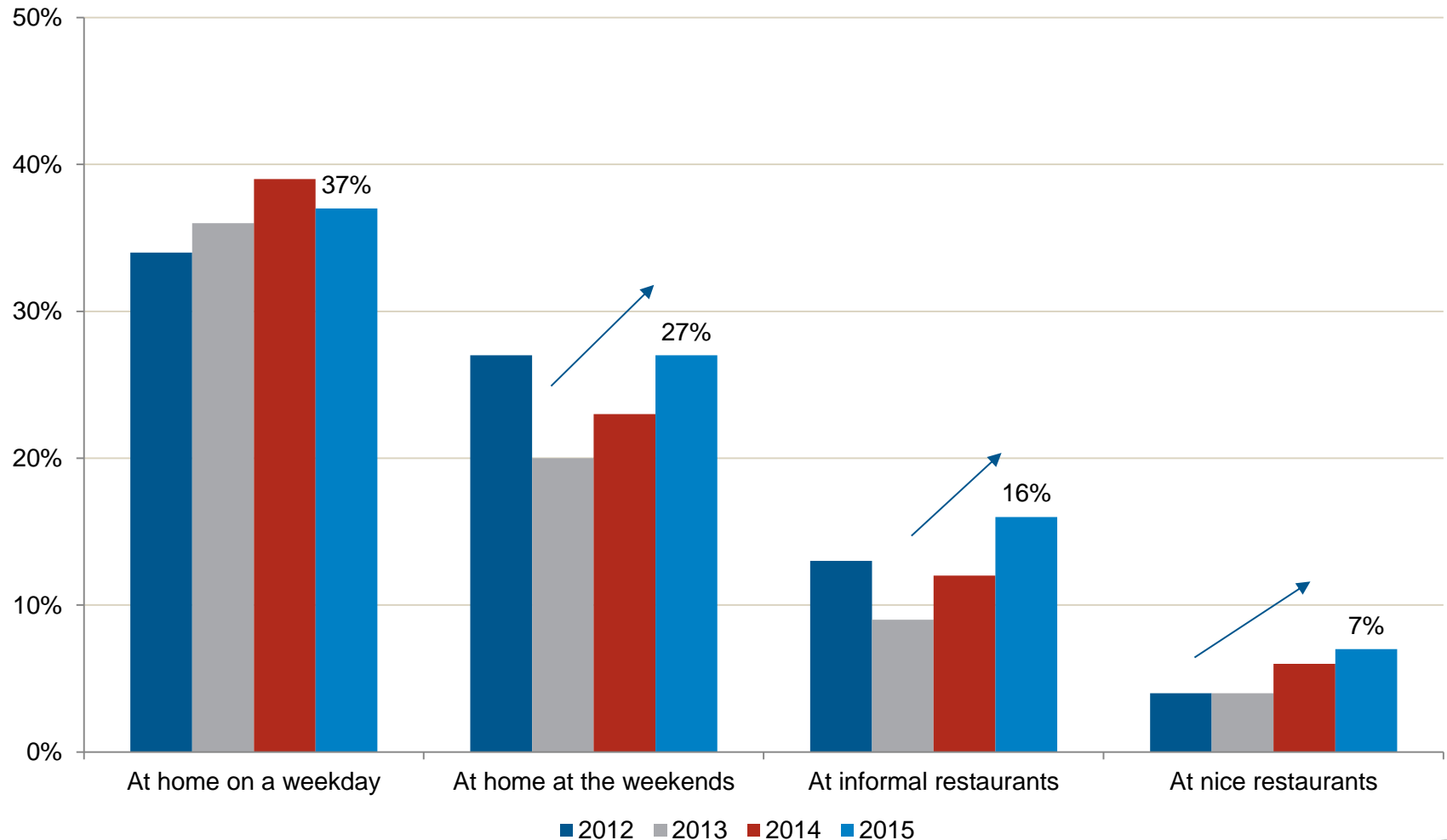
Source: Europanel

How people buy stockfish

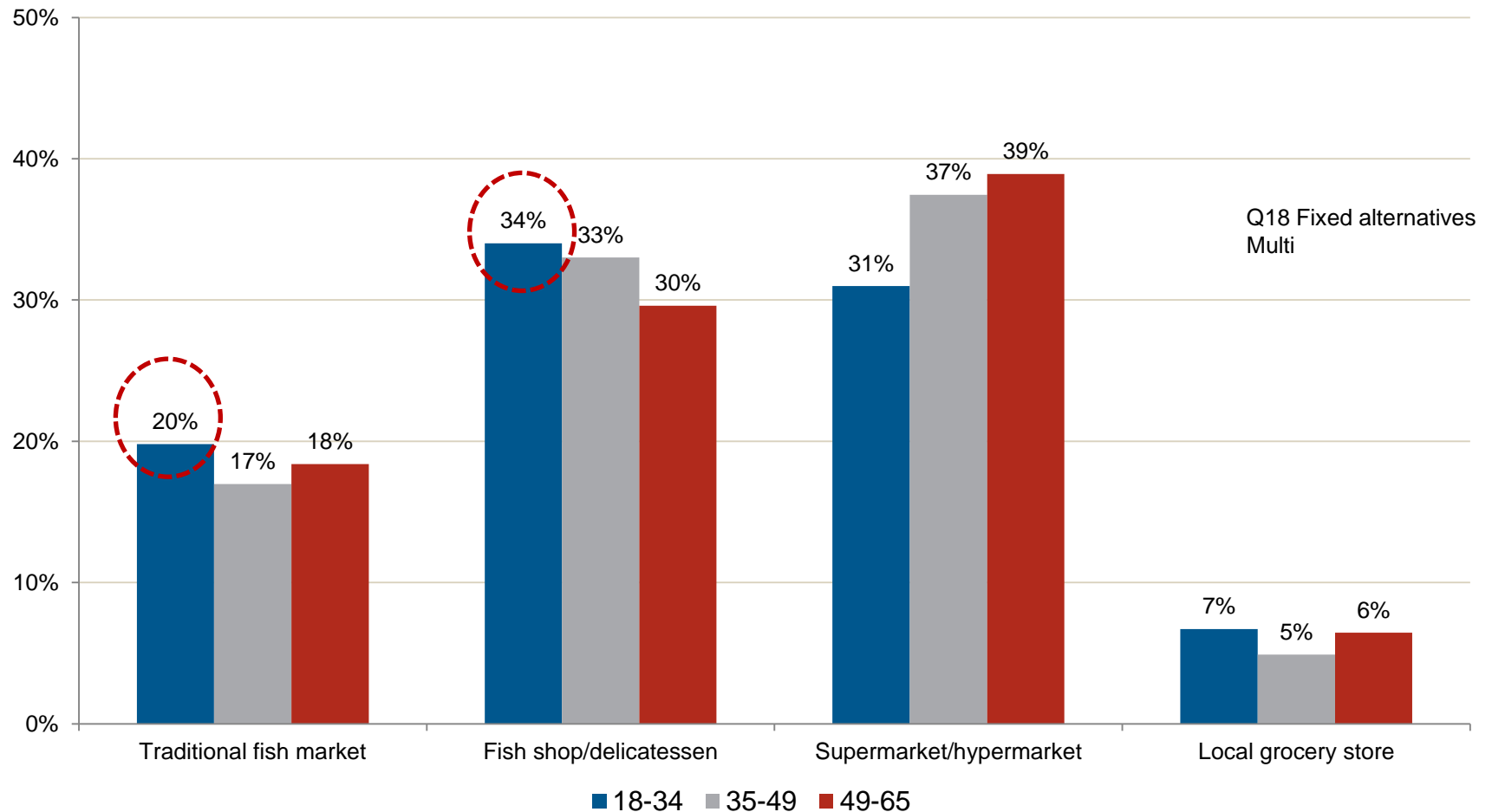


Source: TNS/NSC

STOCKFISH IS MORE OFTEN EATEN AT RESTAURANTS AND FOR WEEKEND DINNERS



YOUNGER PEOPLE BUY STOCKFISH FROM SPECIALISTS

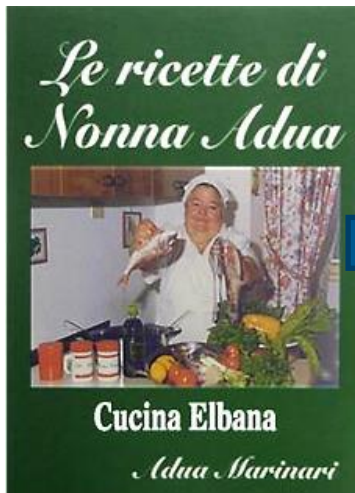


NEW CONSUMERS - NEW PRODUCTS, NEW IMAGE

Retail:



HoReCa:



HVORDAN SKAL VI ØKE VERDIEN PÅ TØRRFISK FRA NORGE?

- Hvilke muligheter har vi?
- Hva er utfordringene?
- Hva gjør vi? (Hva vil dere?)



ØKT TILBUD (KONKURRANSE) = ØKT KONSUM

Alkoholstatistikk, etter type drikkevare, tid og statistikkvariabel – omsetning vareliter (1000 liter)

	1964	1974	1984	1994	2004	2014
Vin	5 266	12 691	18 132	29 315	57 842	75 801

Fotnote(r):

Statistikken omfatter ikke hjemmeprodusert alkohol, smuglervarer eller turistimport. Tall for 1998 er ikke tilgjengelig.

I 2003 hadde vinmonopolet totalt 6500 varer (iflg Årsberetning 2013)

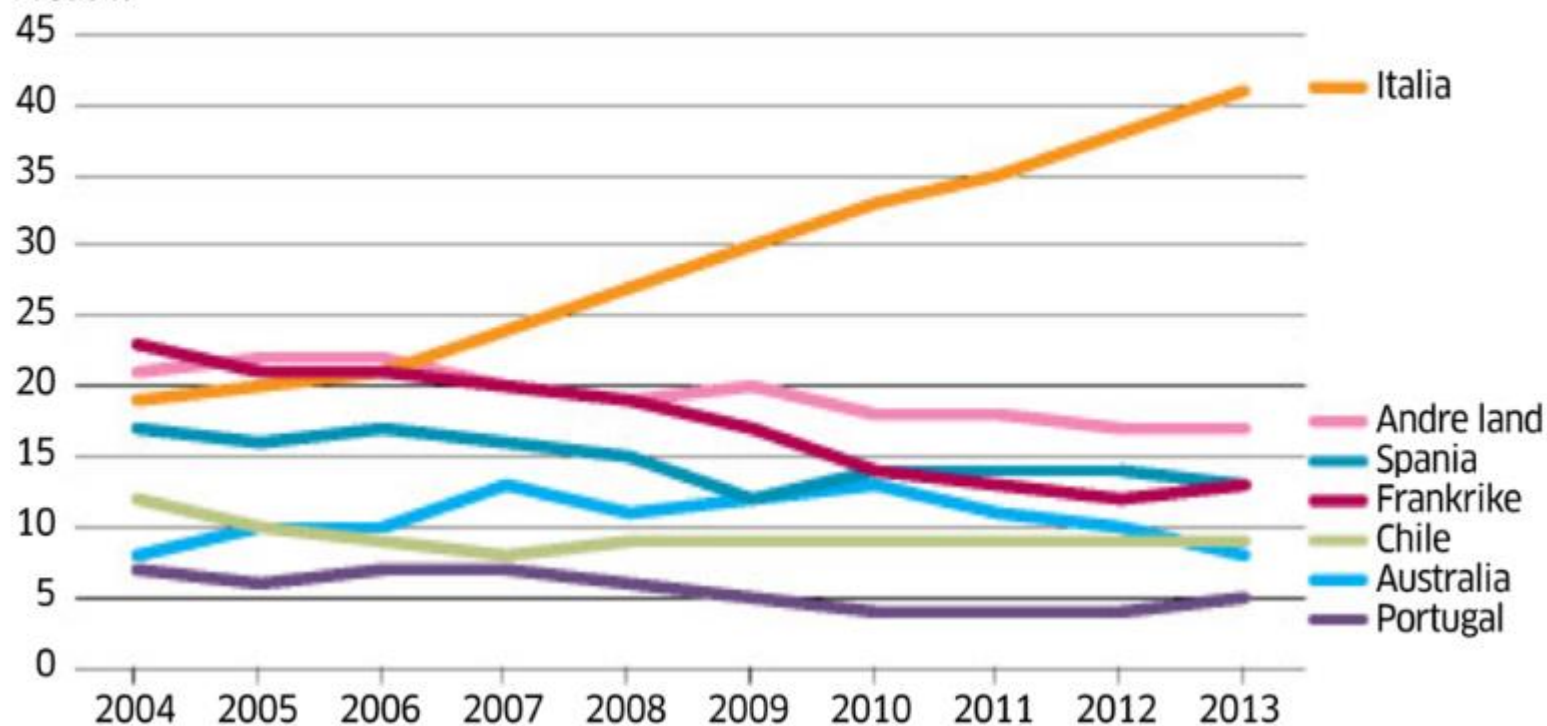
I mai-2015 finner man totalt 15.163 varer (iflg hjemmesidene deres)

FLEST ANTALL VARELINJER = STØRST MARKEDSANDEL

Rødvinsalget i Norge de siste ti årene

Markedsandeler

Prosent



NYE PRODUKTER

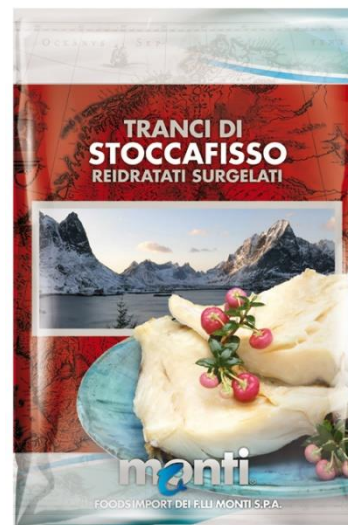
NYE KANALER

NYE REGIONER

NYE AMBASSADØRER



FERDIGPRODUKTER I DAGLIGVARE



IDEER TIL NYE PRODUKTER I DAGLIGVARE?

Polpette di Stoccafisso alla calabrese



Risotto autentico carnaroli allo Stoccafisso di Norvegia con erba cipollina



Cannelloni ripieni di Stoccafisso di Norvegia e ricotta con zucca e speck



Ravioli di Stoccafisso con dadolata di melanzane e peperoni



KAN VI FINNE NYE PARTNERE?



FLERE DISTRIBUSJONSKANALER

FRESCHISSIMI

insalate

LINEA GRANDE CONSUMO

cod. art.	referenza	confezione	formato	imballo	marca
130703001	Scaglie di baccalà senza olio	Busta sottovuoto - 3 kg peso fisso	1 x 3 kg	cassa polistirolo	Monti rosso
130703002	Scaglie di baccalà con olio extra vergine di oliva	Busta sottovuoto - 3 kg peso fisso	1 x 3 kg	cassa polistirolo	Monti rosso

LINEA PROFESSIONALE

cod. art.	referenza	confezione	formato	imballo	marca
130702301	Scaglie di baccalà senza olio	Vaschetta darfresh con etichetta tecnica 500 g peso fisso	6 x 500 g	cartone	Monti rosso
130702302	Scaglie di baccalà con olio extra vergine di oliva	Vaschetta darfresh con etichetta tecnica 500 g peso fisso	6 x 500 g	cartone	Monti rosso
130702303	Insalata di baccalà con olive nere e rucola	Vaschetta darfresh con etichetta tecnica 500 g peso fisso	6 x 500 g	cartone	Monti rosso
130702304	Insalata di baccalà e patate	Vaschetta darfresh con etichetta tecnica 500 g peso fisso	6 x 500 g	cartone	Monti rosso

LINEA RETAIL - STORIE DI MARE

cod. art.	referenza	confezione	formato	imballo	marca
130701101	Insalata di baccalà con olive nere e rucola	Vaschetta darfresh con etichetta tecnica 250 g peso fisso	6 x 250 g	cartone	Storie di Mare
130701102	Insalata di baccalà e patate	Vaschetta darfresh con etichetta tecnica 250 g peso fisso	6 x 250 g	cartone	Storie di Mare



TRADISJONELL SEGMENTERING I ENDRING

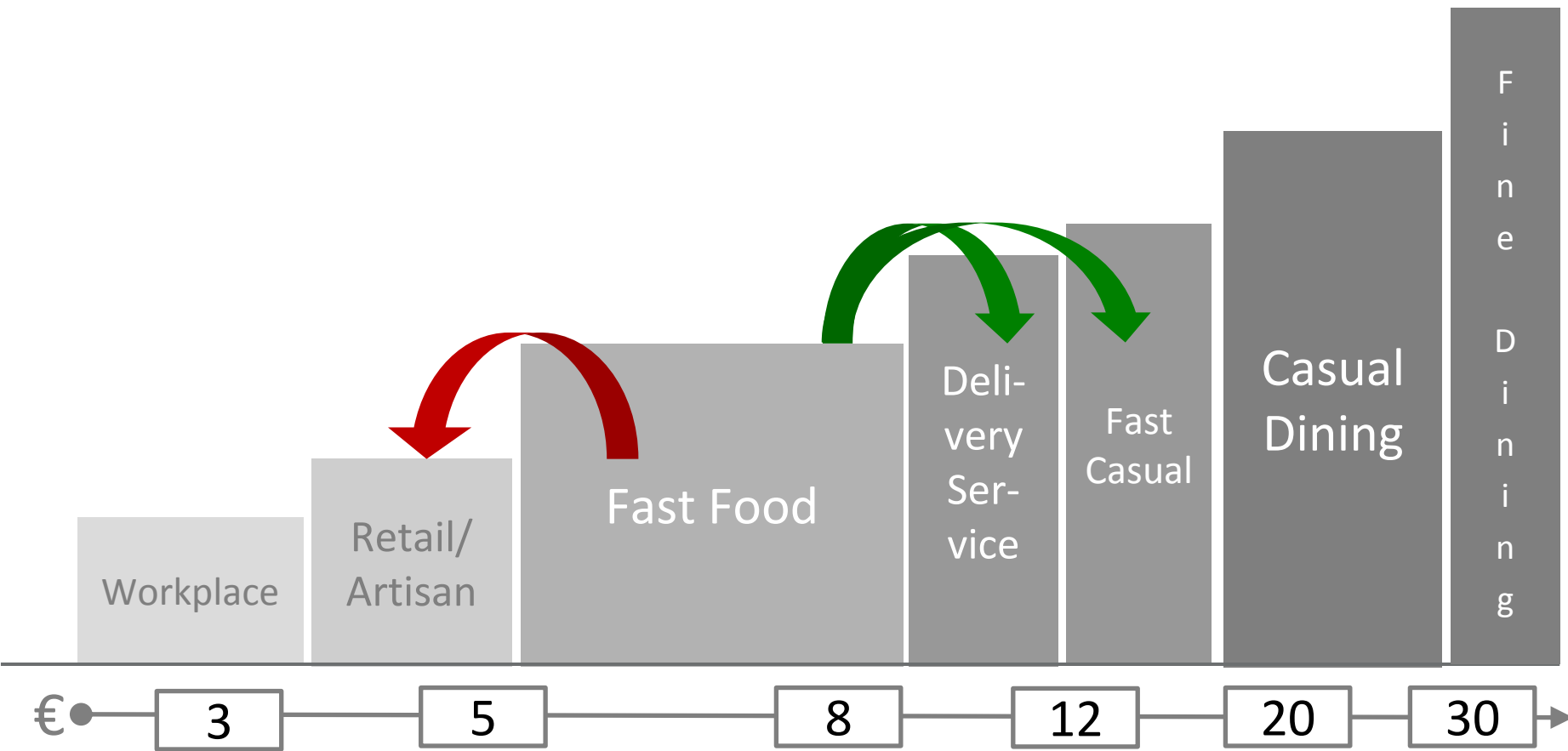
Workplace

Quick Service
Restaurants

Full Service
Restaurants



NYE SEGMENTER – EKS «FAST CASUAL»



NYE AKTØRER OG NYE KONSEPTER KOMMER – HVOR ER TØRRFISKEN?



HORECA – «TOPPSEGMENTET» KREVER EGNE PRODUKTER, EGNE DISTRIBUTJONSKJEDER



alleati di talento



Home

News

Eventi

Rassegna Stampa

Azienda

Prodotti

Partners

Ricette

Dove siamo

Contatti

Ittico

Pesca sostenibile, pescato insuperabile



Quello dei prodotti ittici è uno dei capitoli più ricchi dell'offerta Selecta. Una selezione scrupolosa che, nel caso del pescato, è condotta a bordo delle stesse barche da pesca, da marinai di grande mestiere, che agiscono nel tracciato rigoroso della pesca sostenibile. Dall'Oceano può arrivare del raro pescato d'asta francese; merluzzi, scampi e capesante di Scozia, granchi pregiati e tonni di grandi dimensioni. Ma anche cozze e vongole del mare nostrum (la Puglia di [Porto Santo Spirito](#)), oppure gamberi rossi e scampi nostrani. Le perle ittiche, fresche o conservate, di produzione mondiale davvero non si contano: le diverse tipologie di ostriche bretoni di [Jacques Cadoret et Fils](#) tra le quali la Belon du Belon, unica; i caviali di [Caviar House & Prunier](#); il salmone [Balik](#), affumicato come al tempo degli

zar, quello scozzese di [Loch Fyne](#). Ancora, le acciughe salate del Cantabrico e le conserve gioiello di pesci e molluschi sapientemente selezionati da [José Peña](#), il baccalà tradizionale [Rafols](#), dal miglior merluzzo selvatico islandese. Prodotti la cui bontà dipende dal lavoro di uomini che portano profondo rispetto per il mare e per le sue risorse.

Prodotti

- Carni
- Salumi
- Formaggi
- **Ittico**
- Verdure
- Spezie, aromi, condimenti
- Riso, cereali, legumi
- Cioccolato e pasticceria

TØRRFISK MÅ INN PÅ HORECA «TOPPEN»



alleati di talento



Home

News

Eventi

Rassegna Stampa

Azienda

Prodotti

Partners

Ricette

Dove siamo

Contatti



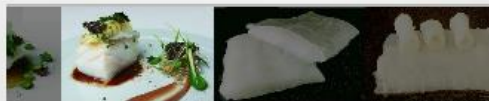
La tradizione catalana del Bacçalà

www.bac-rafols.com

Rafols è un'impresa familiare che, da oltre 60 anni, si dedica alla preparazione di Bacçalà Tradizionale Dissalato. E' in Islanda che il pregiato merluzzo Atlantico viene pescato ad amo da piccole barche e poi sapientemente sfilettato e stivato in cantina con il sale per almeno 3 mesi. La Rafols seleziona i Bacçalà più grandi, solo pezzatura superiore ai 10 kg, che lavorati in modo artigianale, reidratati, dissalati e porzionati a mano vengono confezionati e immediatamente surgelati. La qualità, la selezione l'artigianalità hanno reso nel tempo quello che era "il pesce dell'entroterra", o "il pesce dei poveri" uno dei più apprezzati pesci bianchi delle nostre tavole.

Gallery

Video

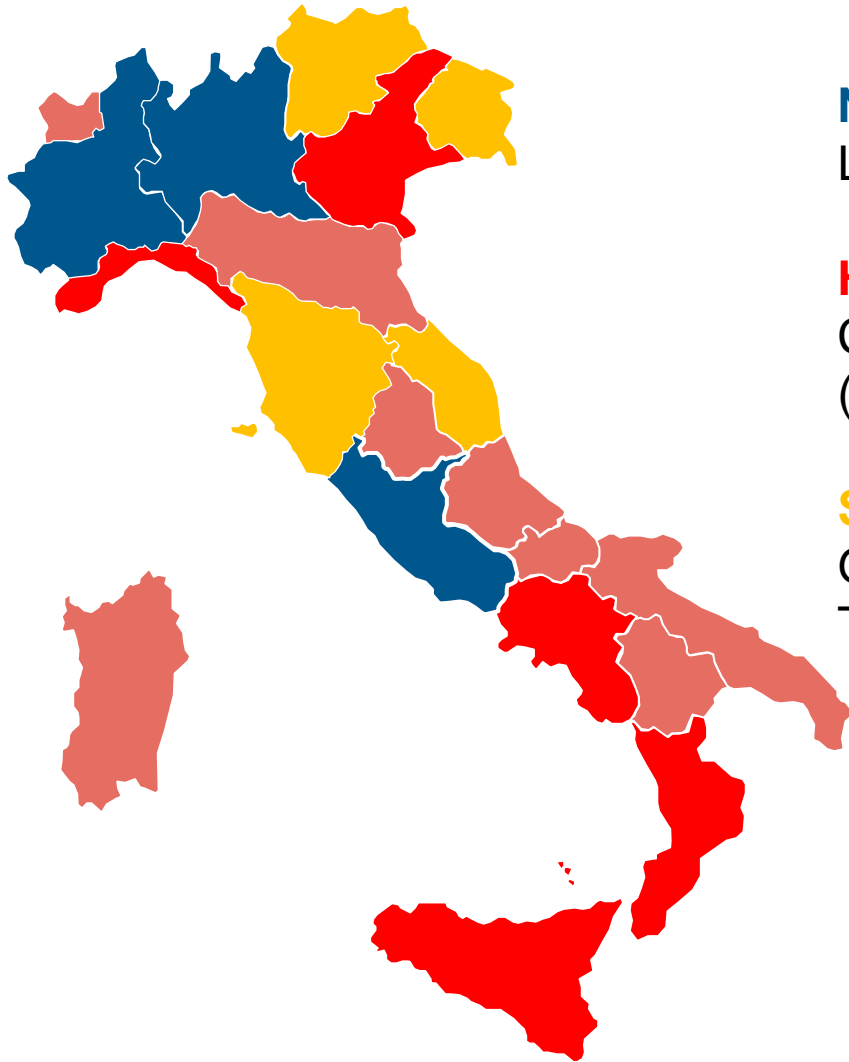


Partners

- Balik ®, il Salmone svizzero
- Cadoret ®, le Ostriche
- Caviar House e Prunier ®, il Caviale
- Cinco Jotas®, il Prosciutto Iberico 5J
- Compagnia del Montale ®, l'Aceto Balsamico di Modena
- Elle&Vire;®, basi per dessert e preparati per pasticceria
- Halen Môn ®, il Sale marino gallese
- La Rose Noire®: tartellette, coni e cestini prodotti a mano
- Loch Fyne ®, il Salmone scozzese
- Mediterranea® Acqua di Mare
- Nature's Meadow®
- Nontoccatemiilformaggio ®, la selezione dei Formaggi
- Podere Cadassa ®, i Salumi



VI MÅ JOBBE MED NYE REGIONER!



Nye regioner: Piemonte,
Lombardia, Lazio

Hovedregioner: Liguria, Veneto,
Campania, Calabria, Sicilia
(Messina)

Sekundære regioner: Friuli-V.
Giulia, Trentino-Alto Adige, Marche,
Toscana

FLERE NYE «KOKKEAMBASSADØRER»



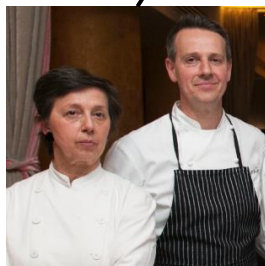
Walter Ferretto, Il Casinalenuovo*
Luca Zecchin, Ristorante Guido da Costigliole*
Igor Macchia, La Credenza*
Ugo Alciati, Ristorante Guido Fontanafredda*, Piemonte



Franco Favaretto
Baccaladivino, Veneto
Alfio Ghezzi, Locanda Margon *, Trento



Antonio Chemello
Palmerino, Veneto



Petronilla Frosio, Posta
Paolo Frosio, Frosio*
Lombardia



Norwegian Paolo Barrale
Marennà*, Campania



Marco Martini *
Stazione di Posta, Lazio

SAMARBEID MED CHIC – 95 RESTAURANTER



[Chi siamo](#) [Promotion](#) [Eventi](#) [In the Kitchen Tour](#) [Cene Chic](#) [Adotta uno Chef](#)

Paolo BARRALE – Marennà’

Leggi anche: [Campania](#), [Elenco Chef](#), [I nostri Chef](#)



BIOGRAFIA

Siciliano di Cefalù trasferito in Campania. Nipote di albergatori e figlio di pastai, Paolo Barrale, dopo aver frequentato la scuola alberghiera, inizia a lavorare presso trattorie, villaggi e alberghi, prima del grande incontro, a ventitrè anni, con Heinz Beck. Entra così a far parte della cucina della Pergola, e diventa in breve tempo commis di cucina, quindi capopartita. Da lì prosegue il suo percorso in altri importanti ristoranti, come l'Altro Mastai a Roma e la Torre del Saraceno di Vico Equense. Infine il Marennà, all'interno della grande realtà vinicola Feudi di San Gregorio; una grande avventura, dove da quattro anni e mezzo, succeduto a Donato Esposito, è chef.

CUCINA

Al Marennà si possono gustare piatti della tradizione, frutto di una ricerca attenta fatta di attenzione alla preparazione dei piatti, non solo sulla forma ma anche sul contenuto. Quella di Paolo Barrale è una ricerca quasi maniacale dei prodotti, tutti rigorosamente locali. Una rivisitazione estetica della tradizione supportata da tecniche di cottura come quella del sottovuoto.

Molteplici le proposte per chi vuole visitare la cantina o farsi guidare in una degustazione dei vini e dei prodotti tipici del territorio.

I nostri Chef



INNOVASJONSPROSJEKT TØRRFISK

- Hva kan Sjømatrådet hjelpe til med?
 - Forbrukeranalyser – nye segmenter, nye regioner
 - Produkttester – nye produkter
 - Analyse av distribusjonskanaler – nye områder, kundegrupper
 - Arrangement med kokker – eks workshops, produktpresentasjoner
 - Arrangement med journalister – eks lansering (ambassaden bidrar gjerne), pressereiser (besøk hos bedrift)
 - Opprinnelse – bilder, film, kommunikasjon
 - Vår kompetanse på markedsføring og merkevarebygging – interne møter, utviklingsarbeid, møter med kunder, besøk i markedet
 - Annet? Hva trenger dere?

SLIPP TIL UNGDOMMEN!

