



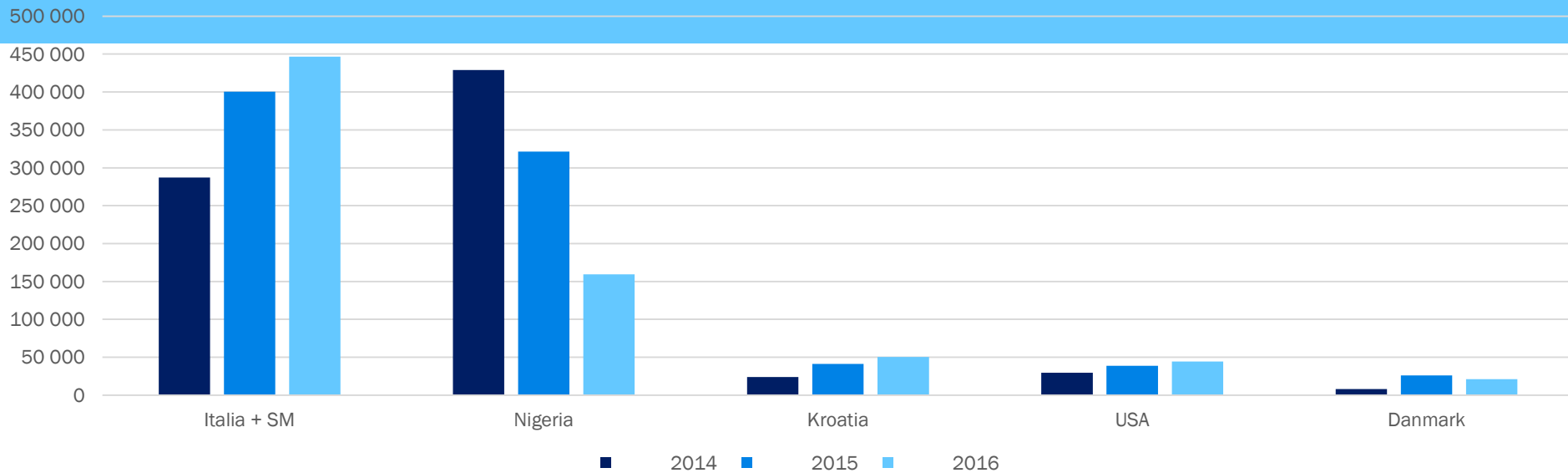
Tørrfisk i Italia, 12/5/17

Fiskeriutsending Trym Eidem Gundersen

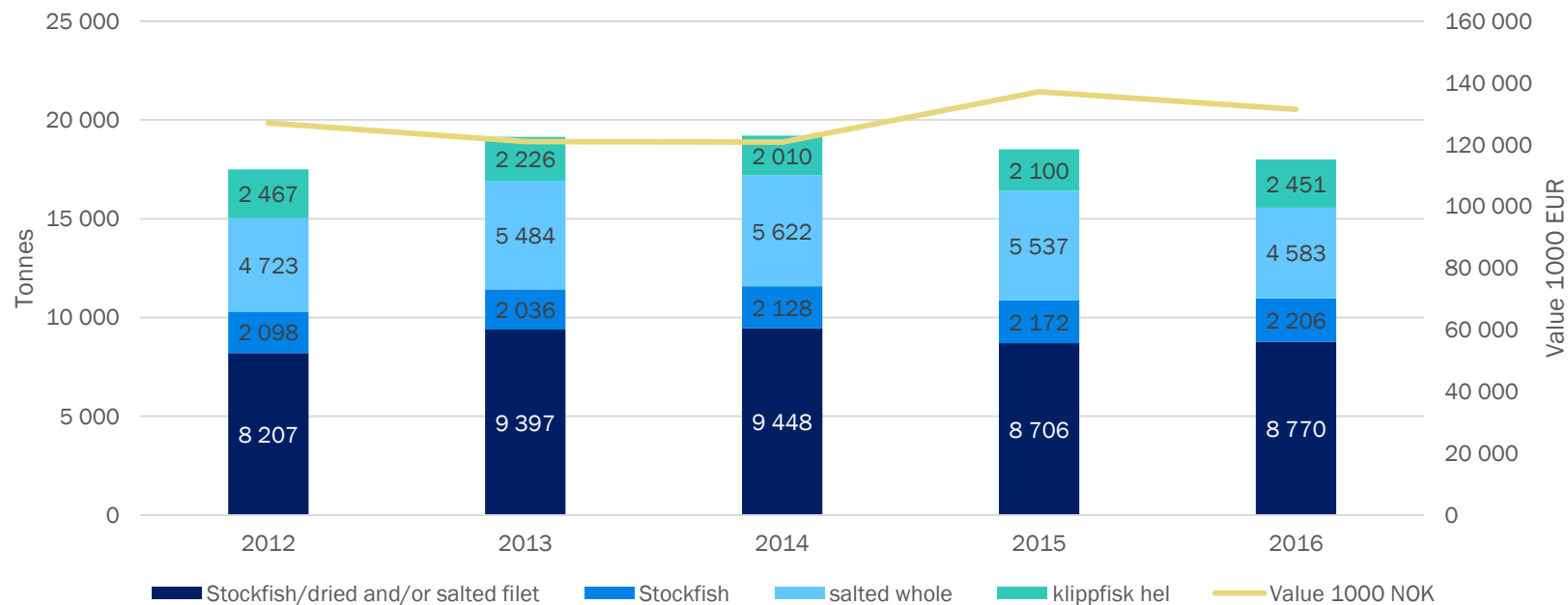


91%

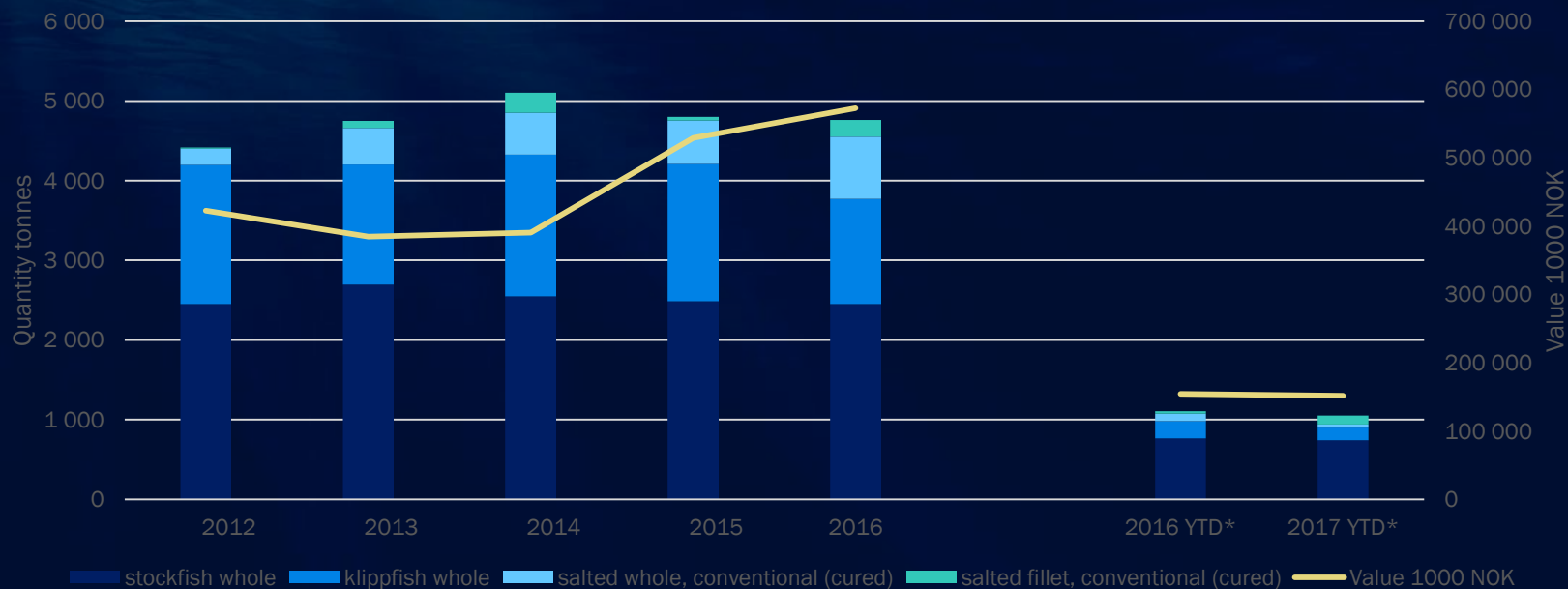
Største markeder for norsk tørrfisk - verdi



IMPORT AV KONVENSJONELL HVIT FISK TIL ITALIA

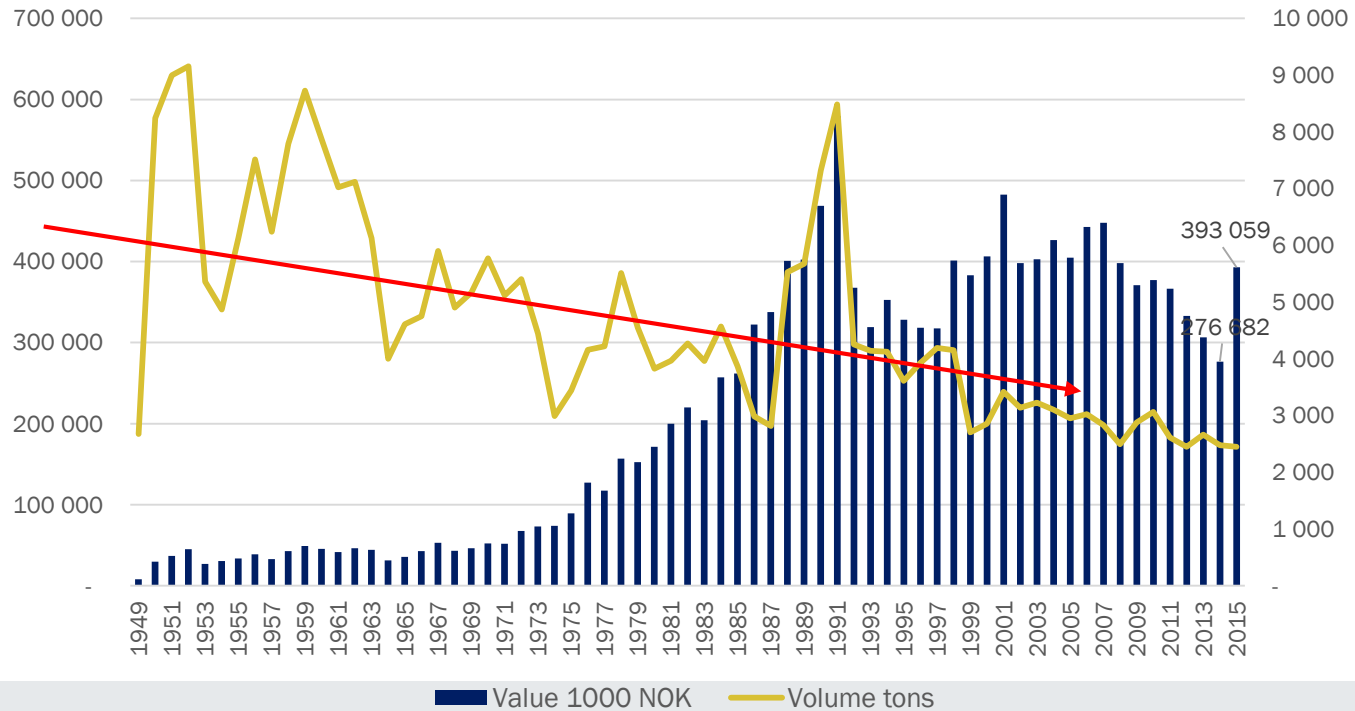


NORSK EKSPORT AV TORSK TIL ITALIA (INKL. SAN MARINO)



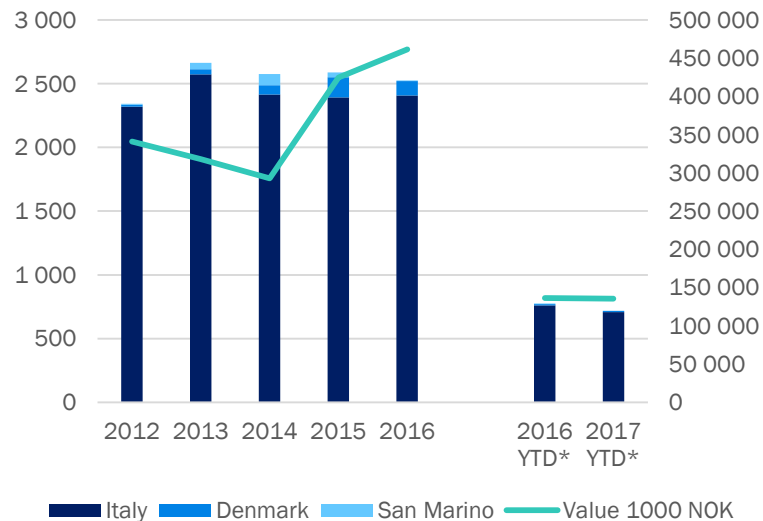
*Jan-April

TØRRFISK TIL ITALIA, 1949-2016



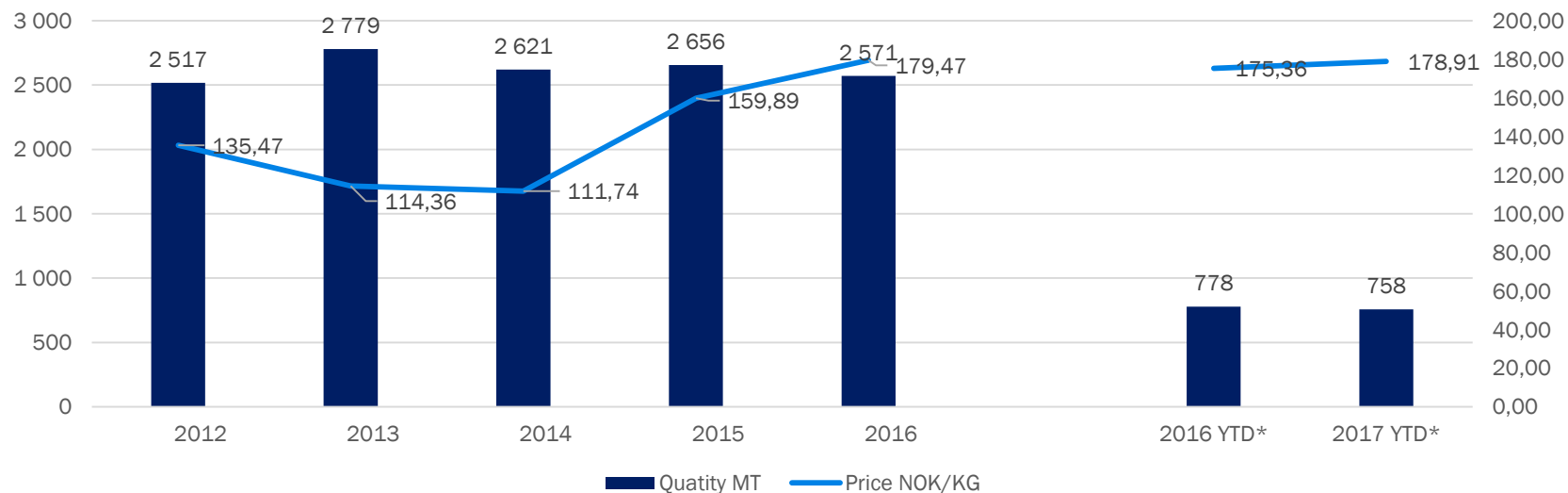
NORSK EKSPORT AV LOFOTRUND TØRRFISK TIL ITALIA

(INNKL SAN MARINO & DK)

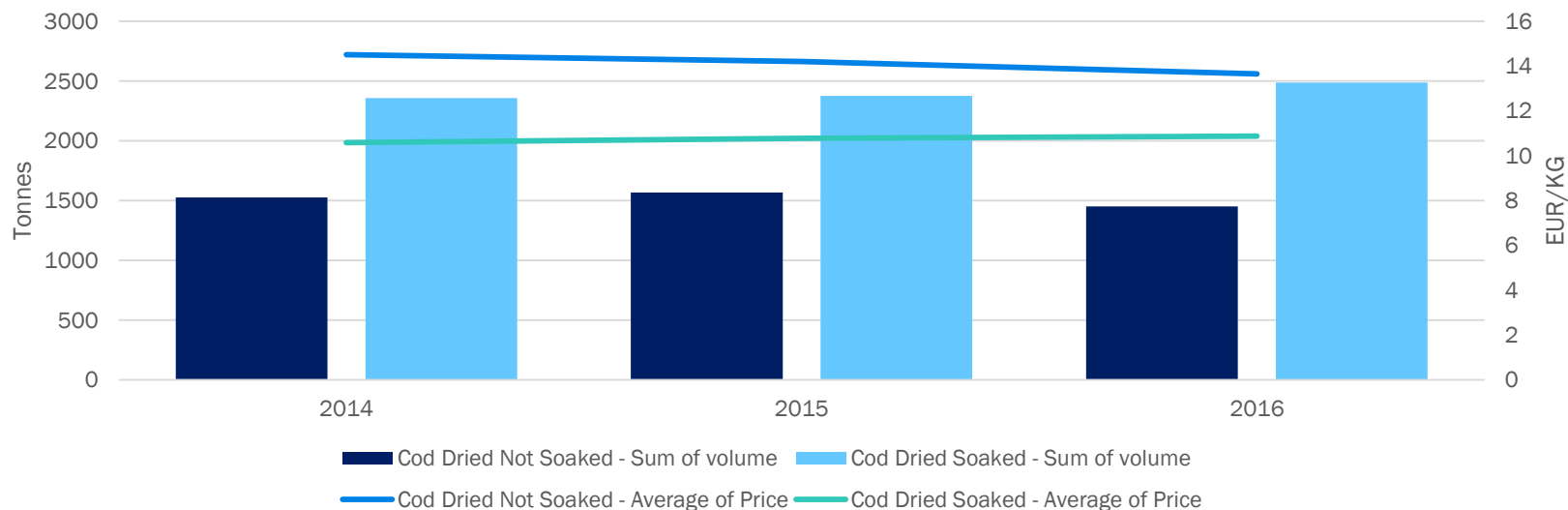


*Jan-April

PRIS- OG VOLUMUTVIKLING AV NORSK TØRRFISK TIL ITALIA



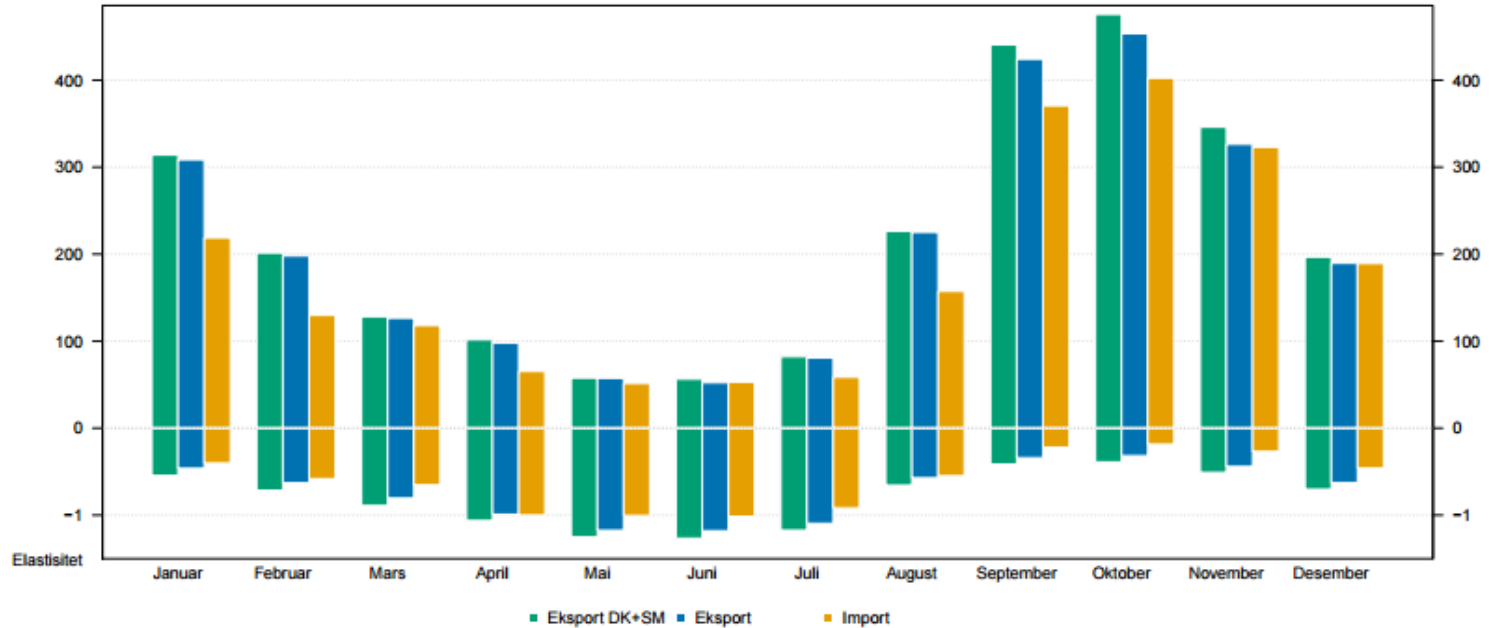
Utvikling i konsum av tørrfisk i Italia – vanlig og utvannet



Variierende elastisiteter og kvantum

Månedlig gjennomsnitt 2010-2015

Volum



UTFORDRING – NAVNEFORVIRRING..

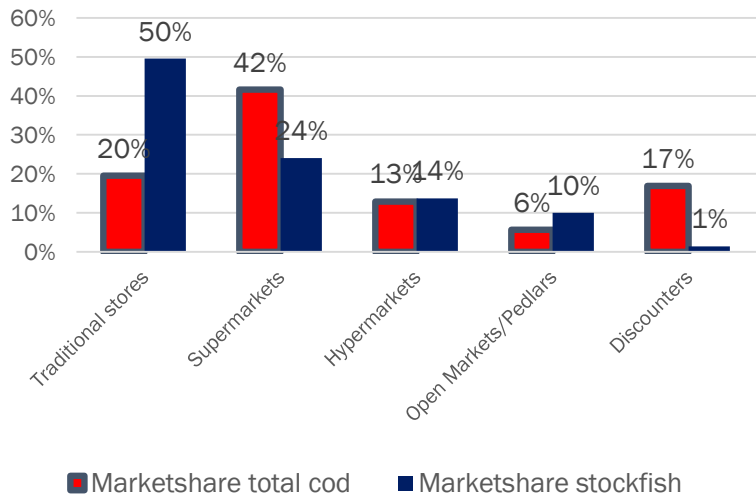


MULIGHET

- ♦ Anerkjent merkeordning i Italia
- ♦ Forbundet med god og forutsigbar kvalitet
- ♦ Merpris
- ♦ Utvidelse av kategorien
- ♦ PR
 - ♦ Opprinnelse
 - ♦ Historien om tørrfisk
 - ♦ Forskjell tørrfisk-klippfisk-saltfisk
 - ♦ Renhet
 - ♦ Norge-Italia



UTFORDRINGER



STRATEGI: FOKUS PÅ DAGLIGVARE



UTFORDRING

- ◆ Hvordan skape trender ?





PARTNERSKAP MED CHIC | 2016-2017

MILAN



VERBANIA



TELESE



CREAZZO



ÅRETS TØRRFISKAMBASSADØR
2017:
ANTHONY GENOVESE
RIST. IL PAGLIACCIO I ROMA
(2 STJERNER MICHELIN)

23/11/16 I ROMA OG 12/12/16 I MILANO:

- 28 PRESSEOPPSLAG
- 18,6 MILL. LESERE
- VERDI 2,4 MILL. KR.

AGRODOLCE
come cibo comanda



Come cucinare lo stoccafisso secondo Anthony Genovese

Nei piatti di ogni chef ci sono sfumature, pezzi di vita, viaggi e ricordi. Si compie un viaggio per tappe, più o meno facile da comprendere. Nel caso di **Anthony Genovese** – chef del ristorante romano **Il Pagliaccio** – 2 stelle Michelin e un dna eno-gastronomico esplosivo, le sue origini calabresi influenzano poco la creazione di un piatto, ma c'è almeno un ingrediente che ritorna spesso: lo **stoccafisso**. Se molti dei suoi colleghi puntano tutto sul baccalà, Genovese opta invece per *u pisci stoccu*, emblema della cucina calabrese che ha rivisitato alla sua maniera, cercando di rendere questo prodotto quanto più contemporaneo possibile. Agrodolce ha scoperto il segreto di uno dei suoi piatti cult: ecco come cucinare lo stoccafisso secondo Anthony Genovese.

LO CHEF GENOVESE PREFERISCE LO STOCCAFISSE AL BACCALÀ E CI SVELA ALCUNI SEGRETI DI UNO DEI SUOI PIATTI CULT



ÅRETS TØRRFISKAMBASSADØR: ANTHONY GENOVESE, UN INVEINSELSE 2016

CORRIERE DELLA SERA

Consegnato il riconoscimento di Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia in Italia

Si rinnova un legame antico basato sul gusto

Il forte legame tra Italia e Norvegia si è rinnovato anche quest'anno con la nomina di Anthony Genovese quale Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia. Il titolare del ristorante romano "Il Pagliaccio", due stelle Michelin, succede a Felice Lo Basso che aveva ottenuto il riconoscimento nel novembre 2015.

La nomina annuale di un personaggio rappresentativo della cucina italiana ad ambasciatore dello Stoccafisso Norvegese è un'iniziativa del Norwegian Seafood Council (Norge), ente para statale che promuove e tutela i prodotti ittici norvegesi in tutto il mondo e che costituisce un "ponte" tra i consumatori e l'industria della pesca del Paese scandinavo. Ed NSC ha visto nello chef italo-francese un interprete in grado di unire tradizione e innovazione, profumi e sapori, in modo da distinguersi per la creatività nell'utilizzo dello stoccafisso, un ingrediente storico che unisce Norvegia e Italia da quasi 600 anni. Durante la premiazione, che si è tenuta a Roma lo scorso 12 dicembre, Anthony Genovese ha dato prova del suo talento proponendo, alla presenza dell'ambasciatore di Norvegia in Italia

Lo chef Anthony Genovese succede a Felice Lo Basso come rappresentante nel nostro Paese del prezioso alimento proveniente dai mari del nord



Da sinistra: l'ambasciatore di Norvegia in Italia Bjørn T. Grydeland, Anthony Genovese e il direttore Italia del Norwegian Seafood Council, Trym Eidem Gundersen

Bjørn T. Grydeland, una delle sue originali ricette a base di Stoccafisso di Norvegia: "Ravioli di stoccafisso, brodo di pomodoro del piennolo". «È davvero un piacere - ha detto il diplomatico - poter consegnare questo importante riconoscimento a uno chef in grado di emozionare con una cucina che ha fatto della eterogeneità e del rispetto per le materie prime il suo punto di forza».

SAPORI CHE HANNO UNA STORIA

Da parte sua Anthony Genovese, orgoglioso delle sue origini franco-calabresi, si è detto onorato di ricevere il riconoscimento e di essere per un anno l'Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia in Italia: «Sono nato in Francia ma le mie origini calabresi mi hanno sempre accompagnato in tutto il mio percorso. Ho avuto modo di conoscere la cucina e il cibo di tutto il mondo ed essere qui a rappresentare un prodotto così lontano ma che è diventato parte della tradizione della cucina italiana è per me un grande orgoglio. Sono molto legato allo stoccafisso a livello affettivo. Mi ricorda la mia infanzia in Calabria e i miei nonni. Tutti gli anni, infatti, per Natale la mia famiglia metteva in tavola lo stoccafisso e mio nonno si occupava del rituale di preparazione del piatto, partendo proprio dal prodotto secco che ammollavo lo stesso».

A renderlo veramente speciale dal punto di vista nutritivo, però, sono le proteine. Come quelle di tutti i pesci non si limitano a dissolversi in maniera ottimale il compito di costruzione e ricostruzione dell'organismo, ma contribuiscono in modo significativo al meccanismo della sazietà. Studi recenti indicano che la capacità saziante delle proteine è superiore sia a quella degli zuccheri sia a quella dei lipidi (i grassi). Dopo aver consumato alimenti ricchi di proteine, dunque, proviamo una minore necessità di cibo (e quindi di calorie) nel pasto successivo. E il merluzzo contiene oltre il 18% del suo peso in proteine.

UN TALENTO INCONFONDIBILE

Anthony Genovese è molto apprezzato anche dai colleghi e la

sua cucina è frutto di un'esperienza maturata in Francia, a Londra e in Oriente, fino ad arrivare in Malesia ed è semplicemente inconfondibile. Il suo estro, inoltre, è ideale per interpretare un alimento come lo Stoccafisso Norvegese, protagonista di molte tipiche ricette regionali, ma anche di piatti moderni e innovativi.

Lo stoccafisso, del resto, è il merluzzo più pregiato, quello artico norvegese (*Gadus morhua*), caratterizzato da carni bianche e un gusto delicato. E anche la sua lavorazione è speciale perché è essiccato al sole, secondo una consuetudine millenaria, praticata solo alle isole Lofoten. Qui i merluzzi vengono a deperire le uova e questa circostanza, insieme al clima, crea le condizioni ideali per la pesca e l'essiccazione, un metodo di conservazione naturale, che non richiede conservanti o sale, e mantiene inalterati i principi nutritivi. Questo lo differenzia dai baccalà, anch'essi derivato dal merluzzo, ma ottenuto mediante salatura o essiccazione e salatura.

TANTO GUSTO

MA ANCHE BENESSERE

Ricco di gusto, lo stoccafisso, lo è anche di nutrienti in grado di favorire il nostro benessere. Contiene, infatti, in quantità equilibrata tutti gli aminoacidi essenziali. A renderlo veramente speciale dal punto di vista nutritivo, però, sono le proteine. Come quelle di tutti i pesci non si limitano a dissolversi in maniera ottimale il compito di costruzione e ricostruzione dell'organismo, ma contribuiscono in modo significativo al meccanismo della sazietà. Studi recenti indicano che la capacità saziante delle proteine è superiore sia a quella degli zuccheri sia a quella dei lipidi (i grassi). Dopo aver consumato alimenti ricchi di proteine, dunque, proviamo una minore necessità di cibo (e quindi di calorie) nel pasto successivo. E il merluzzo contiene oltre il 18% del suo peso in proteine.

MEDIA

CIRCULATION

VALUE

Corriere della Sera

2.477.000

€53.598

RICETTA



Ravioli di stoccafisso, brodo di pomodoro del piennolo

INGREDIENTI

Impasto: 200 g farina "00"; 50 g di semola; 2 tuorli; 2 uova (impastare e lasciare riposare in frigo).

Ripieno:

300 g di stoccafisso; 100 g di sedano; 50 g di carote; 50 g di cipolle; 40 g di finocchio; 20 g di capperi dissalati; 5 g di origano; olio q. b.; 1 scorza di limone; sale q. b.; pepe q. b.

PROCEDIMENTO

Paline e tagliare le verdure a brunoise. Farle appassire in una pentola con un filo d'olio. Una volta appassite aggiungere i capperi, l'origano, la scorza di limone e lo stoccafisso, coprire con acqua e far cuocere. Una volta cotto, frullare le verdure con lo stoccafisso ottenendo una purea abbastanza densa, conservare l'acqua di cottura, salare e preparare la purea, e lasciarla raffreddare. Quando è abbastanza fredda mettere il ripieno in un sac a poche e confezionare i ravioli.

Brodo pomodoro:

1 kg di pomodoro del piennolo; 1 lt. di tè affumicato.

Chiudere sottovuoto i pomodori e il tè, e far cuocere a 65° per 4 ore. Una volta cotto, scolare e frullare i pomodori, passare al chinoise e condire con sale e pepe.

Finitura

Cuocere i ravioli nell'acqua di cottura dello stoccafisso, saltarli in padella con olio, capperi, pane grattugiato e scorza di limone.

2 events
Årets Tørrfiskambassadør

LA STAMPA

Uno chef stellato ambasciatore dello stoccafisso

Anthony Genovese è stato premiato dal Norwegian Seafood Council



Anche lo stoccafisso ha i suoi «Ambasciatori». Il Norwegian Seafood Council - ente para statale che promuove e tutela i prodotti ittici norvegesi in tutto il mondo - assegna un riconoscimento a chi si distingue nella promozione dello stoccafisso di Norvegia in Italia. Il titolo di «Ambasciatore» viene assegnato a chi sa esprimere l'essenza di un ingrediente che unisce Norvegia e Italia da secoli. È proprio lunedì scorso, 12 dicembre, Nesc ha premiato lo chef franco-calabrese Anthony Genovese, due stelle Michelin, con il titolo di «Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia 2016» perché, attraverso la sua cucina, capace di unire tradizione e innovazione, profumi e sapori, ha saputo distinguersi per la creatività nell'utilizzo dello stoccafisso, un ingrediente storico che unisce Norvegia e Italia da oltre 600 anni. Sua è la ricetta «Ravioli di stoccafisso

con brodo di pomodoro del Piennolo», presentata proprio in occasione della premiazione. «È davvero un piacere poter consegnare di persona questo importante riconoscimento a Anthony Genovese, uno chef in grado di emozionare con una cucina che ha fatto della eterogeneità e del rispetto per le materie prime il suo punto di forza» ha affermato l'Ambasciatore di Norvegia in Italia, Bjørn T. Grytleland.

«Sono onorato e felicissimo di ricevere questo riconoscimento in qualità di Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia in Italia. Sono nato in Francia ma le mie origini calabresi mi hanno sempre accompagnato in tutto il mio percorso, ho avuto modo di conoscere la cucina e il cibo di tutto il mondo ed essere qui a rappresentare un prodotto così lontano ma che è diventato parte della tradizione della cucina italiana è per me un grande orgoglio. Lo stoccafisso è ingrediente a cui

sono molto legato a livello affettivo. Mi ricorda la mia infanzia in Calabria e i miei nonni. Tutti gli anni infatti per Natale la mia famiglia metteva in tavola lo stoccafisso e mio nonno si occupava del rituale di preparazione del piatto, partendo proprio dal prodotto secco che ammollava lui stesso», ha raccontato il neoletto Ambasciatore. «Ogni anno premiamo i migliori chef e quest'anno siamo molto felici di omaggiare Anthony Genovese, che grazie alla sua cucina ha saputo trasformare il cibo in un circo di sapori, fatto di contrasti, forme e colori in grado di coinvolgere fin dal primo assaggio», ha concluso Trym Eidem Gundersen, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council.

Anthony Genovese è uno chef apprezzato e riconosciuto anche dai colleghi a livello italiano e internazionale. Numerose sono infatti le sue partecipazioni a importanti eventi gastronomici affianco a chef stellati. La sua cucina, frutto di

un'esperienza maturata tra le cucine francesi, londinesi fino ad arrivare alla Malesia, è semplicemente inconfondibile. Il ristorante il Paggiaccio di Roma, in onore di un dipinto raffigurante l'immagine di un clown, è espressione autentica della sua personalità che gli ha consentito di ottenere la seconda Stella Michelin.

Il nuovo Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia ha ricevuto il testimone da Felice Lo Basso, chef del Ristorante Felix Lo Basso a Milano, che è stato insignito della stessa onorificenza nel novembre 2015. A precederli sono stati Paolo Barrale del ristorante Marennà di Sorbo Serpico, Nino Rossi del Qafiz di Santa Caterina d'Aspromonte, Franco Favarello del ristorante Baccalà Divino di Mestre, Antonio Chemello della Trattoria da Palmerino di Sandrigo, Giovanni Pozzan dell'Antica Trattoria Due Spade di Sandrigo e Gian Paolo Belloni della La Cucina di Gian Paolo di Pieve Ligure.



L'Ambasciatore dello stoccafisso 2016

MEDIA

La Stampa

CIRCULATION

1.354.000

VALUE

€34.291

La ricetta

Ravioli con crema di verdure e stoccafisso al brodo di pomodoro del Piennolo

Impastate 200 grammi di farina 00 con 50 grammi di semola, due tuorli, due uova intere e fate riposare in frigo. Per il ripieno, pulite e tagliate a brunoise 100 grammi di sedano, 50 grammi di carote, 50 grammi di cipolle e 40 grammi di finocchio: fate appassire il tutto in una pentola con un filo d'olio. Al termine della rosolatura, aggiungete 20 grammi di capperi, 5 grammi di origano, la scorza di un limone e 300 grammi di stoccafisso: coprire con acqua e fateli cuocere. Una volta pronto, frullate le verdure con lo stoccafisso, ottenendo una purea abbastanza densa. Attenzione però: conservate l'acqua di cottura, salate e pepate la purea, e lasciatela raffreddare. Stendete

intanto la pasta all'uovo: quando il ripieno sarà abbastanza freddo, mettetelo in un sac a poche per confezionare i ravioli. Per il ripieno, pulite e tagliate a brunoise 100 grammi di sedano, 50 grammi di carote, 50 grammi di cipolle e 40 grammi di finocchio: fate appassire il tutto in una pentola con un filo d'olio. Al termine della rosolatura, aggiungete 20 grammi di capperi, 5 grammi di origano, la scorza di un limone e 300 grammi di stoccafisso: coprire con acqua e fateli cuocere. Una volta pronto, frullate le verdure con lo stoccafisso, ottenendo una purea abbastanza densa. Attenzione però: conservate l'acqua di cottura, salate e pepate la purea, e lasciatela raffreddare. Stendete

Lo sapevi?



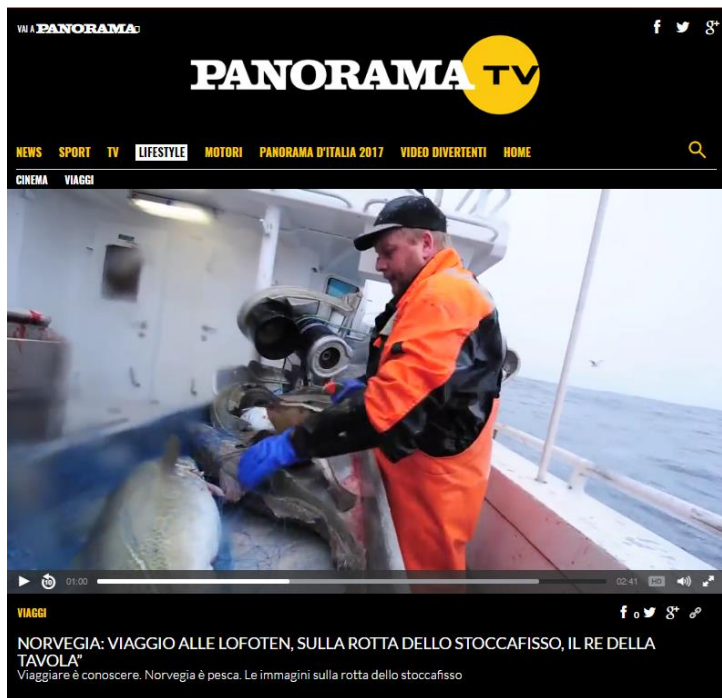
Il processo di lavorazione dei merluzzi in Norvegia inizia appena sbarcati e si conclude nella stessa giornata in cui sono stati pescati tra i fiordi. E, secondo una tradizione che si tramanda di generazione in generazione, vengono posti su apposite rastrelliere in prossimità del mare per essiccare al sole. Del resto l'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione del pesce, e grazie a questo metodo il merluzzo conserva inalterate tutte le sostanze nutritive, caratteristica che lo rende un prodotto di altissima qualità. Il processo di essiccazione dura circa tre mesi, secondo le condizioni atmosferiche e le dimensioni dei merluzzi. Solo a quel punto i pesci artici vengono raccolti dalle rastrelliere e suddivisi in circa 20 «classi di qualità», secondo specifici parametri, grazie al prezioso lavoro di esperti selezionatori.



PRESSETUR LOFOTEN TØRRFISK, 26/2-2/3/17



PRESSETUR LOFOTEN TØRRFISK, 26/2-2/3/17



MEDIA	UNIQUE VISITORS	VALUE
Panorama.tv	1.071.116	€ 18.937

Alle Lofoten, sulle tracce dello stoccafisso

PRESSETUR LOFOTEN TØRRFISK, 26/2-2/3/17

È l'Isola di Røst, il cielo terso e l'aria fresca. I pescatori salpano con le loro golette colorate per pescare il re del mare di Barents, lo stockfish, che qui è fonte di vita perché base dell'economia. Lo **stoccafisso** di miglior qualità, esportato in gran parte proprio in Italia, è ottenuto infatti dai merluzzi adulti che da febbraio ad aprile si avvicinano alle coste dell'arcipelago delle **Lofoten** per deporre le uova.

Grappolo di isole a nord-est della **Norvegia**, tra le contee di Nordlar tempo, ancora inviolato e immerso nel silenzio, dove tra la fine di mese di mezzanotte, mentre da settembre a metà aprile, se si è forti anche il luogo ideale per scoprire e vivere da vicino la pesca e la soggiornando nei caratteristici rorbu (le antiche case dei pescatori),

Situata nella parte più meridionale dell'arcipelago, l'isola di Røst è di Pedersen, CEO dell'azienda Glea produce lo skrei, la tipologia più rit 1432 naufragò il capitano veneziano Pietro Querini, che poi tornar arriva il 95% della produzione norvegese. Ancora oggi, una volta pes mesi all'aria aperta su apposite rastrelliere, in questo modo il vent mentre la pioggia leggera e la temperatura intorno allo zero ne prote

Dove assaporarlo? Seduti alle migliori tavole delle Lofoten e nella capitale norvegese, Oslo, declinato nelle ricette tradizionali rivisitate dai talentuosi chef norvegesi. A Ballstad, uno dei principali villaggi di pescatori delle Lofoten, l'indirizzo da provare è l'Hattvika Lodge, un lodge restaurato dove il bravissimo chef Roy Magne Berglund prepara specialità locali, in primis una sua interpretazione dello stoccafisso. Imperdibile una tappa a Oslo, per visitare la città e per degustare la cucina genuina locale da Naustet, caratteristica casa-barca di fronte alla maestosa Opera House, parte del progetto artistico itinerante chiamato Salt. Per comprare il meglio delle specialità gastronomiche locali, si fa tappa al Mathallen, il mercato coperto che riunisce banchi dove ordinare piatti tipici da abbinare a birre artigianali locali, nonché sede della Culinary Academy, dove lo chef Jostein Medhus, manager del Norwegian Chef's National Team, dà lezioni sulle tecniche di preparazione dei prodotti norvegesi. Un'esperienza gourmet speciale si vive infine da Maaemo, unico tre stelle Michelin di tutta la Norvegia, regno del geniale Espen Holmboe Bang. Solo 8 tavoli e un menu degustazione di 20 portate per assaporare un vero e proprio "viaggio attraverso il paesaggio norvegese", nei profumi, nei sapori e nei colori di ingredienti di origine biologica e biodinamica, che raccontano la storia dei produttori locali. Semplicemente indimenticabile.

Per informazioni: [Norwegian Seafood Council](#)

AUTORE: Elisabetta Canoro

[HTTP://WWW.PANORAMA.IT/PANORAMA-TV/LIFESTYLE-VIDEO/VIAGGI-VIDEO/NORVEGIA-VIAGGIO-ALLE-LOFOTEN-SULLA-ROTTA-DELLO-STOCCAFISSO-IL-RE-DELLA-TAVOLA/](http://www.panorama.it/panorama-tv/lifestyle-video/viaggi-video/norvegia-viaggio-alle-lofoten-sulla-rotta-dello-stoccafisso-il-re-della-tavola/)

TØRRFISKFESTIVALER

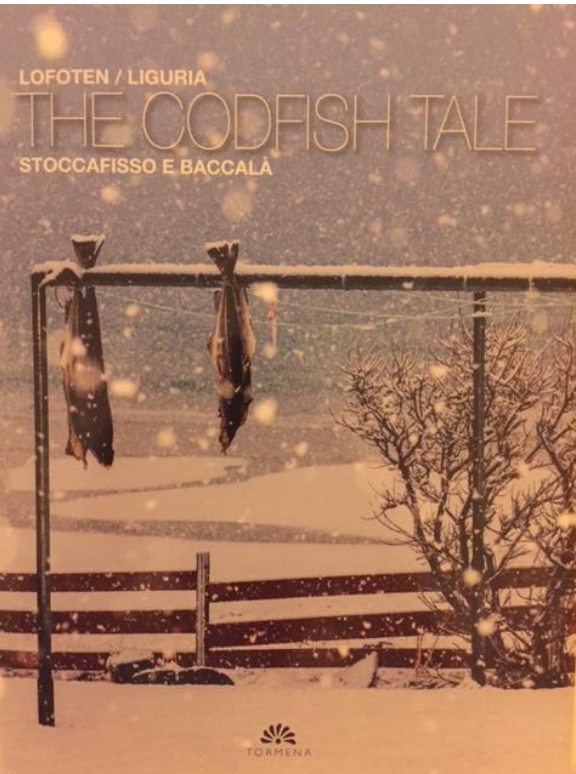
BARBERA FISH FESTIVAL 13-15/10/17



2 SOM HAR 30 ÅRSJUBILEUM: STOCCO DI MAMMOLA (15-17/9/17), SANDRIGO (SEPT-17) MED FRIMERKE



LANSERING THE CODFISH TALE – LOFOTEN TIL LIGURIA, 11/11/16



SJØMATSEMINAR I MILANO, 6/6/17

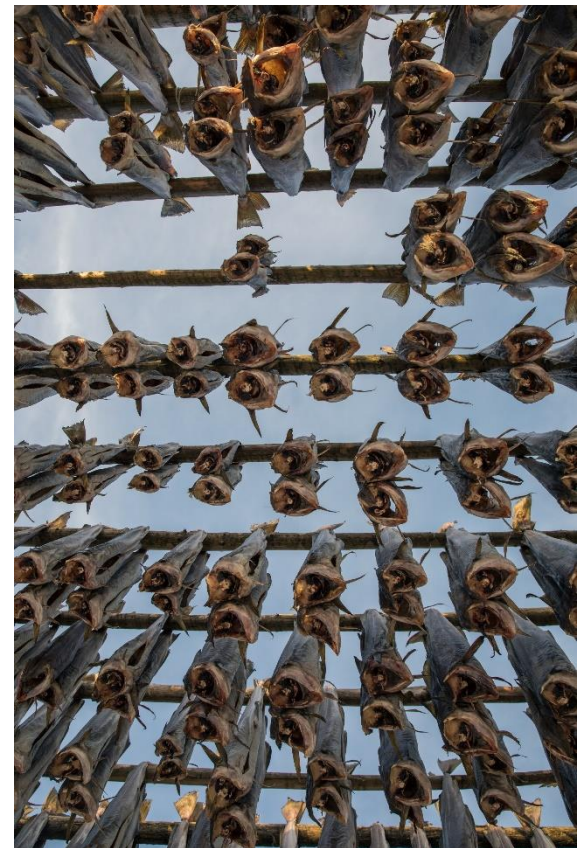


BUTIKKBESØK MED OMVISNING, 7/6/17



REFERANSEGRUPPE TØRRFISK ITALIA

1. MØTE 8/6/17 ETTER LUNSJ ?





Takk for meg !