

ITALIA OG NORSK TØRRFISK – TRADISJON OG INNOVASJON



Foto: Andrea Maia/Norges sjømatråd

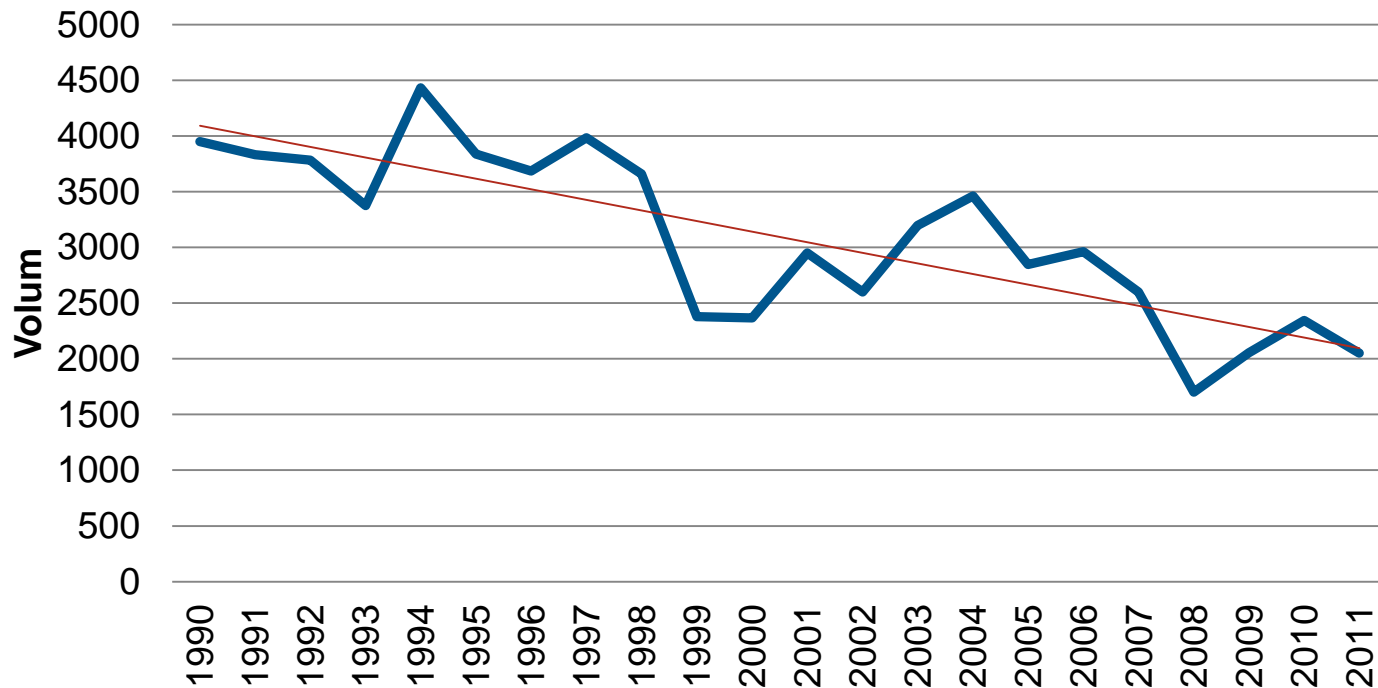
Merete Kristiansen
Fiskeriutsending Italia
Norges sjømatråd

FHF seminar på Røst
24. mai 2013



KONSUM AV TØRRFISK – EN NEDADGÅENDE TREND

Italias import av hel tørrfisk 1990-2011

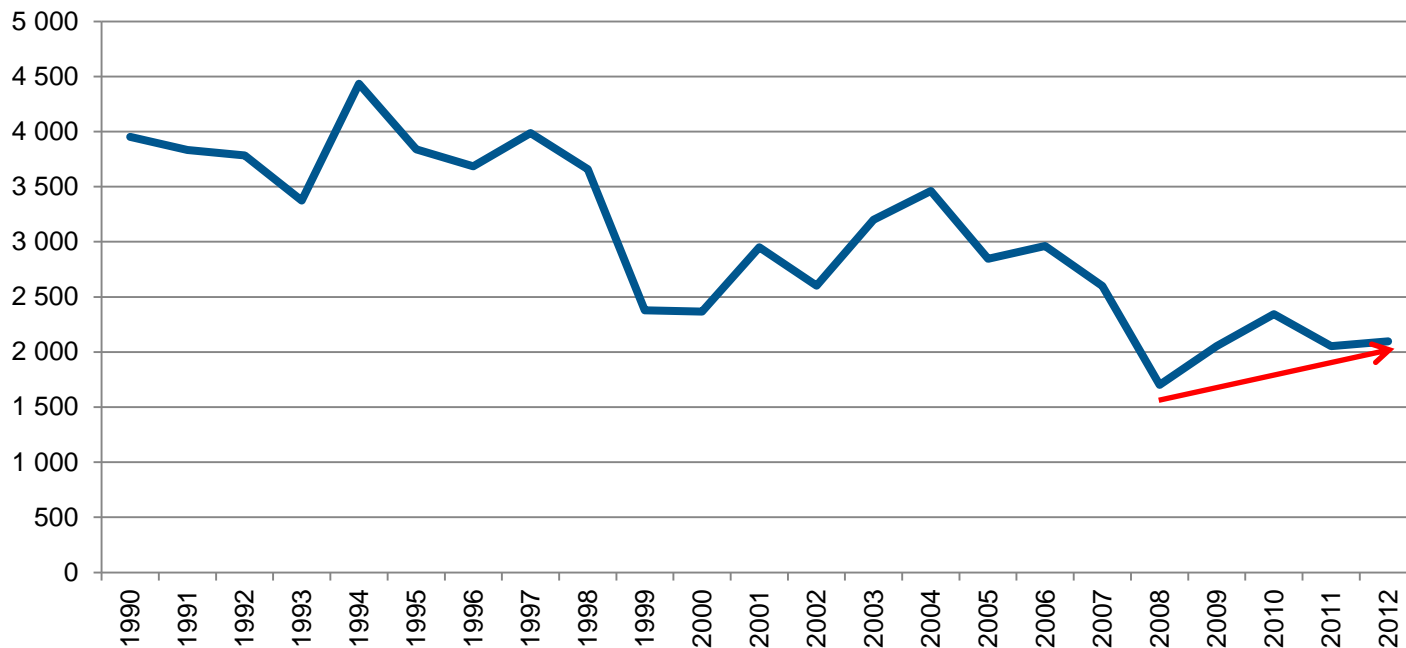


Kilde: Eurostat/Norges sjømatråd



KONSUM AV TØRRFISK – HAR TRENDEN SNUDD?

Italias import av hel tørrfisk 1990-2012



Kilde: Eurostat/Norges sjømatråd



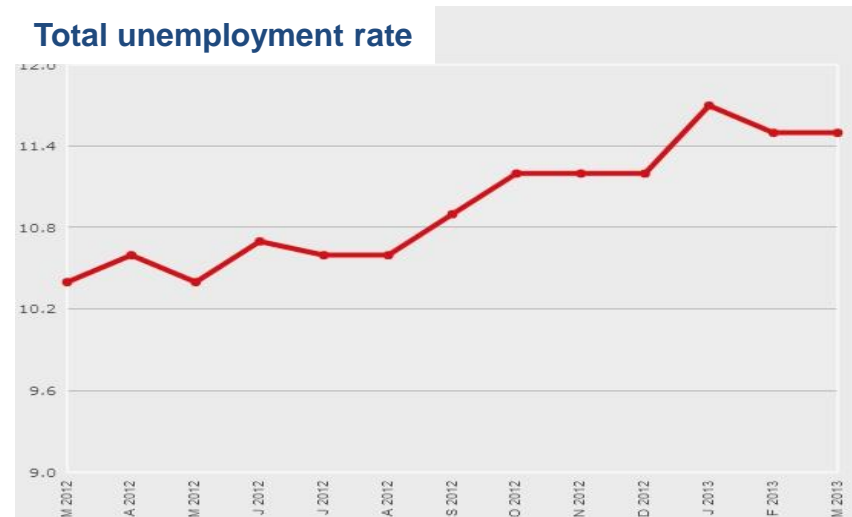
ITALIENSK ØKONOMI – I STABILT SIDELEIE?



SVEKKELSE I MANGE SENTRALE ØKONOMISKE FAKTORER



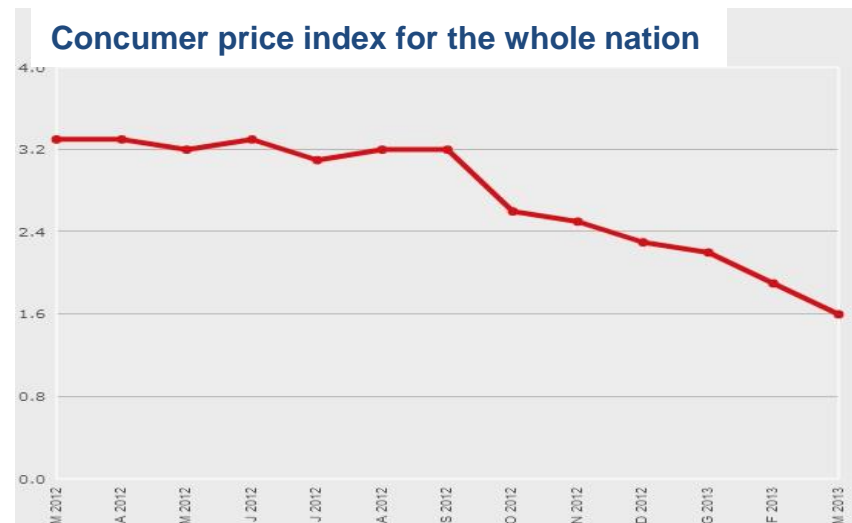
trend % changes, chain-linked volumes



seasonally-adjusted % values



trend % changes

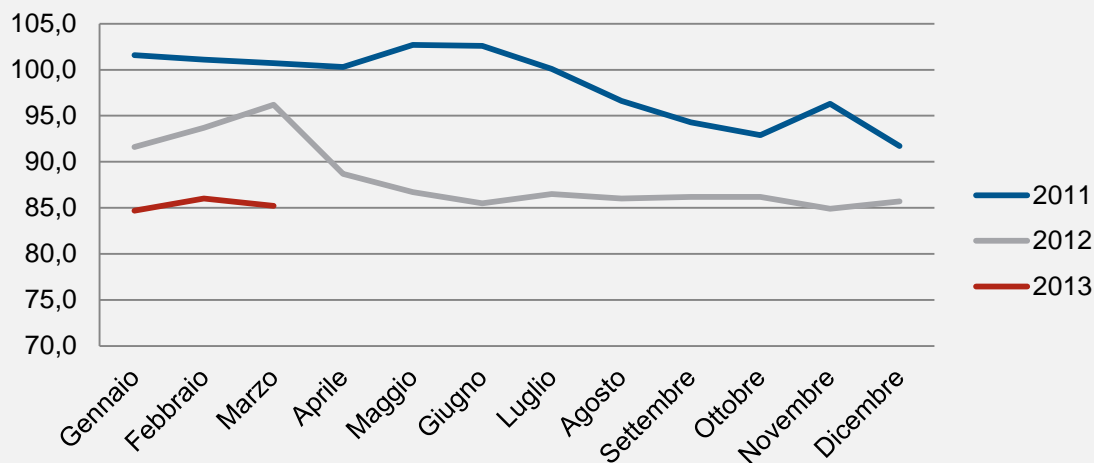


trend % changes, including tobacco



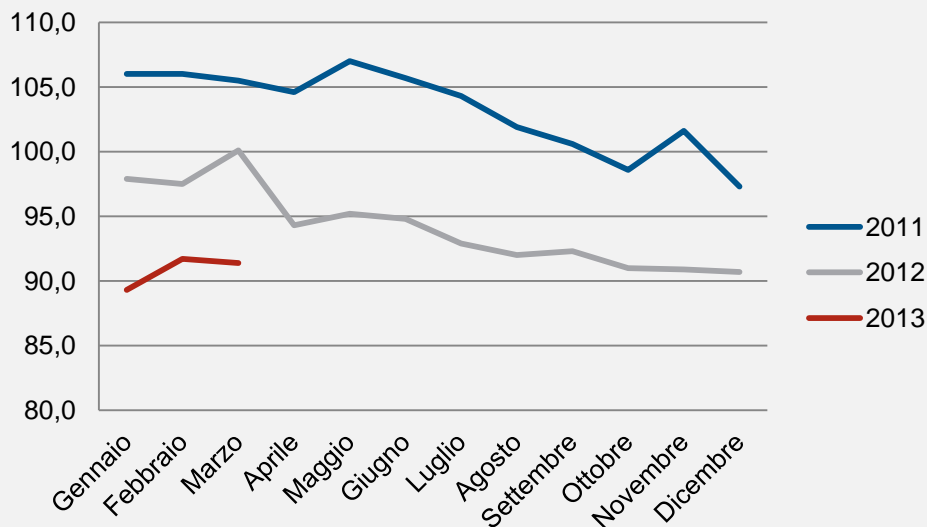
CONSUMER CONFIDENCE – USIKKERT FORTSATT

Consumer confidence (clima di fiducia)

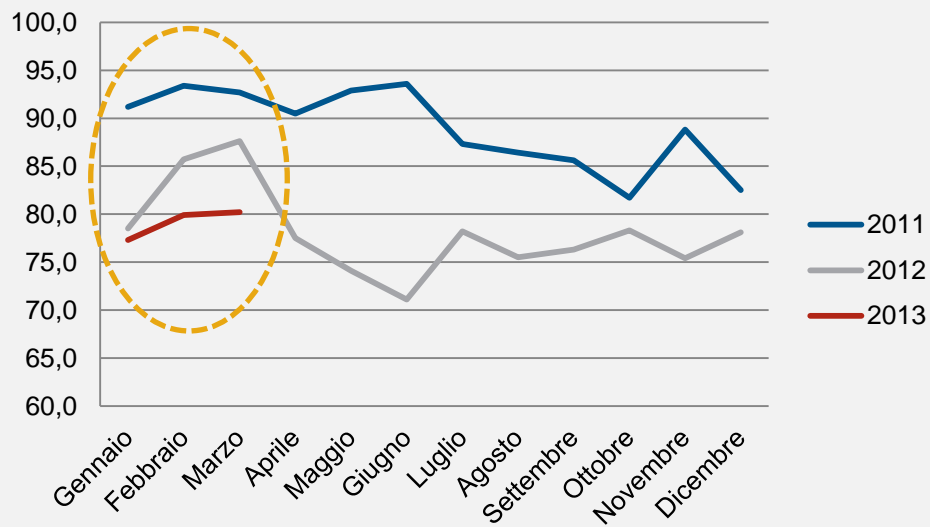


Kilde: Istat

Personal economy conf. (clima personale)



Future confidence (clima futuro)



NEGATIVT OGSÅ I 2013, MEN LYSNING I 2014?

TABLE 1: FORECAST FOR THE ITALIAN ECONOMY - 2013-2014 (% CHANGE ON PREVIOUS YEAR)

	2010	2011	2012	2013	2014
Gross Domestic Product	1,7	0,4	-2,4	-1,4	0,7
Imports of goods and services (fob)	12,6	0,5	-7,7	-1,5	3,8
Exports of goods and services (fob)	11,4	5,9	2,3	2,3	3,9
Domestic demand (including inventories)	2,1	-1,0	-5,3	-2,5	0,6
Residential households consumption expenditure	1,5	0,1	-4,3	-1,6	0,4
Government Consumption	-0,4	-1,2	-2,9	-1,7	-0,4
Gross fixed capital formation	0,6	-1,8	-8,0	-3,5	2,9
Households consumption expenditure deflator	1,5	2,9	2,8	1,8	1,7
Gross domestic product deflator	0,4	1,3	1,6	1,6	1,7
Compensation of employees per full-time equivalent	2,8	1,3	1,0	1,0	1,3
Full time equivalent employment	-1,1	0,1	-1,1	-1,0	0,1
Unemployment rate	8,4	8,4	10,7	11,9	12,3
Trade balance (level as % of GDP)	-1,9	-1,5	+1,2	2,6	2,9
Contribution to GDP					
Domestic demand (net of Inventories)	0,9	-0,5	-4,8	-2,0	0,7
Foreign balance	-0,4	1,4	3,0	1,1	0,1
Inventories	1,1	-0,5	-0,6	-0,5	-0,1

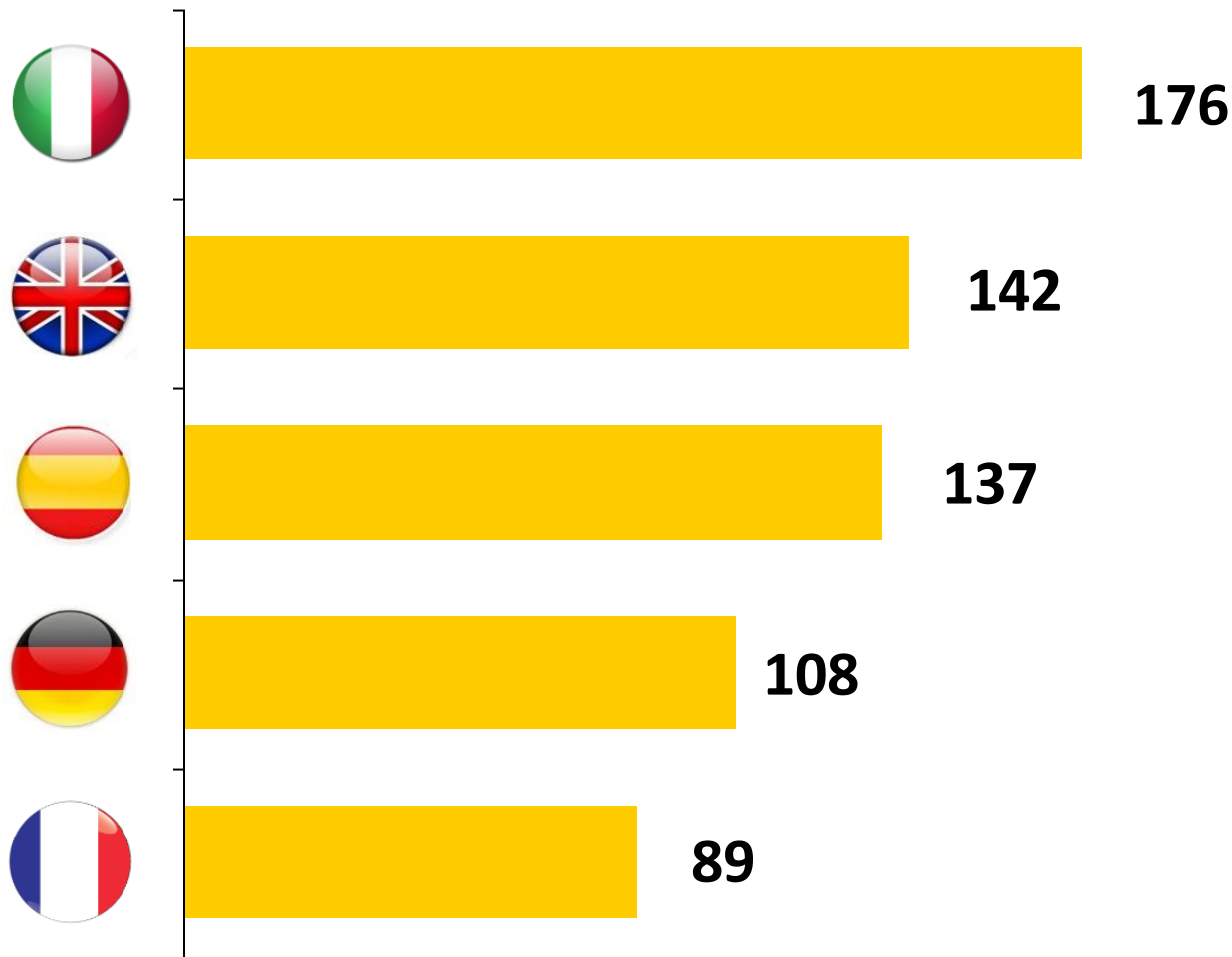
STORHUSHOLDNING

Konsum utenfor hjemmet reduseres



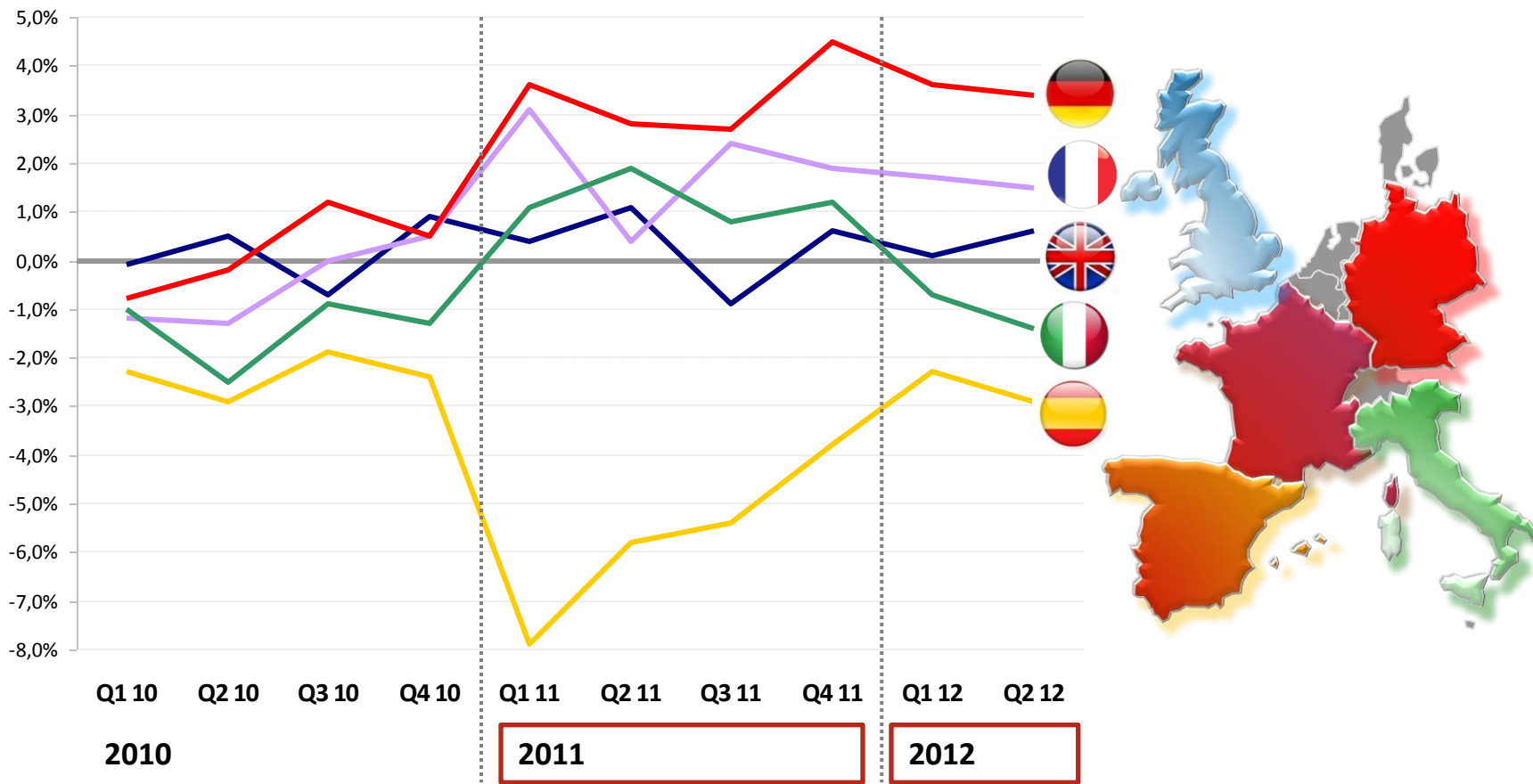
ITALIENERNE GÅR UT OG SPISER DOBBELT SÅ MANGE GANGER SOM FRANSKMENN

Visits per capita, Commercial Market in Europe, YE June '12



MEN, KONSUM UTENFOR HJEMMET REDUSERES - ITALIA

Total Out of Home (OOH), Sales by country, Quarterly % Change



Crisi, Coldiretti: "Basta ristoranti, il 44 % degli italiani va a mangiare dalla mamma"

Cambia profondamente lo stile di vita  VIDEO Spesa low cost per 26 milioni di italiani  Commenti

Più tempo libero, la necessità di stringere i legami familiari e, soprattutto, la ricerca di una migliore qualità dell'alimentazione e della vita, sono alla base dello studio: "Gli italiani a tavola nel tempo libero con la crisi"



A tavola

Roma, 16 marzo 2013 - Con il 44 per cento degli italiani che va più spesso a mangiare da genitori o parenti, cambia profondamente lo stile di vita per effetto della crisi. E' quanto emerge dallo studio della Coldiretti "Gli italiani a tavola nel tempo libero con la crisi" presentato in occasione dell'avvio della campagna di prevenzione oncologica della Lilt alla quale collabora la Fondazione Campagna Amica con l'offerta nei mercati degli agricoltori di extravergine italiano al

DAGLIGVAREHANDEL

Salg av mat opprettholdes, andre varer reduseres

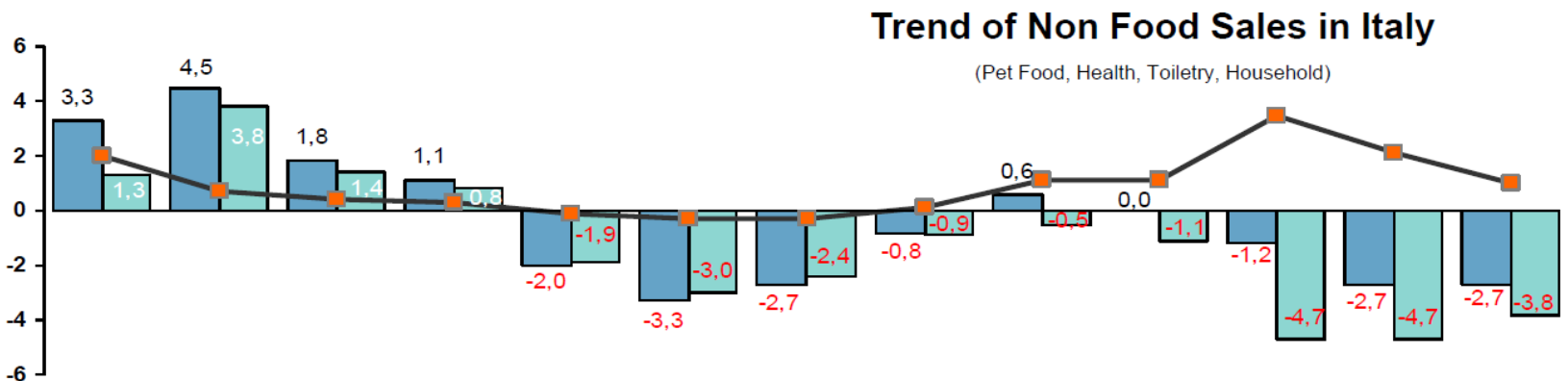
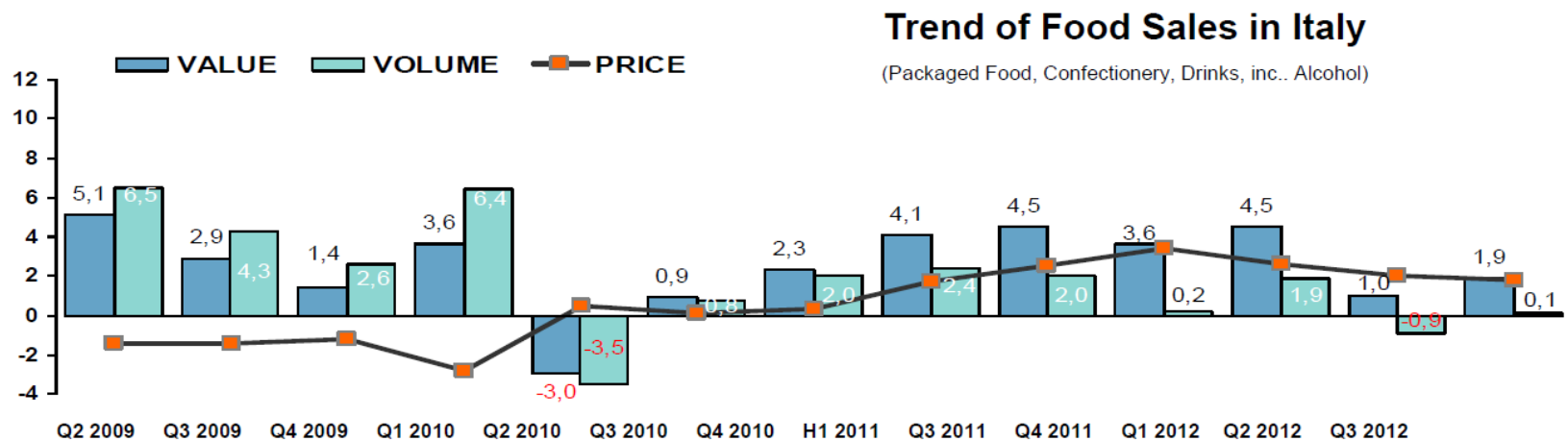
Mer selges med promosjoner

Konsumet av tørrfisk øker



KATEGORIEN MAT ER FORHOLDSVIS STABIL – «IKKE-MAT» TAPER

In Italy, Q3 Food volume growth was just 0.1%. The decline in Non Food volume has continued but with lower price increase in Q3.



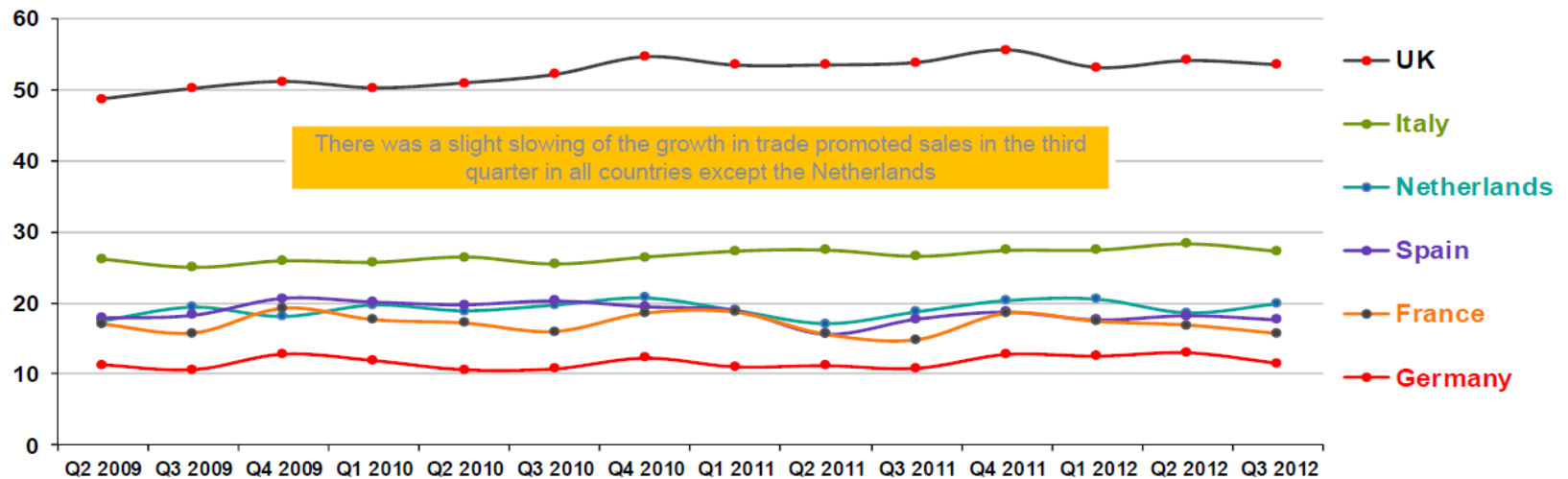
Source: SymphonyIRI, All Outlets
YoY value & volume price change



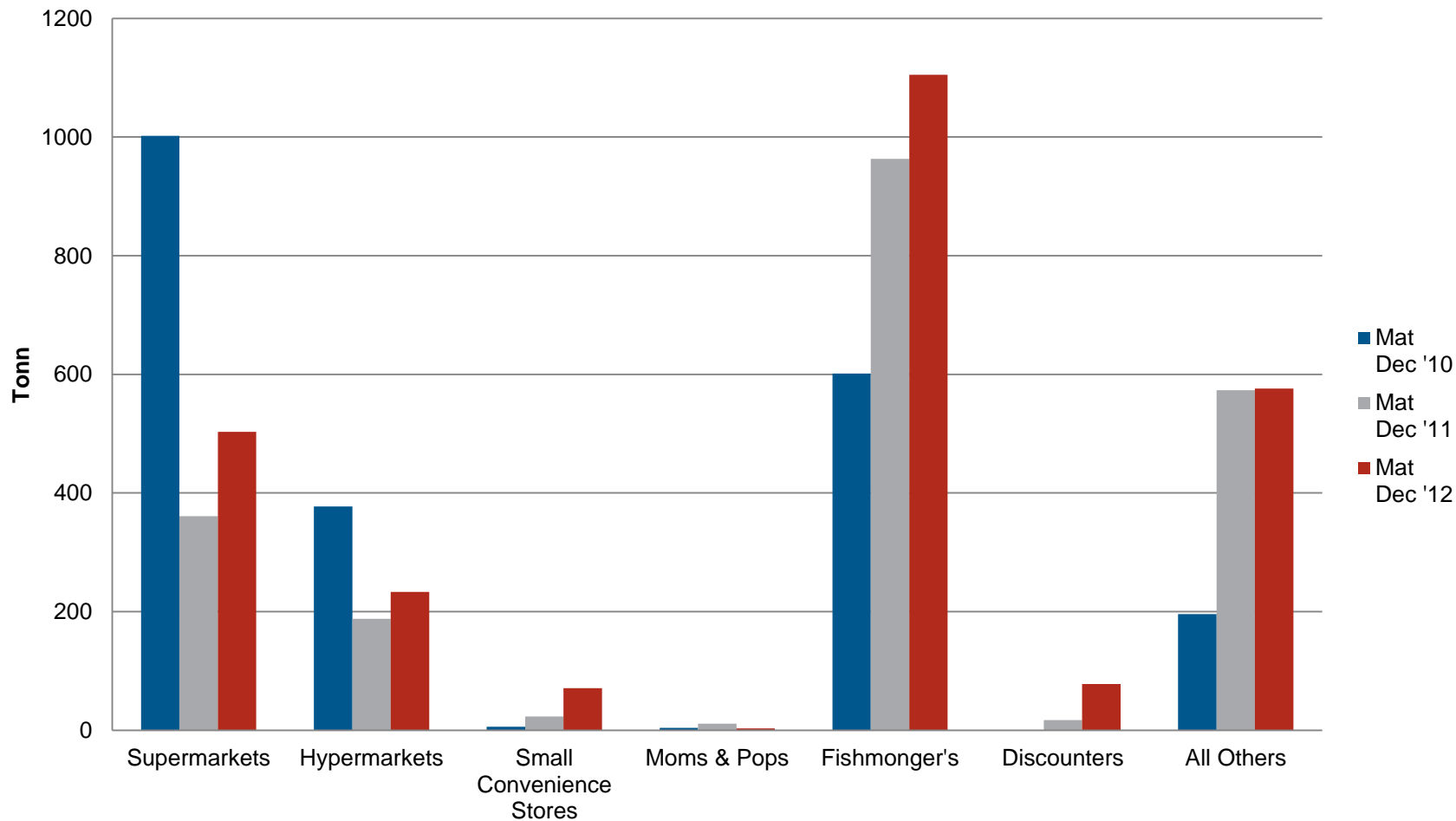
ITALIA – NESTEN 30% AV SALG I BUTIKK SKJER MED PROMOSJONER (MATPRODUKTER)

Deal levels vary enormously across Europe - Food

% SALES WITH TRADE PROMOTION (Volume – SP, NL, UK Value IT, GE, FR)

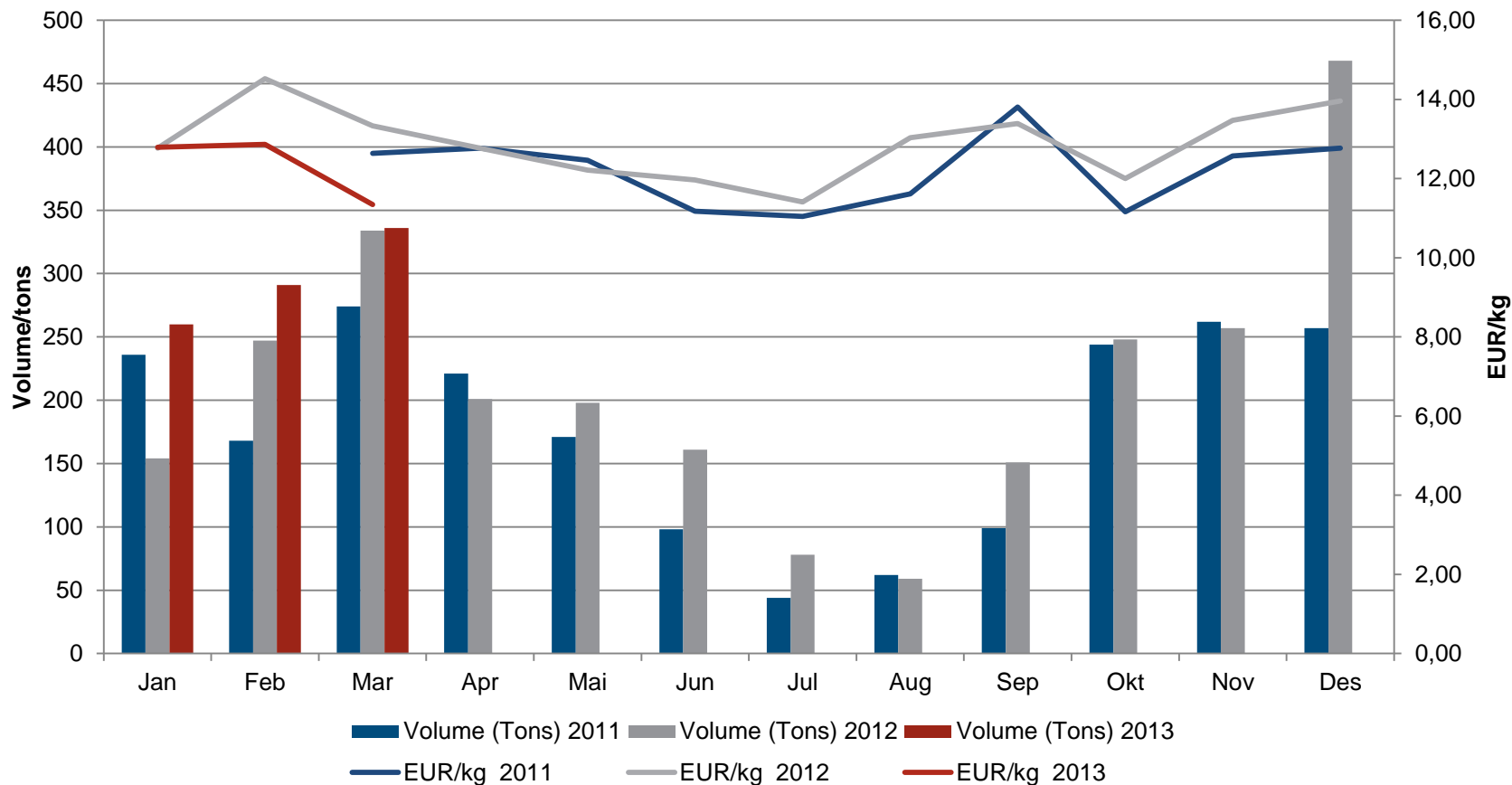


TØRRFISK ØKTE I ALLE TYPER UTSALG I 2012



HJEMMEKONSUMET FORTSETTER Å ØKE I 1. KV 2013

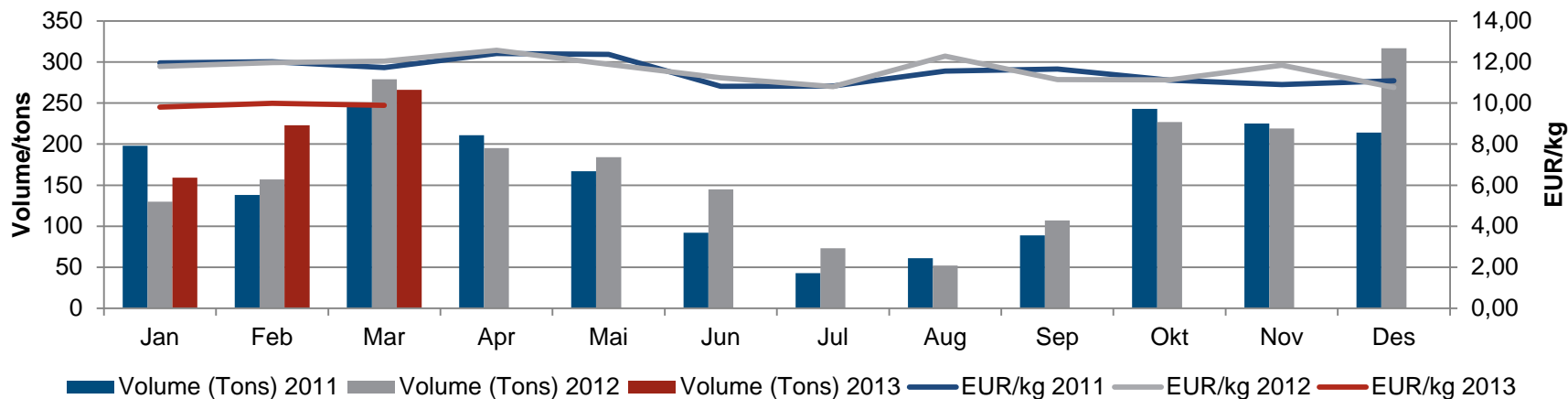
Volum- og prisutvikling tørrfisk totalt



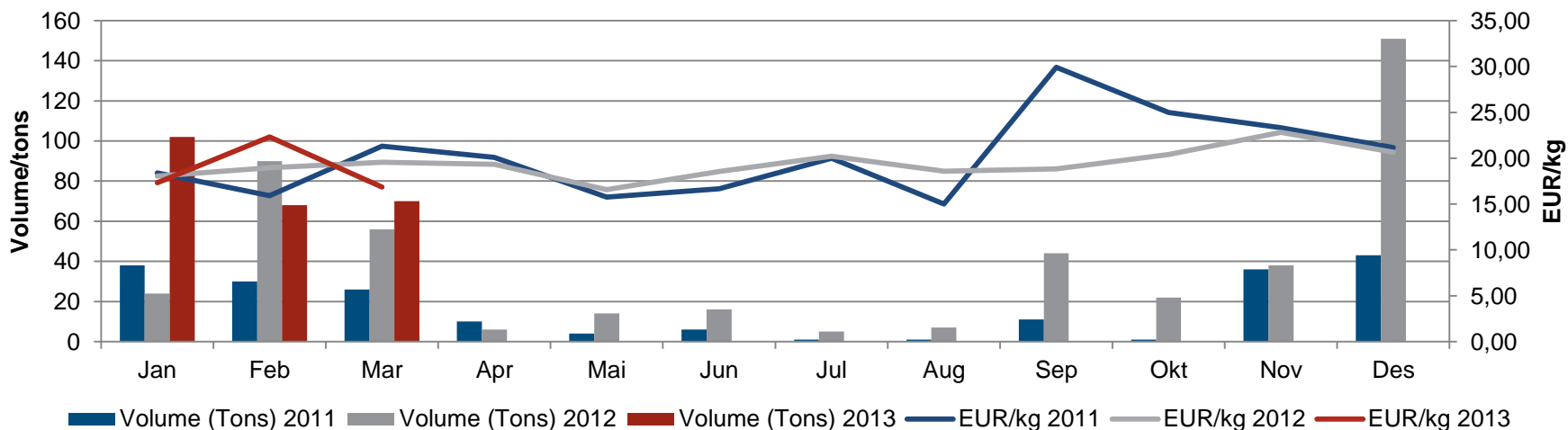
1. Kvartal 2013/2012 (jan-mars): **+20,7%** i volum, **+8,7%** i verdi, gjennomsnittspris 12,26 Euro, **-9,9%**.

BÅDE UTVANNET OG TØRR ØKER I VOLUM, 1. KV 2013

Volum- og prisutvikling utvannet tørrfisk



Volum- og prisutvikling tørr tørrfisk

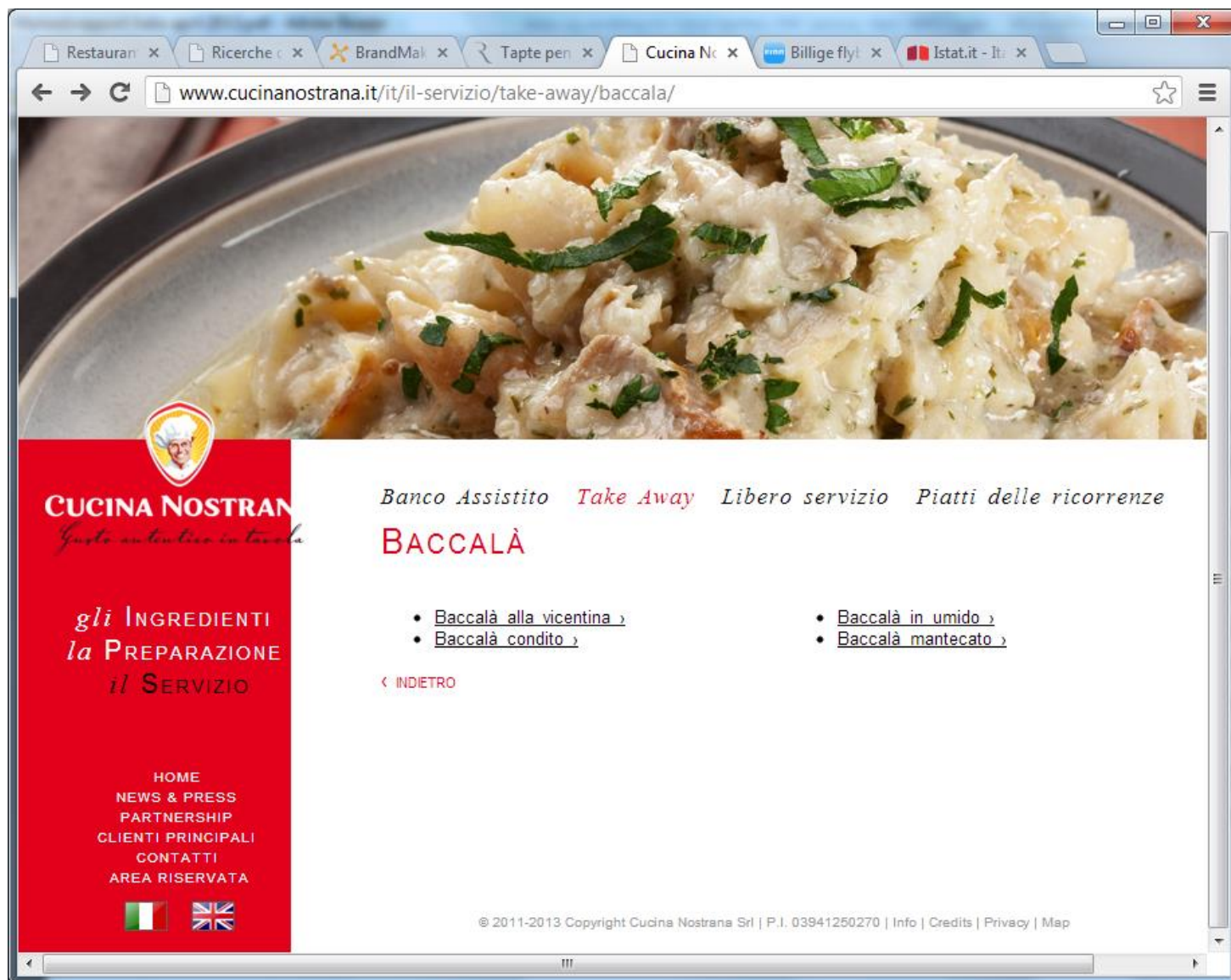


PRODUKTUTVIKLING I MODERNE DETALJHANDEL

Mange nye produkter lansert





NYE PRODUKTER I MARKEDET - 1



Restauran x Ricerche x BrandMak x Tapte pen x Cucina No x Billige fly! x Istat.it - It: x

www.cucina-nostrana.it/il-servizio/take-away/baccala/



**CUCINA NOSTRANA**
Gusto autentico in tavola

gli INGREDIENTI
la PREPARAZIONE
il SERVIZIO

HOME
NEWS & PRESS
PARTNERSHIP
CLIENTI PRINCIPALI
CONTATTI
AREA RISERVATA

HOME NEWS & PRESS PARTNERSHIP CLIENTI PRINCIPALI CONTATTI AREA RISERVATA


Banco Assistito Take Away Libero servizio Piatti delle ricorrenze

BACCALÀ

- [Baccalà alla vicentina >](#)
- [Baccalà condito >](#)
- [Baccalà in umido >](#)
- [Baccalà mantecato >](#)

< INDIETRO

© 2011-2013 Copyright Cucina Nostrana Srl | P.I. 03941250270 | Info | Credits | Privacy | Map

Council seafood.no 

NYE PRODUKTER I MARKEDET - 2



TRANCI DI BACCALÀ

AMMOLLATO SURGELATO

Viene utilizzato solo la parte centrale del baccalà Gadus Morhua in modo da ottenere un trancio di spessore importante. Il prodotto ancora salato viene porzionato a fiamma in tranci di circa 125 grammi ciascuno. I tranci vengono poi successivamente ammollati per almeno 96 ore ad una temperatura non superiore ai 2 gradi centigradi e poi surgelati in ICE. Imballaggio da 10 buste da 500g a peso fisso.



RETAIL

manti.

TRANCI DI FILETTO DI BACCALÀ

AMMOLLATO SURGELATO

Filetti di baccalà Gadus Macrocephalus; il prodotto ancora salato viene porzionato a fiamma così da ottenere dei tranci da circa 125 grammi ciascuno. Dopo la porzionatura il prodotto viene ammollato in acqua a temperatura non superiore ai 2 gradi centigradi per almeno 72 ore. Dopo la fase di ammolto e di spezzolatura dell'acqua in eccesso il prodotto viene surgelato in ICE così da rendere particolarmente agevole l'utilizzo. Imballaggio da 10 buste da 500g a peso fisso.



TRANCI DI BACCALÀ SAN GIOVANNI

AMMOLLATO SURGELATO

Viene utilizzato il baccalà levonato sulla penisola di Gaspé (Canada) che, leggermente salato ed essiccato, presenta una tipica colorazione paglierina di cui tutti gli esperti particolarmente fani. Il pesce prima dell'ammollo viene porzionato a fiamma per ottenere dei tranci di circa 125 grammi. Successivamente viene messo in ammollo in acqua a temperatura inferiore ai 2 gradi centigradi per circa 6 giorni. Dopo la fase di agghiacciatura il prodotto viene surgelato in ICE. Imballaggio da 10 buste da 500g a peso fisso.



TRANCI DI STOCCAFISSO

AMMOLLATO SURGELATO

Per questa preparazione viene utilizzato il miglior stoccafisso Gadus Morhua prodotto nella zona della isola Lofoten in Norvegia. Viene eseguita una prima selezione sulla pezzatura del pesce e poi una verifica sulla qualità della carne. Il prodotto scelto e selezionato viene messo in ammollo in acqua a temperatura non superiore ai 2 gradi centigradi per oltre 13 giorni. Durante la fase di ammolto il pesce viene aperto a metà per agevolare la pulizia e la gestione della carne ed infine porzionato. Segue una fase di spezzolatura dell'acqua in eccesso e la fase di surgelazione in ICE. Imballaggio da 10 buste da 500g a peso fisso.



POLPA DI BACCALÀ

AMMOLLATO SURGELATO

Per ottenere questo prodotto, particolarmente interessante per i molteplici utilizzi a cui si presta, utilizziamo il baccalà salato che viene spollato e diliscato manualmente così da ottenere una polpa particolarmente bianca e pronta alla successiva fase di porzionatura. L'ammollo in acqua ha una durata di circa 48 ore, successivamente la polpa viene surgelata in ICE. Imballaggio da 10 buste da 500g a peso fisso.



Pacchetto	
TIPO MEDIANA	confezioni 10x120
N° LIV. PER STRATO	5
N° STRATI PER PACCHETTO	8
N° LIV. PER PACCHETTO	40
N° CONFEZIONI PER LIV.	10x500 g
N° CONFEZIONI PER PACCHETTO	400
ALTEZZA PACCHETTO	146
PESO NETTO PACCHETTO	200 kg

NYE PRODUKTER I MARKEDET - 3



The screenshot shows a web browser window with the URL www.stoccoestocco.com/prodotti.html. The page features four product descriptions, each with an image and a text block. The browser's address bar and several open tabs are visible at the top.

LUNGA CONSERVAZIONE

Lo stoccafisso e il baccalà di Stocco&Stocco a lunga conservazione possono essere conservati in frigorifero e consumati quando più se ne ha voglia con sicurezza e gusto.

FILETTO DI STOCCO

La parte più pregiata dello stoccafisso, priva di lisce e più carnosa. Adatta per tutte le preparazioni, dà origine a piatti deliziosi e raffinati, dal sapore leggero e delicato.

STOCCO INTERO

Lo stoccafisso tradizionale. Un cibo straordinario, tutto da scoprire grazie alle mille variazioni che rendono il suo originale gusto in mille sfumature.

VENTRICELLE PULITE

Ventre o pancia dello stoccafisso. Squisiti derivati della tradizione, sono adatte alla preparazione di piatti in umido, o ad essere farcite. Sono già state pulite e rifilate meticolosamente da noi, così a voi non resta che cucinarle come vi suggerisce la fantasia e gustarle.

NYE PRODUKTER I MARKEDET - 4

Restaurant Indu x Norges sjømat x Stocco&Stocco x GUSTO e FRESC x www.cucinano x Berg-Hansen x Istat.it - Italy's E x

www.tagliapietrasrl.com/prodotti/#

HOME
NEWS
AZIENDA
SALUTE E QUALITÀ
PRODOTTI
RICETTE
CONTATTACI
NEGOZIO

SECCO SALATO CONGELATO CONSERVE PRONTO CUOCI

GUSTO e FRESCHEZZA per ogni palato

LINEA FACILE
SCOPRILA ORA! >

TAGLIAPIETRA S.R.L.
Via Torino, 121
Mestre (Venezia) Italy
T +39 041 5310107
F +39 041 5310174
P. IVA 00875810277

Per una cucina veloce, per una cucina fantasiosa, per una cucina tradizionale. La vasta gamma dei prodotti Tagliapietra è stata pensata per soddisfare le esigenze più diverse, per appagare anche i palati più esigenti con gusto e freschezza.

REALIZZAZIONE BY PANESE WEB DESIGN
CONCEPT & DESIGN BY BOSCOLO DESIGN PARTNERS

NYE PRODUKTER I MARKEDET – DIREKTE FRA NORGE

il pesce fresco



— lo stoccafisso Halvors —



LO STOCCAFISSE HALVORS

Jolanda de Colò vi propone in esclusiva per il mercato italiano lo stoccafisso Halvors, filetti già bagnati e spellati pronti per la cottura. Lo stoccafisso è il più antico prodotto di esportazione della Norvegia settentrionale. Grazie al clima mite delle isole Lofoten, ideale per l'essiccazione del pesce fresco ed è ottenuto da merluzzi adulti (Gadus Morhua). I merluzzi vengono pescati da febbraio ad aprile e sottoposti ad essiccazione naturale per circa 3 mesi. È in questo periodo che si pescano i merluzzi migliori che consentono di ottenere uno stoccafisso di grande qualità. Il pesce essiccato matura per altri 2-3 mesi al chiuso, in ambiente asciutto e areato.

LA RICETTA SPECIAL HALVORS

- Merluzzo di alta qualità.
- Essiccato aperto sotto l'egida dei migliori produttori successivamente ammollato in acqua di sorgente purissima e fredda.

LA LAVORAZIONE

- Il pesce viene spignato e spellato a mano durante l'ammollo che dura 5/6 giorni a seconda delle dimensioni.
- Si utilizza solo acqua pura senza aggiunta di additivi.
- Infine il pesce viene tagliato e rifilato.
- Il risultato è un prodotto naturale, elegante e sorprendentemente delicato.



BAFFA GIÀ BAGNATA
Codice: PES 755 C
Peso: 1,0 Kg



CONFEZIONE FILETTO 400 g
Codice: PES 756 C
Peso: 400 g

HVA GJØR SJØMATRÅDET I 2013

Norsk Tørrfisk

Norsk Klippfisk



TØRRFISK/KLIPPFISK – MÅLSETTING OG STRATEGI

Norsk opprinnelse – bygge kjennskap og preferanse



Image og konsum – bygge preferanse for tørrfisk/klippfisk til helg og høytidsdager

TØRRFISK/KLIPPFISK – AKTIVITETER 2013

- Butikk/Materiell
 - Samarbeid med lokal bransje/detaljhandel om kampanjer i butikk – både for tørrfisk og klippfisk.
 - Kampanje for norsk klippfisk i 1. halvår + materiell i utsalgssted for tørrfisk
 - Kampanje for norsk tørrfisk 2. halvår
 - Merking med NORGE-merket
- PR/Regional TV
 - benyttes for å bygge kjennskap til norsk opprinnelse og den unike smaken på den norske produktene – tørrfisk/klippfisk
- Annonsering
 - Taktisk annonsering (advertorials) i forbindelse med kampanjer i butikk
- Web
 - www.fiordisapori.it benyttes som hovedkanal for distribusjon av nye oppskrifter og kunnskap om norsk opprinnelse. Introdusere nye og moderne måter å tilberede tørrfisk/klippfisk som en spennende rett til helgemiddagen

SHARE OF VOICE – INTERNETT SØK

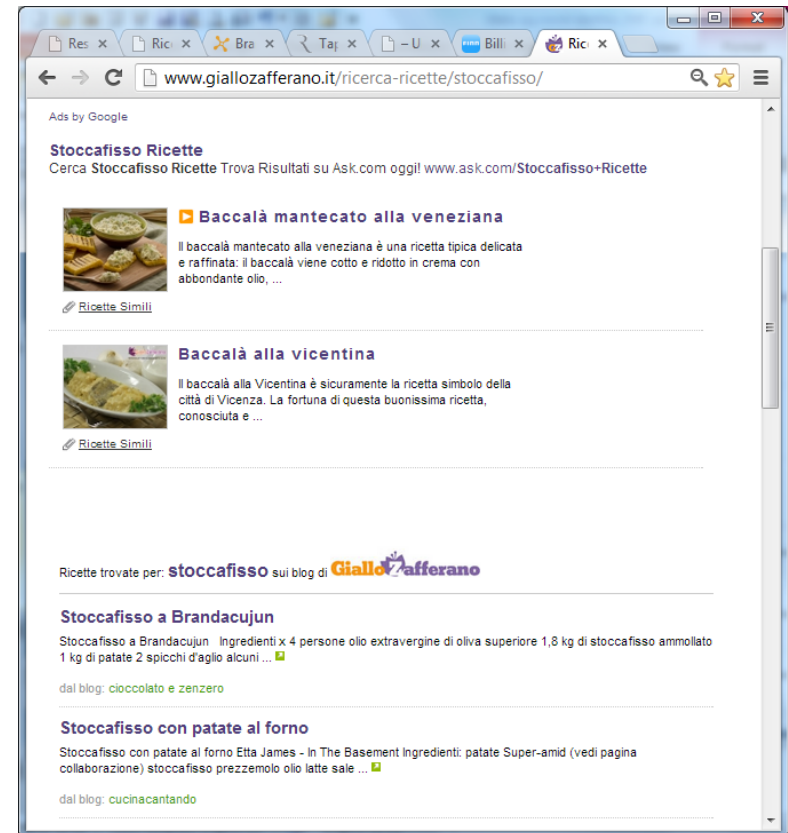
Antall treff på google

- Stoccafisso ricette – 113.000
- Baccala ricette – 633.000
- Salmone ricette – 1.5010.000
- Risotto ricette – 2.450.000

- Stoccafisso norvegese ricette – 14.300
- Baccala norvegese ricette – 25.800
- Salmone norvegese ricette – 55.700

Vi må lære forbruker å lage nye, moderne retter av ferdig utvannet tørrfisk

- www.fiordisapori
- presseoppslag
- bedriftene



NYTT MATERIELL TIL FISKEDISKER



Rotair, menu board, apron, pricemarker, shopper, window sticker



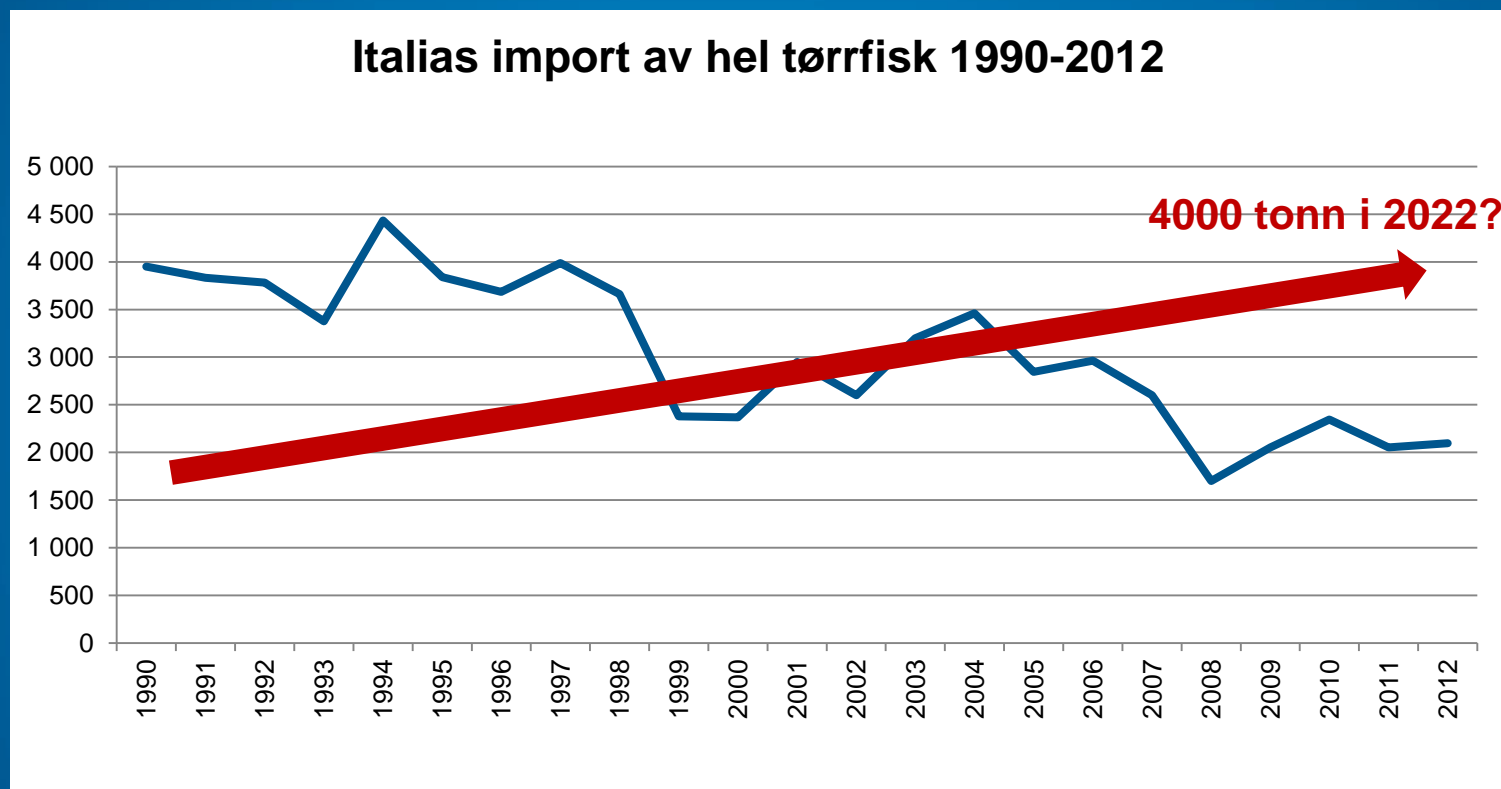
HVOR VIL VI FREMOVER?



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



POTENSIALET = FORDOBLING (?)



Kilde: Eurostat/Norges sjømatråd





Kontakt meg:
mnk@seafood.no
+47 9751 8909



Seafood from Norway.
Raised in clear, cold water.

