



ITALIA OG NORSK TØRRFISK – TO SIDER AV SAMME SAK



Foto: MNK/Norges sjømatråd

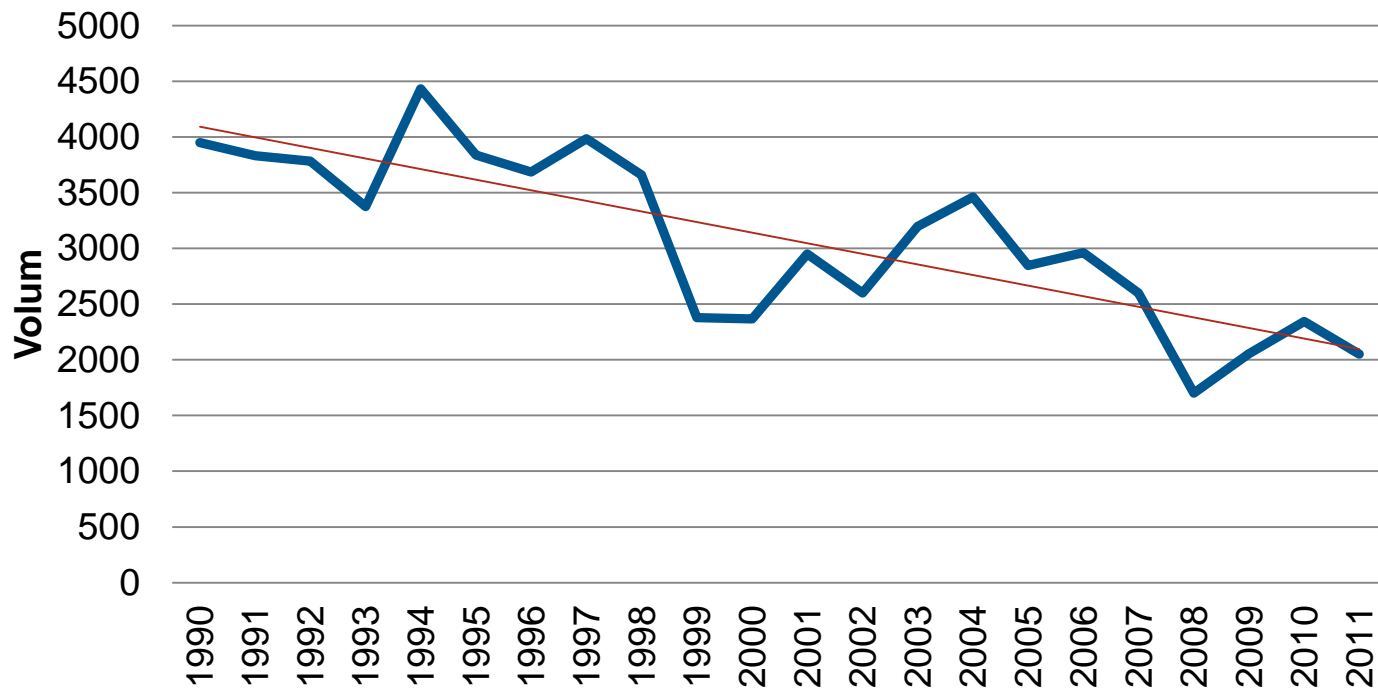
Merete Kristiansen
Fiskeriutsending
Norges sjømatråd

FHF seminar i Ancona
15. September 2012



KONSUM AV TØRRFISK – EN NEDADGÅENDE TREND

Italias import av hel tørrfisk 1990-2011



Kilde: Eurostat/Norges sjømatråd



ITALIENSK ØKONOMI – I KRISE



Foto: www.thenational.ae



MYE GÅR NEDOVER, MEN FINNES DET LYSPUNKTER?



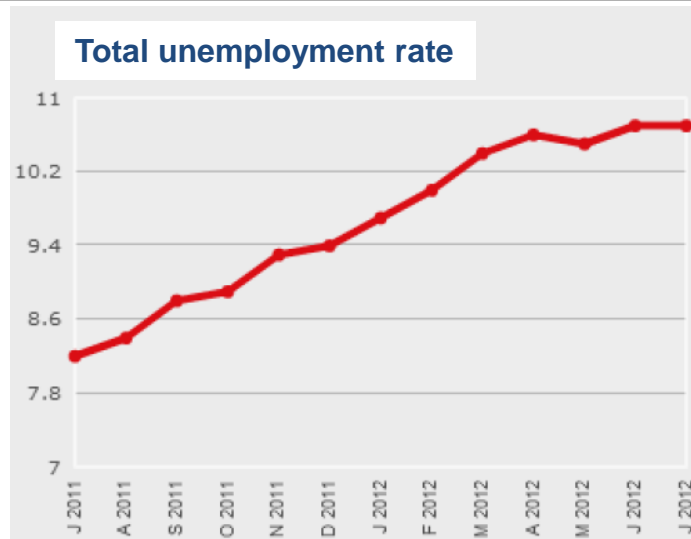
Foto: www.nanopress.it



SVEKKELSE I MANGE SENTRALE ØKONOMISKE FAKTORER



trend % changes, chain-linked volumes



seasonally-adjusted % values



trend % changes



trend % changes, including tobacco

«ITALY IS STRONGER THAN ITS RATINGS»

Italy has well known structural problems and ancient habits but in this recession it also pays the cost of prejudices and stereotypes which are popular in the markets, especially among analysts, rating agencies, and international institutions themselves. Not to mention the fact that Northern Europe Prime Ministers and populations have a low opinion of us.

Yet, we are not the only country having a high public debt. The crisis blew up the national debt in many other economies which, moreover, often have neither our private riches nor a manufacturing industry equal to the Italian one. Seen from this angle, Greece, Ireland, Portugal, and Spain too, are all in a worse state than Italy.”

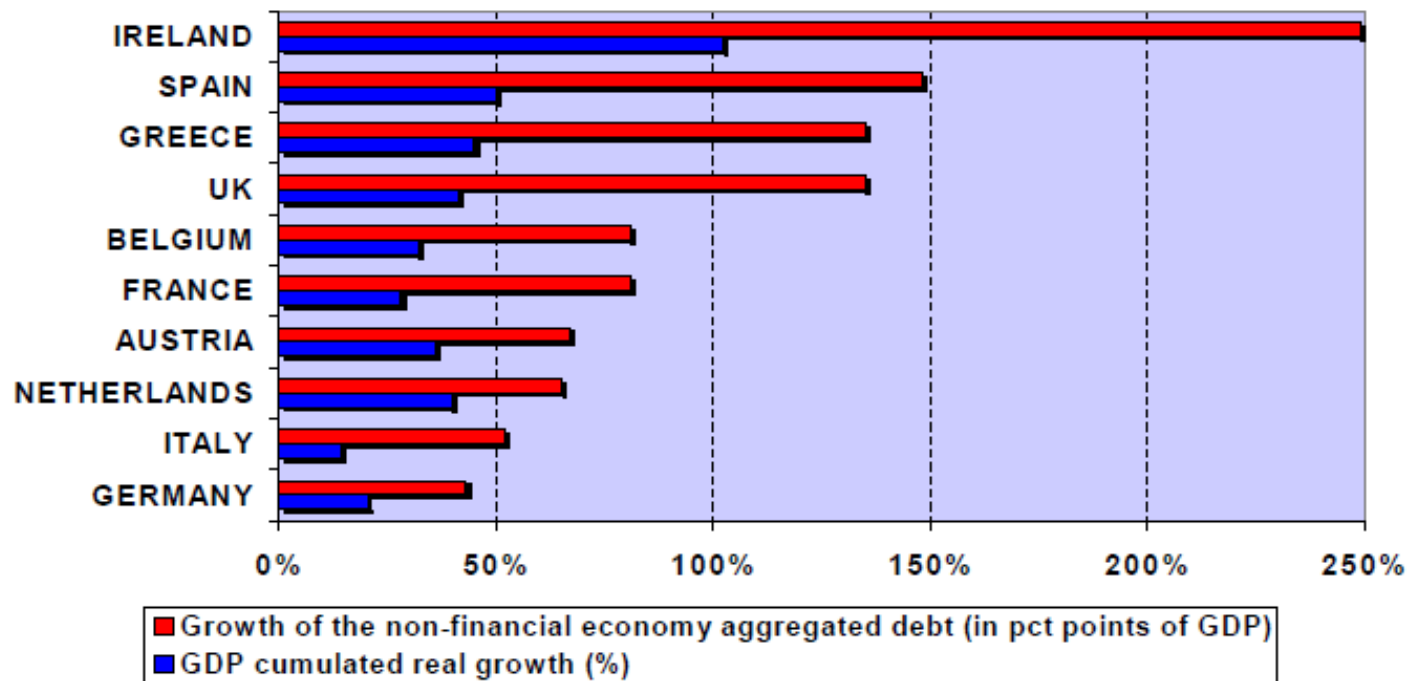


Marco Fortis (Vice-President Fondazione Edison,
Professor of Industrial Economy and International Trade,
University of Milan), juni-12

Economic growth of the last 15 years was “doped” by debt, first of all private debt, except in **Germany** and **Italy**

GDP growth and aggregated debt change, 1995-2010

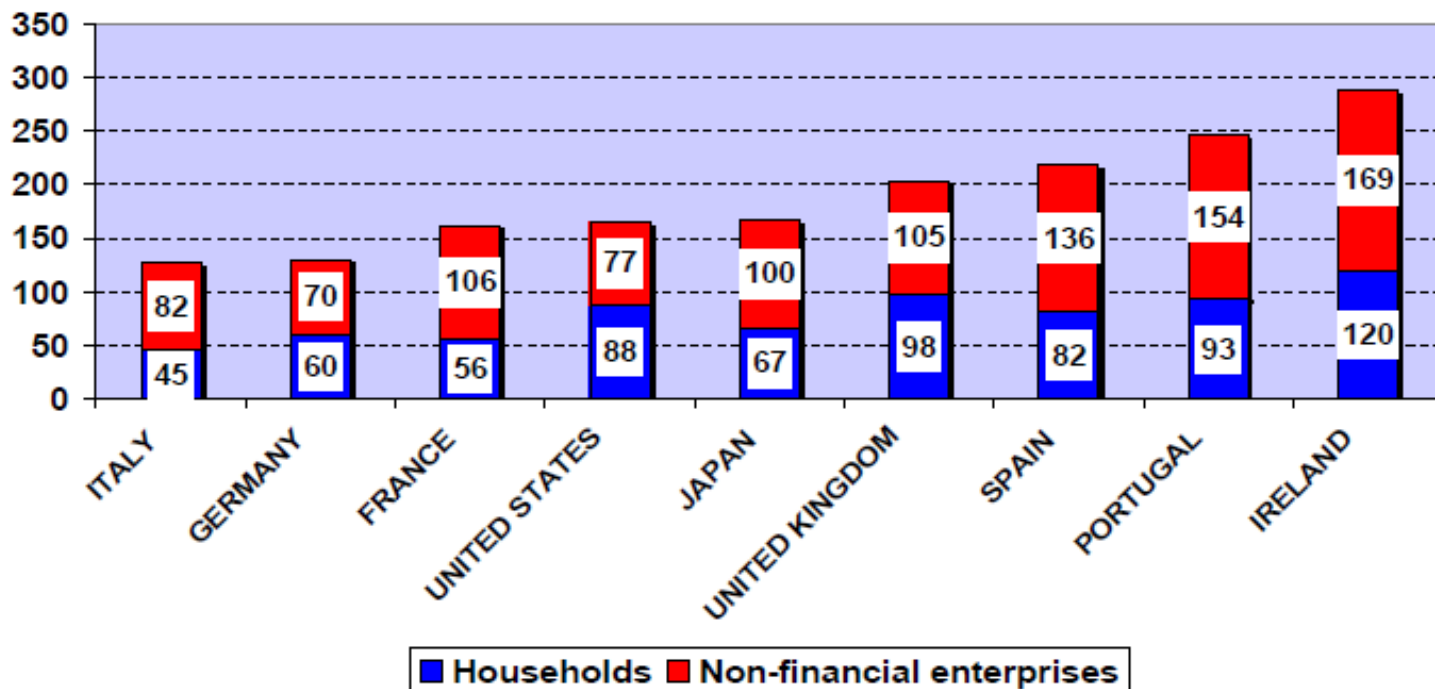
Source: compiled by Fondazione Edison on data from Eurostat



Still, today the private debt is very high in many countries:
Italy and Germany on the contrary has very low levels

Private debt in selected countries: 3rd Q 2011 (% of GDP)

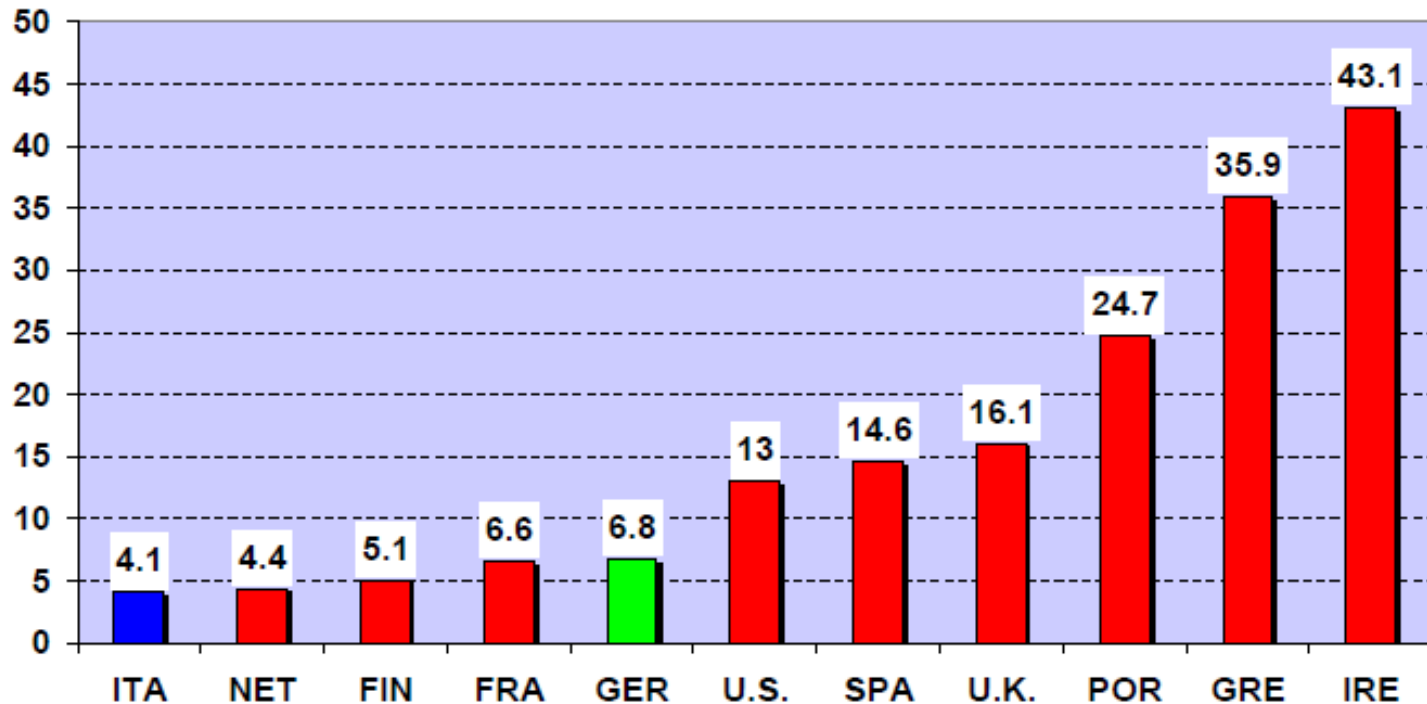
Source: compiled by Fondazione Edison on data from Bank of Italy,
"Financial Stability Report", No. 3, April 2012



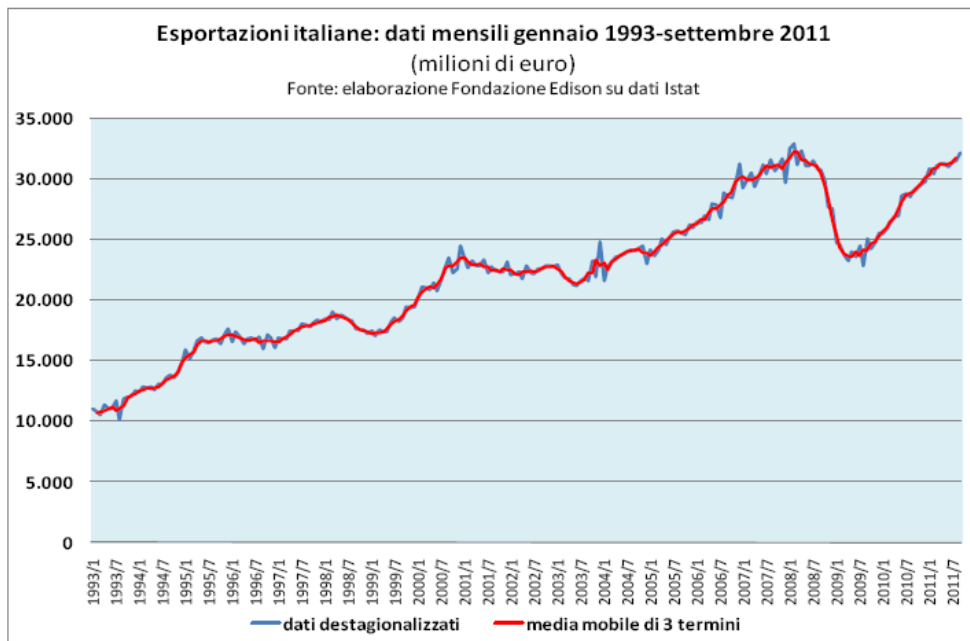
In the last 2 year the public debts of Italy and Germany are among those who have grown less

Growth of public debt, 2009-2011 (% of GDP)

Source: compiled by Fondazione Edison on data from Eurostat and IMF



ITALIAS EKSPORTINDUSTRI ER MOTOREN I ØKONOMIEN



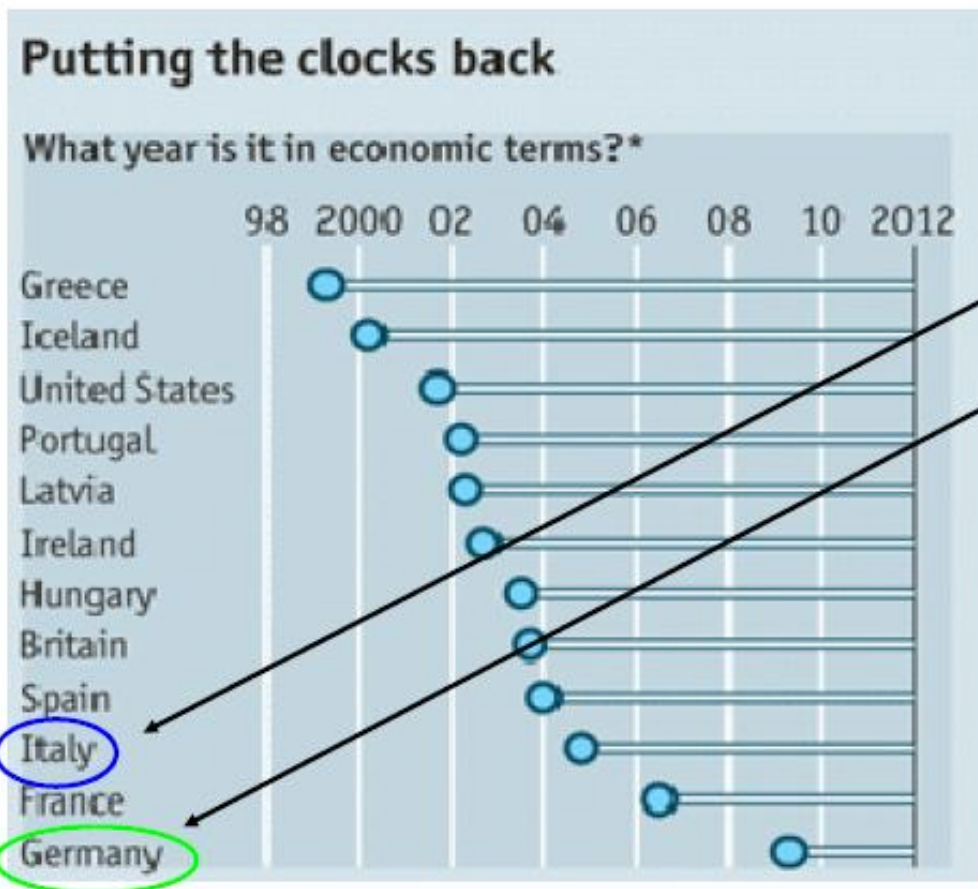
I SETTORI

Migliori e peggiori. Variazioni % tendenziali, giugno 2012

	Articoli sportivi, giochi, strumenti musicali, preziosi, strumenti medici	+17,8
	Coke e prodotti petroliferi raffinati	+16,7
	Articoli farmaceutici, chimico/medicinali e botanici	+16,1
	Articoli in pelle (escluso abbigliamento) e simili	+11,9
	Prodotti dell'agricoltura, della silvicoltura e della pesca	+1,3
	Articoli in gomma e materie plastiche	0
	Computer, apparecchi elettronici e ottici	-1
	Prodotti tessili	-1,6

Fonte: Istat

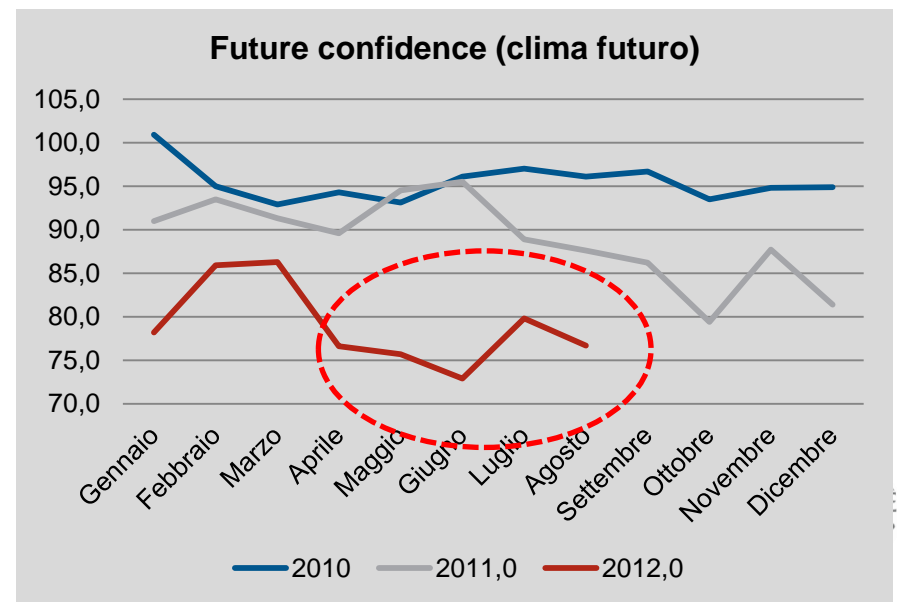
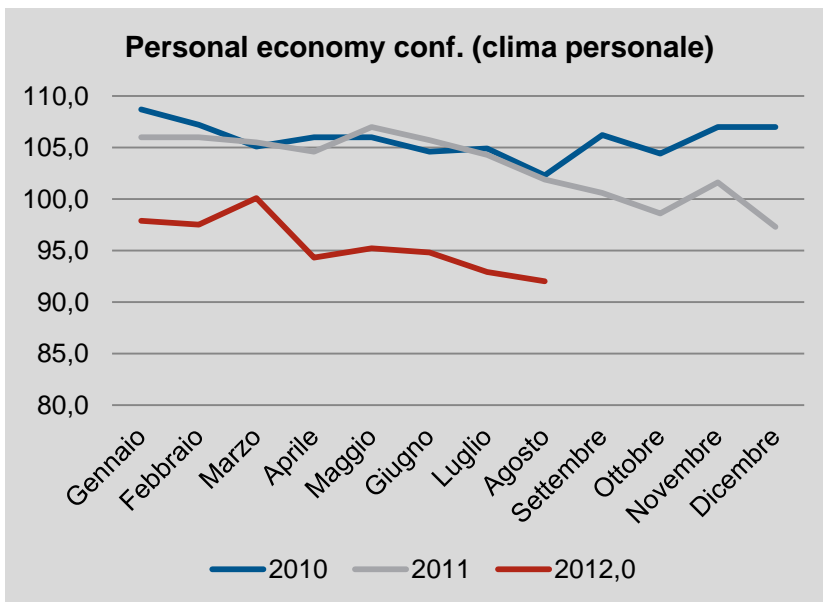
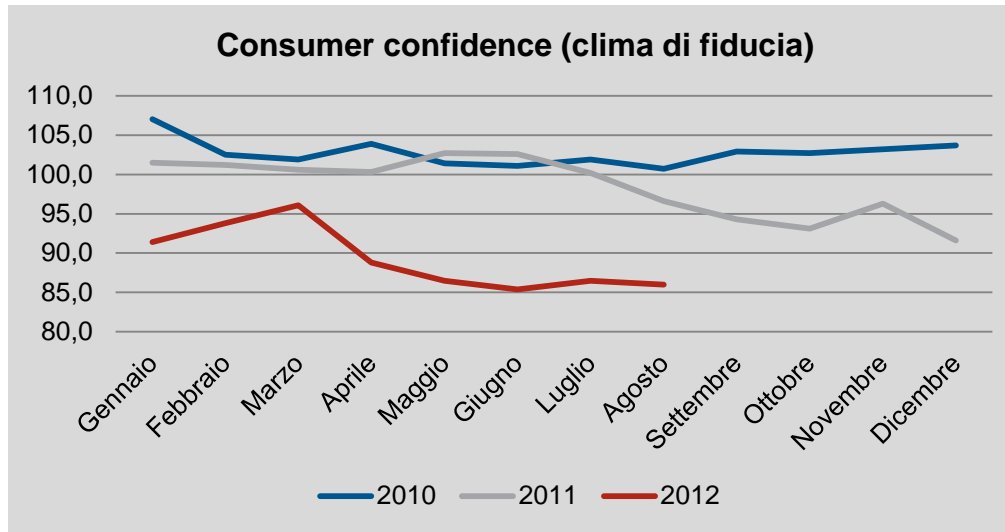
The impact of the crisis has been stronger in the “bubble” countries



Germany and Italy have gone backwards less than “bubble” economies.

Source: “The Economist”

CONSUMER CONFIDENCE – LITT OPTIMISME I 3.KVARTAL?



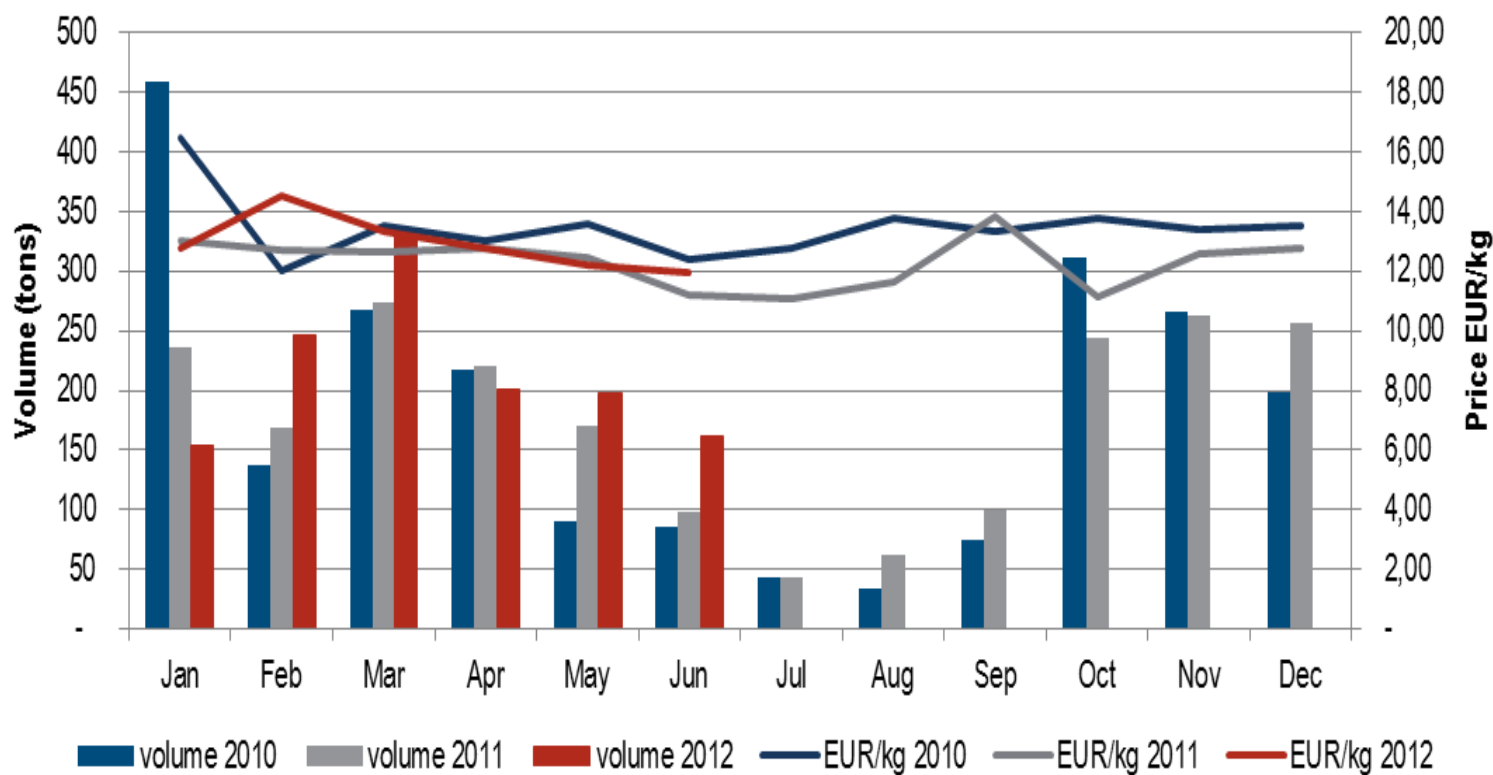
KONSUM AV TØRRFISK 1. HALVÅR 2012

Hjemmekonsumet øker!



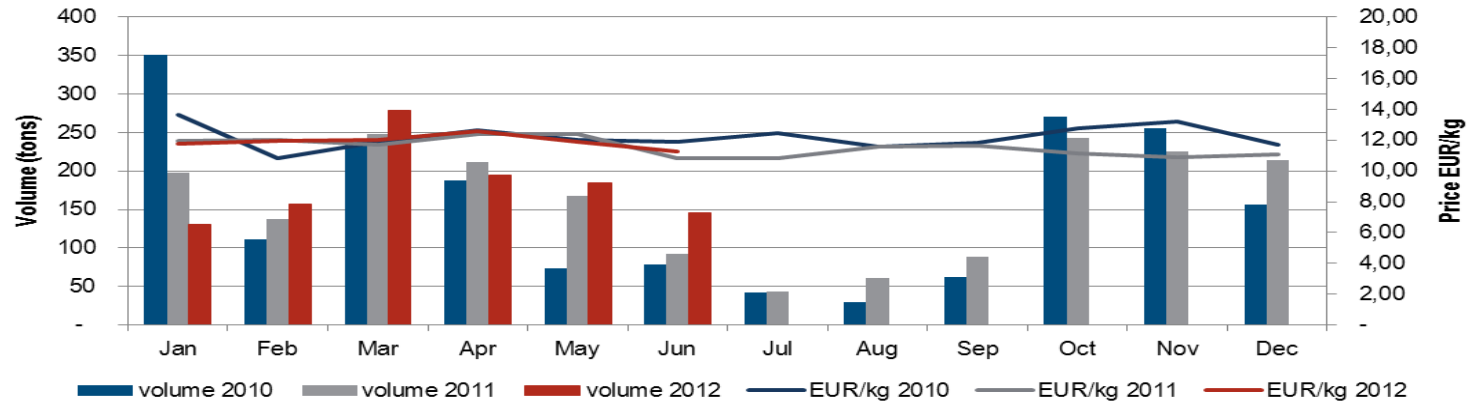
HJEMMEKONSUMET ØKER I 1. HALVÅR 2012

Volum og prisutvikling tørrfisk totalt

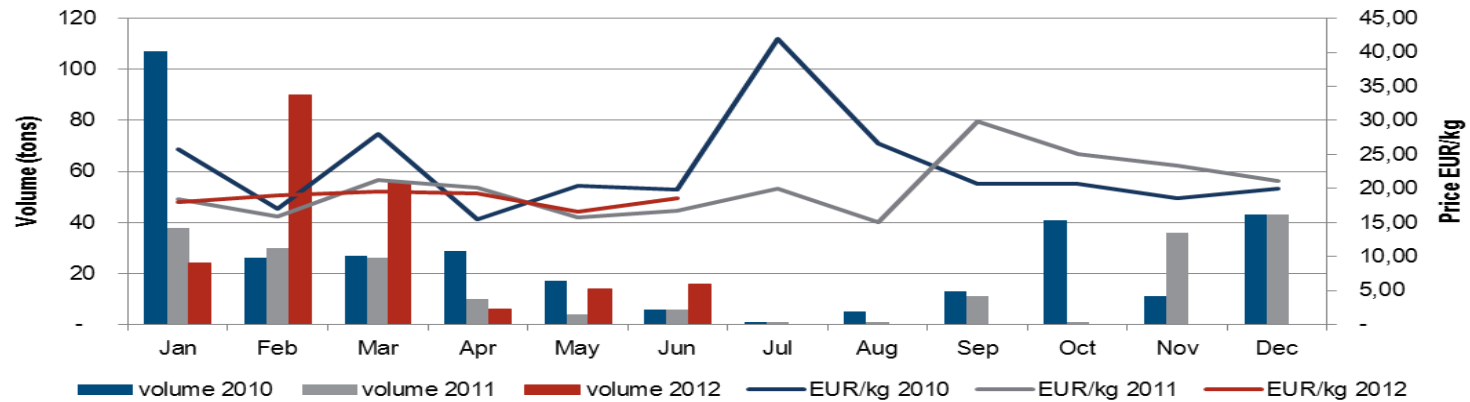


BÅDE UTVANNET OG TØRR ØKER 1. HALVÅR 2012

Volum og prisutvikling utvannet tørrfisk



Volum og prisutvikling tørr tørrfisk



HVA HAR VÆRT GJORT FOR NORSK TØRRFISK SISTE PERIODE?

3-årsplan 2010-2012

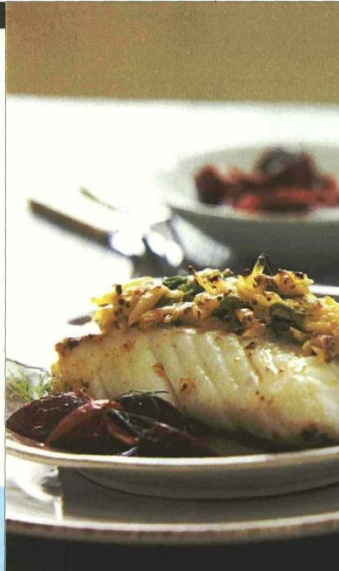


Volete fare a meno del Viagra? Mangiate merluzzo.
Stimola l'erezione e non fa neppure ingrassare.

PAROLA DI SPECIALISTA

Andare dritti al cuore del problema, in natura, significa essenzialità. Ed "essenziale" è la parola d'ordine dei merluzzi (che associati al sole diventano stoccafisso), nutritivi per eccellenza. Andrea Poli, direttore scientifico del Centro studi dell'alimentazione - Nutrition Foundation of Italy, spiega che questo pesce è ricco di proteine "nobili", le meglio utilizzate dal nostro organismo. «Peggio importantissimo è la scarsa quantità di grassi. Il che, per esempio, provoca una minor siccità dopo i pasti», osserva. Tra gli studi in corso, interessante quello che individua nel merluzzo e nei suoi derivati un alto potere saziante, importante per combattere l'obesità e l'eccesso di alimentazione. Ma il merluzzo ha anche un risvolto "piccante": «Le carni di questo pesce contengono arginina. Una sostanza che, favorendo la produzione di nitrossido, ha proprietà di vasodilatatore: in pratica, è Viagra naturale, che interviene sull'erezione per vie fisiologiche».

Un menu ad alto tasso hot
Per sfruttare la qualità dell'arginina dall'arricchito al dolce, ecco cosa preparare:
- Antipasto di gamberetti freschi.
- Piatto unico di stoccafisso (con qualunque metodo di cottura, non perde le sue qualità nutritive) accompagnato



STOCFAFFISSO DI NORVEGIA
VIAGGIO NEL GUSTO
grazie a un ingrediente estremamente versatile e molto saporito

UN'ESPERIENZA UNICA DA GUSTARE IN COMPAGNIA

La Stoccafisso di Norvegia è il grande ideale per piatti moderni e innovativi di stile classico della tradizione. È un prodotto eccezionalmente contemporaneo e moderno, perfetto per coloro che vogliono scoprire i segreti di questo grande, sapori intensi e versatili e scoprire sempre nuovi gusti e usi del prodotto. La Stoccafisso di Norvegia, infatti, infatti, per esempio, con i suoi legumi del Mediterraneo, come fave, piselli, cipolle, olive nere, avicoria, pomodori, ecc.

Un'alternativa di gusto eccezionale, che si adatta ad essere il vero protagonista di corsi con vini e formaggi. Il pesce polveroso viene pulito solo nel Nord della Norvegia, la particolare di Inna Lofoten, naturalmente deidrata e spogliato e ricomposto, risultando un prodotto unico.

BOCCONI DI STOCFAFFISSO DI NORVEGIA INCANVOLIATI AL FORNO

Il pesce di Norvegia è un prodotto di alta qualità che si adatta ad essere il vero protagonista di corsi con vini e formaggi. Il pesce polveroso viene pulito solo nel Nord della Norvegia, la particolare di Inna Lofoten, naturalmente deidrata e spogliato e ricomposto, risultando un prodotto unico.

NORGE
www.fordsporisk

STRATEGI 2010-2012

- Strategi for inneværende 3-årsperiode.
 - Arbeide med å utvikle kriterier for en kvalitetsstandard for Norsk Tørrfisk for etablering av kvalitetsstandard.
 - Samarbeid med kjeder om aktiviteter i butikk, kampanjer og seminar, for å øke synligheten av Norsk Tørrfisk i butikk.
 - PR-arbeid og aktiviteter på web for å formidle matglede, vise mer moderne og enklere tilberedningsmåter, samt fortelle de gode historiene som gjør tørrfisk til et unikt tradisjonsprodukt.



MÅLSETTING 2010-2012

- Hovedmålsetting for perioden
 - Øke andelen i målgruppen 30-49 år som spiser konvensjonelle produkt hjemme en gang i måneden eller oftere fra 18 % til 21 %.
- Delmålsettinger:
 - Utvikle kvalitetsstandard for Norsk Tørrfisk.
 - Øke synligheten til Norsk Tørrfisk i butikk og tydeliggjøre forskjellen til de saltede produktene. Samarbeide med minst to viktige kjeder.
 - Øke kunnskapen og oppmerksomheten rundt Norsk Tørrfisk ved omtale i media (trykt presse, tv, web..).
 - Utvikle internettsiden videre som kommunikasjonskanal med 380 000 besøkende i 2012.



Stoccafisso di Norvegia l'esperienza unica del gusto

Unico per il sapore e la versatilità in cucina, lo Stoccafisso è protagonista sulla tavola di chi ama mangiare sano e genuino, e di chi apprezza il gusto della tradizione rivisitata in piatti moderni, sapori e perfetti da gustare in compagnia.

Nutrienti, gustosi e leggeri
Un processo di lavorazione che rende una tradizione millenaria, consentendo di gustare in generosità la ricchezza del pesce di Norvegia un prodotto unico per regione, gusto e qualità. A comporre i consumi di tutto il mondo sono le proprietà del pesce, ma anche le tecniche di cottura e le ricette. In Norvegia, il pesce è un ingrediente di ogni pasto, leggero e digeribile. Lo Stoccafisso di Norvegia è infatti un'ottima fonte di proteine ad alto valore biologico perché contiene, in quantità equilibrate, tutti gli aminoacidi essenziali, indispensabili per il corretto

funzionamento dell'organismo. I pochi grassi presenti fanno parte della famiglia degli omega 3, acidi grassi essenziali che la migliore qualità, che, come sempre, determinano la qualità di un prodotto. Un pesce sano e nutriente, che non compromette la salute di cuore e sistema. Un alto contenuto in calcio, la vitamina D, la vitamina B12, importante per il sistema nervoso, e di altri minerali come il sodio, utile per proteggere le membrane cellulari contro i danni provocati dall'inquinazione e per mantenere giovane e sano l'organismo.

Veratile e "moderno"

Perfetto per chi ama mangiare gustoso ma anche leggero, per chi è attento sulle calorie e per chi preferisce il pesce con un gusto della grande tradizione norvegese. Lo Stoccafisso di Norvegia viene in svariati modi e qualità di essere particolarmente versatile in cucina. Adatto per la preparazione delle sorse di pesce anche alla creazione di piatti dal gusto e dall'aspetto moderni. Tra i suoi usi più pregiati, lo Stoccafisso di Norvegia si trova anche in grande facilità di utilizzo in cucina. In Stoccafisso di Norvegia si trova anche gli stoccafisso, pronti per la realizzazione delle ricette più elaborate con anche di piatti eleganti che arrivano in tavola in pochi minuti. Un prodotto unico per molti motivi. Un prodotto unico per molti motivi. Un prodotto unico per molti motivi. Un prodotto unico per molti motivi.



Stoccafisso di Norvegia

BRUSCHETTA DI STOCCAFISSE DI NORVEGIA ALLA MEDITERRANEA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
 → 400 g di Stoccafisso di Norvegia
 → 1 litro di olio extravergine di oliva
 → 1 spicchio di aglio
 → 1 cipolla
 → 3 pomodori cotti a tuorli
 → 20 g di olive nere sminuzzate
 → 20 g di maionese
 → qualche fogliola di basilico
 → olio extravergine d'oliva, sale, pepe

PREPARAZIONE
 Preparare una frittata di aglio e cipolla, unire il pesce e cuocerlo con l'olio a temperatura moderata. Aggiungere la cipolla tritata e cuocerla per 7-8 minuti. Unire i pomodori tagliati a pezzetti, le olive e la maionese. Proseguire la cottura per altri 10 minuti. Tagliare il pesce a cubetti e friggere sopra il composto di stoccafisso, cipolla e olive. Servire con il basilico e il sale.

Lo Stoccafisso di Norvegia è un prodotto unico per molti motivi. Un prodotto unico per molti motivi. Un prodotto unico per molti motivi. Un prodotto unico per molti motivi.



www.fjordispor.it

IGN portale del Gruppo Adnkronos
 segue su: [Facebook icon] [Twitter icon] [LinkedIn icon] [YouTube icon] [RSS icon] [Email icon]

NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AKI ITALIANO | LAVORO | SPECIALI | SECONDEMANE | MEDIACENT

FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL FILM DI ROMA | MOSTRA DI VENEZIA 2010 | METEORO DI ROMA | SUDAFRICA 2010 | L'AGUILLA DI BUON COMPLEANNO MINA | SANREMO 2010 | IL PD SEGUE IL SEGRETARIO | 20 ANNI FA IL COLLO DEL MURO DI BERLINO | O LUOMO SULLA LUNA 40 ANNI FA | G8 - SUMMIT 2009 | F1 ROMA | SCIENZA E TECNOLOGIA | VIAGGI E VAGANZE | STRADE CITY

Almanacco del giorno - Oroscopo - Meteo - Mobile - iFAC - SMS | I temi caldi di oggi: Casso Ruby - Martedì 14 - Sarai

Speciali > Speciale stoccafisso >

Tra fantasia e tradizione, quando lo chef ti reinventa lo stoccafisso

notiziario

- 15:27 Lo stoccafisso, quell'alimento arrivato in Italia grazie a un naufraggio
- 15:27 Tra fantasia e tradizione, quando lo chef ti reinventa lo stoccafisso
- 15:25 La Chef Cristina Bowerman: "Lo stoccafisso è un piatto per ogni stagione"
- 15:24 Quali che... lo stoccafisso meglio mangiato in piedi: idee sfiziose per aperitivi e party
- 15:24 Stoccafisso o baccalà? Quando il sale e il sale cambia nome al merluzzo
- 15:27 Stoccafisso, che passione. A tavola con i vip e il sapore della tradizione

tutte le notizie della speciale

Roma - (Ign) - Da un baccalà alla vicentina trasformato in salsa da accompagnare altri pesci agli stoccafisso con stoccafisso marcatissimo che fanno il verso al tipico piatto veneziano.

Stoccafisso o baccalà?
Quando il sale (e il sole) cambia nome al merluzzo

Stoccafisso, che passione.
A tavola con i vip e il sapore della tradizione

La chef Cristina Bowerman:
"Lo stoccafisso è un piatto per ogni stagione"

Cerchi l'ingrediente segreto
per stupire gli amici?

Scegli Stoccafisso di Norvegia
l'esperienza unica del gusto



visita www.fjordisapori.it
e scopri molte ricette facili e moderne con lo
Stoccafisso di Norvegia

da gustare
in compagnia!



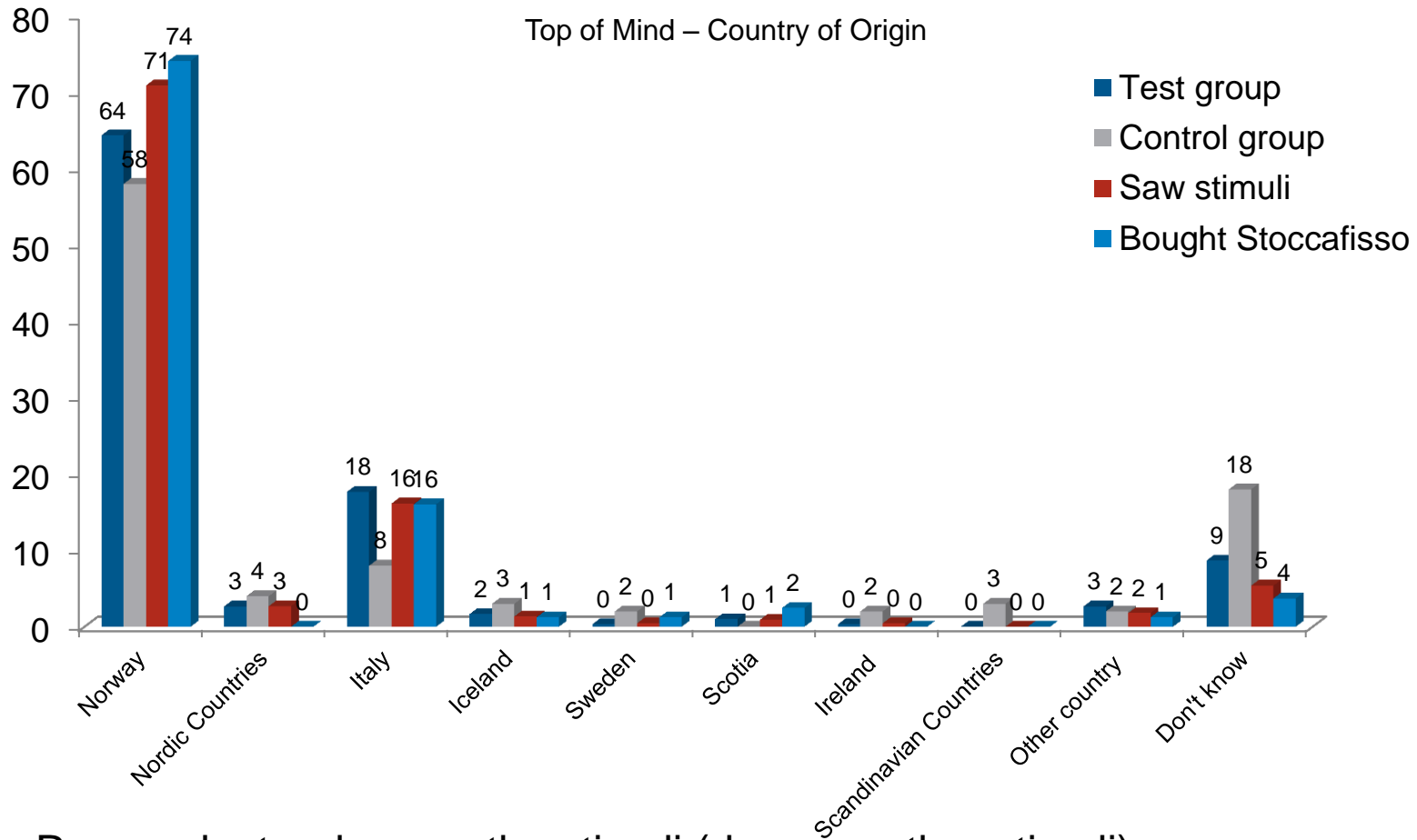
RESULTATER 2010-2012

- Viktigste resultater fra inneværende 3-årsperiode:

- Etablert godt samarbeid med flere kjeder, og gjennomført årlige kampanjer og seminar.
- Jevnt meget høy ad-value av artikler og innslag i trykt presse, tv og web som resultat av pr-arbeid (2011: 4,8 mill. euro).
- Stigende antall besøkende til websiden (320.000 i 2011 mot 190.000 i perioden 01.11 2008-2009) og 16.000 abonnenter til nyhetsbrevet.



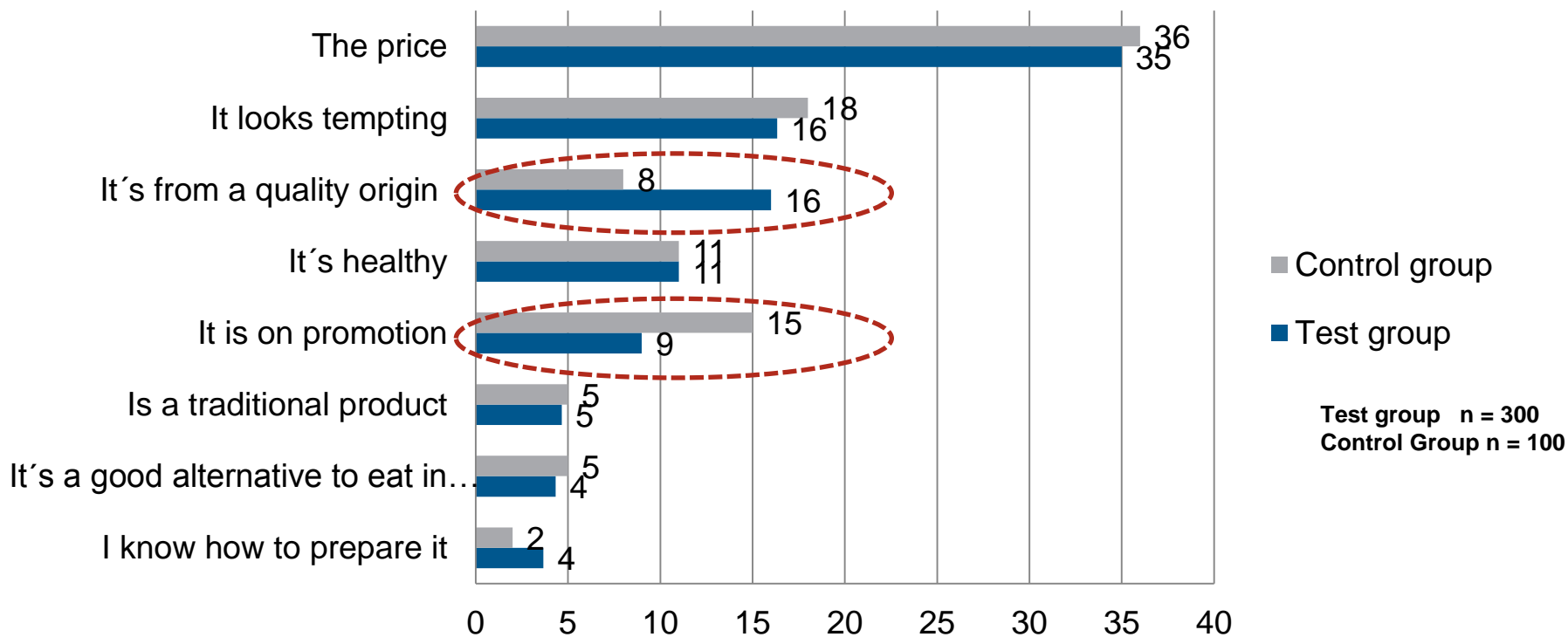
KJENNSKAP TIL NORGE ØKER MED BUTIKKPROMOSJONER



Respondents who saw the stimuli (demo or other stimuli) are more aware of Norway being the country of origin of Stoccafisso.

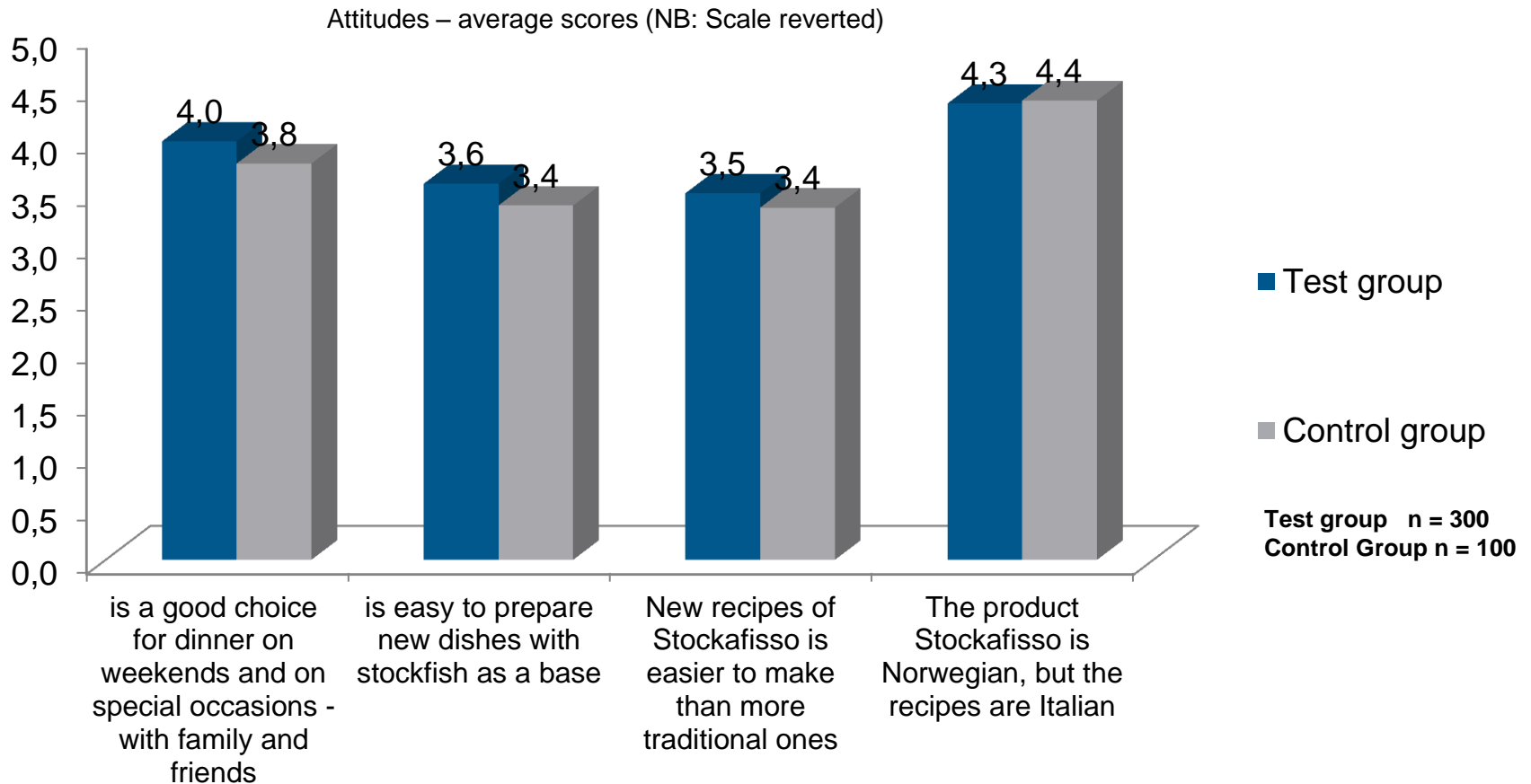
PRIS, PRESENTASJON OG OPPRINNELSE DRIVER SALGET AV TØRRFISK

What is important when you buy Stoccafisso?



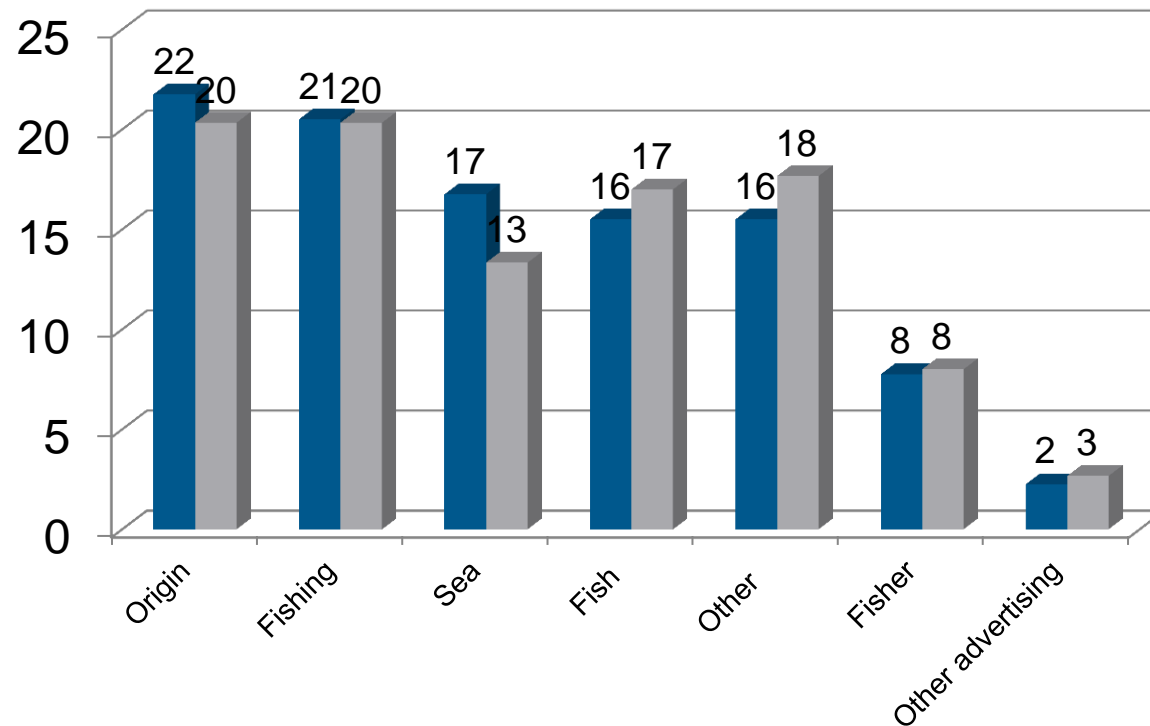
It seems like price, temptation and the quality of origin are the parameters possible to focus on to drive sales in store

BUTIKK-PROMOSJONER KAN PÅVIRKE HOLDNINGER TIL PRODUKTET POSITIVT



The stimuli in-store seem to have a small effect on the test group for the statements "Easiness to prepare" and "A good choice for dinner". These statements are interesting because they may drive frequency more than other forces (eg. Norwegian origin)

NORGE-MERKET GIR POSITIVE ASSOSIASJONER TIL NORSK TØRRFISK



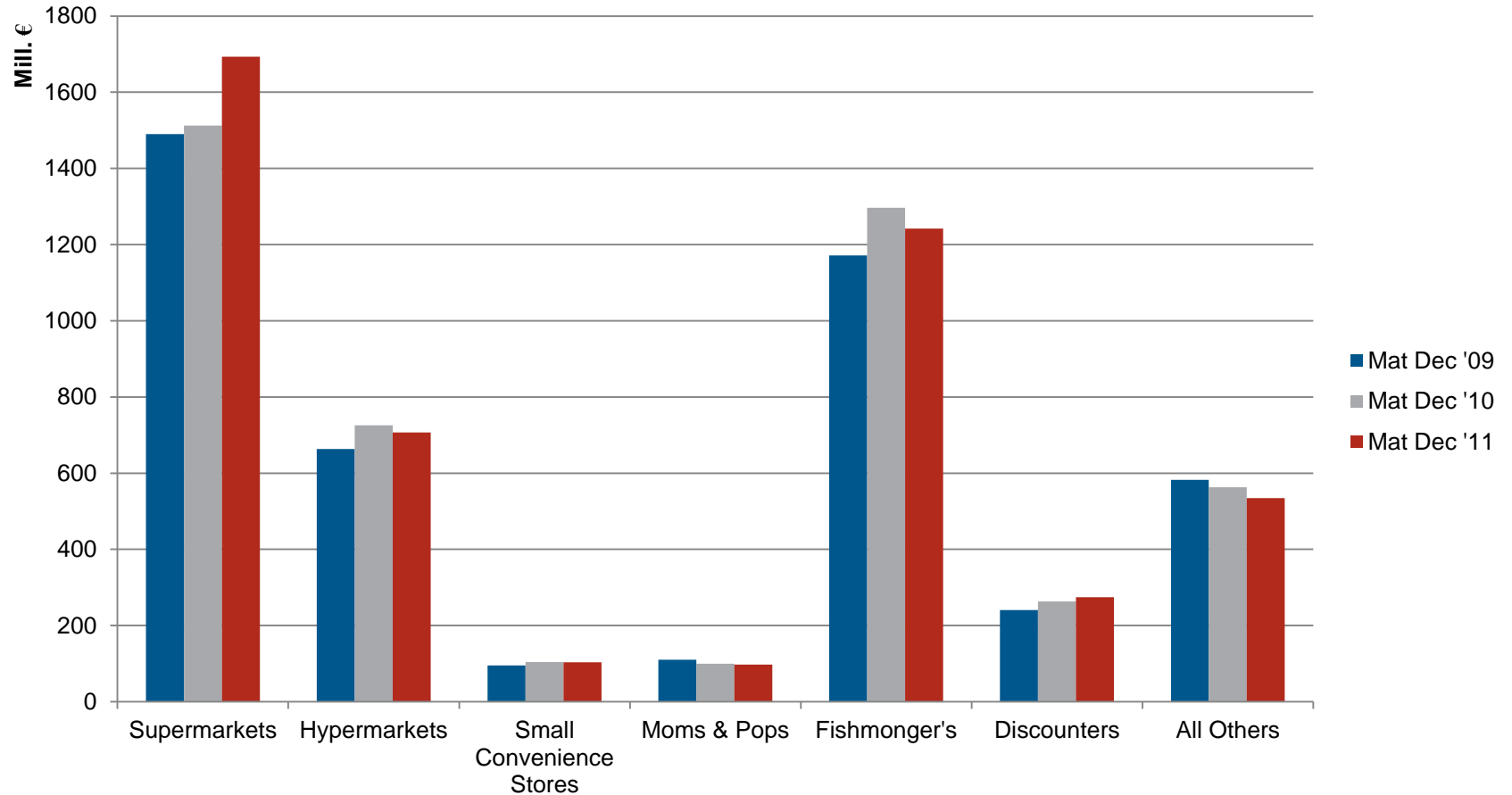
■ Test group
■ Control group
 Test group n = 300
 Control Group n = 100

The logo is associated with Origin (from Norway, typical Norway etc.), Fishing (the process of fishing, fished in Norway, the boat etc.), The sea (cold, clean, Nordic) and Fish (fresh, quality, natural etc.)

HVA ER UTFORDRINGENE FREMOVER?



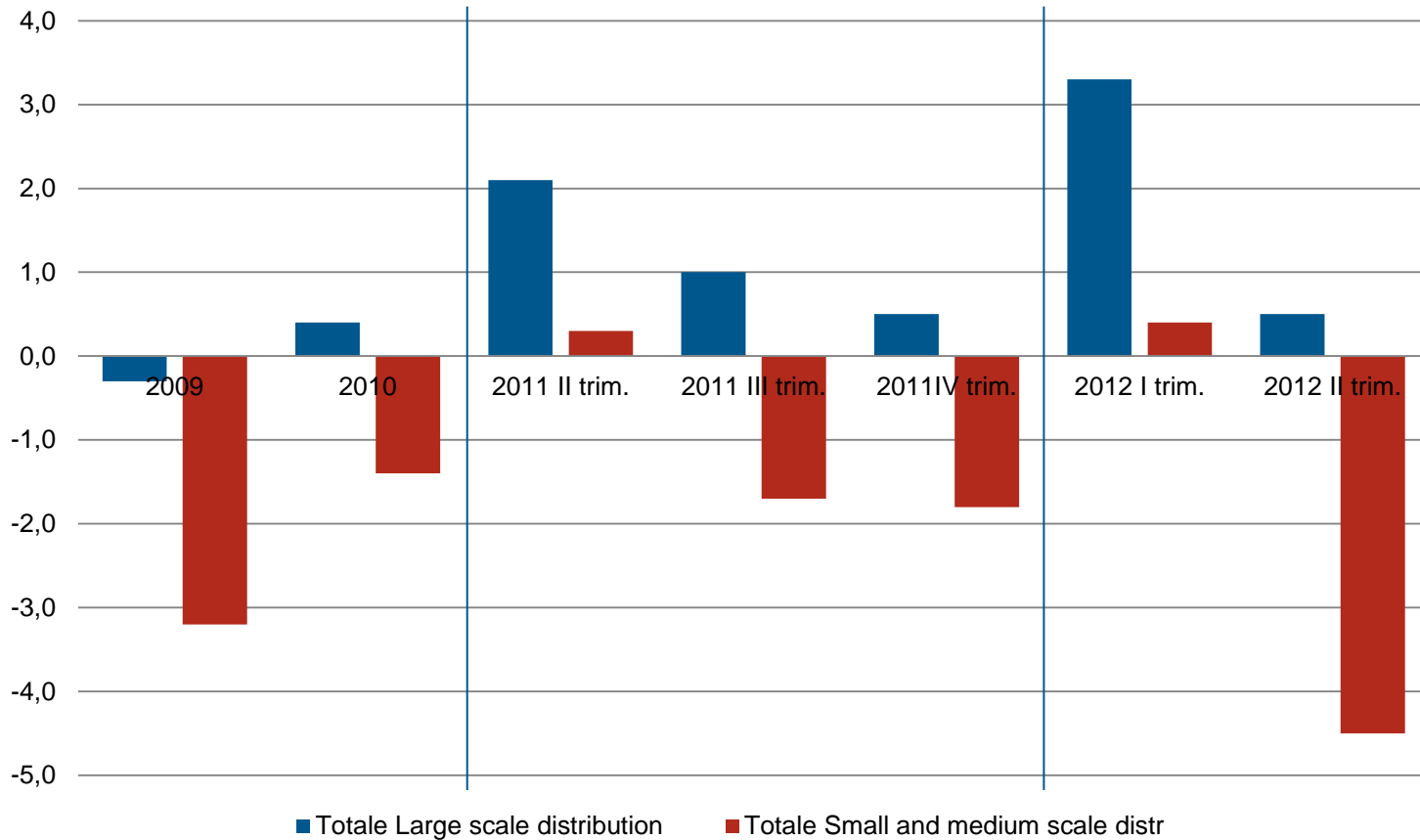
DISTRIBUTION OF SEAFOOD IN TOTAL



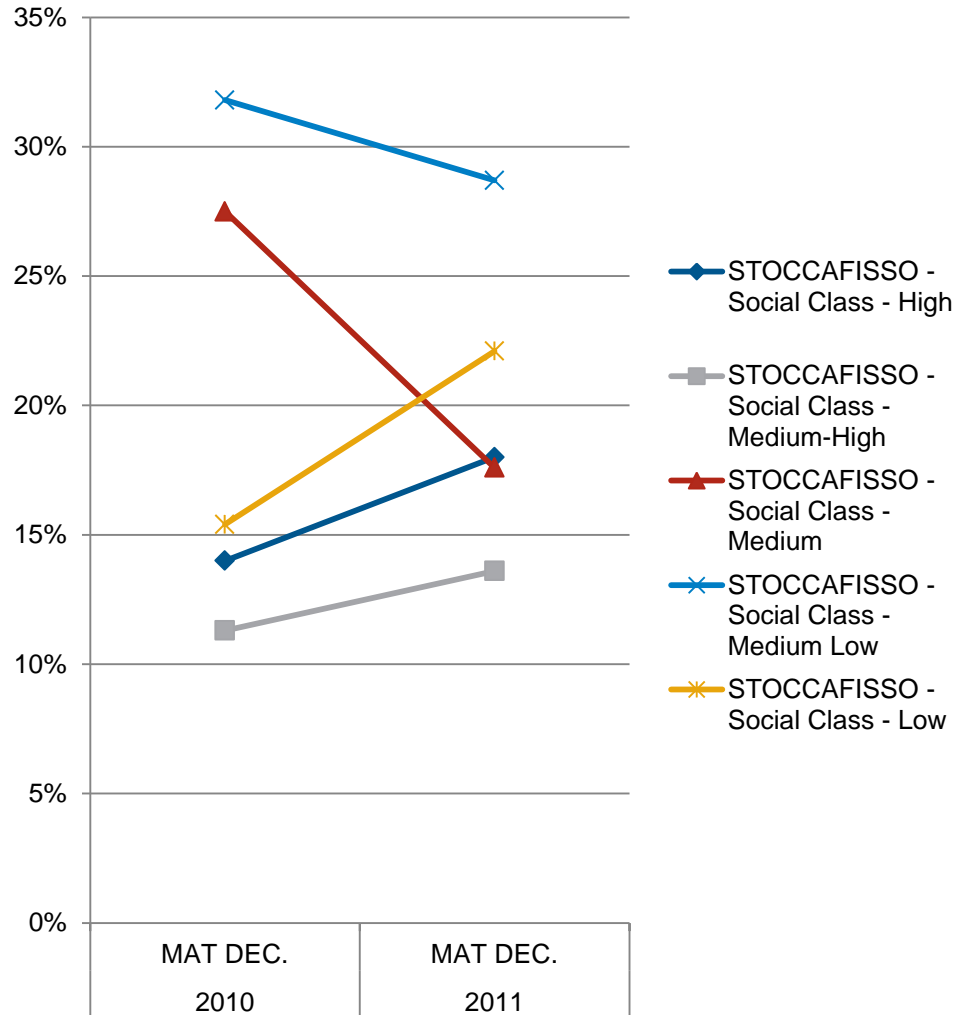
Supermarkets expands their share of the distribution, but fishmonger's are still an important channel.

SMÅ OG MELLOMSTORE UTSALG TAPER OMSETNING

Omsetningsutvikling detaljhandel - basert på utsalgsstørrelse

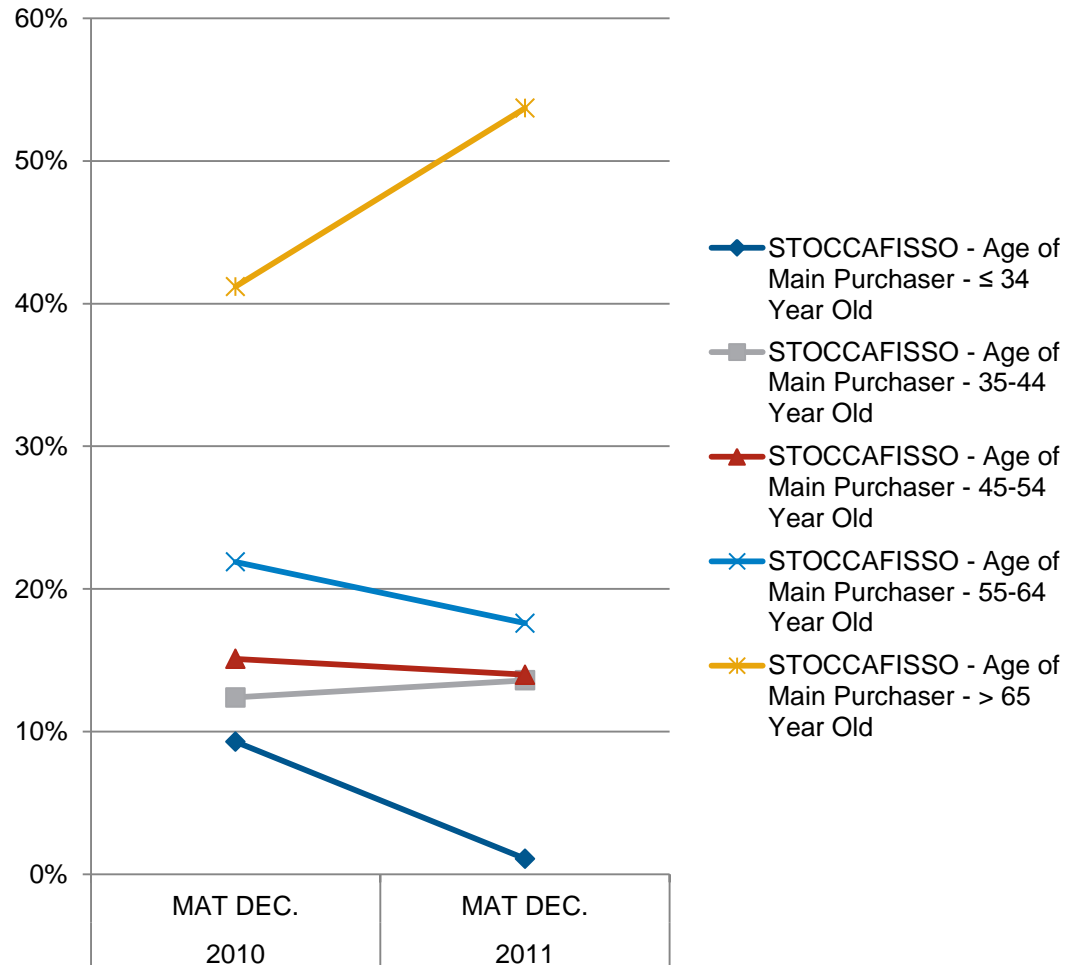


STOCCAFISSO AND SOCIAL CLASS



- The share of consumption drops dramatically within the medium social class
- The biggest growth in share of consumption are within the low and high social classes.

AGE OF PURCHASER – STOCCAFISSO



- The young consumers eat less and the old consumers eat more.

HVA MÅ GJØRES?

Avgjørende faktorer:

Moderne detaljhandel – sikre distribusjon/tilgjengelighet

Yngre forbrukere – opplæring av nye konsumenter

Produktutvikling – enklere produkter

Holdningsendring – modernisering av tradisjonene

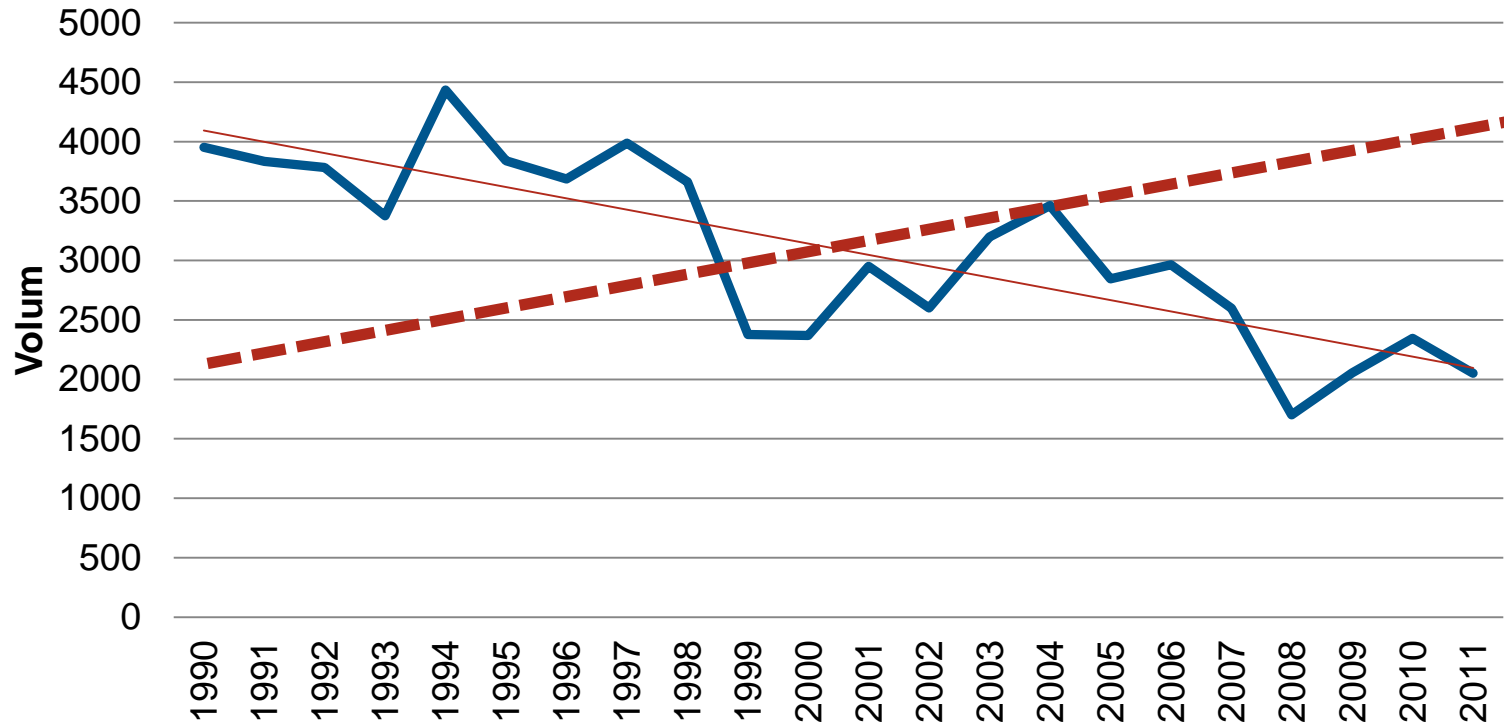


SKAL VI SETTE OSS STORE HÅRETE MÅL, ELLER ER VI FORNØYDE MED «SÅNN PASSE»?



POTENSIALET = FORDOBLING (?)

Italias import av hel tørrfisk 1990-2011



Kilde: Eurostat/Norges sjømatråd

VI MÅ VINNE ITALIENERNE PÅ NYTT!



Foto: MNK/Norges sjømatråd

Norwegian Seafood Council
Seafood.no





Kontakt meg:

mnk@seafood.no

+47 9751 8909

Seafood from Norway.
Raised in clear, cold water.

