



Tørrfisk til Italia (og Norge)

Tørrfiskkonferanse i Svolvær, 24/5/19

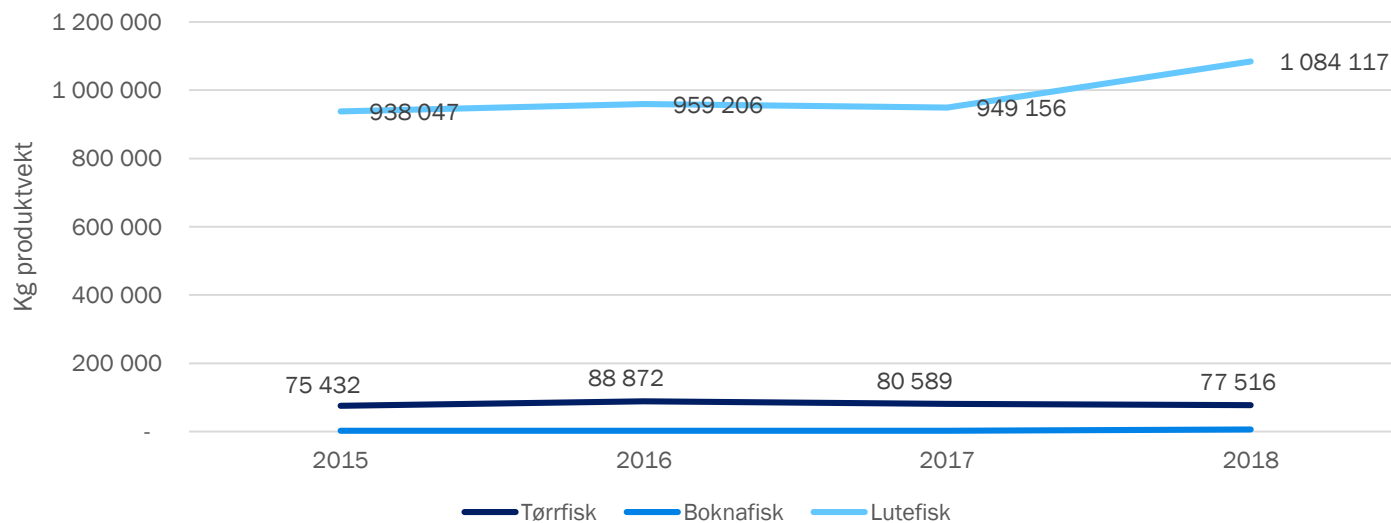
Fiskeriutsending Trym Eidem Gundersen



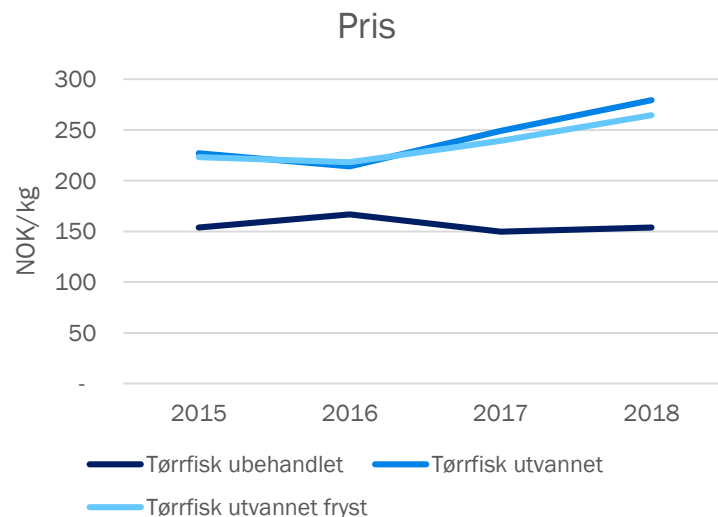
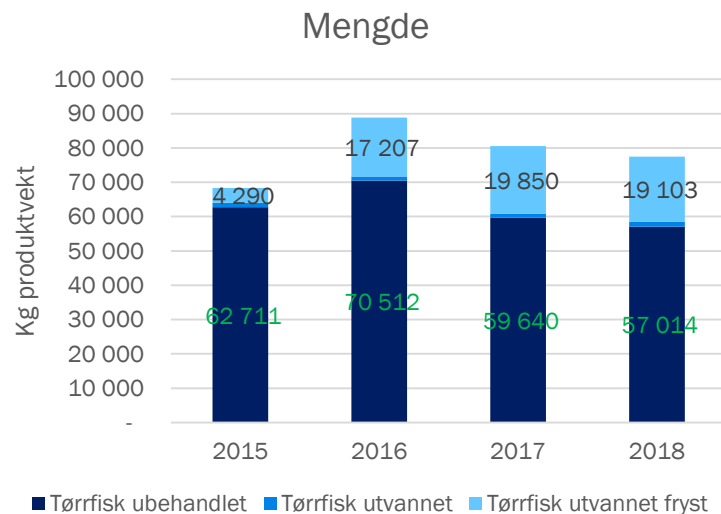
Tørrfiskkonsumet i Norge

(kilde Flesland Markedsinformasjoner AS)
Data hentet fra produsenter

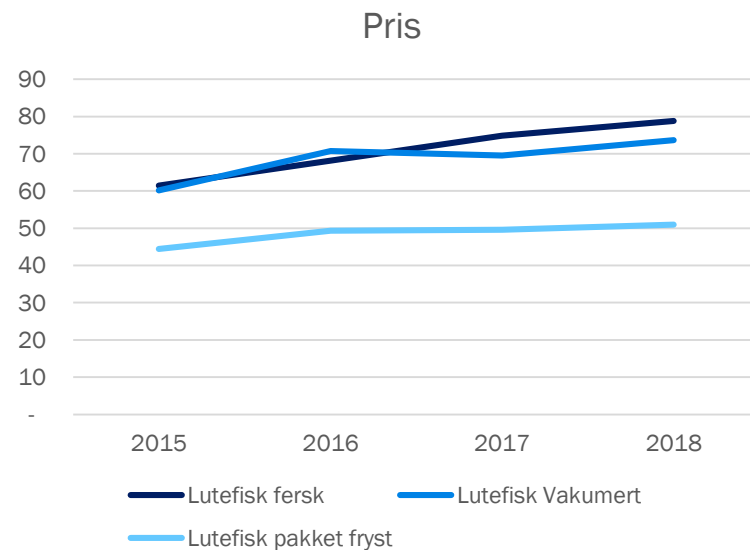
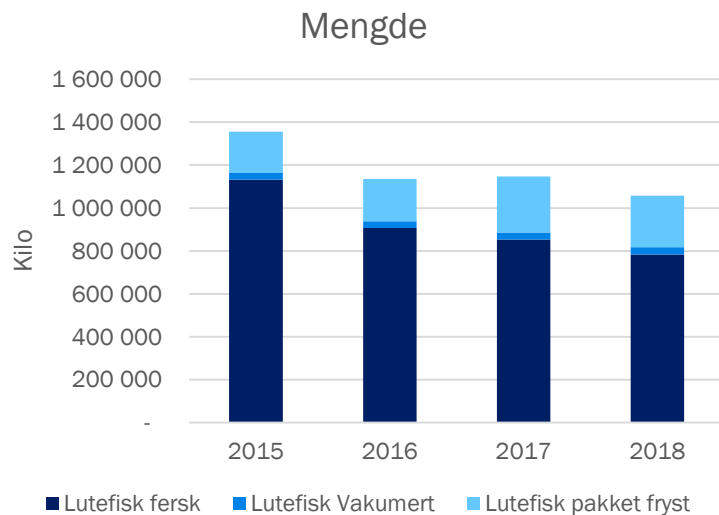
Vekst i 2018 på lutefisk i norsk storhusholdning



Fryst utvannet tørrfisk øker i storhusholdning



Fersk lutefisk går tilbake, mens fryst øker i dagligvarehandelen



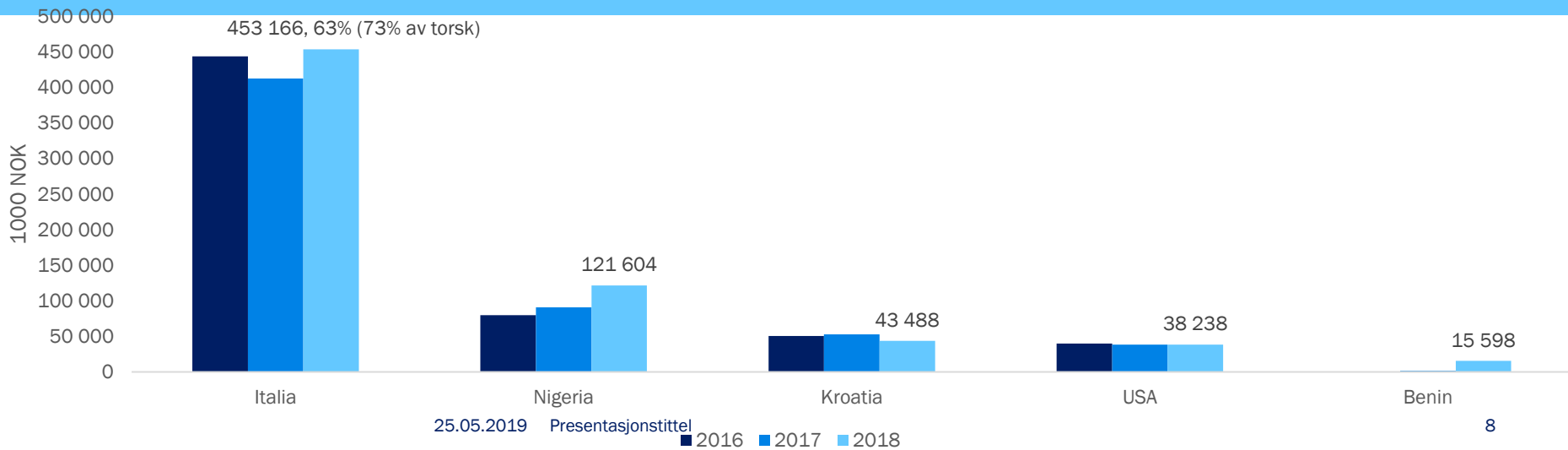
Kun 18 tonn tørrfisk (-19%) i dagligvare og 7 tonn boknafisk

Norsk tørrfiskeksport til Italia

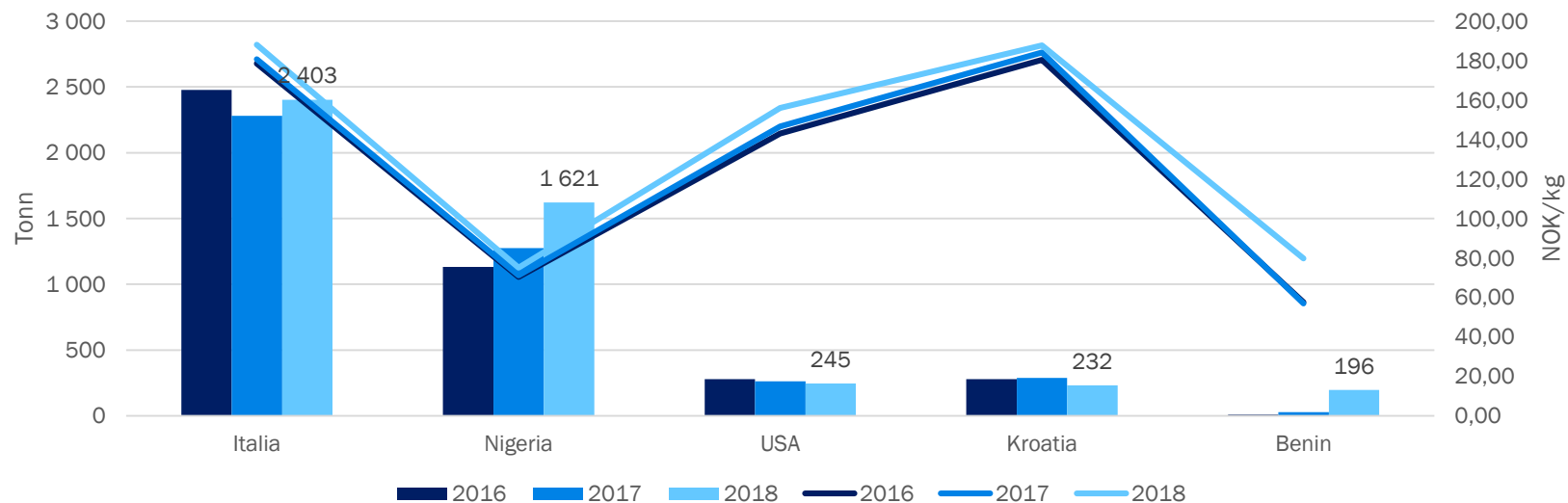


93%

De 5 største eksportmarkedene for norsk hel tørrfisk i verdi

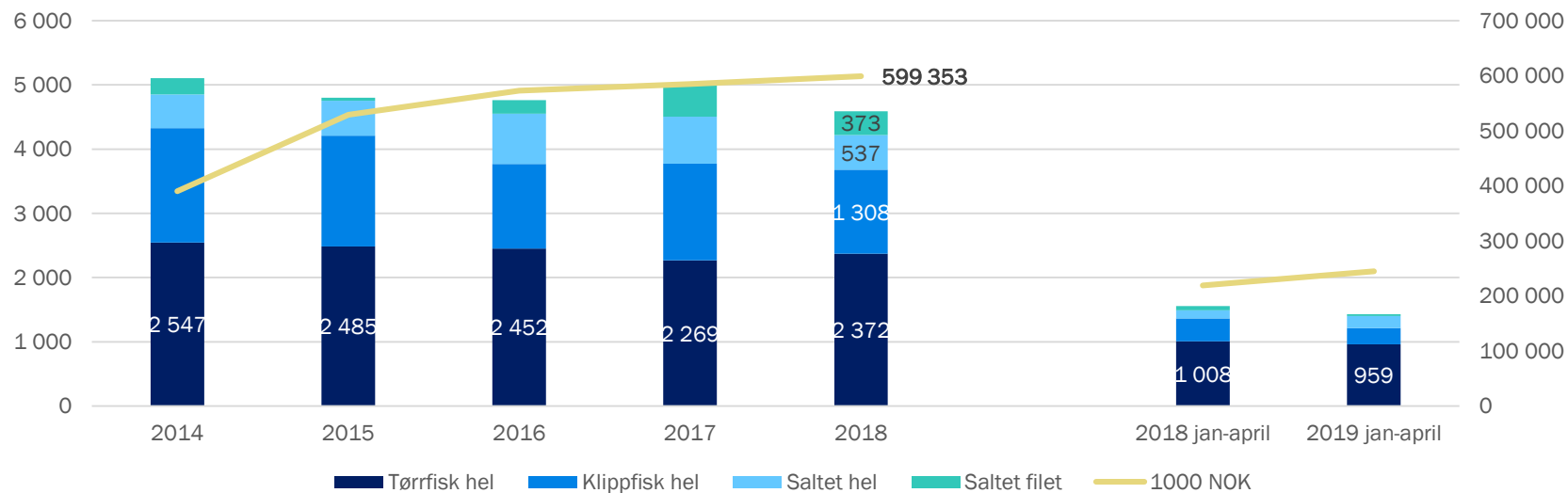


De 5 største markeder for norsk hel tørrfisk, kvantum og pris



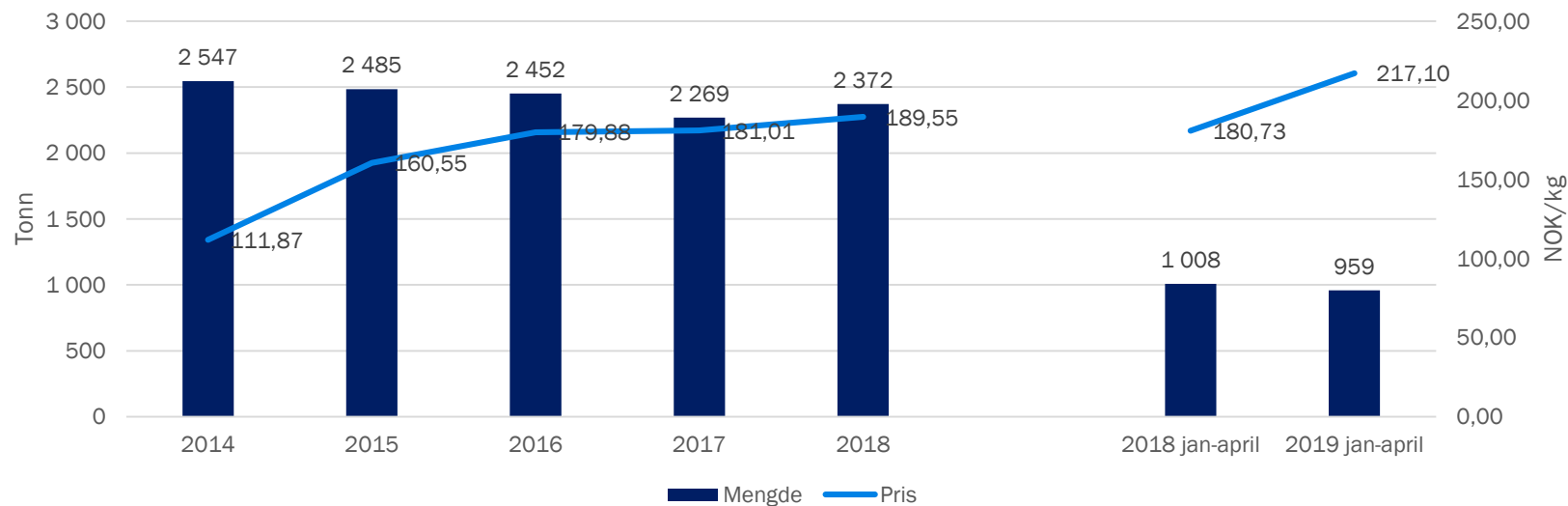
Fallende volumer og verdivekst

Eksport av konvensjonelle produkter av torsk til Italia (inkl. San Marino)

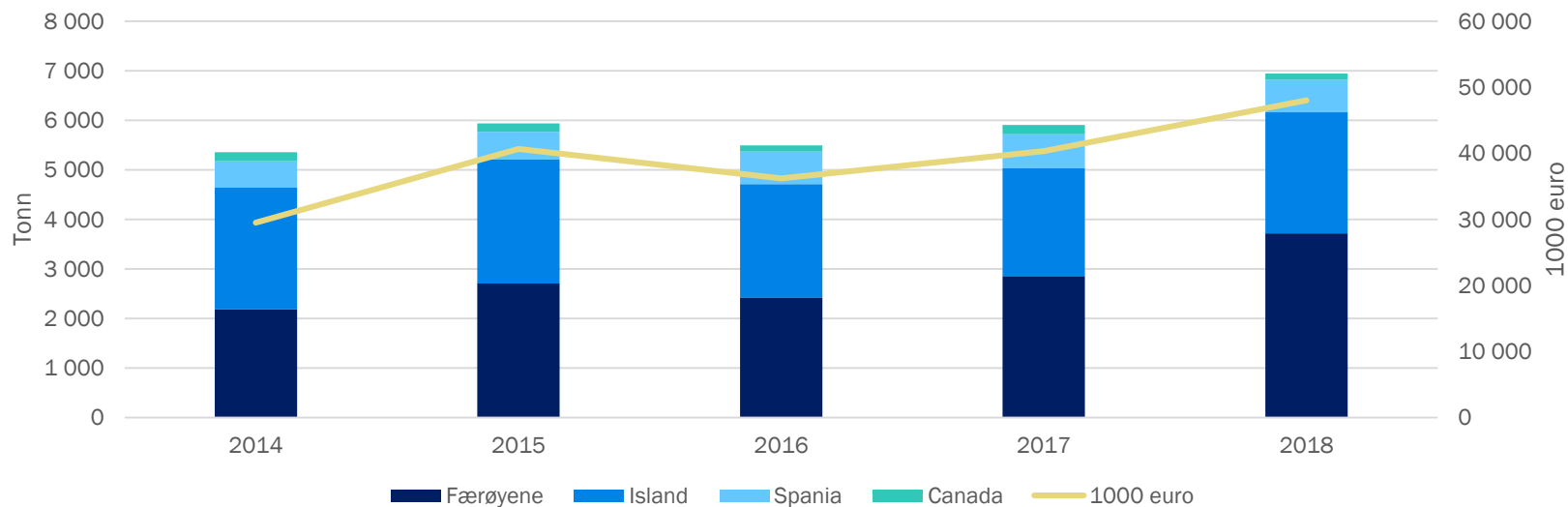


Fallende volumer, men betydelig prisvekst, spesielt i år

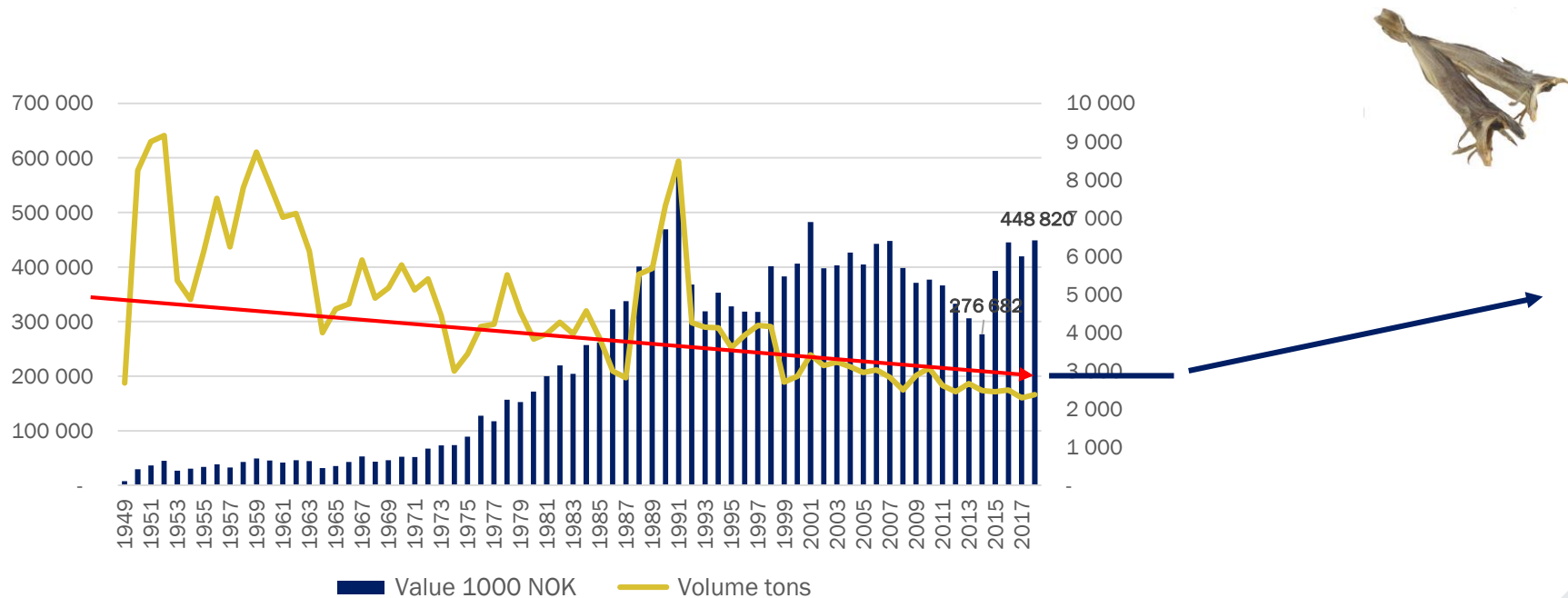
Eksport av hel tørrfisk av torsk til Italia (inkl. San Marino)



Innenfor konvensjonelle produkter vokser Færøyene i Italia



Overordnet målsetning for tørrfisk i Italia – snu den negative trenden



Overordnet mål for Sjømatrådet i Italia

- Optimal bruk av midlene for å bidra til å snu negativ trend
 - 4,5 mill. NOK i 2018 og 5,5 mill. NOK i 2019
 - Forutsetning: Tett samarbeid med næringen i Norge og Italia
 - Årlig møte i Lofoten (januar), seminar i Italia (september), løpende dialog

Spørre-undersøkelse juli/august 2018



- 3 regioner
 - Veneto, Liguria, Campania
- Respondenter
 - 20-50 år
 - 50% menn/ 50% kvinner
 - Bor ikke med foreldre
- 500 intervjuer pr region

Hvorfor spiser forbrukeren tørrfisk ?



- ◆ Helse
- ◆ Smak
- ◆ Mager
- ◆ Viktig tradisjon
- ◆ Familien liker det
- ◆ Value for money

Tørrfisk spises vanligvis hjemme

Campania

86
%

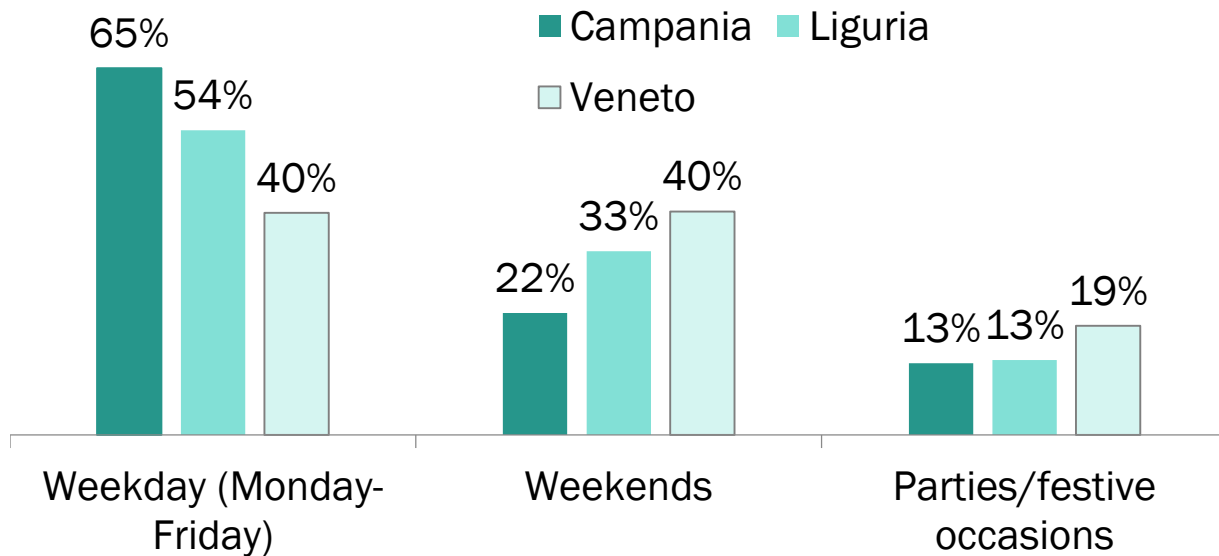
Liguria

82
%

Veneto

87
%

Tørrfisk spises ulikt i regionene



- Campania
 - Primært et hverdagsprodukt
- Veneto
 - Mest spist i helgene og i spesielle anledninger
- Liguria
 - Like mye spist på hverdager og i helger

Hvordan kjøper du vanligvis tørrfisk

Tørr



Utvannet



Gryteklar



Campania

44%

51%

3%

Liguria

38%

51%

7%

Veneto

57%

Valsing

24%

17%

Lav andel som kjøper tørrfisk i dagligvarehandelen

Supermarkeder



Fiske-/delikatesse-butikker



Fiskemarked



Campania

19%

48%

25%

Liguria

30%

36%

23%

Veneto

35%

40%

14%

Fokusgrupper i Napoli

Hvordan få Napoletanere til å spise mer tørrfisk?

- ◆ Tilgjengelighet
 - ◆ Supermarkeder
 - ◆ Ulike pakningsstørrelser
 - ◆ Gryteklaret/utvannet
 - ◆ Trenger merking for å stole på produktet
- ◆ Reklame og smaksprøver



Hovedutfordringer



Hvordan møte utfordringene ?







Høsten 2019 - Oppskrifter med tørrfisk på 1-2-3



- ◆ **De unge**
- ◆ Junior Tørrfiskambassadør
- ◆ John Mark Nanit



- ◆ **De tradisjonelle**
- ◆ Tørrfiskambassadør
- ◆ Franco Favaretto



- ◆ **De matinteresserte**
- ◆ Tørrfiskambassadør
- ◆ Moreno Cedroni





Junior tørrfiskambassadør, John Mark Nanit
Vinner av kokkekonkurransen i Napoli 27/9/18



Tørrfiskambassadør

PR mot forbrukere og mot andre kokker



2018: Moreno Cedroni
Ristorante Madonna del Pescatore, Senigallia



2019: Enrico og Roberto Cerea
Ristorante Da Vittorio, Bergamo, 3 Michelin-stjerner

Coverage Overview regarding Moreno Cedroni and stockfish

Updated until December 12th, 2018

Total Articles: 82

Total readership/Unique visitors: 16.518.084

Total AVE (€): 539.063

Total Post: 56

Facebook: 35

Instagram: 21* 55.000 følgere

Print articles: 20

Readership: 5.563.133

AVE (€): 443.637

Online articles: 62

Unique visitors: 10.954.951

AVE (€)*: 95.426

* Calculated with our agency measurement tool, based on Alexa system rankings.



morenocedroni • Segui già
Identità Golose Milano

morenocedroni Da questa sera 4 cene all'Hub Identità Milano. Tra i vari piatti, propongo lo Stoccafisso di cui ne sono l'Ambasciatore in Italia. in una versione più "fighetta" e leggera @

#cibo #food #hub #cultura #stoccafisso #fighetto #identitamilano #milano #morenocedroni

Mostra tutti e 10 i commenti

mrs_raffaella W lo stoccafisso Wie! Marche santo_rodano Atteno a non diventare duro come un baccalà. castellaripg molto buono ieri sera grande cena pizzatouritalia Segui #PizzaTourItalia e resta aggiornato su tutte le tappe! #PizzaTourItalia 2018 #PizzaTour2018 #PizzaTour #PTI2018

👍🗨️📌

Piace a lapapen e altri 954

26 SETTEMBRE

Aggiungi un commento...

Moreno Cedroni
13 marzo

Tra me e lo Stoccafisso... è stato subito Amoreee

#ambasciatore dello stoccafisso #stoccafisso #isole #lofoten #avamposto #deserto #fiordi #allaricercadeivichinghi #aurora boreale #norvegia #pesce norvegese #seafoodfromnorway #norwegianseafoodcouncil @pesce norvegese



Moreno Cedroni
11 ottobre

Lo stoccafisso fighetto



LACUCINAITALIANA.IT

Lo stoccafisso fighetto di Moreno Cedroni - La Cucina Italiana

L'Ambasciatore dello stoccafisso di Norvegia, lo stocco lo cucina così:...

Moreno Cedroni
2 novembre

Alle Isole Lofoten, tutto ruota intorno al merluzzo, ho potuto pescare, mangiare e sperimentare le ricette dei pescatori locali a base di questo meraviglioso pesce.

#stoccafisso #lofoten #isole #island #merluzzo #viaggio #contaminazione #stimoli #cultura #fish #pesce #suscivichingo #ambasciatore #morenocedroni



morenocedroni • Segui già
Clandestino Susci Bar, Portonovo

morenocedroni Memorie Clandestine.

@adaemarco Dal menù degustazione Viking del Clandestino susci-bar Frigg: stoccafisso norvegese, baccalà, piadina al farro, cipolla agrodolce e acetosella. #foodporn #food #morenocedroni #chef #cucina #norwegian #viking #fish #baccalà #ancona #suscivichingo #clandestinosuscibar

Mostra tutti e 10 i commenti

marcellofotia grande chef ...

alessiacordini Sublime!

zac__official :j

insta_food_mood

👍🗨️📌

Piace a alessandramarinello e altri 564

15 OTTOBRE

Aggiungi un commento...



Alle Lofoten ho potuto pescare, mangiare e sperimentare le ricette dei pescatori locali a base di merluzzo, tornando in Italia con nuovi stimoli per la mia cucina, tanto da decidere di dedicare il menu del ristorante **Clandestino** ai Vichinghi ispirandosi alla loro una dieta variegata e ad alto tasso proteico. Tra gli ingredienti introdotti ci sono le alghe marine, la carne cruda e ovviamente lo stoccafisso.

#MORENOCEDRONI

Ambasciatore dello Stoccafisso

@NORWEGIANSEAFOODCOUNCIL



"Questi mesi da Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia sono stati per me un' nuova avventura, ricca di stimoli e nuove idee per la mia cucina" ha dichiarato lo chef Moreno Cedroni. "Sono felice del riconoscimento del Norwegian Seafood Council che ha dimostrato di apprezzare il mio lavoro svolto in Italia, a promuovere il forte legame gastronomico con un Paese all'apparenza così distante come la Norvegia: pasta, guarda e il merluccio per renderne conto"

#MORENOCEDRONI

LOFOTEN ISLANDS, NORWAY

@NORWEGIANSEAFOODCOUNCIL



Ho portato sia lo baccalà che lo stoccafisso

La differenza tra stoccafisso e baccalà è la materia prima e sempre la stessa, il merluzzo (gadus morhua) caratterizzato da una carne bianca e da un gusto molto delicato, ma il metodo di conservazione è molto diverso. Il baccalà è conservato sotto sale, lo stoccafisso è essiccato

@LERICETTEDELLAPROVADELCHUCCO



morenocedroni 37 min

Ricordi 2018
Moreno Cedroni
Ambasciatore dello Stoccafisso Norvegese

MA DONNA DEL PESCATORE SENGA...

#MORENOCEDRONI

@norwegianseafoodcouncil



Invia un messaggio



Affari Di Gola
Ieri alle 10:58 · G

Metti "Mi piace" a nome della Pagina

Tradizione lombarda, genio creativo, gastronomia italiana ed evoluzione: questo "puzzle" delizioso descrive i fratelli Enrico Cerea e Roberto Cerea del Da Vittorio Ristorante che sono stati eletti Ambasciatori dello Stoccafisso per il 2019 dal Norwegian Seafood Council Pesca Norvegese. Complimentati 🐟🇳🇴🇮🇹🇸🇮

https://www.larassegna.it/.../gli-chef-enrico-e-roberto-cere-...



LARASSEGNA.IT
Gli Chef Enrico e Roberto Cerea nominati ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia
 Gli chef Enrico e Roberto Cerea sono stati premiati ieri dal Norwegian Seafood Council con la nomina ...



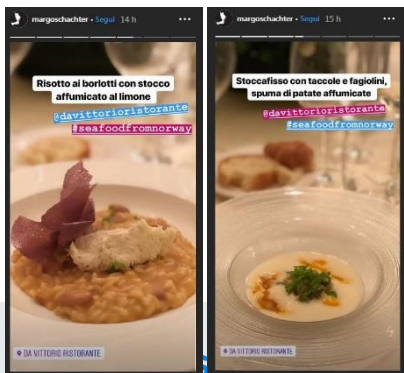
simonacortopassi · Segui
Da Vittorio Ristorante

simonacortopassi Risotto ai fagioli borlotti con stoccafisso mantecato profumato al limone, a cura di Enrico e Roberto Cerea, chef del ristorante @davittorioristorante e ambasciatori 2019 dello stoccafisso di Norvegia #seafood #seafoodnorway #norway #chef #stellamichelin #guidamichelin #bestrestaurant #stoccafisso #stoccafissonorvegia #recce #yum #instafood #fratellicerca #cerea #davittorio #pesconorvegese

👍🗨️👤🔖

Piace a 23 persone
2 ore fa

Aggiungi un commento...



simona_reca · Segui
Da Vittorio Ristorante

simona_reca Gli chef Chico e Bobo Cera del @davittorioristorante (3 stelle Michelin) sono i nuovi Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019: raccolgono il testimone del superchef @morenocedroni ☑️☑️ E si presentano alla grande nel loro nuovo incarico: il loro Risotto ai fagioli borlotti con stoccafisso mantecato profumato al limone è da applausi a scena aperta... ☑️☑️👏👏

#risotto #stoccafisso #pesconorvegese #norwegianseafood #davittorio #3michelinstars

#foodphoto#foodstagram#foodphotography#foodlovers

👍🗨️👤🔖

2 ORE FA

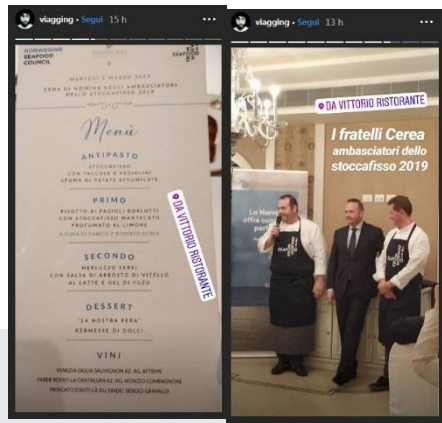
Aggiungi un commento...

L'ECO di BERGAMO
6 marzo alle ore 13:03 · G

Nuovo riconoscimento dalla Norvegia per gli chef Enrico e Roberto Cerea
https://www.ecodibergamo.it/.../nuovo-riconoscimento-dalla-norvegia-...



ECODIBERGAMO.IT
Nuovo riconoscimento dalla Norvegia per gli chef Enrico e Roberto Cerea





Pressetur
Røst, Vesterålen
10-14/3/19



Save the date !

Tørrfiskuke i Italia (Vicenza & Sandrigo) - 25-30/9/19

- Fokusgrupper 25-26/9
- Bedriftsbesøk (?)
- Seminar, konvensjonelle produkter 27/9
- Store Tørrfisk-demoer 28/9
- Tørrfiskfestivalen i Sandrigo 29/9
- Kokke-konkurransen, unge kokker 30/9



Grazie