

Cured Seafood Seminar
Naples 22.05.2024

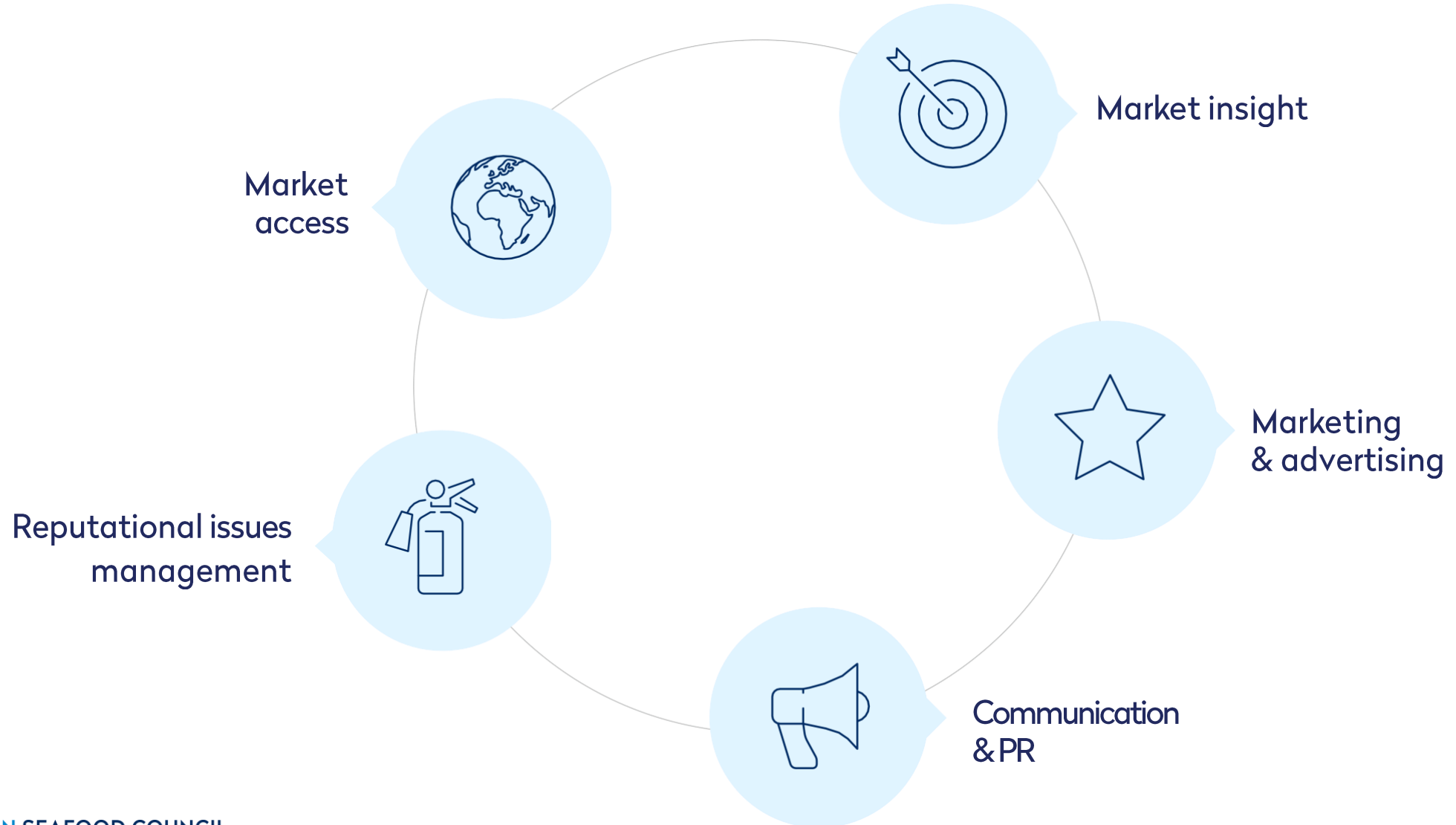
Stockfish and Baccalà

Where are we and where are we going?

Tom-Jørgen Gangsø
Director Italy, NSC



Our core competence areas



What did we do in 2023?



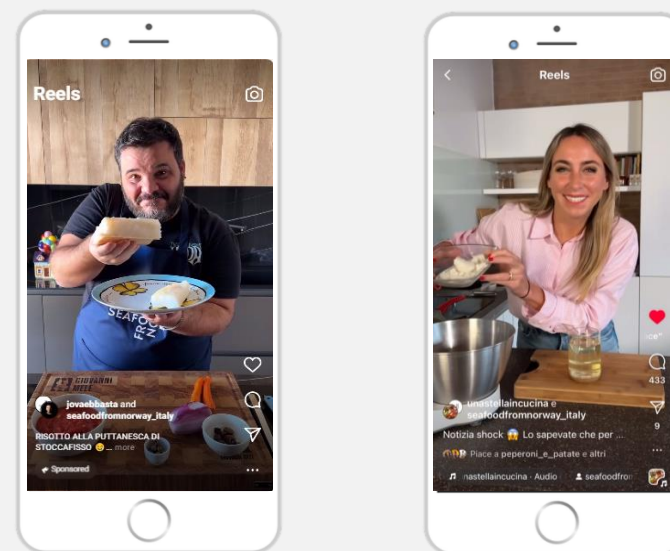
Stockfish media campaign, autumn 2023

**Connected TV +
Video on Demand**



Increased visibility

**Influencer +
Social amplification**



Engagement growth

Connected TV

From 03/12 to 23/12: Spot 30"
2.064.335 views booked
2.153.181 delivered (104,3%)

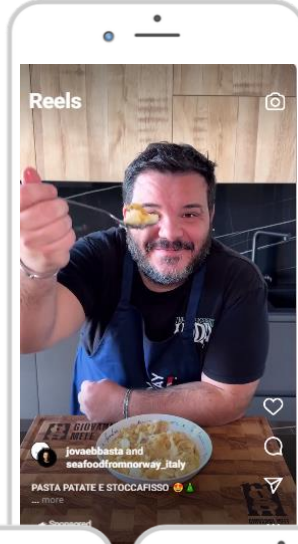
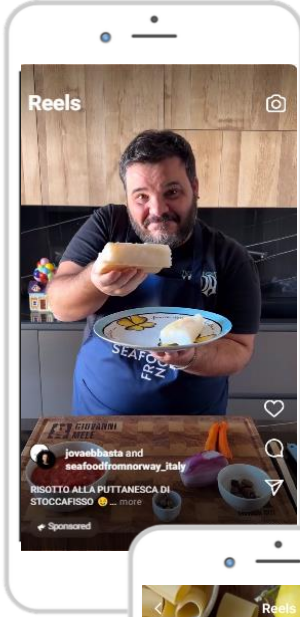


F:NECAST

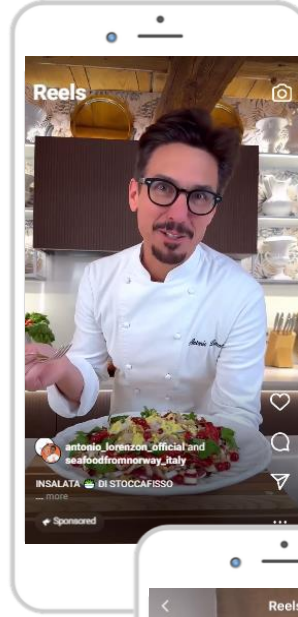
Target: Women living in Liguria, Veneto, Campania, Calabria, Sicilia



Influencers Campaign

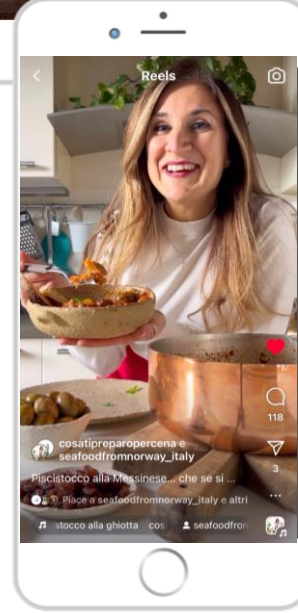


Giovanni Mele
@jovaebbasta



Antonio Lorenzon
@antonio_lorenzon_official

Viviana Dal Pozzo
@cosatipreparpercena



Stella Menna
@unastellaincucina



Social Media

- “Always on” sponsoring all year round
- **Campaign period** with extra content & sponsoring
- **Variety of engaging formats**
 - Images, video, gallery, reels, polls, IG stories...
- **Different content for different objectives:**
 - Stories from Norway (people, production, origin)
 - Recipes & cooking tips
 - Nutrition & quality
 - Sustainability



Retail activities

2023 STOCKFISH

10 PLAYERS (+4 vs 2022)

535 STORES (+38 vs 2022)

JANUARY

FEBRUARY

MARCH

OCTOBER

NOVEMBER

DECEMBER

spazio
CONAD

Ali & Aliper

coop
Consorzio Nord-Ovest

Carrefour

METRO

coop
Consorzio Nord-Ovest

SUPER IPER
VISOTTO

coop
Alleanza 3.0

iper
al

iper
tosano

bennet

spazio
CONAD

CONAD
ADRIATICO

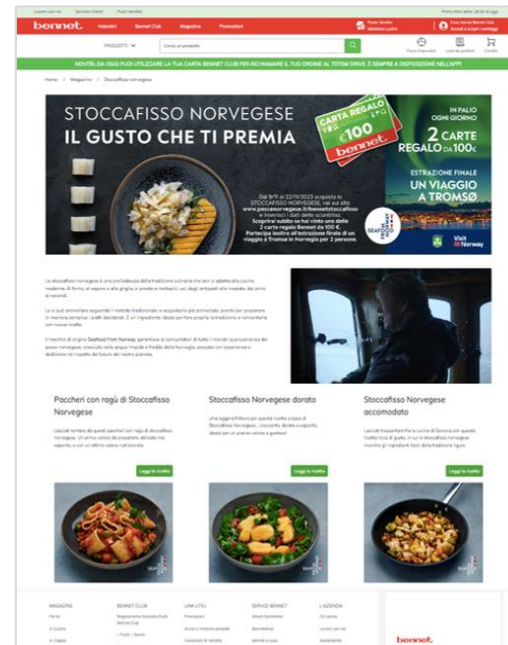
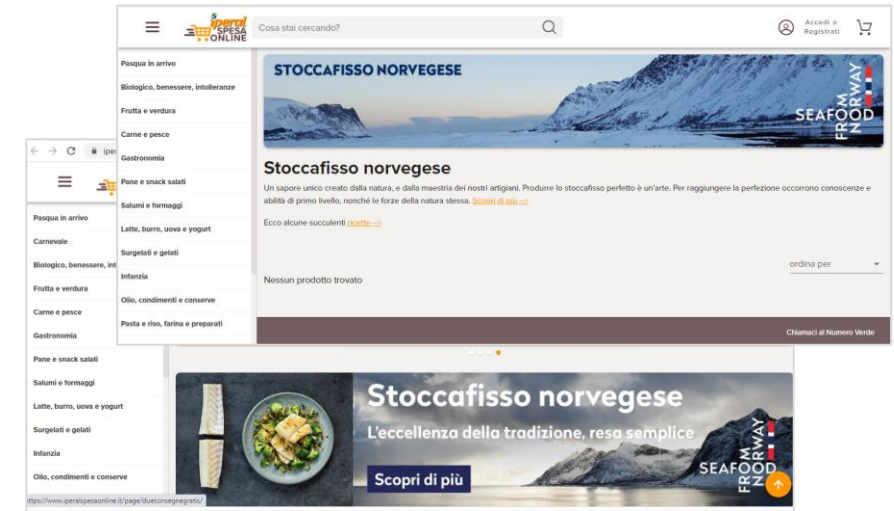
In store promotion & materials display



Competitions & Web campaigns



- Competitions = high consumer engagement
- Multiple touch points: in store, online, app
- Boost sales
- Increase traffic to website
- Share recipes & product information



bennet



“Seafood Academy” retail seminars

- Training and educational sessions
- **Target:** seafood sector managers, trainers, seafood counter staff
- **Objectives:**
 - **Increase knowledge** on Norwegian Seafood (origin, production, qualities, reason to believe)
 - **Tips for presentation and dialogue with consumers**
 - Present **marketing material** & activities
- **Positive feedback by retailers**

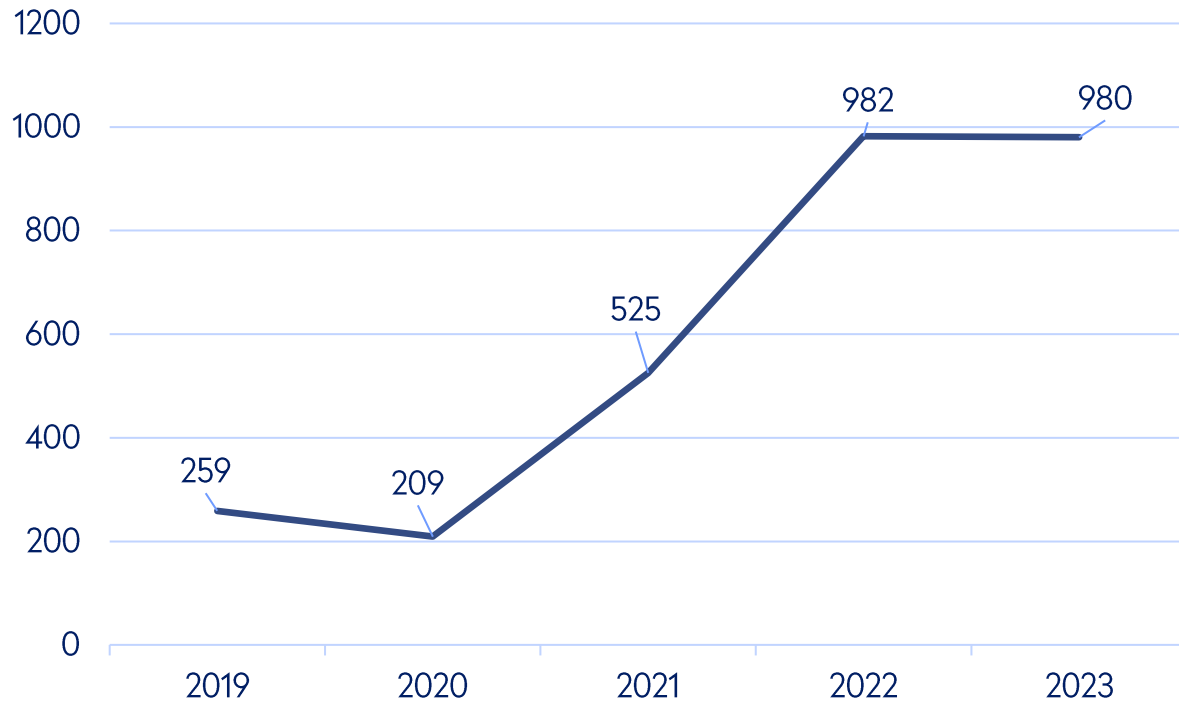


PR results 2023 ITALY

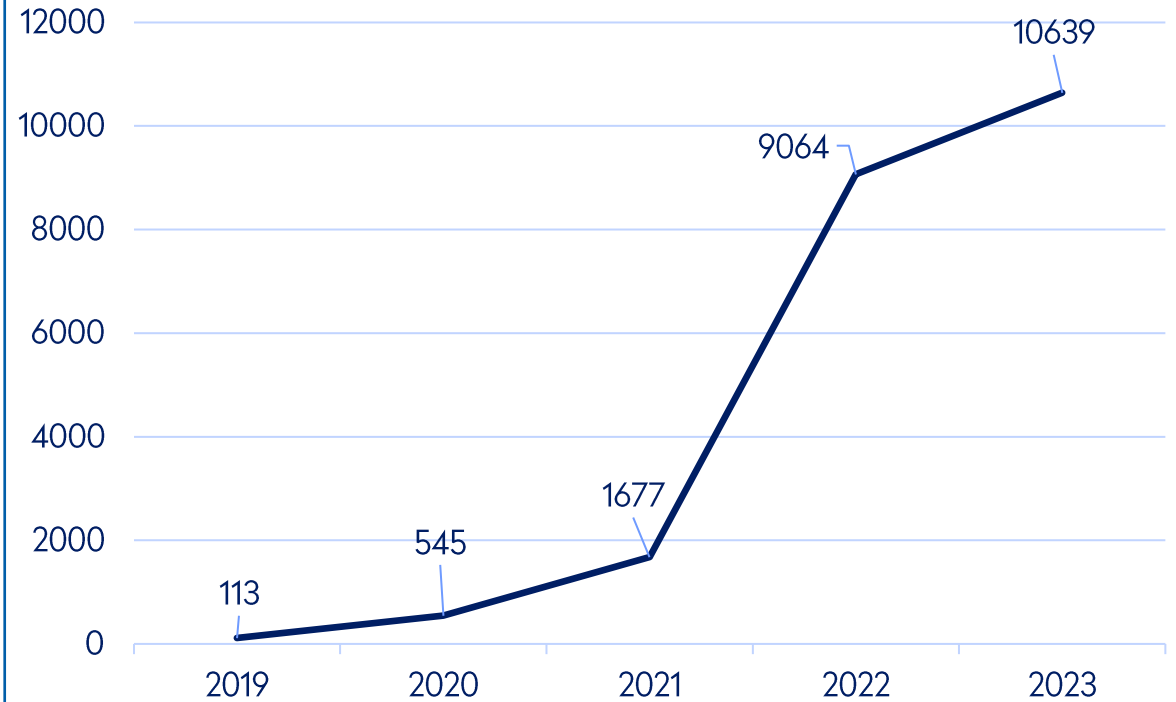
2023 vs 2022	STOCKFISH	BACCALA'
N. Articles (print, web, TV)	549 (+339)	103 (+52)



Total articles per year



Total readership per year (in millions)



Coverage highlights

Sandrigo

Rome

Naples



Festa del "bacalà" alla vicentina

Una festa dedicata al famoso "bacalà" alla vicentina. A Sandrigo (Vicerza), è tutto pronto per la 36ª edizione dell'evento gastronomico in onore della famosissima specialità veneta. Nella piazza centrale si terranno cooking show e degustazioni delle diverse specialità a base di Stoccafisso IGP del Consorzio Torrifisk Friulano. Per il dodicesimo anno il Gran Galà, la cena su prenotazione di settembre, anticiperà l'apertura degli stand, attivi dal 1º al 30 settembre. Info: www.bacala.com

Festa del Bacalà alla vicentina a Sandrigo: il programma

Da giovedì 14 fino a lunedì 25 settembre la 36esima edizione. L'anteprima con un Gran Galà per 550 invitati: tra gli ospiti il cantante giANNARIA e la campionessa paralimpica Sandra Truccolo



Leggenda del Bacalà alla Vicentina. Il bacalà con una "c" che non è bacalà

Ind gastronomici apriranno dalla sera di giovedì 14 ancora da giovedì 21 a lunedì 25 settembre con diverse specialità come gli gnocchetti, la pizza gourmet, i bigoli al tonno, il piatto principe solo con stoccafisso Igp del Consorzio Torrifisk Friulano e diverse alternative senza pesce o vegetariane.



Quando lo stoccafisso (bacalà) arriva dalla Norvegia in Italia

Nel 1430 Oveerli cercava di raggiungere le Fiandre per aprirsi a nuovi commerci. La nave su cui viaggiava fece naufragio l'anno successivo su un isolotto coperto di neve vicino al circolo polare artico, gran parte dell'equipaggio morì e il restante - se ne salvò - si adattò come meglio poté per sopravvivere. Fu una volta che il difeso boscato accolti dalla popolazione locale, la cui appetito che qui il meruzzo veniva essiccato all'aria per diversi mesi diventando durissimo. Lo chiamarono "bacalà" e Oveerli lo riportò in Italia dove cominciò a diffonderlo la sua conoscenza. Nella provincia di Venezia tale cui veniva e si partecipa a Vicenza, frasi di mangiare il pesce essiccato fu rimasta una **tabula abstratta al consumo pesce fresco e quindi pesce straordinariamente gode, diventando un piatto simbolo della zona.**



IL BACCALÀ NORVEGESE PROTAGONISTA A ROMA BACCALÀ

Il Norwegian Seafood Council promuove la cultura del pesce norvegese in Italia tra cui il bacalà.

«È stato un vero onore per me essere presente a Roma Baccalà e rinnovare il rapporto tra Italia e Norvegia. È stata un'occasione importante per promuovere ancora una volta la cultura del pesce norvegese: oggi il bacalà è un prodotto molto apprezzato dagli italiani per essere un pesce sano e gustoso e per le sue proprietà nutritive» afferma Tom-Jørgen Gangsø, nuovo Direttore Italia del Norwegian Seafood Council.



ITINERARI Da Canale Monterano a Garbatella sagre dedicate alle eccellenze del territorio Porchetta e fettuccine per un tour goloso

L'estate a Roma è dimora è ormai entrata nel vivo gli eventi si moltiplicano, dalla città alla provincia. L'ultimo fine settimana di giugno è dedicato ai golosi ed agli appassionati delle sagre. Si comincia oggi fino a domenica con la prima tappa nel viterbese per la "Sagra della Porchetta". Il comune di Valeriano ospiterà una tre giorni in cui sarà protagonista una delle portate più iconiche del territorio laziale, accompagnata da giochi per bambini, live music, area camper, mercato di artigianato, visite guidate per la città e tanto buon cibo da strada e non solo.

L'edizione 2023 organizzata dall'Associazione Religiosa "SVMoretM - Comitato Festeggiamenti", avrà come centro nevralgico il giardino comunale in cui ritrovarsi nel weekend dalle 15.30 fino alla mezzanotte.

Negli stessi giorni dalle 8 fino alle 18, imperdibile per gli amanti della pasta fatta in casa la "Sagra delle Fettuccine" di Canale Monterano, con appuntamento in centro per gustare le fettucine fatte a mano dalle nonne del paese, fatto rigorosamente secondo le antiche ricette della tradizione regionale. Per chi resta in città, fino a domenica a Garbatella

La chef stellata eletta prima donna ambasciatrice del merluzzo norvegese

Una stella Michelin nel 2012 e, nel 2020, il premio Best Female Chef della Guida Michelin sono due fra i molti riconoscimenti tributati a Marianna Vitale. Che è stata ora scelta per il 2023 dal Norwegian Seafood Council come portavoce dello stoccafisso norvegese. Marianna è andata fino in Norvegia prima dell'investitura ufficiale di ambasciatrice dello stoccafisso dalle isole Lofoten (s. Lofoten, fra Lofoten), un prodotto unico che nel 2005 ha ottenuto il marchio IGP dall'Unione Europea, a garanzia della sua qualità e origine, primo prodotto norvegese ad aver ottenuto questo riconoscimento.

Due i primati di Marianna: è la prima donna a conquistare questo ruolo - che ricoprirà per sempre, insieme con i più luminosi protagonisti della gastronomia italiana che l'hanno preceduta - ed è la prima campana. Insieme con il Veneto la regione ha attivato i livelli di consumo di un prodotto versatile e prezioso che Vitale propone mettendo insieme creatività, tradizione ed elementi del territorio. La prima delle sue proposte - inserita nel menu di Sud - riguarda una variazione sul tema dello street food: un crocchio di patate dal quale la capolla - la mozzarella in cui sono adagiate sfoglie di merluzzo essiccato. Il primo piatto mostra intorno alla sua crema di pomodori del Vesuvio, che incrocia la pasta mista, stoccafisso norvegese e alghe. Il piatto Norvegia trova il suo condimento: patate, cipolla, il tutto.



I Norwegian Seafood Council tra i protagonisti di BaccalàRe



per me essere qui stasera con tutti voi per grandi eccellenze norvegesi, il bacalà e la Reale Ambasciata di Norvegia. "La vita napoletana riescono ad esaltare al 100 che produciamo in Norvegia e rendono un millennio."



I 5 piatti irrinunciabili della cucina napoletana per la stella Michelin Marianna Vitale

Balla, volitiva e brillante come la stella Michelin che detiene dal 2012, Marianna in questi giorni è stata nominata ambasciatrice dello Stoccafisso in Italia dal Norwegian Seafood Council ed è a BaccalàRe, al Maschio Angioino

Napolitana vera, cresciuta a Porta Capuana, classe 1980, una laurea summa cum laude in lingua e letteratura spagnola con tesi sul mito del "Convitato di Pietra", Marianna Vitale eleva ad arte la cucina napoletana, con una spiccata vocazione a mettere in risalto la sua anima più squisitamente flegrea, legata a quei "campi ardenti" cantati da Virgilio che hanno sapori e profumi unici. Stella Michelin con il suo "Sud Ristorante" nel 2012, a poco più di due anni

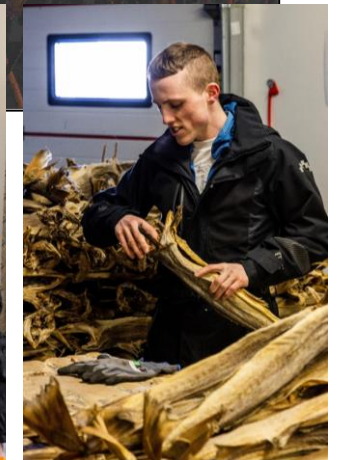
Other activities



Cured Seafood Seminar in Mestre
Record high attendance



New Stockfish Ambassador
PR event with chef Marianna Vitale and journalists



Press Trip to Norway
with chef Marianna Vitale and journalists

2024 plans



Market objectives 2024

Stockfish

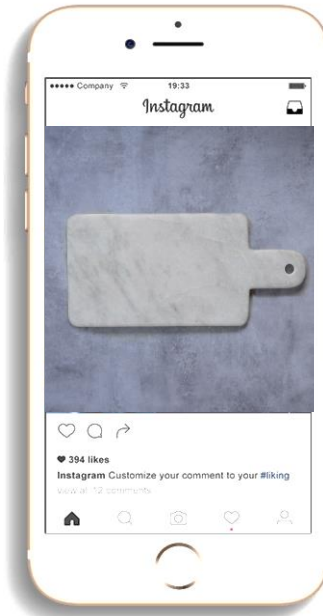
- ↑ INCREASE value and consumption (long term)
- ↑ INCREASE proportion of medium consumers
- ↑ INCREASE awareness

Baccalà

- ↑ INCREASE market share
- ↑ STRENGTHEN the position B2B and increase awareness among consumers (long term)
- ↑ Perform at least one campaign for Norwegian Baccalà in retail

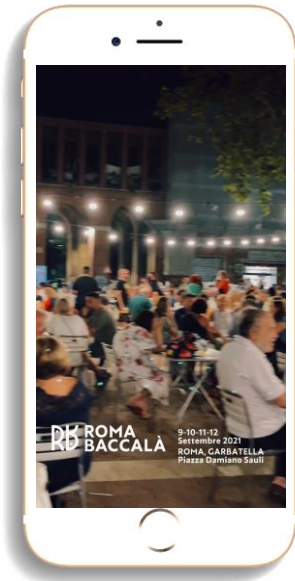
2024 Stockfish

B2C: TV, digital, SoMe, retail, influencers and PR – 360 degrees



2024 Baccalà

B2C: Digital, SoMe, retail, PR

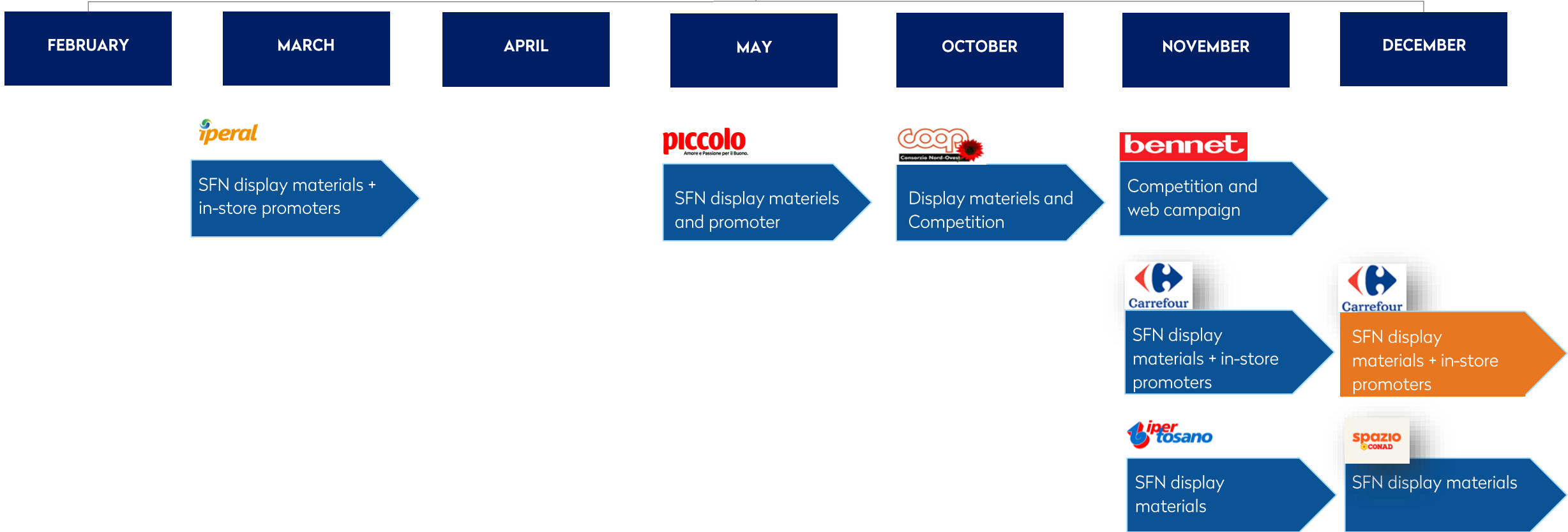


B2B: Retail Academies, materials

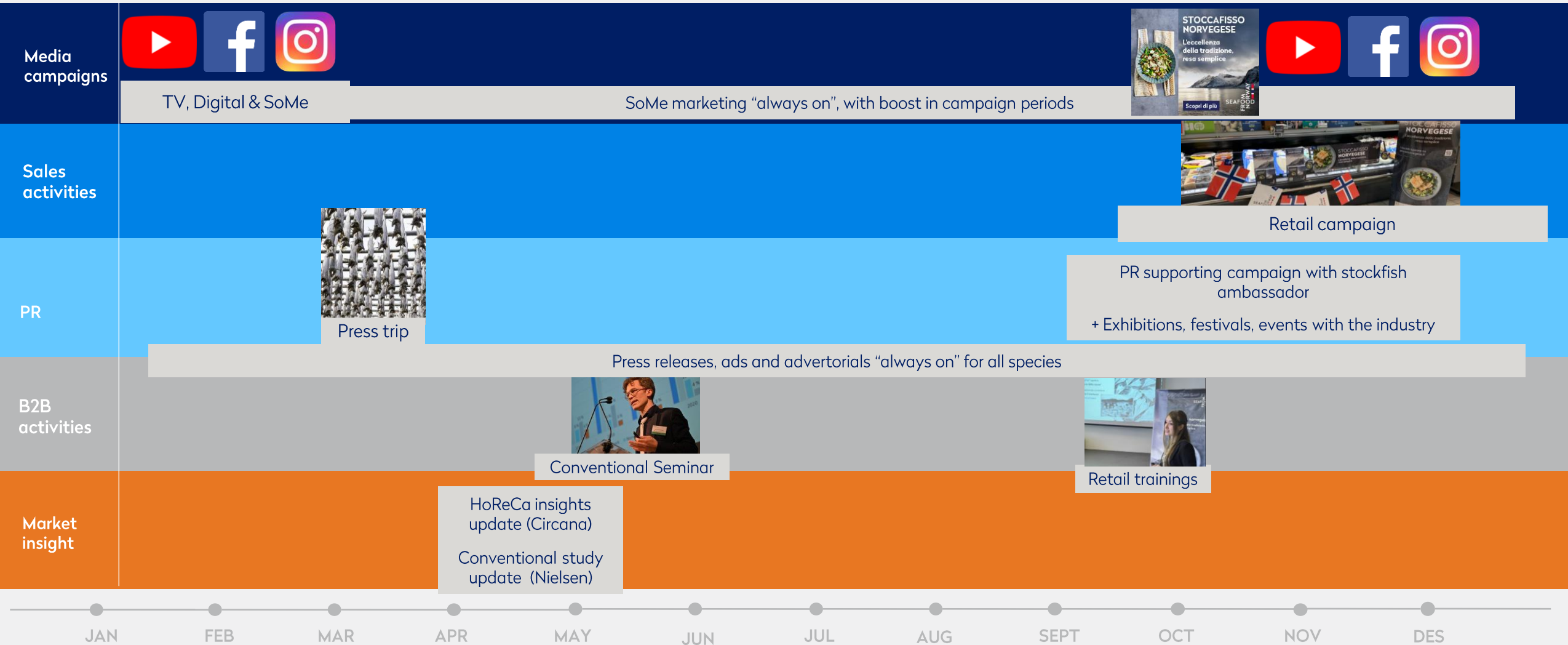


Retail activities

2024 Stockfish and baccalà

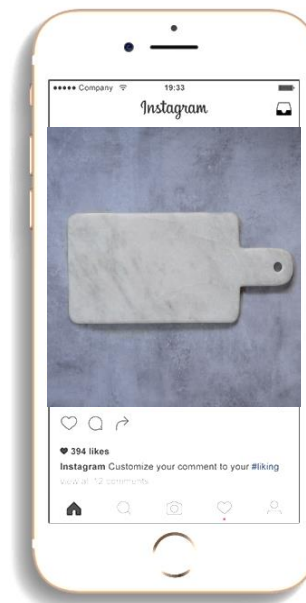
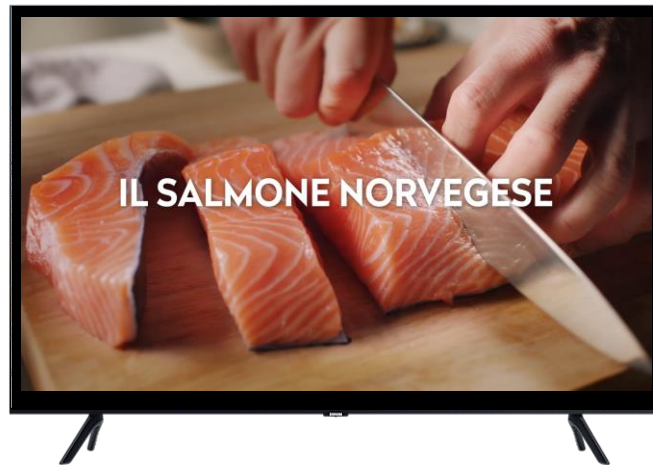


Action plan for 2024



Combined campaigns to ensure maximum effect

TV, print, digital, social media



Erling Braut Haaland is our new seafood ambassador

- Erling Braut Haaland becomes ambassador for Norwegian seafood
- The Norwegian Seafood Council is proud to have a partnership with the football megastar
- The match between Norwegian seafood and Haaland connects two of Norway's most important and strongest brands in the export market
- Haaland will be part of our marketing campaigns



Grazie!

Contatti:



Tom-Jørgen Gangsø
Director Italy

tg@seafood.no

+47 900 11 708 / +39 347 389 7230



Jennifer Mazzilli
Market Advisor Italy

jfm@seafood.no

+39 348 894 0232