



Norwegian Embassy

Norwegian Seafood Council
www.seafoodfromnorway.com



NORWEGIAN SEAFOOD AND MARKET OPPORTUNITIES IN ITALY

Milan, Tuesday 7th June 2016
Civic Aquarium of Milan, Viale Gadio 2

14:30-15:00 Registration and welcome coffee

15:00-15:20 Welcome and introduction

- Welcome by Trym Eidem Gundersen – Director Italy, Norwegian Seafood Council
- Minister of Fisheries, Per Sandberg

15:20-16:45 SEMINAR - First session

Seminar moderated by Maria Kivijärvi Heggen – Regional Manager Central Eastern Europe, Norwegian Seafood Council

- Norwegian seafood products and market development
Speaker: Asbjørn Warvik Rørtveit – Director Market Insight, Norwegian Seafood Council
- The Italian market for Norwegian seafood products
Speaker: Trym Eidem Gundersen – Director Italy, Norwegian Seafood Council
- Aquaculture in Norway: Sustainability and Food Safety
Speaker: Ørjan Olsvik – Professor in Medical Microbiology
- Norway's sustainable salmon farming
Speaker: Valentina Tepedino – Director, Eurofishmarket
- New opportunities for Norwegian Stockfish
Speakers: Christian Nordahl – Director Region West, Norwegian Seafood Council
Rune Stockvoll – CEO, Tørrfisk fra Lofoten AS
Emanuela Teani – Advisor Business Development, Innovation Norway
Daniele Tagliapietra – CEO, Tagliapietra e Figli Srl

16:45-17:15 Coffee break

Milano



Comune
di Milano

under Patronage of

17:15-18:30 SEMINAR - Second session

- The future of the seafood industry
Speaker: Innovation Norway
- Insight into the retail distribution

- The Supermarket of the future
Speaker: Alessandra Secchi - Sector Development Manager, Sealed Air
- Norwegian seafood products within the HoReCa sector
Speaker: Paolo Barrale – Vice President, Charming Italian Chef
- “Pesce Norvegese”: case of digital and social media communication
Speaker: Antonella Franzoni - Head of Digital, Edelman Italy
- Norway: instructions for use
Speaker: Camilla Bonetti - writer and blogger

18:30 *Aperitif served at the ground floor of the Aquarium and in the garden*

- Final remarks by Trym Eidem Gundersen, under the Aquarium bridge tank.
- Seafood showcooking by Chef Paolo Barrale and Chef Felice Lo Basso.



Norwegian Embassy

Norwegian Seafood Council
www.seafoodfromnorway.com



I PRODOTTI ITTICI NORVEGESI E LE OPPORTUNITÀ NEL MERCATO ITALIANO

Milano, martedì 7 giugno 2016
Acquario Civico di Milano, Viale Gadio 2

14:30-15:00 *Registrazione e welcome coffee*

15:00-15:20 *Benvenuto e introduzione al seminario*

- Benvenuto di Trym Eidem Gundersen – Direttore Italia, Norwegian Seafood Council
- Ministro Norvegese della Pesca, Per Sandberg

15:20-16:45 *SEMINARIO - Prima sessione*

Seminario moderato da Maria Kivijärvi Heggen – Regional Manager Central Eastern Europe, Norwegian Seafood Council

- I prodotti ittici norvegesi e le prospettive future di mercato
Relatore: Asbjørn Warvik Rørtveit – Director Market Insight, Norwegian Seafood Council
- Il mercato italiano dei prodotti ittici norvegesi
Relatore: Trym Eidem Gundersen – Direttore Italia, Norwegian Seafood Council
- Acquacoltura in Norvegia: sostenibilità e sicurezza alimentare
Relatore: Ørjan Olsvik – Professore di Microbiologia
- La sostenibilità nell'allevamento di salmone in Norvegia
Relatore: Valentina Tepedino – Direttore, Eurofishmarket
- Nuove opportunità per lo Stoccafisso Norvegese
Relatori: Christian Nordahl – Director Region West, Norwegian Seafood Council
Rune Stockvoll – Amministratore Delegato, Tørrfisk fra Lofoten AS
Emanuela Teani – Advisor Business Development, Innovation Norway
Daniele Tagliapietra – Presidente, Tagliapietra e Figli Srl

16:45-17:15 *Coffee break*

Milano



Comune
di Milano

con il Patrocinio di

17:15-18:30 SEMINARIO - Seconda sessione

- Il futuro dell'industria ittica
Relatore: Innovation Norway
- Andamento della grande distribuzione e prospettive future
- Il Supermercato del Futuro
Relatore: Alessandra Secchi - Sector Development Manager, Sealed Air
- I prodotti ittici norvegesi nel settore HoReCa
Relatore: Paolo Barrale – Vice Presidente, Charming Italian Chef
- “Pesce Norvegese”: esempio di comunicazione digitale e social media marketing
Relatore: Antonella Franzoni - Head of Digital, Edelman Italia
- Norvegia: istruzioni per l'uso
Relatore: Camilla Bonetti – scrittrice e blogger

18:30 *Aperitivo servito nel giardino e nel percorso tra le vasche dell'Acquario*

- Conclusioni e saluti finali di Trym Eidem Gundersen, presso la vasca a ponte.
- Seafood showcooking e degustazione di prodotti ittici norvegesi a cura di Chef Paolo Barrale e Chef Felice Lo Basso.