



# Comunicazione scientifica per la valorizzazione dei prodotti in GDO

# Il contributo della scienza:

- 1- Nel valorizzare i prodotti alimentari ridistribuendo questo valore lungo tutta la filiera produttiva.
- 2- Nel supportare nuove strategie di comunicazione
- 3- Nel promuovere un modello alimentare italiano virtuoso



Il nutrizionista del  
futuro non prescrive  
diete, dispensa consigli  
per gli acquisti e  
informazioni pratiche  
per rendere il cibo  
un'esperienza!



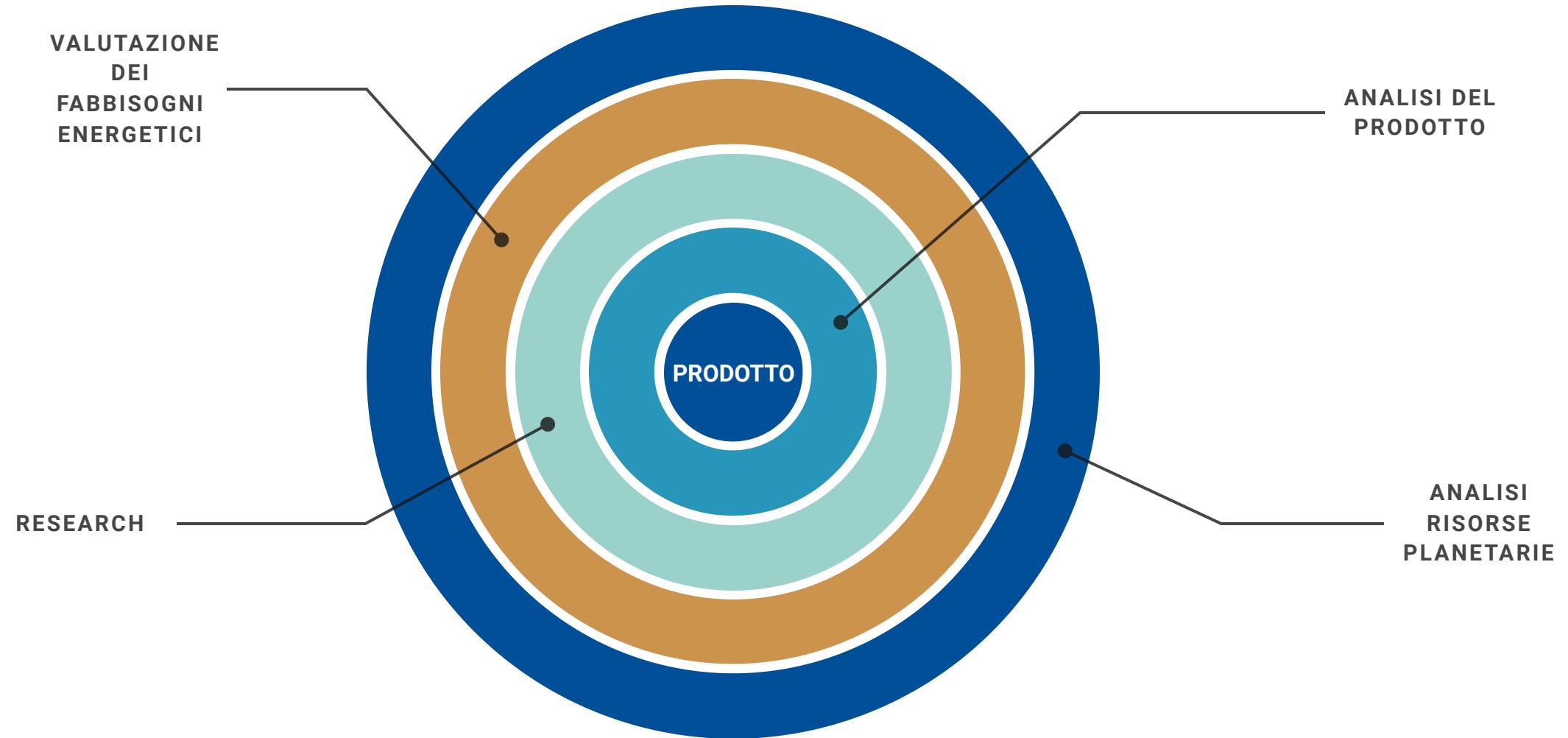
# Perchè il biologo nutrizionista?

LEGGE 24 maggio 1967, n. 396 Ordinamento della professione di biologo

- A) CLASSIFICAZIONE E BIOLOGIA DEGLI ANIMALI E DELLE PIANTE;
- B) VALUTAZIONE DEI BISOGNI NUTRITIVI ED ENERGETICI DELL'UOMO, DEGLI ANIMALI E DELLE PIANTE;
- C) PROBLEMI DI GENETICA DELL'UOMO, DEGLI ANIMALI E DELLE PIANTE;
- D) IDENTIFICAZIONE DI AGENTI PATOGENI (INFETTANTI ED INFESTANTI) DELL'UOMO, DEGLI ANIMALI E DELLE PIANTE; IDENTIFICAZIONE DEGLI ORGANISMI DANNOSI ALLE DERRATE ALIMENTARI, ALLA CARTA, AL LEGNO, AL PATRIMONIO ARTISTICO; MEZZI DI LOTTA;
- E) CONTROLLO E STUDI DI ATTIVITA', STERILITA', INNOCUITA' DI INSETTICIDI, ANTICRITTOGAMICI, ANTIBIOTICI, VITAMINE, ORMONI, ENZIMI, SIERI, VACCINI, MEDICAMENTI IN GENERE, RADIOISOTOPI;
- F) IDENTIFICAZIONI E CONTROLLI DI MERCI DI ORIGINE BIOLOGICA;
- G) ANALISI BIOLOGICHE (URINE, ESSUDATI, ESCREMENTI, SANGUE; SIEROLOGICHE, IMMUNOLOGICHE, ISTOLOGICHE, DI GRAVIDANZA, METABOLICHE);
- H) ANALISI E CONTROLLI DAL PUNTO DI VISTA BIOLOGICO DELLE ACQUE POTABILI E MINERALI;

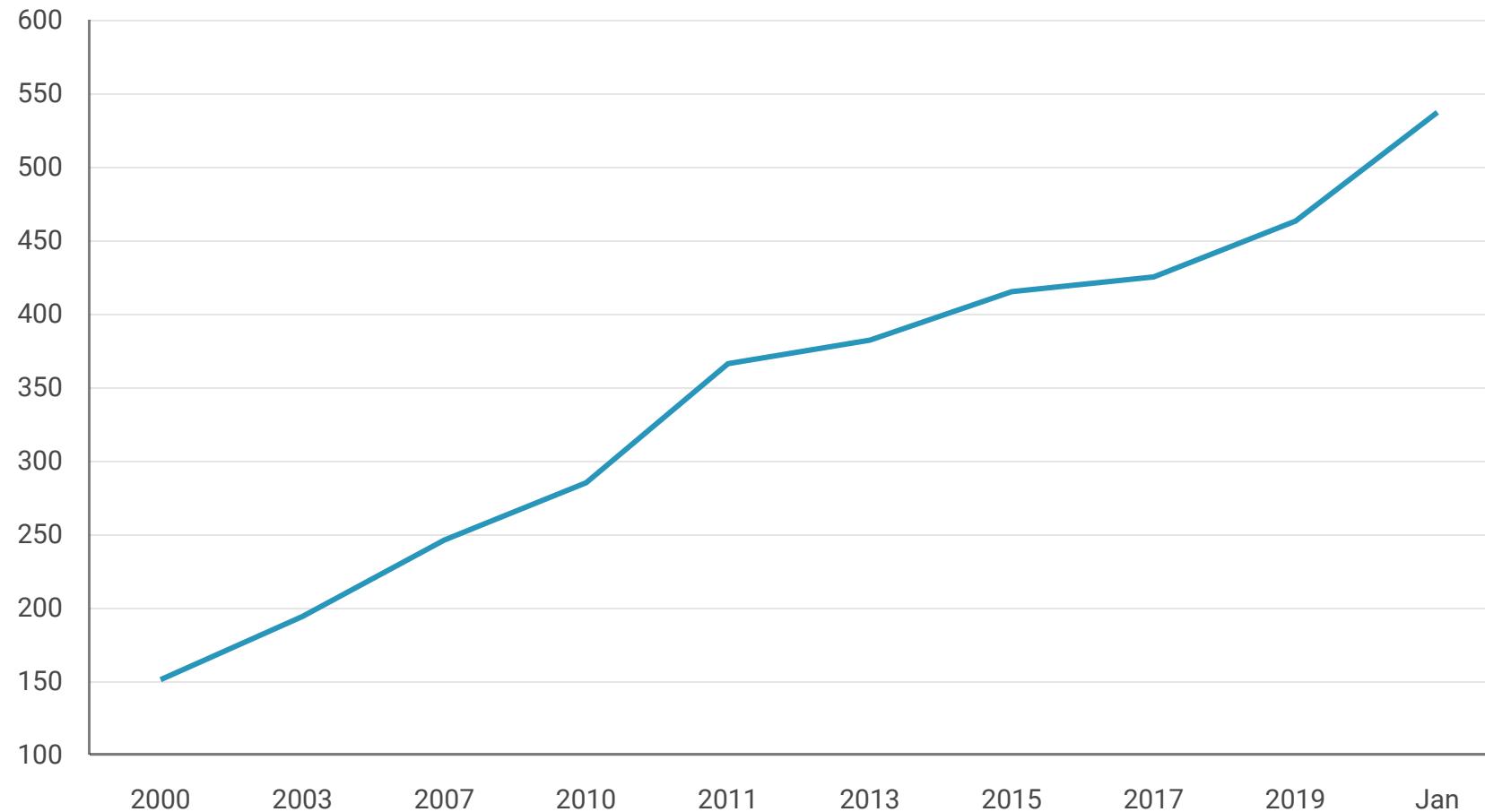


# Ecosistema della Comunicazione Scientifica



# Diabete e nuove tendenze alimentari

STIME DELLA PREVALENZA GLOBALE DEL DIABETE NELLA FASCIA DI ETÀ 20-79 ANNI  
(MILIONI) - DIABETES ATLAS 10 EDIZIONE



16ESIMA EDIZIONE  
OSSERVATORIO  
IMMAGINO - GS1 ITALY



# Olio extravergine, il potenziale!



SECONDO UNA RICERCA L'85% DEGLI  
OLI NON È PIÙ EXTRAVERGINE AL  
MOMENTO DELL'ACQUISTO



1 ITALIANO SU 2 CONSERVA L'OLIO  
VICINO A FONTI DI CALORE



IL 70% CONSERVA L'OLIO IN  
CONTENITORI NON HERMETICI O NON  
HA CURA DI AVVITARE IL TAPPO

LA QUALITÀ DEL PRODOTTO È IN BUONA PARTE NELLA MANI DEL CONSUMATORE

# Il pesce, fa bene punto!



Università degli Studi di Napoli Federico II

<https://www.unina.it> › 28364673-... · Translate this page

:

## Mangiare pesce fa bene al cuore ma solo se è grasso

Feb 11, 2022 — Il consumo di 1-2 porzioni di pesce grasso a settimana riduce significativamente il rischio di infarto e di altre patologie cardiache.

Missing: giornale | Show results with: giornale



Corriere della Sera

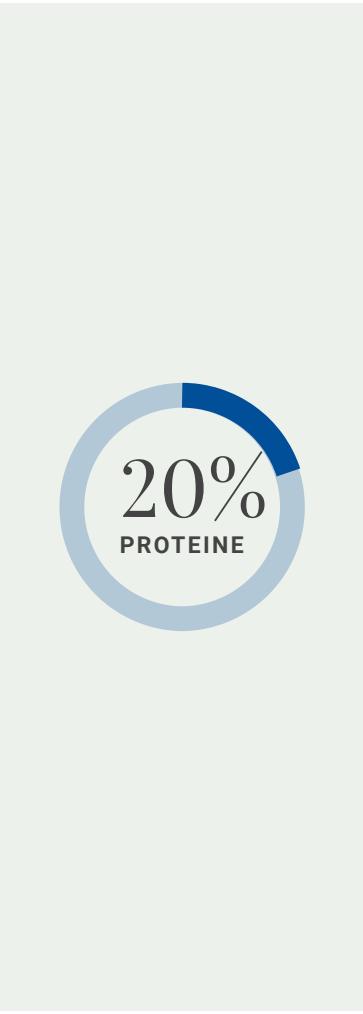
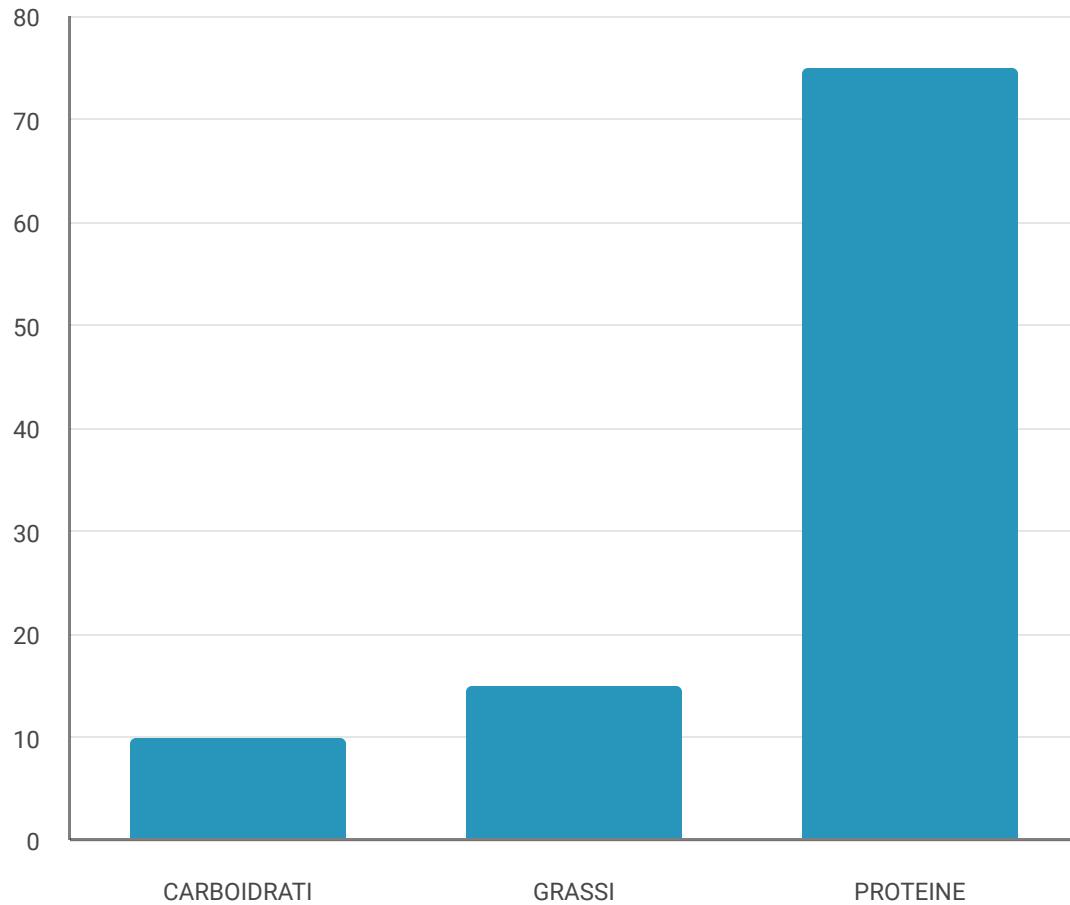
<https://www.corriere.it> › gravidanza · Translate this page

:

## Gravidanza, si può mangiare il pesce? Sì, è un alimento ...

Oct 4, 2024 — Un nuovo studio conferma che **il pesce** deve essere presente nella dieta in gravidanza per i suoi nutrienti, come gli Omega-3.

# Perchè mangiamo la carne?



# No agli ultraprocessati, viva il fresco!

PASTA

BURRO

LATTE VACCINO

RISO

OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA

BEVANDA DI RISO, DI  
AVENA

# Summeat: case study Coalvi

## Carni rosse e tumore, tutto il mondo contro l'Oms

Dal Regno Unito all'Australia, piovono critiche sul documento presentato dall'Iarc. Il ministro dell'Agricoltura australiano: "Una farsa". Usa: "Dati torturati"

27 OTTOBRE 2015 ALLE 20:08

1 MINUTI DI LETTURA



## 1 COMITATO SCIENTIFICO

ISS, CNR, Università Roma Tor Vergata e degli studi di Firenze



+100 SCIENZIATI

Hanno partecipato live all'evento



+500 ALLEVATORI

Hanno aderito all'iniziativa da tutta Italia

QUESTO PROGETTO HA PERMESSO DI ALLINEARE I NUTRIZIONISTI SUL TEMA CARNE E SALUTE E DI FORNIRE LORO PREZIOSI CONSIGLI SULLE MODALITÀ DI COTTURA.

Frutta e verdura fresche  
sono prodotti  
**UNA BUONA SPESA**



# Nutrizionisti tra i Carrelli: case study Melinda



**+30 MILA BIOLOGI**

Hanno ricevuto  
comunicazione



**+500 NUTRIZIONISTI**

Hanno aderito all'iniziativa  
da tutta Italia



**+100 PUNTI VENDITA**

Hanno ospitato le attività

QUESTO PROGETTO HA PERMESSO DI AVVICINARE LE AZIENDE AI  
CONSUMATORI, ATTREVERSO DELLE FIGURE SPECIALIZZATE E COORDINATE

# In store



## COLLABORARE CON LA PROMOTER

Collaborare strettamente con il promotore in-store



## ASSISTERE GLI ASSAGGI

Spiegare le ragioni dell'imbrunimento



## SPIEGARE LE CARATTERISTICHE

Anche attraverso le brochure



## IDENTIFICAZIONE

Badge di riconoscimento rilasciato dall'ordine dei biologi.

**SEGUENDO QUESTE LINEE GUIDA ABBIAMO CREATO UN'ESPERIENZA IN NEGOZIO POSITIVA E INFORMATIVA PER IL CLIENTE, EVIDENZIANDO LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E INCORAGGIANDO IL COINVOLGIMENTO.**

# Il Bollino Verde, approvato dai Nutrizionisti di AINC



**PRIMO**  
UNA NUOVA GENERAZIONE®

100% italiano

**LIBERO DA NITRITI & NITRATI AGGIUNTI  
ZERO CONSERVANTI**



APPROVATO  
dall'ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
NUTRIZIONISTI  
IN CUCINA



“È la dimensione emotiva che ci ha fregato, meglio affidarci a un modello scientifico.”

GIORGIO DELL'OREFICE (IL SOLE 24 ORE)

# Focus on: sempre verde e sempre fresco!

- **SEMPRE VERDE**

In botanica si chiamano piante sempreverdi quelle piante che, contrariamente alle caducifoglie, non perdono mai tutte le foglie.

- **SEMPRE FRESCO**

Un modello alimentare basato sugli alimenti di stagione, con un concetto di stagionalità esteso anche a Olio di oliva e Burro

# Domenicantonio Galatà

galatanutrizione@gmail.com

tel. 34787371347

