



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!



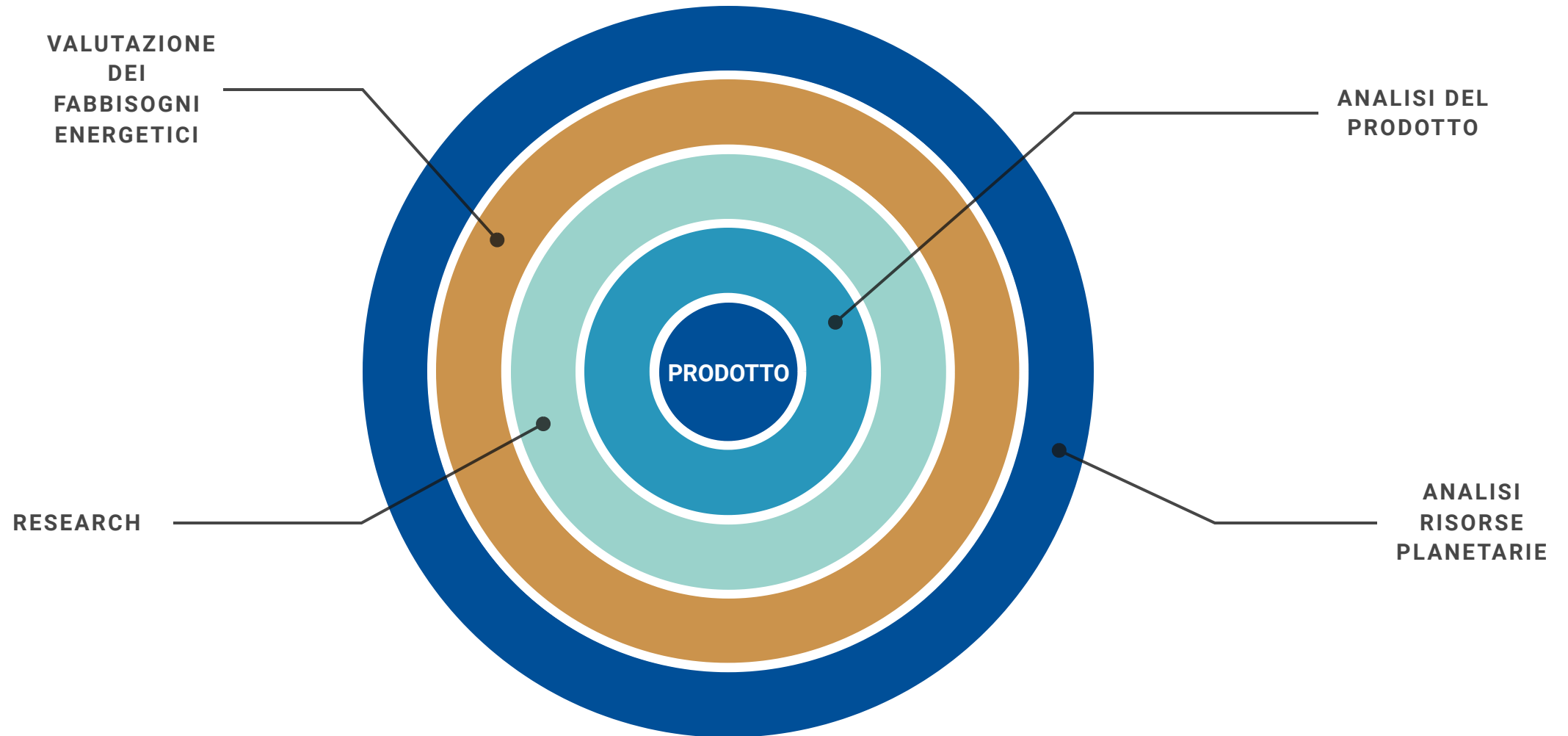
Perchè il biologo nutrizionista?

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;

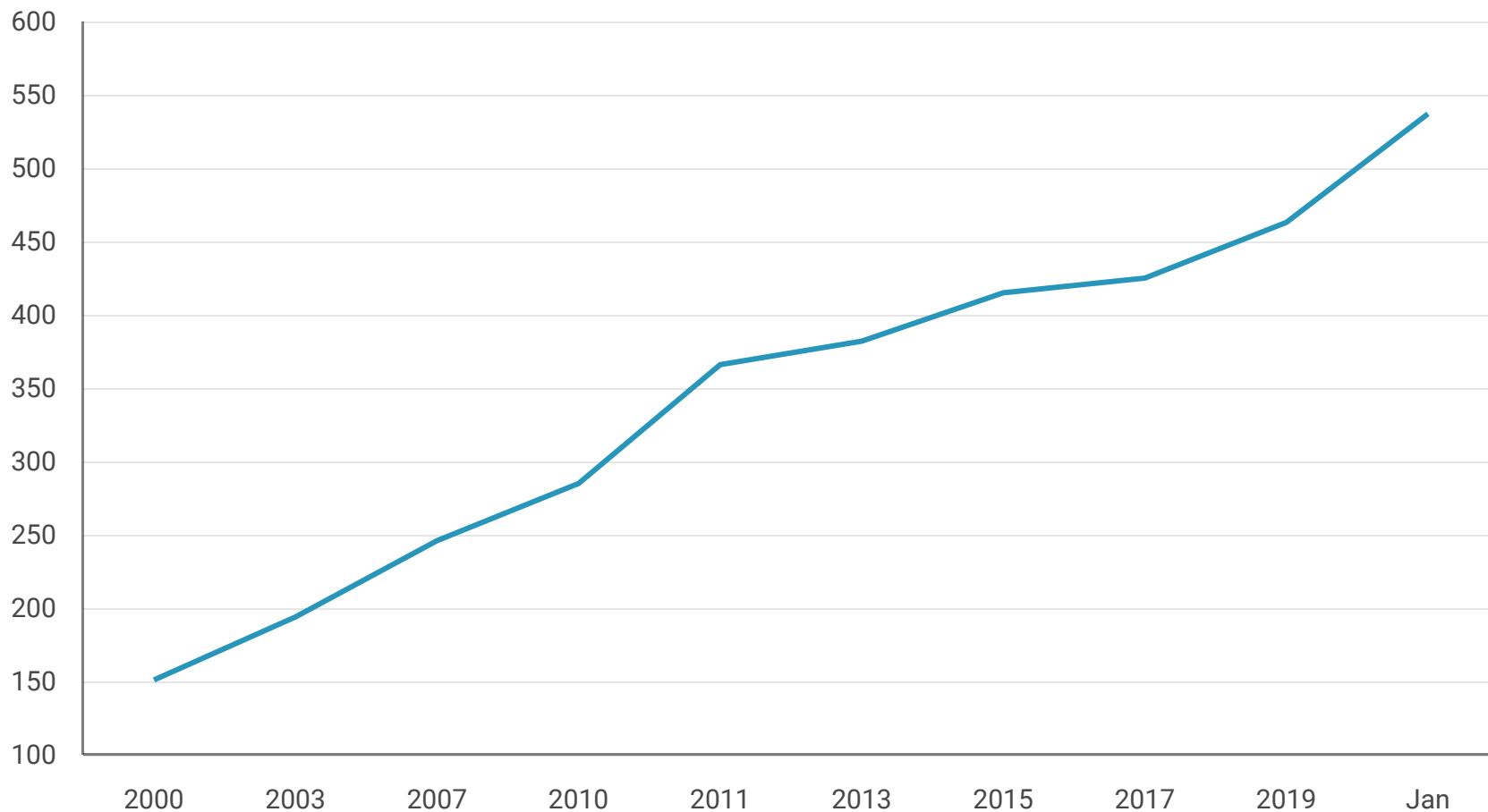


Ecosistema della Comunicazione Scientifica



Diabete e nuove tendenze alimentari

STIME DELLA PREVALENZA GLOBALE DEL DIABETE NELLA FASCIA DI ETÀ 20-79 ANNI
(MILIONI) - DIEBETES 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 ERMETICI 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

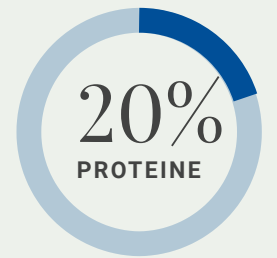
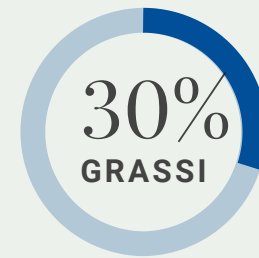
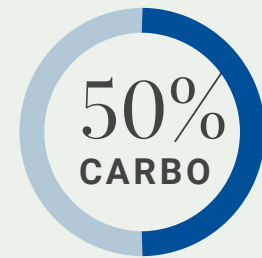
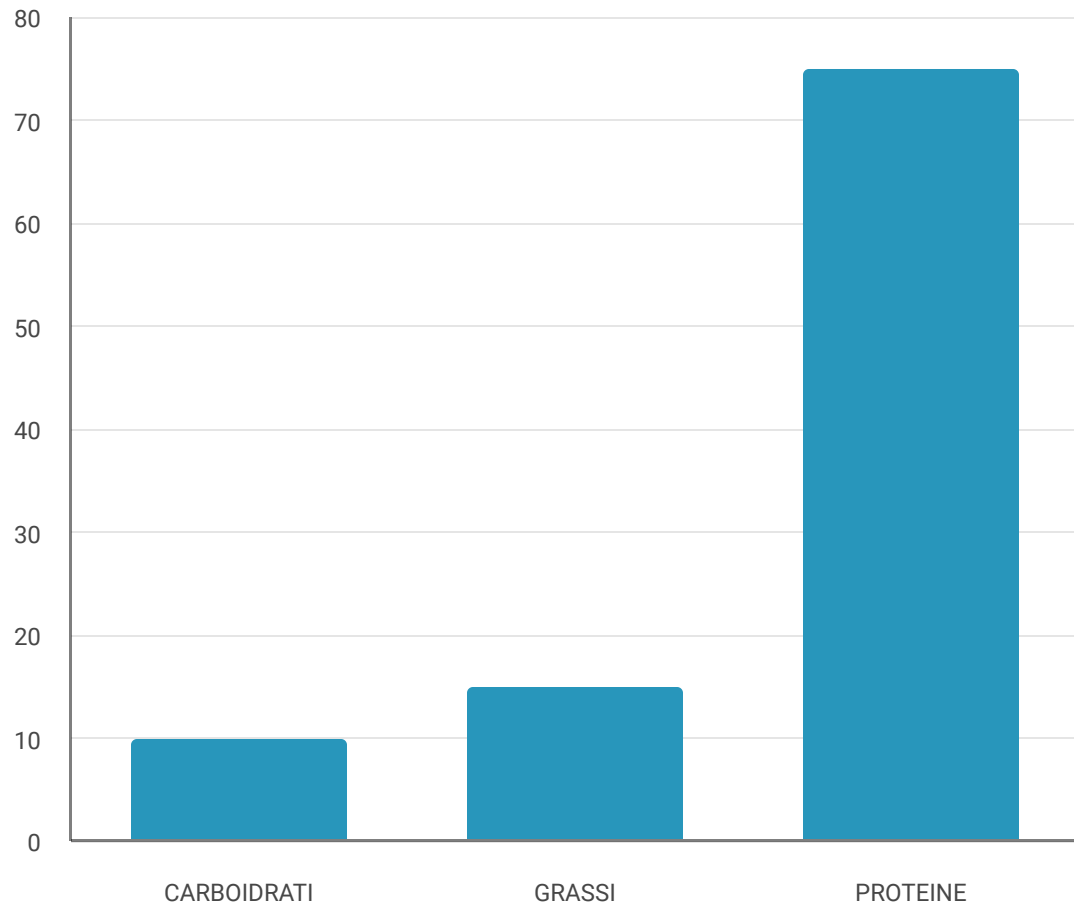
<https://www.corriere.it> › gravidanza · [Translate this page](#) ⋮

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.

I MEDIA HANNO INFLUENZATO I CONSUMI ATTRAVERSO LA COMUNICAZIONE DEGLI ASPETTI NUTRITIVI

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**

LA MELA MODERNA DAL 1880
RENETTA
Melinda

Silvia Cipriotti
Fruiti e verdura

RENETTA

RENETTA

RENETTA

RENETTA

RENETTA

CONOSCE DALLA
RIA. UNA MELA

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



I NUTRIZIONISTI COME DRIVER DI SALUTE E VALORI

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

