



La comunicazione e la
lettura delle etichette

LE NUOVE
TECNICHE DI
INFORMAZIONE

Roma 21 Novembre 2023 – Romualdo
Lodovici

L'etica della comunicazione per la transizione
verso stili alimentari più salutari e sostenibili

Dal Menu: I classici **Salmone** e Rucola, **Speck e Fontina** ...

Il tramezzino è stato inventato da Gabriele D'Annunzio, il famoso poeta e scrittore italiano. D'Annunzio volle creare una versione italiana del sandwich inglese, e così nacque il tramezzino. La parola "tramezzino" significa letteralmente "tra i pasti", riferendosi al fatto che può essere consumato come spuntino tra i pasti principali.

... TRADIZIONALE, ANTICO

Tanto che nel 2009, con l'azienda sementiera "Produttori Sementi Bologna", abbiamo creato un grano tutto nostro, il grano aureo. Lo seminiamo nel sud Italia in zone vocate alla produzione di grano duro come Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata e nel Beneventano e poi lo maciniamo ad Altamura. Una varietà di grano duro italiana che è una scicchieria e che viene usata solo per la produzione della nostra pasta.



Analisi Grano Salus. Barilla: "la pasta Voi... pasta effettuate dall'associazione Grano Salus su... evidenzierrebbero la presenza di minime tracce di contamina... di sotto dei limiti di legge, il Gruppo Barilla contesta le gravi ines... reputazione del più grande produttore di pasta al mondo e di tutta la categ...

CI SONO OGM NEL GRANO AUREO?
 Assolutamente no. Il Grano Aureo nasce da un lungo percorso di ricerca e selezione di sementi, fatta insieme all'azienda "Produttori Sementi Bologna". Non si tratta di manipolazioni in laboratorio né di OGM ma solo di un grande lavoro fatto insieme ai nostri produttori per adattare i migliori semi alle condizioni del terreno e del clima italiano

LE ETICHETTE TAUTOLOGICHE



Ma che valore aggiunto danno?

- 100% antico grano italiano
- coltivati in zone ideali
- trafilata al bronzo
- ricca di fibre
- fonte di proteine



Lo yogurt greco, che è più denso e concentrato, la quantità di proteine può essere significativamente più alta, spesso intorno ai 10 grammi di proteine per 100 grammi di prodotto

...abile, cacao in polvere, ... (mela), ... tà:
aromi, eucalipto, ...
acido lattico. Può contenere

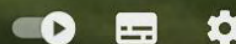
LORO USANO I SENSI PER ATTACCARCI

https://www.youtube.com/watch?v=xHJwffaf2_w

Usando tutti i sensi e non solo la vista per diventare consumatori consapevoli

TEST 03

RESISTENZA



ACCELERATO

I NUOVI PACKAGE E LA NORMATIVA

- Imporranno cambi di materiali esempio molti package trasparenti spariranno, più difficoltà per confezioni monouso, limitazioni nell'uso del vetro etc....
- Claim sempre più «Flessibili»
- New Food
- Funzionali
- Superfood
- Foshu



- Effectiveness on the human body is clearly proven
- Absence of any safety issues (animal toxicity tests, confirmation of effects in the cases of excess intake, etc.)
- Use of nutritionally appropriate ingredients (e.g. no excessive use of salt, etc.)
- Guarantee of compatibility with product specifications by the time of consumption
- Established quality control methods, such as specifications of products and ingredients, processes, and methods of analysis