

**Nital**

Via Vittime di Piazza Fontana 54  
10024 Moncalieri – Z.I. Vadò (To)  
011.81.44.4  
[www.nital.it](http://www.nital.it)



---

## FOODSAVER

### Campagna #piùvalorealcibo

**In Italia si sprecono oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno.  
Ma non lo vediamo.**

**Nital S.p.A.** – distributore ufficiale in Italia di **FoodSaver**, brand di riferimento mondiale per la **conservazione alimentare sottovuoto** - lancia una **campagna advertising** per **sensibilizzare l'attenzione verso gli sprechi di cibo.**

**Etica, preservazione, conservazione dei valori organolettici e un'innovativa pianificazione dell'economia domestica della casa: #piùvalorealcibo** significa dare **più valore alla vita.**

---

Nital S.p.A è lieta di annunciare una **nuova campagna pubblicitaria** per l'anno 2019 che vede **protagoniste le macchine per il sottovuoto FoodSaver**. Il valore e lo scopo dell'iniziativa sono riassunti nell'hashtag **#piùvalorealcibo**, che accompagnerà le varie fasi dell'ampia attività di comunicazione. L'idea e l'imperativo di dare **#piùvalorealcibo** si fondano sulla volontà di **sensibilizzare l'opinione pubblica riguardo al tema di primaria importanza degli sprechi alimentari.**

**Quattro i punti salienti** della campagna che, partendo dai dati mondiali sugli sprechi alimentari sempre più ingenti e preoccupanti, **conducono alla scelta di un prodotto FoodSaver: l'etica, la preservazione, la conservazione dei valori organolettici e un'innovativa pianificazione dell'economia domestica della casa** resi possibili dalla conservazione sottovuoto degli alimenti.



**Per porre rimedio a una situazione che si fa sempre più insostenibile, non basta adottare comportamenti più responsabili, come** controllare cosa effettivamente manchi nella dispensa prima di fare la spesa (lo fa in media il 65% degli italiani), scrivere una lista di prodotti da comprare prima di recarsi in negozio o al supermercato, tenere sempre sotto controllo le date di scadenza riportate sulle confezioni presenti in dispensa e, qualora superate, provare comunque ad assaggiare i prodotti per vedere se si possono ancora mangiare (lo fa il 52% degli italiani). **È importante garantire ai cibi una conservazione adeguata** che ne preservi la freschezza e il sapore più a lungo.

Per conseguire lo scopo, la conservazione sottovuoto garantita dalle sigillatrici compatte FoodSaver è l'unica strada da percorrere. **Le macchine per il sottovuoto alimentare FoodSaver**, distribuite in Italia da **Nital** da diversi anni con ottimi risultati, svolgono infatti la nobile e pratica funzione di **conservare i cibi in modo adeguato e più a lungo** (per un tempo fino a cinque volte superiore a quello garantito dai metodi tradizionali), favorendone una piacevole consumazione da parte delle famiglie italiane e **limitandone drasticamente gli sprechi. Sacchetti, contenitori e tappi speciali** possono davvero dare **#piùvalorealcibo** che conserviamo nelle nostre **dispense, frigoriferi e congelatori**.

**Cosa significa limitare gli sprechi di cibo domestico?** Significa risparmiare denaro, assumere una condotta eticamente corretta, mantenere integri i valori nutrizionali e consentire una nuova pianificazione domestica, facilitando la vita di chi è sempre di corsa, per via del troppo lavoro e della famiglia. **#piùvalorealcibo significa anche più valore alla propria vita.**

**La campagna pubblicitaria #piùvalorealcibo** si avvarrà del sistema intelligente **AD Smart** di **Sky** in grado di veicolare i messaggi promozionali verso le categorie di abbonati potenzialmente più sensibili. La differenziazione automatica per target e area geografica renderà particolarmente efficace lo spot. A supporto dell'AD Smart, sarà posizionato all'interno dei moltissimi punti vendita trattanti il marchio Foodsaver, **materiale Pos di campagna** in sintonia con l'hashtag **#piùvalorealcibo**. Inoltre, seguirà una fase in cui **8 food blogger** realizzeranno brevi **video** per mostrare le potenzialità e le molte applicazioni in cucina dei sistemi di sigillatura sottovuoto FoodSaver e proporre soluzioni/ricette utili a evidenziare il concetto che **non si tratta più semplicemente di non buttare – e non sarebbe certo poco – ma anche di non accontentarsi mai in cucina.**



## In Italia

Osservando il fenomeno su scala nazionale, i dati di recente forniti dal **Ministero dell'Agricoltura e dall'Università di Bologna** che insieme hanno dato vita al **progetto Reduce** non sono meno preoccupanti: in media, **ogni famiglia italiana spreca 84 kg di cibo all'anno, vale a dire circa 37 kg di cibo sprecato per persona**. Numeri di questo genere impongono un'attenta riflessione che porti più in fretta possibile a una soluzione. Nuove abitudini e nuove modalità di conservazione, come la conservazione sottovuoto resa possibile dai sistemi di sigillatura domestica FoodSaver, possono ridurre drasticamente gli sprechi alimentari ed economici a livello familiare.

La conferma arriva dal **rapporto dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher** sulle abitudini degli italiani in tema di contenimento degli sprechi di cibo: ogni anno finiscono nella pattumiera della **famiglia-tipo italiana** ben **145 kg di alimenti non consumati per un valore di 360 euro**. Lo stesso studio mette in evidenza come il 75% dello spreco alimentare avvenga proprio in famiglia, cioè nelle nostre abitazioni, quindi nei ristoranti, nelle mense aziendali e domestiche. Dal canto loro, le famiglie italiane sono poco informate in merito alle norme antispreco: l'Osservatorio sottolinea come il 57% degli italiani sia sensibile al tema, mentre il 43% accetta gli sprechi senza preoccuparsene troppo.

È interessante notare come dopo il **pane**, i cibi che maggiormente si sprecano - stando sempre all'**Osservatorio sugli Sprechi Alimentari Waste Watcher** - sono la **carne** e il **pollame freschi**, il **pesce fresco**, i **formaggi**, le **verdure**, i **salumi** e gli **insaccati**. Insomma, gli alimenti che più facilmente finiscono nel carrello della spesa. **Conservandoli sottovuoto se ne allungherebbe la vita riducendo probabilmente a zero le probabilità che si deteriorino prima di consumarli.**

**Non è un caso per esempio che, al bancone salumeria dei supermercati, affettati e salumi in tranci vengano venduti sottovuoto. I sistemi di sigillatura FoodSaver permettono di ricreare il sottovuoto, in sacchetti o in appositi contenitori in plastica, anche dopo aver parzialmente consumato gli affettati. Non solo, gli speciali tappi proposti dalla casa americana consentono di creare il sottovuoto anche in bottiglie di vino e olio.**



## Nel mondo

Si stima che circa **un terzo del cibo prodotto a livello mondiale**, passando per la produzione, distribuzione e vendita al dettaglio, fino a giungere sulla tavola del consumatore finale, vada **interamente sprecato**, per un **costo complessivo di oltre mille miliardi di dollari**. Un quantitativo che espresso in tonnellate rende ancora di più l'idea: la **Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition**, lo scorso 5 febbraio 2019, in occasione della Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare, ha fatto riferimento a **1,3 miliardi di cibo sprecato ogni anno a livello globale**, con una tendenza a salire decisamente preoccupante visto che **nel 2030 lo spreco supererà i 2 miliardi di tonnellate**. Un vero peccato per l'umanità: una parte degli alimenti che sistematicamente viene smaltita come rifiuti basterebbe infatti a sfamare, in un anno, più di 800 milioni di persone.

Segui la campagna su:

[www.nital.it/foodsaver/piuvalorealcibo](http://www.nital.it/foodsaver/piuvalorealcibo)

Facebook @FoodSaverItalia #piuvalorealcibo

[vimeo.com/336756902](https://vimeo.com/336756902)

