



UNC  
CONSUMATORI.IT

## **ALIMENTAZIONE: premiati i vincitori del contest “Pubblicitario per un giorno”**

09 Aprile 2019

***Comunicato stampa Unione Nazionale Consumatori***

***Si è tenuta questa mattina la premiazione del Concorso promosso dall’Unione Nazionale Consumatori e Istituto Valorizzazione Salumi Italiani per informare sul consumo di carni suine e salumi.***

**Roma, 9 aprile 2019** - Si è concluso oggi a Roma con la premiazione dei vincitori, il contest **“Pubblicitario per un giorno”**, **realizzato da Unione Nazionale Consumatori e Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)**, al quale hanno partecipato numerosi **studenti delle scuole superiori di II° grado e delle Università** con dei video autoprodotti dedicati ai prodotti della filiera **carne suina e salumi**.

**“Pubblicitario per un giorno”** è una delle azioni promosse all’interno della campagna **“Salumi e carne suina: energia che è un piacere”**, che si fregia del contributo del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo** e di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Per il contest i ragazzi hanno dovuto realizzare un **mini-video pubblicitario** della durata massima di 2 minuti che doveva affrontare i messaggi chiave della campagna: **Qualità e sicurezza della filiera suinicola; Tradizione e gusto in tavola; L’importanza dell’equilibrio fra alimentazione e attività fisica; Carne suina e salumi nella dieta mediterranea.**

I video arrivati sono stati selezionati da una giuria di esperti e pubblicati anche online sul canale YouTube di **SalumiAmo TV** [www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos](http://www.youtube.com/user/SalumiAmoTV/videos).

La premiazione del contest è avvenuta nel corso dell’evento **“Salumi e carne suina: energia che è un piacere. Le buone prassi della food Communication”** a cui hanno partecipato **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice di Alice TV e foodwriter, **Dino Cimaglia**, Segretario generale UNC, **Monica Malavasi**, Direttore IVSI.

***I vincitori delle tre sezioni del concorso***

**Sezione studenti universitari** - Nicolò Merante della Humanitas University e Luca

Pessina della facoltà di Fisica all'Università degli Studi di Milano, con il video "Salume è...", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro.

*Il Video, che inizia e finisce con l'inquadratura della lama di una affettatrice, racconta attraverso immagini molto ben fatte, quanto il salume faccia parte della nostra vita di tutti i giorni. Dalla convivialità con gli amici a momenti di sport, questi prodotti regalano sorrisi, energia e tanto benessere.*

**Sezione scuole secondarie di secondo grado** - Enrico Milone, Fabio Paradisi, Arianna Di Paolo dell'IPSEOA Vincenzo Gioberti di Roma, con il video "L'unicità e il gusto della dieta mediterranea", che si aggiudicano un buono acquisti da 500 Euro. *Un video molto spontaneo e dalla comunicazione diretta. Attraverso la preparazione di un piatto semplice, come la scaloppina di carne di maiale, i ragazzi danno un messaggio molto importante, che unisce il gusto alla tradizione mediterranea.*

**Sezione premio della rete:** Martina D'Onofrio e Davide Castoro dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, con il video "A tavola con salumi e carne suina", che si aggiudicano un buono acquisti da 300 Euro.

*Questo video, premiato dalla rete, è molto didascalico e attraverso una ricca parte testuale e di immagini presenta il settore della carne suina e dei salumi raccontando le tipicità, le diverse tipologie di salumi, con dovizia di particolari. Un occhio particolare poi per la loro Regione, di cui hanno evidenziato le tipicità del territorio come il Capocollo di Martina Franca.*

*"Il nostro Istituto - afferma **Monica Malavasi, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** - pone sempre molta attenzione al mondo dei giovani con l'intento di seminare e costruire insieme un futuro in cui il tema alimentare sia affrontato con consapevolezza e sulla base di informazioni corrette. Con questo Concorso abbiamo voluto stimolare la creatività dei ragazzi su un terreno che è nelle loro corde, quello dei video, ma portandoli ad approfondire temi legati a prodotti della tradizione, quali i salumi italiani. Per partecipare, infatti, i nativi digitali hanno dovuto approfondire aspetti legati alla nutrizione, ai corretti stili di vita, alla qualità e sicurezza alimentare fino ai suggerimenti in cucina.*

*Dai video che sono arrivati possiamo dire che siamo sulla strada giusta. I ragazzi hanno saputo interpretare bene i temi proposti, restituendoci una visione molto positiva dei nostri prodotti".*

*"Educare i consumatori alla corretta alimentazione è per la nostra associazione un obiettivo prioritario che portiamo avanti fin dalla nostra fondazione con importanti campagne di informazione alla cittadinanza - afferma **Massimiliano Dona, Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori**. Oggi la sfida è ancora più complicata perché se da una parte è aumentato l'interesse dei consumatori ai temi del food, dall'altra questa attenzione al 'mangiar bene' non è sempre accompagnata dall'adeguata educazione alimentare. Il mercato delle carni è uno dei settori che negli ultimi anni ha visto il proliferare di fake news con gravi conseguenze per il mercato e per gli stessi consumatori: ricordiamo, infatti, che per uno stile di vita sano è fondamentale una dieta equilibrata, in cui siano presenti le proteine animali. Oltre naturalmente ad attività fisica e corrette abitudini."*

## LA CAMPAGNA “SALUMI E CARNE SUINA: ENERGIA CHE E’ UN PIACERE”

La campagna mira a sensibilizzare consumatori e media sull’importanza della presenza di proteine animali in una dieta equilibrata soprattutto per alcuni soggetti come i bambini in età pediatrica, gli sportivi o gli anziani e in associazione all’attività fisica e ad un corretto stile alimentare. Tra gli obiettivi perseguiti dalla campagna, anche attraverso l’iniziativa ‘*Pubblicitario per un giorno*’, ci sono la lotta alla disinformazione sul tema nutrizionale e sulla filiera suinicola, la promozione del patrimonio tradizionale e gastronomico del nostro Paese e la valorizzazione di sistemi produttivi legati al territorio di appartenenza, come le produzioni DOP e IGP.

