



**NUTRIZIONE
e SALUTE**

Campagna di Educazione
Alimentare 2017
della FEDERAZIONE MEDICO
SPORTIVA ITALIANA

Promosso da



CONVEGNO NAZIONALE di Presentazione della Campagna

8 maggio 2017
Fiera Milano - Polo di Rho (MI)
Sala Auditorium
Centro Congressi "Stella Polare"

In collaborazione con

Il Sole **24 ORE**

MORUZZI'S  GROUP

Segreteria organizzativa
Tel +39 0510955707
Fax +39 0510955791
segreteria@campagnanutrizione.it

NonnoNanni NONNO NANNI ADERISCE ALLA CAMPAGNA NUTRIZIONE È SALUTE FMSI 2017

LATTERIA MONTELLO, conosciuta per i formaggi freschi NONNO NANNI, è situata a Giavera del Montello (TV). Con oltre 65.000 tonnellate di latte lavorato all'anno, circa 95.000.000 € di fatturato e oltre 200 dipendenti, è oggi leader in Italia nel segmento premium del mercato stracchini.

L'azienda, che compie 70 anni nel 2017, è da sempre una storia di famiglia.

Nasce nel 1947, quando Giovanni Lazzarin, conosciuto da sempre con il diminutivo di "Nanni", comincia con passione nel piccolo laboratorio caseario dotato solo di caldaie a legna, la produzione di quella che diverrà una realtà all'avanguardia per qualità di prodotto e tecnologia impiegata.

La società è diretta oggi dai figli di Nanni e dalla **terza generazione della famiglia Lazzarin**, i nipoti, animati dalla stessa passione del nonno.

Esperienza, scrupoloso controllo della filiera produttiva e costante confronto con il mercato, hanno portato NONNO NANNI a essere riconosciuta dai suoi consumatori come una marca affidabile e di qualità. Gli alti standard di sicurezza e qualità del prodotto sono garantiti da più di **60.000 rigorosi controlli all'anno** imposti per la sicurezza del consumatore.

Genuinità, tradizione, qualità e bontà artigianale sono i valori in cui NONNO NANNI crede da sempre. L'azienda, grazie a una lunga esperienza fondata su una tradizione casearia che si tramanda da generazioni, si prefigge di rispondere costantemente alle crescenti esigenze produttive, **coniugando una lavorazione artigianale del latte all'impiego di una moderna tecnologia produttiva.** Ma i formaggi vengono lavorati seguendo ancora con amore e passione le ricette e gli insegnamenti del nonno.

È tutto questo che rende NONNO NANNI "il nonno più buono che c'è".

LO STRACCHINO NONNO NANNI

Lo Stracchino NONNO NANNI è un formaggio fresco a pasta morbida dal gusto unico e inconfondibile, frutto di un esclusivo e sapiente dosaggio fra il latte accuratamente selezionato e i fermenti lattici vivi (oltre due miliardi per grammo) maturati in condizioni ottimali.

Lo Stracchino NONNO NANNI è un piacere da gustare da solo, con il pane o accompagnato da verdure cotte e crude. Fresco e versatile, si adatta a ogni tipo di ricetta ed è **fatto con buon latte e materie prime naturali di altissima qualità.**

Basta leggere la lista degli ingredienti per rendersene conto: **latte, sale, caglio e fermenti lattici vivi.**

Da un punto di vista **scientifico e nutrizionale**, la rilevanza di un formaggio di questo tipo nella dieta risiede in molteplici fattori, in modo particolare nella presenza di importanti nutrienti quali i **sali minerali e le proteine.**

Dal punto di vista delle proteine, nei formaggi freschi molli quali appunto lo stracchino, sono da segnalare la **caseina e le proteine del siero del latte**, entrambe presenti.

Le siero proteine contengono amminoacidi solforati fondamentali per il corretto funzionamento dell'apparato cellulare; **molti amminoacidi delle proteine del formaggio sono detti "essenziali"** perché non possono essere prodotti dal metabolismo cellulare ma devono essere necessariamente introdotti con la dieta.

SPONSOR UFFICIALI

Amici della Salute



BONOMELLI

CIRIO

Conre

DANONE

nobiasco

NonnoNanni

Opera

parmalat



RIO

SAGRA

Selenella

Valbona

Yoga



**NUTRIZIONE
e SALUTE**

Campagna di Educazione
Alimentare 2017
della FEDERAZIONE MEDICO
SPORTIVA ITALIANA

Promosso da



CONVEGNO NAZIONALE di Presentazione della Campagna

8 maggio 2017
Fiera Milano - Polo di Rho (MI)
Sala Auditorium
Centro Congressi "Stella Polare"

In collaborazione con

Il Sole **24 ORE**

MORUZZI'S GROUP

Segreteria organizzativa
Tel +39 0510955707
Fax +39 0510955791
segreteria@campagnanutrizione.it

Non meno importante naturalmente è la presenza di sali minerali. La quantità di **calcio e fosforo** presenti nei formaggi è senza dubbio maggiore rispetto a quella contenuta nella carne o nelle verdure: il latte e i prodotti caseari sono dunque unici per l'apporto del calcio e fosforo (il calcio nei latticini è prevalentemente legato alla proteina lattica, la "caseina", che per sua natura necessita di "ponti di fosfato di calcio" in virtù della sua struttura molecolare). Il calcio è fondamentale per ossa, denti, per diverse funzioni metaboliche e per la contrazione muscolare. Il fosforo è un componente fondamentale del metabolismo cellulare.

Lo Stracchino NONNO NANNI è naturalmente ricco di questi minerali e può vantare 345 mg di calcio e 266 mg di fosforo per 100 grammi di prodotto.

Mangiare un pezzo di formaggio dunque, all'interno di una dieta bilanciata ed equilibrata **rafforza considerevolmente l'apporto di calcio e fosforo di cui il corpo ha bisogno.**

Altra caratteristica fondamentale dello Stracchino **NONNO NANNI**, e che lo rende particolarmente buono, è la presenza di **oltre 2 miliardi di fermenti lattici vivi per grammo di formaggio.**

I fermenti vengono sviluppati in condizioni specifiche **studiate dal nostro caseificio** e contribuiscono alla cremosità e bontà dello Stracchino.

I formaggi molli sono un derivato del latte, pertanto contengono anche grassi che sono comunque la principale fonte energetica dell'organismo; rispetto agli zuccheri sono due volte più energetici e contribuiscono al corretto metabolismo e alla struttura delle membrana cellulare.

Vale l'accorgimento generale, ad ogni modo, che la **dieta deve essere sempre bilanciata, varia e mirata in base alle esigenze nutrizionali del consumatore, dell'età, dello sforzo fisico nel lavoro e nello sport.**

Equilibrando correttamente i nutrienti si ottengono i risultati migliori: sono infatti diverse le fonti alimentari di proteine, grassi, carboidrati, sali minerali e vitamine e si possono scegliere in base alle proprie preferenze, mantenendo sempre il giusto bilancio nutrizionale.

Lo Stracchino **NONNO NANNI è un prodotto eccellente dal punto di vista qualitativo e della sicurezza alimentare** che, inserito correttamente nella dieta dello sportivo, fornirà l'energia e i nutrienti essenziali per ottenere i migliori risultati, con la consapevolezza ulteriore di consumare un **prodotto ecosostenibile: la CO2 emessa durante l'intera filiera produttiva dello Stracchino viene infatti compensata ogni anno con progetti di sostenibilità ambientale** in conformità al protocollo di Kyoto e con interventi di gestione forestale sostenibile in Italia.

CONTATTI STAMPA

MISTRAL COMUNICAZIONE E RELAZIONI PUBBLICHE (Brescia-Milano)

•Monica Cavalli

Tel. 335/8743691

Mail: monica.cavalli@mistralpubblicita.it

SPONSOR UFFICIALI

Amici della Salute



BONOMELLI

CIRIO

Conre

DANONE

nobierasco

NonnoNanni

Opera

parmalat



RIO

SAGRA

Selenella

Valbona

Yoga