

Interreg
Mediterranean



Project co-financed by the European
Regional Development Fund



INFO DAY

Chiaramonte Gulfi, 9 Settembre 2017

Sebastiano Salafia

Frantoi Cutrera
Marketing & Sales

Frantoi Cutrera

A family

A farm

An extra Virgin olive oil



Che il **Nutrimento** sia la tua medicina..



Che il **Nutrimento** sia la tua medicina..

Good day,

Thank you for the reply, yes please total phenols analysis. The reason I am interested in the specific phenol content, is I am using EVOO as sort of neurodegenerative disease medicinal supplement.

I am 52 yr old male, my mother has Alzheimer and dad Parkinson disease, so about 12 months ago, I started a very radical change to lifestyle modifiable factors to prevent this disease, which is largely lifestyle mediated. As part of this lifestyle, I consume at least 30 ml/day of high quality EVOO, which is your PRIMO product.

Doing further research on EVOO, I discovered that very specific phenol molecules in EVOO, such as OLEOCANTHAL, have anti-amyloid protective effects. See attached just a few scientific papers.

I found a product from CORFU called GOVERNOR, which I take as EVOO “supplement”, 10 ml/day, along with other supplements. But this oil is too costly to use as regular food EVOO.

<http://thegovernor.gr/>

So I want to understand the phenolic content of your product, as I search for better EVOO phenol products for DAILY use. From a marketing perspective, you are putting your product BEHIND others in terms of quality/health signature. I will find and switch to superior OLEOCANTHAL EVOO...but why not stay with FRANTOIO if your product meets my needs??

IL NUOVO VOCABOLARIO DEL CONSUMATORE

Senza zuccheri aggiunti Trafilatura al bronzo
Nutraceutico Senza olio di palma Omega 3 Novità
Senza latte e uova Superfood Solo olio di girasole
Senza glutine E-commerce
Senza lattosio Proteine Bio Made in Italy
Integrale Innovazione Bacche di Goji
Curcuma Free from Con farina poco raffinata
No OGM Loghi & certificazioni Senza parabeni
Indicazione geografica protetta
Cibi Funzionali Senza glutammato aggiunto

DEFINIZIONI

ALIMENTO FUNZIONALE

- Coniato per la prima volta negli anni 80 in Giappone
- Con la denominazione di "alimenti funzionali" si fa riferimento ad alimenti che per qualche aspetto particolare della composizione apportano un beneficio aggiuntivo all'organismo che va oltre il semplice apporto di nutrienti
- Un alimento può considerarsi funzionale "se dimostra in maniera soddisfacente di avere effetti positivi su una o più funzioni specifiche dell'organismo, che vadano oltre gli effetti nutrizionali normali, in modo tale che sia rilevante per il miglioramento dello stato di salute e di benessere e/o per la riduzione del rischio di malattia" - definizione interpretativa dello *European Food Information Council* (EUFIC),
- Non si tratta di una categoria di alimenti autonoma sul piano normativo

DEFINIZIONI

ALIMENTO NUTRACEUTICO

Neologismo originato dalle parole: **nutrizione** e **farmaceutico**

“Un alimento (o parte di esso) e che ha effetti positivi per il benessere e la salute, inclusi la prevenzione e il trattamento delle malattie”

Dr. Stephen De Felice, 1989

“A nutraceutical is a product isolated or purified from foods that is generally sold in medicinal forms not usually associated with food. A nutraceutical is demonstrated to have a physiological benefit or provide protection against chronic disease”

Food Directorate of Health Canada

DEFINIZIONI

Il termine "nutraceutico" è spesso usato in maniera intercambiabile con "alimento funzionale"... In realtà si dovrebbe fare una distinzione tra l'uso dei due termini, dato che ci sono sostanziali differenze tra di essi!

Nutraceutico Composto attivo naturale presente negli alimenti, singola sostanza con proprietà medicamentose presente nell'alimento e con effetti benefici sulla salute dell'uomo (integratori alimentari e prodotti erboristici, per esempio)

Alimento funzionale Alimento che contiene un ingrediente che conferisce a questo alimento proprietà benefiche per la salute dell'uomo, oltre al suo valore nutrizionale di base → identifica l'intero cibo che presenta proprietà benefiche

DEFINIZIONI

Prodotti Nutraceutici

1. Principi attivi Isolati
2. Preparati a base di piante officinali
3. Integratori Alimentari
4. Integratori Erboristici
5. **Alimenti funzionali**
6. Alimenti Biofortificati



SUPERCIBI

I super cibi sono quegli alimenti che insieme e coralmemente, come in un'orchestra sinfonica, consentono a chiunque, nella propria quotidianità, con semplicità d'uso e facilità di reperimento sul mercato, di realizzare un'alimentazione gustosa, variegata e nutriente in modo da creare nel nostro organismo un ambiente favorevole al perseguimento e al mantenimento della salute e del benessere



NORMATIVA ALIMENTI

ALIMENTI

NO

Nutraceutici – Non esiste una normativa a livello europeo

SÌ

Dlgs 111/92
Alimenti destinati ad
un'alimentazione
particolare

Reg. CE 187/02
Alimenti

Stabilisce i principi e requisiti
generali della legislazione
alimentare e istituisce EFSA

Reg. CE 1925/06
Alimenti
arricchiti

Dlgs 169/04
Integratori
Alimentari

Reg. CE 1924/06
Claims

Affermaz. Che figuri in etichetta
che elenca effetti benefici del
prodotto

Reg. CE 258/97
Novel Food

NORMATIVA ALIMENTI FUNZIONALI

Il legislatore comunitario ha regolamentato in diversi settori alimenti capaci di produrre effetti benefici positivi sull'organismo e sulla salute.

Il caso più impattante di regolamentazione di alimenti funzionali è il **Reg. CE 1924/06** sulle indicazioni di salute (*HEALTH CLAIMS*) → le indicazioni relative alle funzionalità degli alimenti e il beneficio nutrizionale o salutistico verso il soggetto

la norma quindi individua i claim nutrizionali e salutistiche, stabilendo fra i principi generali che le stesse siano dotate di dimostrabilità e fondatezza. È necessario che l'alimento effettivamente espleti la sostanza in questione e che la quantità di suo ragionevole consumo sia sufficiente. In merito al riguardo alle modalità e condizioni di utilizzo, i claim autorizzati o approvati dall'EFSA possono essere impiegati



ALCUNI ALIMENTI FUNZIONALI

Alimenti funzionali = intero cibo che presenta proprietà benefiche

Così, per esempio, sono alimenti funzionali:

- 1.un alimento come frutta o cereali al naturale o modificato attraverso la selezione genetica o altre tecnologie (per esempio pomodori con licopene potenziato, oli vegetali arricchiti di vitamina E, riso arricchito di vitamina A)
- 2.un cibo con un componente aggiunto (per esempio yogurt con fitosteroli)
- 3.un cibo cui è stato ridotto o eliminato un componente (per esempio formaggio a basso contenuto di grassi)
- 4.un cibo in cui uno o più componenti è stato modificato, eliminato, sostituito o potenziato per migliorarne le proprietà benefiche (per esempio un succo di frutta con antiossidanti potenziati, o uno yogurt con l'aggiunta di prebiotici o probiotici).

ALCUNI ALIMENTI FUNZIONALI



ALIMENTI FUNZIONALI
Cibo che presenta
proprietà benefiche



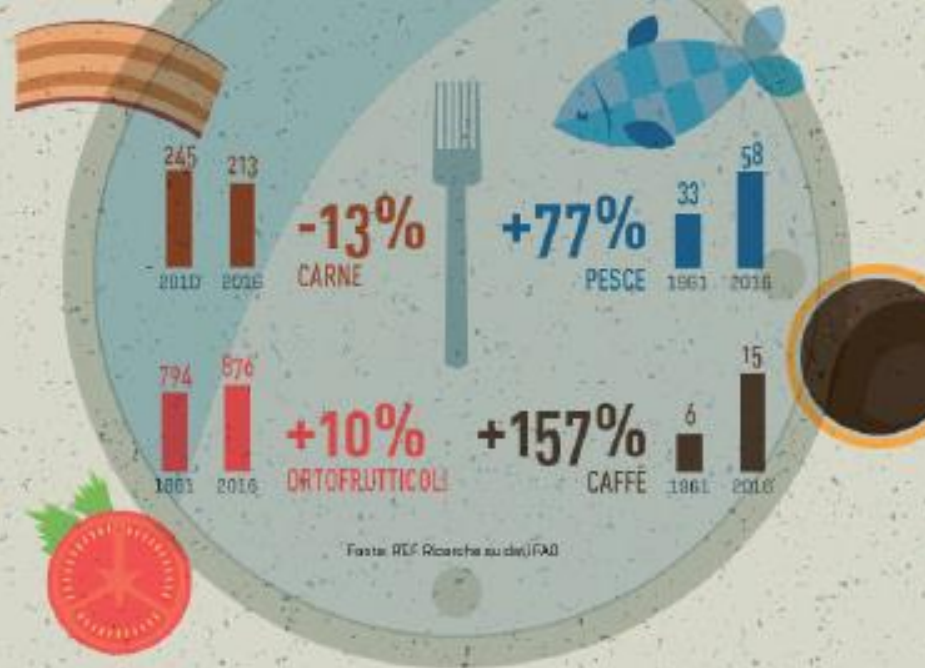
CAMBIA LA DIETA DEGLI ITALIANI

- Oggi Mangiamo di meno
- Meno proteine animali e più frutta e verdura
- Cresce l'attenzione per la salute e la voglia di innovazione, con un occhio alla tradizione
- Effetto sostituzione tra prodotti assimilabili: lo zucchero di canna prende il posto di quello raffinato
- Attenzione a forma di consumo sostenibile, sicurezza e origine del prodotto, riscoperta dei territori
- Senza additivi, senza zucchero, senza coloranti, senza conservanti, senza glutine, senza sale, senza lattosio, senza solfiti → oggi il business si fa togliendo più che aggiungendo

BOOM DEI SUPERCIBI

Cresce la spesa degli italiani per tutti i prodotti con spiccate caratteristiche salutistiche (+1.6%): le scelte si spostano su varietà integrali e senza glutine, gli alimenti a base di soia e delattosati, i generi dietetici e quelli ad alta digeribilità

NUOVE TENDENZE



LA DIETA NON È PIÙ CEREALO-CENTRICA

(INCIDENZA % CONSUMO GIORNALIERO PER CATEGORIA)



	ANNI '60	ANNI '90	OGGI
CARNE	5,1%	9,4%	9,5%
PESCE	1,5%	2,4%	2,5%
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	38,6%	38,3%	37,7%
CEREALI	22,0%	17,1%	18,0%
UOVA	1,2%	1,3%	1,3%
THE E CAFFÈ	0,4%	0,7%	0,8%
ZUCCHERO E DOLCIFICANTI	3,4%	3,3%	3,2%
LATTE E FORMAGGI	9,5%	13,3%	14,5%
GRASSI ANIMALI	0,8%	1,6%	1,5%
OLI VEGETALI	2,8%	3,7%	4,0%
VINO	13,5%	6,3%	3,6%
BIRRA	1,1%	2,6%	3,3%
SUPERALCOLICI	0,2%	0,1%	0,1%

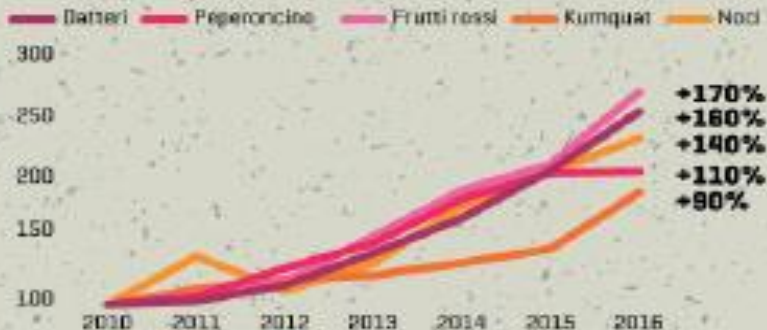
Fonte: REF Ricerche su dati FAO

BOOM PER I SUPERFOOD

GLI ITALIANI SCOPRONO LO ZENZERO E LA CURCUMA



DATTERI, PEPERONCINO E FRUTTI ROSSI FANNO BENE ALLA SALUTE



IL THE VERDE CONQUISTA GLI ITALIANI

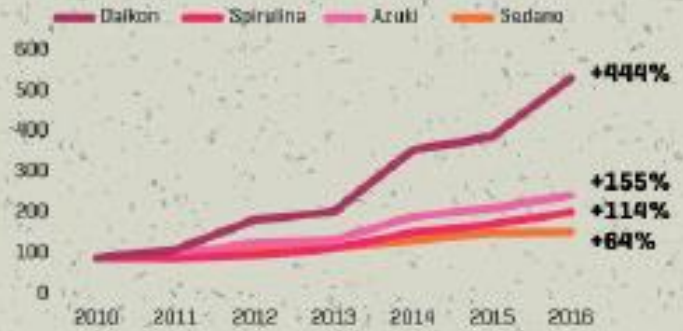


TUTTI PAZZI PER IL GOJI!



BOOM PER I SUPERFOOD

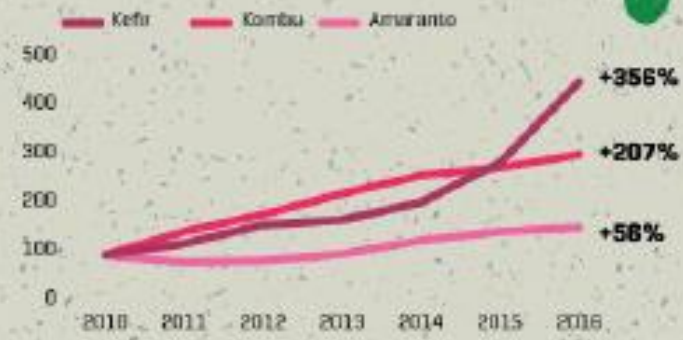
ANCHE IL DAIKON E L'AZUKI ORA IN ITALIA



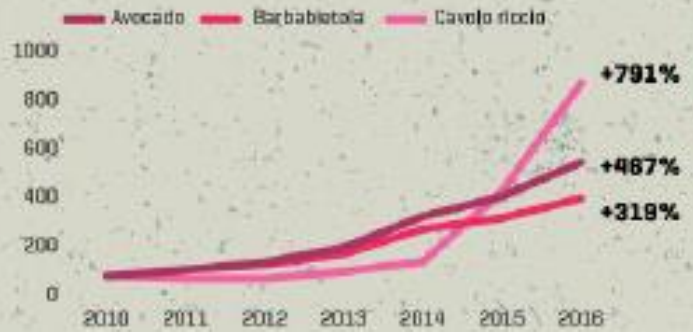
GOMASIO E CAPPERI CONDISCONO I PIATTI DEGLI ITALIANI



KEFIR PER I PROBIOTICI, KOMBU PER IL SISTEMA IMMUNITARIO E AMARANTO PER IL FERRO



ITALIANI PAZZI PER L'AVOCADO

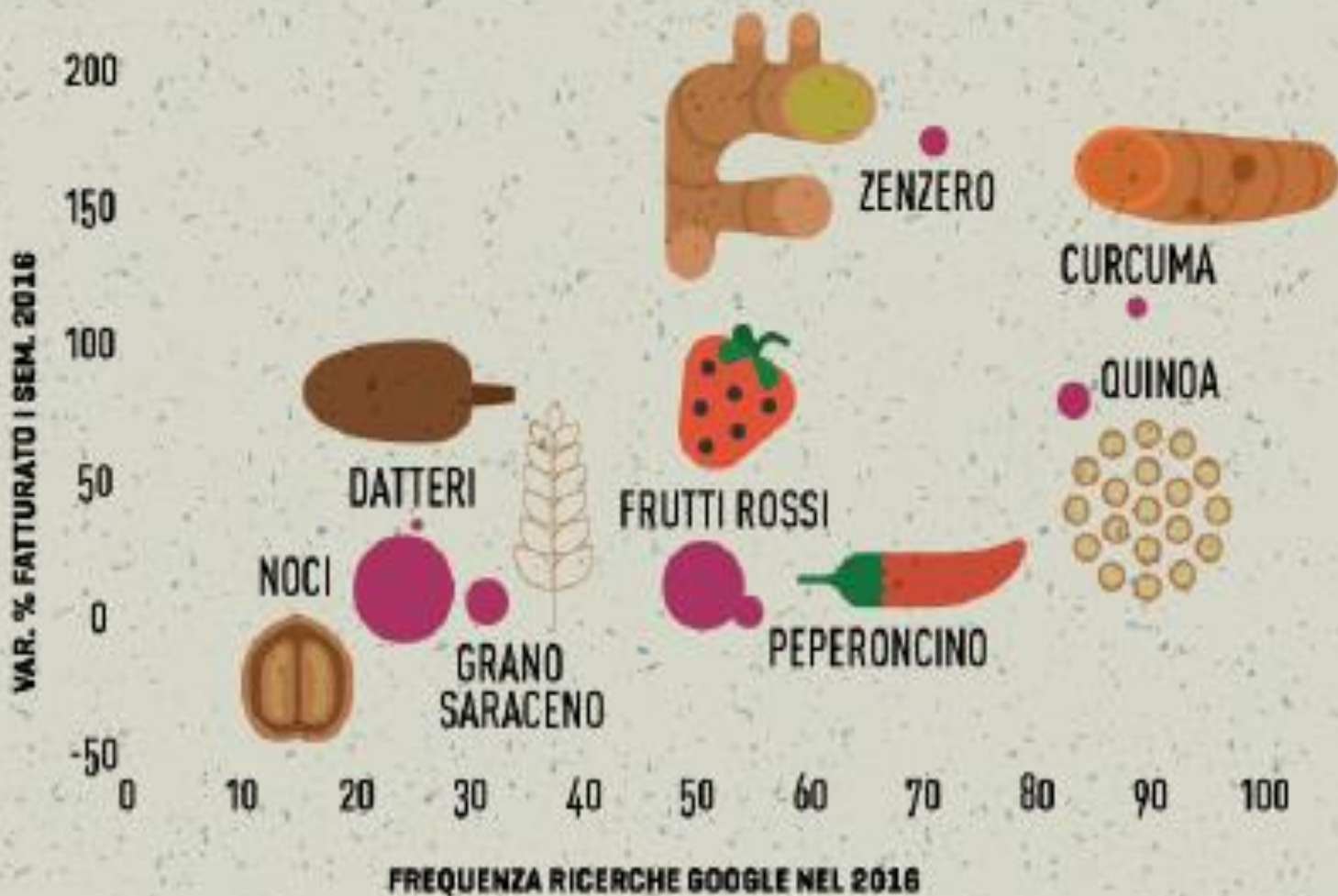


RapportoCoop16 italiani.coop

BOOM PER I SUPERFOOD

ZENZERO, CURCUMA E QUINOA: GLI ITALIANI PENSANO AL BENESSERE

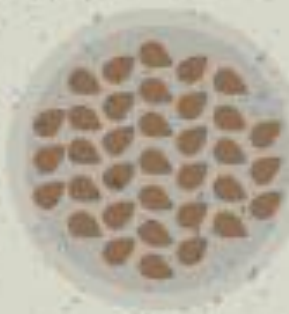
(FREQUENZA RICERCHE SU GOOGLE E VAR. % FATTURATO,
LA DIMENSIONE DELLE BOLLE INDICA IL GIRO D'AFFARI)



BOOM PER I SUPERFOOD

(GIRO D'AFFARI GDO E VAR. % RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE,
ORDINATI PER VAR.%)

	VALORE (MIGLIAIA DI EURO)	VAR. %
RUCOLA	6.613,1	192,3
ZENZERO	6.597,0	140,9
CURCUMA	3.281,1	93,5
QUINOA	10.630,6	91,9
UVA NERA	859,6	88,7
SEMI	21.371,0	34,5
SEDANO	8.145,7	34,4
DATTERI MEDJOL	2.610,1	21,8
ALTRE SPEZIE	23.151,2	20,1
FRUTTI DI BOSCO	68.861,9	15,3
CRANBERRY	660,7	14,6
OLIO EXTRAVERGINE	787.720,8	8,1
CIPOLLE ROSSE	20.386,2	7,7
FRAGOLE	183.594,7	7,0
NOCI	112.391,5	6,3
ALTRE ERBE	32.873,6	5,1
ARACHIDI	85.297,7	4,9
MELE	109.419,7	4,7
GRANO SARACENO	18.618,2	3,9
PREZZEMOLO	14.328,1	3,7
SOIA	306.085,8	2,5
PISTACCHI	51.305,2	1,4
POP CORN	26.561,7	1,2
VINO ROSSO	693.684,3	0,2



PROFILO DEL CONSUMATORE

- Vari studi hanno dimostrato che l'utilizzo di *claim* (dichiarazioni in etichetta) riportanti le proprietà funzionali o salutistiche degli alimenti può essere considerato un efficace mezzo di comunicazione, alcuni autori hanno osservato che la disponibilità a pagare (DAP) dei consumatori per gli alimenti funzionali è generalmente maggiore quando tali *claim* sono presenti sui prodotti in questione e, **in particolar modo, quando questi sono verificati da organismi governativi** e non dalle stesse imprese produttrici
- Il consumo di alimenti funzionali può, inoltre, dipendere dalle caratteristiche socio-demografiche dei consumatori
- Sesso ed età possono influenzare l'acquisto di tali alimenti anche in funzione del tipo di arricchimento funzionale che l'alimento possiede
- I giovani sembrano più interessati ad acquistare alimenti funzionali con *claim* che fanno riferimento ai benefici sullo stato di benessere, piuttosto che analoghi prodotti con *claim* riguardanti la riduzione del rischio di malattie, mentre il contrario si verifica per i consumatori più anziani

PROFILO DEL CONSUMATORE

I "consumatori consapevoli" 29% del campione

→età media è 40 anni

→il titolo di studio è elevato (63% laurea)

→il reddito è medio-alto

→il nucleo familiare comprende spesso bambini con meno di 10 anni

Fermamente convinti del reale beneficio apportato alla salute dagli alimenti funzionali, ciò nonostante, l'acquisto di tali prodotti è occasionale e riguarda soltanto quelli maggiormente pubblicizzati

<https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/25/alimenti-funzionali-arricchiti-profili-di-consumo-e-disponibilita-pagare>



MERCATI DI VENDITA

- Regioni settentrionali dell'Italia
- Europa Centrale e Settentrionale (Germania, Finlandia, Francia, Svizzera)
- Giappone
- Cina
- Stati Uniti
- Canada



STRATEGIE DI MARKETING

C'era una volta:

- La pubblicità, richiamo di emozioni ed esperienze
- Prezzo, veicolo di riconoscibilità del prodotto
- La marca, e i valori annessi (affidabilità, sicurezza, familiarità)
- Offerte e promozioni



Ci sarà:

- Informazione Orizzontale che si diffonde tramite il passaparola (dei social)
- Recensioni che vengono da persone fidate o da guru (chef, opinionisti o tali che si sono costruiti una credibilità a suon di like e visualizzazioni)
- Si riduce l'importanza del prezzo
- Importanza del Health Claim (Certificato)
- Formazione del consumatore

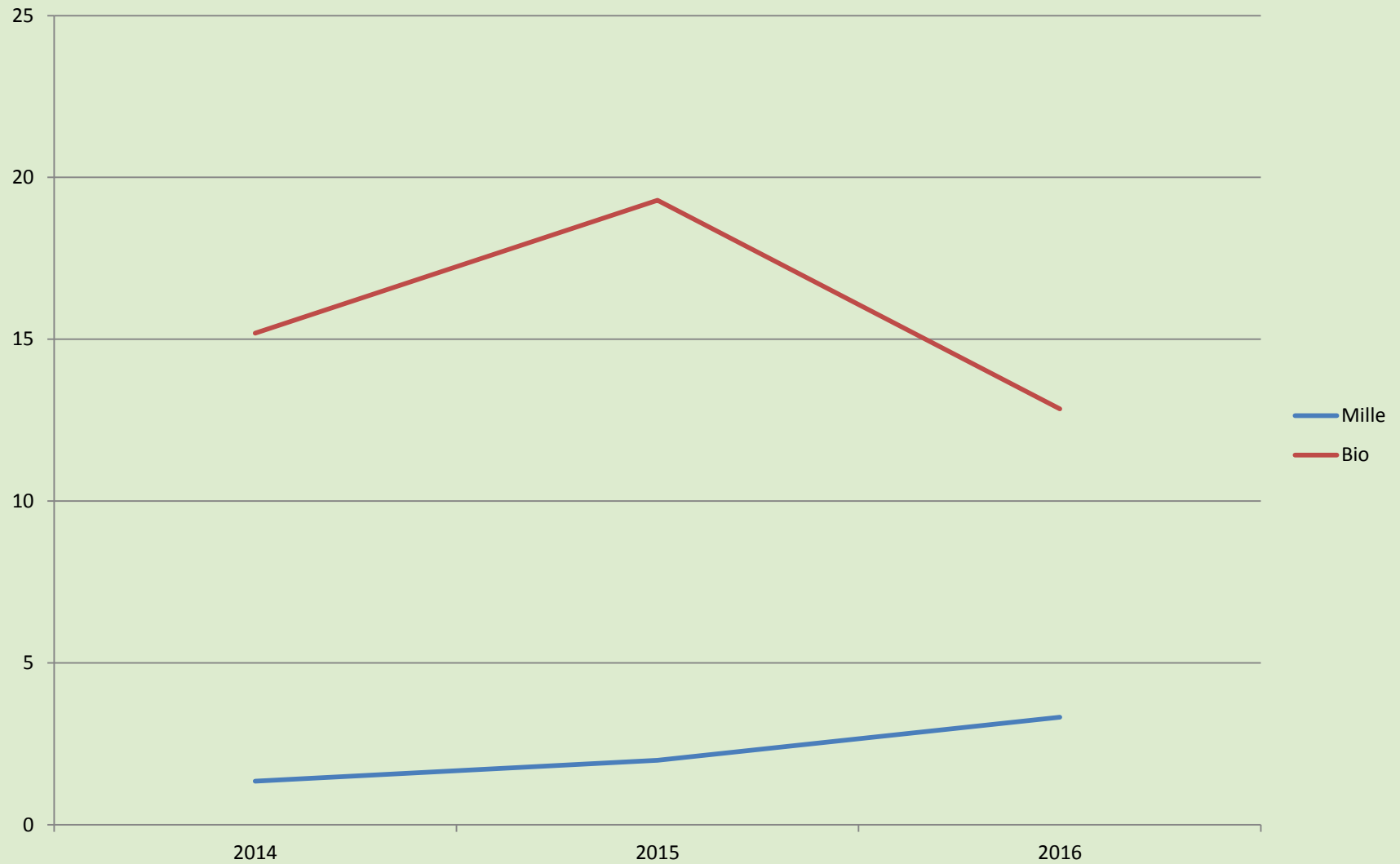


FRANTOI CUTRERA, il nostro caso

- Mille – Cibo Funzionale e Nutraceutico
- Cioccolato all'olio – Arricchito e Supercibo
- Il Panettone all'olio – Free from e Adatto a...



FRANTOI CUTRERA, il nostro caso



FRANTOI CUTRERA, Mille

I polifenoli: una sostanza molto importante ai fini della conservazione dell'olio stesso, poiché possiedono proprietà antiossidanti, conferiscono all'olio un profumo fruttato ed un gusto amarognolo leggermente pizzicante

Numerosi studi hanno dimostrato le proprietà e i benefici di queste sostanze sull'organismo umano:

- ANTIOSSIDANTE:** proteggono le cellule dai danni causati dai radicali liberi, che si sviluppano con il normale metabolismo cellulare e a causa di eventi stressogeni, come radiazioni, fumo, agenti inquinanti, raggi UV, stress emotivo e fisico, additivi chimici, attacchi virali e batterici ecc.
- ANTICANCEROGENICA:** in generale mostrano un impatto sullo step di iniziazione dello sviluppo del cancro, proteggendo le cellule contro l'attacco diretto da carcinogeni o alterando il loro meccanismo di attivazione.
- ANTIATEROGENA:** è ampiamente riportato come l'ossidazione dei lipidi ed in particolare delle LDL sia la causa dello sviluppo dell'arteriosclerosi e delle malattie ad essa correlate (ictus, trombosi e malattie cardiovascolari in genere, prima causa di morte nei Paesi occidentali).
- ANTINFIAMMATORIA:** inibizione sulla cascata dell'acido arachidonico
- ANTIBATTERICA** e antivirale
- ANTINVECCHIMENTO:** con effetti benefici sulla pelle e sui capelli.

FRANTOI CUTRERA, Mille

Mille può essere usato **come condimento**, solo qualche goccia, ha una resa incredibile di **profumi e sapidità**, che come **integratore salutare** o come **cosmetico** per viso, corpo e capelli

•Mille per il tuo Sapore: ha un fruttato intenso di mandorla verde, anche solo con l'olfatto si riesce a percepire il prepotente amaro. In bocca, inizialmente si percepisce il piccante, sostituito subito dopo da un amaro forte e intenso che riempie tutto il palato.

Le proprietà dell'olio di oliva come trattamento di bellezza furono riconosciute dai **popoli più antichi** in tutti i Paesi del Mediterraneo e in quelli Arabi. I fenici lo battezzarono "oro liquido", gli egizi lo usavano per ammorbidire la pelle e per rendere lucidi i capelli, nell'Antica Grecia gli atleti lo adoperavano per massaggi e frizioni.



FRANTOI CUTRERA, il nostro caso

Mille per la tua **Salute**: utilizzato come integratore salutare, basta un solo cucchiaino ogni mattino per avere un apporto importante di **polifenoli e vitamine** (E, A)

Mille per il tuo Viso: utilizzato come struccante, per eliminare dalla pelle le tracce di trucco e **smog**

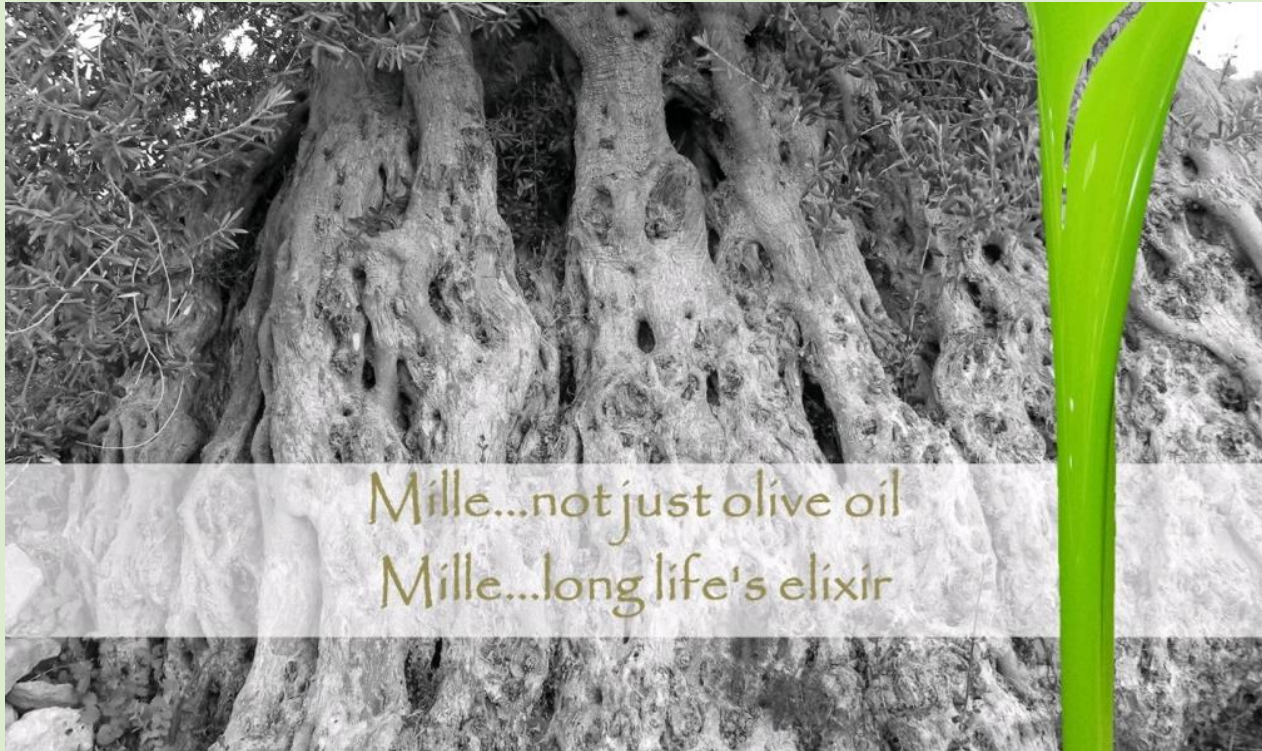
Può essere usato come maschera di bellezza (con aggiunta di miele e yogurt, per le pelli secche, o di argilla per quelle grasse) e completare il trattamento con un **delicato e rilassante massaggio**

Mille per il tuo Corpo per le **proprietà idratanti** è ottimo e ideale per tutti i tipi di pelle, usato per un rilassante massaggio, per lubrificare e levigare gli strati superficiali della pelle (talloni, piedi o gomiti), per trattare la **cellulite** (arricchito con gocce di essenze aromatiche ad azione anticellulite), per attenuare le smagliature, per i massaggi drenanti e per rinforzare le unghie

Mille per i tuoi Capelli come impacco per **capelli fragili**, con **forfora o doppie punte**, basta ungersi le mani di olio e poi passarle sui capelli



FRANTOI CUTRERA, Mille



Mille...not just olive oil
Mille...long life's elixir

FRANTOI CUTRERA, Cioccolato

Cioccolato Mille

Da una parte l'olio con il suo apporto di polifenoli e vitamina E porta con se un livello di antiossidanti importantissimi per la salute, dall'altro il cacao con l'apporto di di magnesio, calcio, ferro, zinco e vitamine del gruppo B, fosforo, teobromina (che stimola il sistema nervoso centrale, è un broncodilatatore, è diuretico e cardiotonico), feniletilamina che sembra ricoprire un ruolo nell'innamoramento e che riproduce uno stato di benessere, polifenoli.



FRANTOI CUTRERA, Dolce Natalizio



CONCLUSIONI

- IMPORTANZA DI UNA NORMATIVA ADEGUATA
- IMPORTANZA DELLA PRESENZA DI UN MARCHIO FACILE DA RICNOSCERE E ASSOCIARE AD UN HEALTH CLAIM
- SEMPLICITA', CHIAREZZA E ACCESSIBILITA' ALLE INFORMAZIONI DA PARTE DEL CONSUMATORE
- MAGGIORI INVESTIMENTI IN RICERCA SCIENTIFICA E DEFINIZIONE CHIARA DEL CONCETTO DI BIODISPONIBILITA'
- MAGGIORE IMPIEGO DEGLI ALIMENTI COME FRONTE DI PREVENZIONE DI MOLTEPLICI MALATTIE
- LOTTA PIU' CONCRETA ALLE FRODI O FALSI HEALTH CLAIMS

CONCLUSIONI

“L’uomo è ciò che mangia”

Ludwig Feuerbach

*La fame e la sete
lo privano dello*

*I cibi si trasformano
L’alimento umano
in luogo di declinazione
mangia*



ale dell’uomo,

*entimenti.
rare il popolo,
è ciò che*

Special Thanks to Linda Fioriti