



**“Very Important Proteins - V.I.P.” A CASA FERRARINI  
Il gusto di mangiare sano protagonista ad Expo 2015**

Reggio Emilia, 3 settembre 2015 - A settembre e ottobre Casa Ferrarini ospiterà “*Very Important Proteins – V.I.P.*”, un’iniziativa sviluppata in collaborazione tra Ferrarini e l’Istituto di Medicina Interna e Geriatria dell’Università Cattolica, Facoltà di Medicina e Chirurgia di Roma.

L’**Esposizione Universale di Milano**, con il suo tema “*Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*” è una grande occasione per riflettere ancora una volta sul tema dell’alimentazione; è una grande opportunità per un’azienda come Ferrarini per ribadire ancora una volta il proprio impegno nel sostenere un’alimentazione sana e consapevole. Fin dalla sua fondazione infatti, nel 1956, Ferrarini ha fatto de “**Il gusto di mangiare sano**” la sua mission.

Il progetto “*Very Important Proteins - VIP*” vuole promuovere un corretto stile di vita attraverso la sensibilizzazione ad un uso adeguato e responsabile delle proteine come costituente indispensabile di una dieta equilibrata. Come sottolineato dal Prof. Francesco Landi, Geriatra del Policlinico Gemelli di Roma, “una corretta nutrizione è certamente, assieme all’attività fisica, uno dei principali fattori che determina lo stato di salute di una persona attraverso tutte le fasi della vita e che costituisce una delle componenti fondamentali per un invecchiamento di successo.”

Negli ultimi tempi l’attenzione mediatica si è concentrata spesso sulla demonizzazione delle proteine, in particolare di origine animale. E così, all’interno della sempre più pressante comunicazione sull’urgenza di adottare **stili di vita più salutari per vivere più sani e più a lungo**, il richiamo alla riduzione dell’apporto di proteine animali costituisce un leitmotiv non sempre suffragato da argomentazioni di rilevanza scientifica.

Così a Casa Ferrarini, collocata a fianco Palazzo Italia e di fronte all’Albero della Vita, **a partire dal 4 settembre e durante tutti i successivi weekend di settembre e ottobre**, un gruppo di medici, ricercatori e nutrizionisti del Policlinico Gemelli di Roma saranno a disposizione per coloro che lo vorranno per valutare alcuni parametri importanti per lo stato di salute, come glicemia, colesterolemia e pressione arteriosa; analizzeranno le abitudini alimentari (con una particolare attenzione all’aspetto del consumo proteico) e gli stili di vita; ed effettueranno alcune prove funzionali per determinare la forza nelle braccia e nelle gambe. Alla fine di questa valutazione lo staff del Policlinico Gemelli di Roma, coordinato dal Prof. Francesco Landi, fornirà dei consigli utili su come migliorare il proprio stile di vita, anche attraverso il consumo di alimenti sani e proteici, rigorosamente Made in Italy. Parte integrante del progetto, un **workshop** sull’importanza delle proteine di origine animale nella dieta, che si terrà il 20 ottobre e vedrà la partecipazione di esperti nazionali e internazionali

A sostegno di “*Very Important Proteins - VIP*” importanti aziende Partners come Tedaldi, Fileni, Elanco che condividono con Ferrarini la continua ricerca della massima qualità e sicurezza in tema di alimentazione.

Per informazioni:

Ufficio stampa Ferrarini: via Rivalentella, 3 – 42123 Reggio Emilia (ITALIA)

tel +39 0522 9321 – <http://blog.ferrarini.com> - mail: [marketing@ferrarini.com](mailto:marketing@ferrarini.com)

Ufficio stampa Università Cattolica e Policlinico universitario A. Gemelli: Largo F. Vito, 1 – 00168 Roma

tel. + 39 06 30154442 – 4295 - [www.rm.unicatt.it](http://www.rm.unicatt.it) - [www.policlinicogemelli.it](http://www.policlinicogemelli.it) – mail: [ufficiostampa@rm.unicatt.it](mailto:ufficiostampa@rm.unicatt.it)

Un’iniziativa di



Partners



# V.I.P.

VERY IMPORTANT  
PROTEINS

## **Gruppo Agroindustriale Ferrarini**

Il Gruppo Ferrarini, con sede a Reggio Emilia, è una tra le più importanti imprese europee operanti nel settore alimentare. Nato nel 1956 come specialista nella produzione di “Prosciutto cotto senza polifosfati” e del prosciutto stagionato, il Gruppo è attualmente leader in questi segmenti di mercato.

L’area della produzione agricola, delle Fattorie Ferrarini, dalla quale l’attività imprenditoriale ha preso avvio, si è notevolmente sviluppata nel tempo e rappresenta oggi un importante supporto all’attività industriale. La produzione del “Parmigiano Reggiano DOP” vanta il presidio da parte di Ferrarini dell’intera filiera – il foraggio, le bovine da latte, la lavorazione e la stagionatura – oltre che importanti riconoscimenti (prima azienda certificata del comprensorio del Parmigiano Reggiano). L’attività di Ferrarini comprende inoltre la produzione e la commercializzazione di vini ed aceto balsamico, di Modena e Tradizionale di Reggio Emilia, ottenuti da vitigni situati in terreni di proprietà.

Un Gruppo internazionale, con oltre mille dipendenti in Italia (compresi gli agenti monomandatari) e 300 all’estero, di cui 150 al di fuori della Comunità europea. Una realtà profondamente radicata nel territorio italiano, sia nel quartier generale di Reggio Emilia (la storica Villa settecentesca di Rivaltella), sia nei tre siti produttivi di Langhirano, nei due caseifici di Puianello e Castelnovo ne’ Monti, nelle due acetaie e nella cantina sulle colline a sud di Reggio Emilia.

Un Gruppo che nella promozione nel mondo dei prodotti italiani trova la sua missione più essenziale. Tale sviluppo traspare dalla crescita continua del fatturato: dai quattro milioni degli anni Settanta ai 145 del 2001 (con l’acquisizione dell’azienda Vismara con sede a Casatenovo), fino agli attuali 350 milioni di euro.

L’estero, rappresentando oggi oltre il 20% del fatturato, è una realtà vitale e fondamentale del Gruppo. Da una presenza, forte e consolidata, in Europa, Ferrarini ha potuto dopo l’acquisizione di Vismara affrontare anche i grandi mercati internazionali. Prima di tutto il Giappone, quindi la Cina (Hong Kong), gli USA (Los Angeles), il Sud Est Asiatico.

[www.ferrarini.com](http://www.ferrarini.com)



## **Casa Ferrarini: la location**

Una location unica e suggestiva a fianco Palazzo Italia e di fronte alle attrazioni Lake Arena e Albero della Vita. Uno spazio multifunzionale, operativamente gestito con la collaborazione di My Chef, leader nel mercato della ristorazione in concessione in Italia. Un luogo straordinario per far vivere un’esperienza emozionale con il mondo Ferrarini e con i suoi prodotti attraverso tre aree dedicate.



Un’iniziativa di



Partners



# V-I-P

VERY IMPORTANT  
PROTEINS

## ***Elanco***

Da oltre mezzo secolo Elanco contribuisce a plasmare il settore della salute animale. Dall'introduzione del primo antibiotico per uso veterinario nel 1953, il Gruppo è cresciuto sempre di più fino a comporre un ampio portafoglio costituito da circa 300 brand, ripartiti tra le divisioni, vaccini, antiparassitari, antimicrobici, prodotti chirurgici, enzimi, sicurezza alimentare e molto altro. Con 7000 dipendenti, Elanco opera in 70 paesi in tutto il mondo e le sue sedi includono 16 stabilimenti produttivi specializzati e 14 laboratori di ricerca dedicati alle divisioni animali da compagnia, animali da allevamento, vaccini, antiparassitari, enzimi, diagnostica e acquacoltura. Le unioni più recenti di Elanco con Lohmann e Novartis Animal Health hanno portato alla nascita di un nuovo leader globale in grado di offrire ai clienti ancora più valore e innovazione, investendo ancora di più in ricerca e sviluppo. Mettere la scienza al servizio delle persone, trasformando la produzione delle proteine animali e migliorando la salute e la qualità di vita degli animali da compagnia: questa la mission del Gruppo che intende garantire, con i propri prodotti e servizi, una sicurezza alimentare avanzata.

[www.elanco.it](http://www.elanco.it)

## ***Fileni***

Presente sul mercato dal 1970, il Gruppo Fileni è il terzo produttore italiano nel comparto avicunicolo e primo per le carni avicole biologiche. Il Gruppo ha espresso negli anni numerosi primati: dalla realizzazione del primo stabilimento dedicato ai piatti pronti (1989) all'avvio della produzione biologica (2001) alla messa a punto del sistema di cottura 'no fry' (2008). Il rispetto dell'ambiente e il benessere degli animali sono al centro dell'impegno di Fileni, che continua a investire in innovazione tecnologica sul fronte della sostenibilità nel rispetto di processi di lavorazione tradizionale e artigianale. Nella cucina sperimentale Fileni, gli chef e i tecnologi alimentari lavorano fianco a fianco con l'obiettivo di migliorare costantemente, elaborare e testare nuove ricette. L'attività di ricerca e sviluppo ha l'obiettivo di studiare le nuove tendenze gastronomiche e culinarie del Nostro Paese per fornire al consumatore sempre ciò che meglio si adatta alle sue esigenze e ai suoi gusti, garantendo sempre il massimo della qualità. Solo carni sicure e certificate, Fileni garantisce sicurezza e trasparenza assolute su processi e prodotti. Nel 1998 Fileni è stata la prima in Italia a ottenere la certificazione di sistema secondo la norma UNI EN ISO 9002:1994 nel proprio settore di riferimento.

[www.fileni.it](http://www.fileni.it)

## ***Tedaldi***

L'azienda Tedaldi, con sede principale a Meldola (FC), è specializzata da più di quarant'anni nella produzione di uova, distribuite in tutta Italia attraverso una rete vendita che va dalle principali catene della grande distribuzione ai punti vendita di piccole e medie dimensioni. La filosofia dell'azienda si basa fin dagli anni '70 sulla ricerca della qualità per garantire al consumatore finale un prodotto fresco e sano. In linea con la sua mission, l'azienda si è evoluta negli anni combinando la tradizione contadina delle terre di Romagna con le più moderne tecnologie produttive. L'azienda Tedaldi è attenta alla sicurezza e freschezza dei propri prodotti che realizza con una sensibilità verso le condizioni degli animali allevati nei propri stabilimenti e una selezione accurata dei mangimi. A questo proposito affianca alle referenze tradizionali prodotte da allevamenti in gabbia, un numero sempre crescente di referenze che derivano da allevamento a terra e allevamento biologico delle galline. All'innovazione tecnologica, l'azienda affianca una sensibilità verso l'ambiente che si esprime attraverso la ricerca e l'utilizzo di materiali eco-sostenibili per il confezionamento e l'introduzione nei propri stabilimenti di impianti fotovoltaici.

[www.tedaldi.it](http://www.tedaldi.it)

