



Compagnia Italiana Sali spa



Sale iodato, un alleato prezioso in cucina

Poco sale... ma iodato! Questa l'indicazione del Ministero della Salute e questo l'obiettivo delle campagne di comunicazione di Gemma di mare per sensibilizzare le persone a scegliere il sale iodato in sostituzione di quello comune.

Da sempre attenta alla salute e al benessere dei suoi consumatori, Gemma di Mare, il brand italiano produttore di sale nato nel 1974 e oggi presente sul mercato con un'ampia gamma di prodotti, promuove da sempre campagne di educazione alimentare mirate a veicolare tra le persone una conoscenza approfondita e corretta del sale, sensibilizzandole sui benefici che le diverse tipologie possono portare all'organismo. Il sale iodato, ad esempio, è ideale da portare sulla tavola tutti i giorni, in sostituzione del comune sale alimentare fino e grosso (non cambia né colore né sapore rispetto al sale comune) e nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata, oltre che in tutti i casi nei quali occorra integrare regimi alimentari carenti di iodio. Ad esempio in gravidanza.

Lo iodio è, infatti, un sale minerale indispensabile all'organismo per prevenire una serie di malattie, in primis quelle di natura tiroidea. L'organismo umano, infatti, concentra lo iodio nella tiroide, dove entra nella formulazione di due ormoni, triiodotironina (T3) e tiroxina (T4), regolatori di alcune funzioni metaboliche, tra cui lo sviluppo del sistema nervoso centrale e l'accrescimento corporeo. Proprio perché alimento di base utilizzato da tutti, il sale è stato scelto come miglior vettore per la diffusione dello iodio. Il sale iodato è sale comune al quale sono stati aggiunti **30mg/kg di iodato di potassio**, quantità necessaria a coprire il nostro fabbisogno di iodio, non presente a sufficienza in natura. La giusta quantità di Iodio che copre il fabbisogno raccomandato si trova in 5gr di sale iodato corrispondenti al consumo medio giornaliero consigliato.

Compagnia Italiana Sali può vantare un'esperienza trentennale nella produzione di sale iodato, con una qualità di prodotti e un'unicità dei processi di iodatura garantiti da mezzi produttivi sempre all'avanguardia, da un'impiantistica moderna e dal packaging. Oggi la linea dei sali iodati Gemma di Mare conta sei referenze: fino, finissimo e grosso, in sacchetti e in spargitori.

L'impegno di Gemma di Mare nei confronti dei consumatori

Per veicolare l'importanza del consumo di questo tipo di sale per la salute dell'intera famiglia, Gemma di Mare ha investito molto anche in comunicazione, sia con la realizzazione di materiali informativi da distribuire al pubblico (ad esempio il libricino "Le avventure di Iodio e Sale per sconfiggere il mostro "Gozzo" dedicato ai bambini delle scuole), sia con la partecipazione a convegni e conferenze sul tema (Spazio Nutrizione, Convegno SINU...), sia, infine, attraverso il sostegno e la collaborazione con importanti progetti di educazione alimentare, quali ad esempio EAT (Educazione Alimentare Teenager) Alimentazione sostenibile della Fondazione Gruppo San Donato. Nato nel 2009 come strumento per entrare nelle scuole e stimolare gli adolescenti a comportamenti semplici ma virtuosi, negli anni il progetto si è evoluto con un percorso focalizzato sulla prevenzione e oggi si allarga dai teenagers a tutti coloro che vogliono abbracciare **uno stile di vita sostenibile** attraverso l'attività fisica e un'alimentazione sana, che significa imparare a conoscere i prodotti, seguirne la stagionalità, leggere le etichette e fare una spesa consapevole per tutta la famiglia.



Compagnia Italiana Sali spa



Chi è Compagnia Italiana Sali CIS

Compagnia Italiana Sali (CIS) è la compagnia leader in Italia nella produzione di sale marino pregiato e totalmente naturale con il marchio "Gemma di mare". Oltre a quello alimentare, Compagnia Italiana Sali fornisce i suoi prodotti a diversi settori industriali: chimico, tessile, disgelo stradale, trattamento e addolcimento acque e altri ancora. Dal 1981, Compagnia Italiana Sali fa parte del Gruppo Salins, il più grande produttore europeo di sale. Sede Amministrativa e Commerciale: Centro Congressi Milano Fiori, Palazzo WTC, Strada 1, 20090 Assago (Mi). A Porto Viro (Rovigo) CIS dispone di uno stabilimento da 60.000 mq di cui 11.000 coperti, dove operano 45 addetti. Qui il cloruro di sodio arriva via mare dalle saline del Gruppo. Con 240 mila tonnellate di sale prodotte in Italia, il fatturato è di 32 milioni di euro. Quest'anno ricorre il 50esimo anniversario dell'azienda, nata nel 1968. Per informazioni: <http://www.compagniaitalianasali.it/>

Per informazioni alla stampa:

Ufficio stampa Compagnia Italiana Sali

Double Malt

Francesca Pavesi – 380-3151378 – francesca.pavesi@gmail.com