

"Cuor di Mare" Sale Marino Extravergine 100% Italiano

PARTNER DEL GIFFONI EXPERIENCE!

*Dal 18 al 27 Luglio Atisale parteciperà alla 44^a edizione del
"Giffoni Experience – Be Different".*



Dopo il grande successo ottenuto con il lancio del brand **Cuor di Mare**, il primo **Sale Marino Extravergine 100% Italiano**, Atisale ha deciso di intraprendere un importante e duraturo progetto di Partnership con il Giffoni Experience.

Il **Giffoni Experience**, oggi alla sua 44^a edizione, nasce come Festival internazionale del cinema per ragazzi. L'evento propone film per ragazzi, giudicati da studenti che arrivano da tutto il mondo. Oggi il Giffoni Experience è un'esperienza culturale a 360°, che coinvolge tutte le diverse arti: dal cinema, alla letteratura, al teatro, alla musica, alla fotografia, alla pittura.

"Un progetto davvero importante - dichiara il Direttore Commerciale di Atisale SpA, Antonio Calabria -, una partnership nata da un forte base di valori comuni".

Atisale con il suo brand **Cuor di Mare**, attraverso tale progetto, vuole comunicare l'importanza del consumo di **Sale Iodato**, all'interno di una dieta bilanciata, in sostituzione del comune sale da cucina.

L'azienda cerca di dare un importante contributo, sostenendo la Campagna del **Ministero della Salute** per la prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie derivanti da carenza di iodio.

*"Spesso, purtroppo, si tendono ad ignorare i benefici che alcuni prodotti possono apportare all'individuo – prosegue il Direttore Commerciale –, come appunto nel caso del sale iodato, idoneo a prevenire i cosiddetti **disturbi da carenza iodica**. È, dunque, compito di noi produttori sottolinearne le caratteristiche. Non dobbiamo dimenticare che il consumatore di oggi è molto più attento al dettaglio*

ed è bramoso di conoscenza. Tale propensione risulta molto importante, soprattutto in un settore caratterizzato da un forte trascorso di commodity. Dobbiamo sensibilizzare il consumatore sul tema della qualità e dell'origine, nonché della filiera del sale acquistato: in pochi sanno che L'Italia ha, da sola, la capacità di soddisfare l'intera richiesta nazionale di sale marino.

Cuor di Mare è un sale di selezione che si distingue per la preziosità del microclima in cui viene raccolto: la **Salina di Margherita di Savoia** in Puglia, oasi naturale riconosciuta anche come patrimonio storico italiano. Un ambiente incontaminato che da oltre 2000 anni fornisce naturalmente un sale marino unico, **ricco di oligoelementi**, frutto di un processo di raccolta tradizionale compiuto nel pieno rispetto dell'ecosistema dell'antica salina. Cuor di Mare, confezionato a pochi passi dal luogo in cui viene raccolto, riduce al minimo l'**impatto ambientale** preservando la purezza del territorio. Per questo **Cuor di Mare** è definito **Extravergine e 100% Italiano**".