

La scienza dietro quello che **mangiamo.**

Italia Nutrizione è un progetto di divulgazione scientifica sul cibo. Per le aziende del settore alimentare realizziamo video che raccontano prodotti e filiere con il rigore della scienza: contenuti che le persone guardano, salvano e condividono, perché imparano qualcosa.

1,5 mln

visualizzazioni su YouTube

30.000+

follower su Instagram, +32% da giugno, tutto organico

360.000+

visualizzazioni su Instagram in un solo mese

380.000+

visualizzazioni per un solo racconto di filiera

15.200

follower su Facebook

9.100

follower su TikTok

5.700

iscritti al canale YouTube

350+

video pubblicati dal 2022

Dati di Instagram e YouTube a ottobre 2026.

IL NOSTRO PUBBLICO

Adulti italiani attenti a qualità e origine del cibo.

21.900 su 30.000

follower Instagram in Italia

45–64 anni

la fascia più numerosa, poi 35–44 anni e over 65

Uomini e donne

un pubblico equilibrato tra i due

Roma, Milano, Torino

le prime città, poi Genova, Palermo e Napoli

Un pubblico che guarda, salva e condivide

Sui nostri Reel migliori, lunghi 75–95 secondi, il tempo medio di visione è di 35–45 secondi.

Il gelato artigianale sta scomparendo

128.331 visualizzazioni · 1.983 condivisioni · 1.130 salvataggi · 897 commenti

L'anguilla di Comacchio

241.107 visualizzazioni · 1.877 condivisioni · 1.181 salvataggi

La focaccia genovese

78.249 visualizzazioni · 1.390 condivisioni

Dati Instagram Insights, ottobre 2026.

Un chimico e una biologa



Ubaldo Gallo · Chimico, fondatore

Laurea in Chimica pura a Padova, oltre trent'anni nell'industria farmaceutica, dall'informazione scientifica alla dirigenza.



Michela Zorzi · Biologa

Biotecnologie mediche e farmaceutiche a Trieste, ricerca al CRO di Aviano e al Burlo Garofolo, master di II livello in nutrizione e sicurezza alimentare.

Credibilità che si trasferisce

Il prodotto è raccontato da professionisti della scienza, con lo stesso rigore dei nostri video sui miti alimentari.

Contenuti che restano

Un video su YouTube e sul sito continua a essere cercato e visto per anni, non solo nei giorni della pubblicazione.

Produzione completa

Riprese, montaggio e versioni social curati da GAS Media Production: un solo interlocutore dall'inizio alla fine.

I FORMATI

Cosa possiamo realizzare insieme

Dal seme al piatto

Puntata documentaristica di 10–20 minuti girata in azienda: materia prima, persone, lavorazione e qualità, spiegate con parole semplici.

Pillole verticali

Video da 60–90 secondi per Reel, Shorts e TikTok, ricavati dalle riprese o pensati da zero. I nostri Reel più visti durano 75–95 secondi, come quello sulle anguille di Comacchio (241.107 visualizzazioni su Instagram).

Approfondimento scientifico

Un tema legato al vostro prodotto, come una lavorazione, una proprietà o un'etichetta, spiegato in studio da Ubaldo Gallo e Michela Zorzi.

Eventi e fiere

Il racconto del vostro stand, di un evento o di un incontro, come abbiamo fatto al SANA di Bologna.

CASI REALI

Filiere che abbiamo già raccontato



380.000+ visualizzazioni

Anguille di Comacchio, tra YouTube e Instagram. Solo il Reel: 241.107 visualizzazioni, 1.877 condivisioni e 1.181 salvataggi.



27.000+ visualizzazioni

Goro Pesca e Cooperativa Gorino: semina, allevamento e lavorazione delle vongole in quattro episodi.



11.000+ visualizzazioni

Mazzoni Group: carote, patate e pomodori, dal campo allo stabilimento, in una serie di quattro puntate.

COME LAVORIAMO

01

Conoscenza

Una chiamata per capire prodotto, azienda e obiettivi.

02

Proposta

Formato, contenuti, tempi e preventivo. Il taglio scientifico è della redazione.

03

Riprese

In azienda, in studio o in fiera, con una troupe ridotta.

04

Pubblicazione

YouTube, sito e social, con le versioni brevi per Reel, Shorts e TikTok.

LE NOSTRE REGOLE

Solo affermazioni verificabili, niente promesse sulla salute. Le collaborazioni sono sempre dichiarate. Lavoriamo con realtà del mondo alimentare che hanno qualcosa da mostrare: una filiera, un metodo, un territorio.

Raccontateci il vostro progetto.

Una prima chiamata, senza impegno.

info@italianutrizione.it
italianutrizione.it/collabora.html