

Il team **ORANGE JUICE** - *Cibo*



presents

TAL DEG!

Il valore di essere modenesi che parte dalla consapevolezza



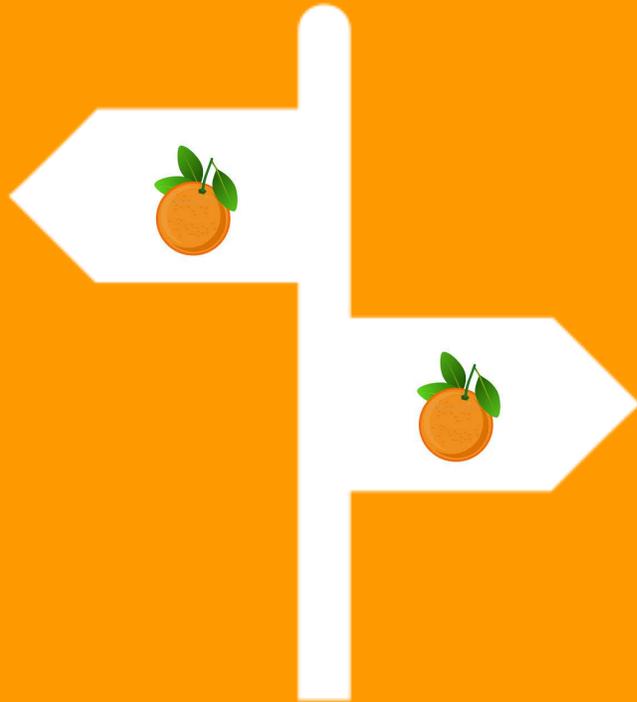
in collaborazione con



La problematica



La problematica



Ad oggi **manca una guida** per i modenesi che possa aiutarli a cucinare ricette sostenibili e salutari.

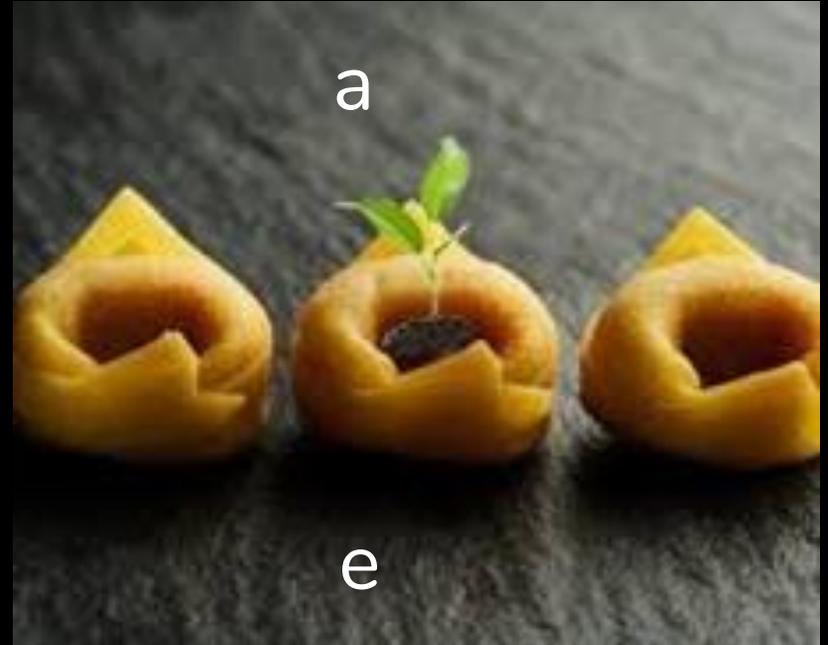
Il target di riferimento

Tutti gli appassionati di cucina che vogliono unire il mangiar sano con l'attenzione per l'ambiente.



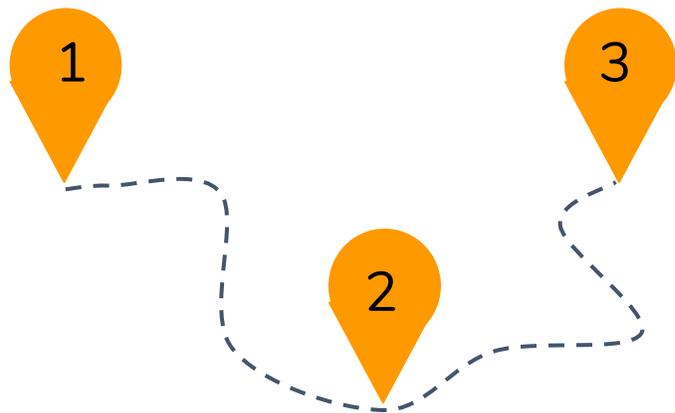
tal deg!

Progetto comunicativo con lo scopo di **sensibilizzare** a 360 gradi i cittadini modenesi, **accompagnandoli** in modo coinvolgente nella scoperta di **nuove sane abitudini**, senza mai perdere il gusto per la **tradizione**.



tal deg! *gli strumenti*

Dall'attività realizzabile
ai futuri sviluppi



● Video nei social e sul sito
*Come fare una spesa modenese
sostenibile*

● Live cooking event
Massimizza la resa della tua spesa!

● Gite scolastiche e
laboratori
Piccoli eroi per un grande futuro

Timeline

2021



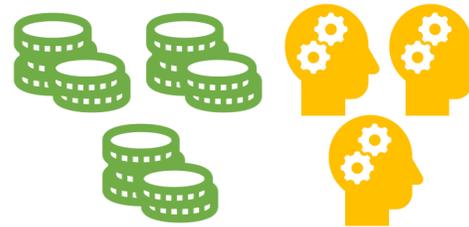
Video nei social e nel sito

2022



Live cooking event

2023



Gite scolastiche



= Costi



= Nuove competenze
da acquisire

Sponsors & Partners



Aziende agricole
e produttori



Università di Modena
e Reggio Emilia



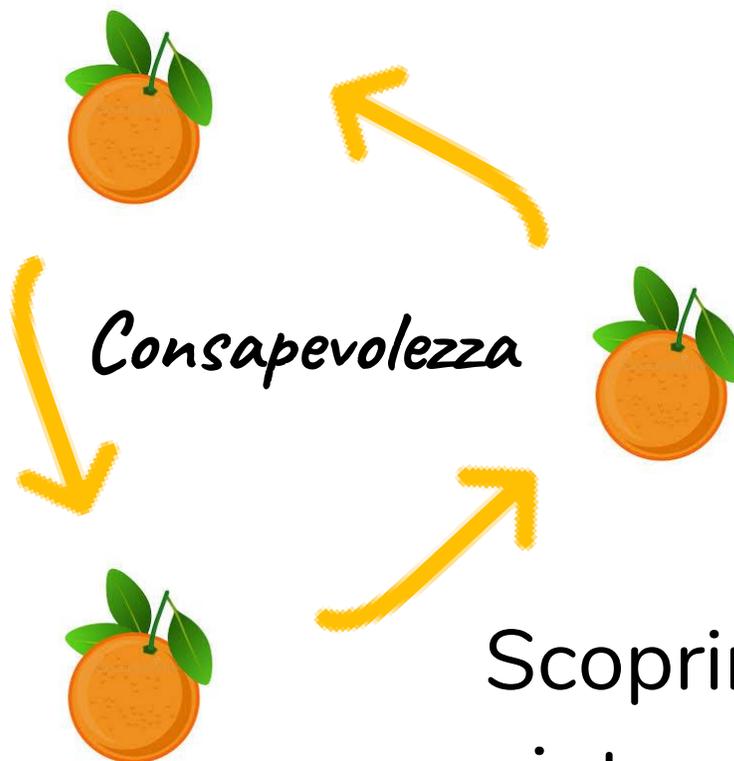
Comune di
Modena



Associazioni per la
sostenibilità

Perché scegliere tal deg!

Mangiare più sano e sostenibile

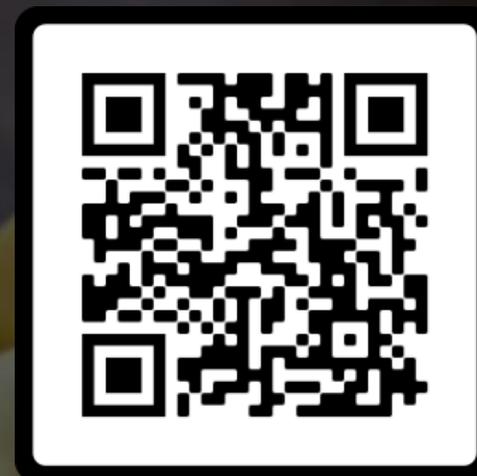


Diminuire gli sprechi, ottimizzando la spesa

Scoprire ricette nuove aiutando il territorio di Modena

tal deg!

Il valore di essere modenesi che parte dalla consapevolezza



SCAN ME

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!