



Frutta e verdure gratuite sulle spiagge salernitane

Cor | Biondi | Livadi | [Azzurri](#) | [23 luglio 2011](#) | 11:00

Partirà domani mercoledì 13 luglio, da S. Maria di Castellabate, "Fruit On The Beach", una campagna di sensibilizzazione al consumo di frutta e insalate. Il progetto prevede la distribuzione di frutta e verdure, pronte al consumo, nelle strutture balneari della costa salernitana.

La conferenza stampa di presentazione e la prima tappa dell'iniziativa, cui seguirà un buffet a base di prodotti tipici locali, si terranno domani a S. Maria di Castellabate ore 10:30 a villa Matarazzo. Saranno presenti il Sindaco di Castellabate Costante Spinelli, il Vice Sindaco di Castellabate Luisa Martini, il Presidente della C.R.P. Alma Seges Aristide Valente, il Presidente C.R.P. Terra Orti Alfonso Esposito, il Dir. Lora C.R.P. Terra Orti Emilo Ferraro, l'Assessora Regionale all'Agricoltura e al Verde Maria Vittoria Amendolara, l'Assessore Provinciale all'Agricoltura Mario Milano, il Dir. Iluminato, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano Annibale Tricomi, il Direttore della Fiam Commission Regione Campania e coordinatore della Fiam Commissione Italiana Maurizio Camma, il Presidente dell'Associazione Gastronomiche Donato Picciola, organizzatore dell'iniziativa. Il progetto è stato promosso dalle Corporazioni di Terra Orti e dalla Fiam di Terra Orti, con il patrocinio del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano e dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno.

“In estate, ogni famiglia ha il suo orto. È un'opportunità, in grado di diffondere una cultura che intende diffondere uno stile di vita più sano, promuovendo allo stesso tempo la crescita dei prodotti del proprio orto. Al contempo, all'interno degli stabilimenti balneari indicati si realizzeranno giochi a tema per bambini ed alcuni momenti di approfondimento teorico intorno alla frutta e alle verdure. Le lezioni, tenute da nutrizionisti specializzati, saranno un'opportunità per bambini e genitori, di conoscere la gustosità e il valore nutrizionale di tali alimenti.

L'ottimo gusto e bellissimo di Villa Matarazzo, location dell'evento, che ogni anno da fine estate si trasforma in un vero e proprio salotto della cultura, si trova nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, territorio di origine della Dieta Mediterranea. Non a caso frutta e verdura sono alla base della Dieta mediterranea, consacrata recentemente dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'Umanità.

Una giornata al mare è il momento ideale per consumare frutta fresca e insalate. L'uso del Posticchio il cuore delle spiagge sono buoni. È determinante per apprezzare uno spuntino rinfrescante e nutriente preparato dalle Organizzazioni di Produttori Alma Seges e Terra Orti. È ancora un'occasione dell'educazione della popolazione, con un'abitudine al consumo di prodotti freschi, le cui conseguenze si manifestano in età adulta. L'iniziativa rappresenta un'ottima occasione per aiutare i bambini ad orientarsi verso abitudini e comportamenti sani e di spiaggia sana in tutti, essere il luogo ideale.

Alla conferenza stampa di domani mercoledì 13 luglio seguirà, in effetti, curata da Maria Caterina Bonaventura (Capobianchi) a base di prodotti tipici locali messi a disposizione dalle seguenti aziende:

per i vini: Ten. Cavallina Puglia (Fiume Aglio di Fiume Ag.), Azienda Agricola Millefiumi di San Salvatore (Montebonico, Sa), Azienda Agricola Polite Vincenzo (Agropoli, Sa), Lunaresse Vini e pastorale srl (Coffici Valle Piana, Sa);

Casa Fiume La Fattoria (Bardaglie, Sa);

Pastificio del Cilento (Agropoli, Sa);

per il miele Agrilmo (Contra, Sa), Azienda Agricola di Villa Azzurra Agrilmo della Famiglia (Contra, Sa) e Azienda Agricola Pota (Contra, Sa);

per il miele Agrilmo (Contra, Sa);

Pasticceria Ornela (Montebonico, Sa)

Pastificio Di Maria (Capriana, Sa)

Inoltre, anche:

1. Mercoledì 13 luglio S. Maria di Castellabate (Villa Matarazzo)

2. Sabato 16 luglio Bardaglie (Pizzeria Polineta)

3. Sabato 23 luglio Bardaglie (Pizzeria Polineta)

4. Sabato 30 luglio Montebonico (Aquapark Isola Verde)

5. Mercoledì 5 agosto Salerno (Villa Romana)

6. Sabato 6 agosto Paestum (Lido Nectaro)

7. Sabato 13 agosto Paestum (Lido Nectaro)

La provenienza dei prodotti

La frutta e la verdura di origine coltivata dall'iniziativa provengono dalla Piana del Sele, una delle terre più fertili della provincia di Salerno, soprattutto nel punto in cui le acque del Calore e del Tusciano confluiscono nel grande Fiume Sele. Per la sua favorevole posizione geografica, la valle del Sele è stata da sempre considerata il campo fertile e magro dell'agricoltura salernitana. Una fertilità culturale che ha dato vita a vivace attività imprenditoriale, la produzione agricola, che abbracciano un territorio molto vasto e soggetto all'interscambio con le aree limitrofe come il Cilento, il Monte Alburni, il Picentino, il Vallo di Diano, il golfo di Policastro e la stessa costiera amalfitana: sono state coltivate nel corso del tempo di adeguate tecnologie per raggiungere il risultato.

Le sue potenzialità sono in continua evoluzione, data la vastità del territorio e le fertilità dei grandi centri della popolazione. Intere territorio ha una vocazione prevalentemente orto-frutticola con le sue principali produzioni di: insalate (lattughe e latticini), fave (fratello di fave e fave), rucola, rucola (maiolino), finocchio, finocchio, patate, carciofi, piselli, biete, spinaci, fave, cavoli (cavolfiori, cavoli verza, cavoli rapa, cavoli capriccio), fragole, zuccine, zucche, pomodori e pomodori, melanzane, peperoni, meloni, cocomeri, patatine, carciofi, fave, piselli, rucola, rucola, basilico, zucchini, cipolle, fagioli e fagioli, prezzemolo ecc.

Molti di questi prodotti sono destinati al mercato della "Maggiolata", prodotti di stagione,erbe selezionati, lavati, preparati, e congezionati pronti da mangiare, grazie alle più moderne tecniche di coltivazione intensive.

Le aziende agricole che da anni operano sul territorio salernitano sono ormai note al mercato nazionale grazie alla coltivazione di prodotti deliziosi quanto genuini, con prodotti di qualità particolarmente alta come la fetola della salina di Ciano e alla salsugliarda dell'ambiente. Il caso emblematico sono le numerose e ricche aziende agricole (tra cui la "Cia") di Ciano, che producono e distribuiscono prodotti di qualità come la coltivazione di antiche varietà locali, tra cui il carciofo "toro di Paestum" (D.P. Indicazione Geografica Protetta), caratterizzato da un sapore unico, superba salsugliarda tipica di Ciano e della superiorità degli agricoltori.



Comune di Castellabate

Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano