



Partirà oggi mercoledì 13 luglio, da Sarta Mara di Castellabate, "Fruit & Salad on the beach"; una campagna di sensibilizzazione a consumo di frutta e insalata. Il progetto prevede la distribuzione di frutta fresca e verdura, pronte a consumo, nelle strutture balneari della costa salernitana.

La conferenza stampa di presentazione e la prima tappa dimostrativa dell'iniziativa, cui seguirà un buffet a base di prodotti tipici locali, si terrà in un'aula a S. Maria di Castellabate alle ore 10.30 a Villa Matarazzo. Saranno presenti il Sindaco di Castellabate Costabile Spinelli, il Vice Sindaco di Castellabate Luisa Maiuri, il Presidente della D.O.P. Alma Seges Aristide Valente, il Presidente O.P. Terra Orti Alfonso Esposito, il Direttore O.P. Terra Orti Emilio Ferrara, l'Assessore Regionale all'Agricoltura Vito Amendolare, l'Assessore Provinciale all'Agricoltura Marco Miano, il Presidente del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano Amilcare Troiano, il Direttore della Film Commission Regione Campania e coordinatore della Film Commission Italiana Maurizio Gemma, il Presidente dell'Associazione GustoGusto Donato Cocchi, organizzatore dell'iniziativa. Il progetto è stato promosso dalle Organizzazioni di Produttori Alma Seges e Terra Orti, con il Patrocinio del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano e dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno.

L'iniziativa non si sostanzia in una semplice offerta gratuita di frutta e insalata, ma intende diffondere uno stile di vita più sano, promuovendo allo stesso tempo le caratteristiche dei prodotti della nostra terra. A tale scopo all'interno degli stabilimenti balneari indicati si realizzeranno giochi a tema per bambini ed adulti e momenti di approfondimento teorico intorno alla frutta e alla verdura. Le lezioni, tenute da nutrizionisti specializzati, saranno un'opportunità per bambini e genitori, di conoscere le gustosità e il valore nutrizionale di tali alimenti. L'alturentesca e bellissima Villa Matarazzo, location dell'evento, che specialmente d'estate si trasforma in un vero e proprio salotto della cultura, si trova nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e del 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 insalata. Il sole d'estate e il caldo delle spiagge sono elementi determinanti per apprezzare uno spuntino rinfrescante e nutriente preparato dalle Organizzazioni di Produttori Alma Seges e Terra Orti. Spesso nel corso dell'infanzia e dell'adolescenza si creano abitudini alimentari poco corrette, e 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 la spiccia piú, infatti, essere il luogo ideale.

Alla conferenza stampa di domani mercoledì 13 luglio seguirà un buffet, curato da Hera Catering & Banqueting (Capaccio), a base di prodotti tipici locali messi a disposizione dalle seguenti aziende:

per i vini Tenute Cavalieri Topo (Sant'Angelo all'Esca, AV); Azienda Agricola Vitivinicola San Salvatore (Gungano, SA); Azienda Agricola Felito Vignacce (Agropoli, BA); LunaCosa vini e passione srl (Giffoni Valle Piana SA);

Caseificio La Fattoria (Battipaglia, BA);

Pasticificio del Cilento (Agropoli, SA);

per i fagioli di Controne e Fagioli extravergine d'oliva Azienda Agricola Nicola Tancredi (Controne, SA) e Azienda Agricola Pinti (Controne, SA);

per il miele Agrimell (Controne, SA);

Pasticceria Orrella (Portocagnano, SA);

Pasticceria D'Auria (Capaccio, SA).

Il calendario

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

2. Sabato 16 luglio Battipaglia (Riviera Spineta)

3. Sabato 23 luglio Battipaglia (Lido Baia dei Delfini)

4. Sabato 30 luglio Portocagnano (Aciuanark Isola verde)

5. Mercoledì 3 agosto Salerno (Lido Kursaal)

6. Sabato 6 agosto Paestum (Lido Nettuno)

L'attività sarà eseguita dalle 9.30 alle 12.30

La provenienza dei prodotti

La frutta e la verdura distribuite durante l'iniziativa provengono dalla Fiana del Sele, una delle terre più fertili della provincia di Salerno, soprattutto nel punto in cui la Arqua 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 vero polmone produttivo dell'agricoltura salernitana, caratterizzata da una fiorente e vivace attività imprenditoriale. Le produzioni agricole, che abbracciano un territorio molto vasto e soggetto all'interscambio con le aree limitrofe come il Cilento, i monti Alburni, i Picentini, il vallo di Diano, il golfo di Policastro e la stessa costiera amalfitana, sono state coltivate nel corso del tempo di adeguate tecnologie per appiccare il mercato.

Le sue peculiarità sono in continua evoluzione, data la vastità del territorio e la peculiarità dei grandi centri che la popolano. Il loro territorio ha una vocazione prevalentemente orto-frutticola con le sue principali produzioni di: insalate (lattughe e attughni), indivie (indivia riccia e scarola), rucola, cicorie (tra cui la "cicoria pan di zucchero"), radicchi, bietole, spinaci, finocchi, cavoli (cavolfiori, cavoli verza, cavoli rapa, cavoli cappuccio), fragole, zuccolino, zucche, pomodori e pomodorini, melanzane, peperoni, meloni, cocomeri, cetrioli, carciofi, kiwi, pesche, nettarine, basilico, valerianella, cipolle, fagioli e fagiolini, prezzemolo ecc.

Molte di queste produzioni sono destinate al mercato della "gamma", prodotti scrupolosamente selezionati, avati, preparati, e confezionati pronti da mangiare, grazie alle più moderne tecniche di coltivazione intensiva.

Le aziende agricole che da anni operano sul territorio salernitano sono ormai note al mercato nazionale per la coltivazione di prodotti deliziosi quanto genuini, con pratiche agricole particolarmente attente alla tutela della salute umana e alla salvaguardia dell'ambiente (caso emblematico sono le numerose e ricercate produzioni biologiche). Ed è proprio qui che si conservano ancora le vecchie tradizioni come la coltivazione di antiche varietà locali, tra cui il carciofo "Cando di Paestum" I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), caratterizzato da un sapore unico, superlativa espressione della tipicità locale e della sapienza degli agricoltori.