



PARTE LA SECONDA EDIZIONE DI FRUIT AND SALAD SMART GAMES CON L'INTERVENTO DEL DIRETTORE DI TERRA ORTI EMILIO FERRARA

[REDAZIONE AGENFOOD](#) 12:21 [AGRICOLTURA, EVENTI](#)

(Agen Food) – Roma, 12 apr. – Parte oggi, lunedì 12 aprile 2021, la seconda edizione di Fruit and Salad Smart Games, il campionato scolastico della buona alimentazione promosso dalle Organizzazioni di Produttori Alma Seges, A.O.A. Asso Fruit Italia e Terra Orti.

Nella prima puntata si parla del carciofo, il ‘principe degli ortaggi’, con l’agronomo Andrea Esposito e lo chef Vitale Torsiello che svelano i segreti legati alla coltivazione e all’impiego in cucina di questo vegetale. Ospite Emilio Ferrara, Direttore Terra Orti, primo rappresentante delle organizzazioni di produttori che promuovono il progetto ad intervenire, per parlare del Carciofo di Paestum IGP.

“Il carciofo nella Piana del Sele è una produzione tradizionale presente da molti secoli – spiega Emilio Ferrara -. Già all’inizio dell’Ottocento ci sono tracce nei registri del Regno di Napoli della produzione proprio nell’areale di Paestum, Eboli e Battipaglia. Si tratta di una coltivazione che è rimasta sostanzialmente molto simile a quella dei secoli scorsi, non è molto impattante sulla natura, richiede un utilizzo di prodotti chimici fitosanitari di sintesi estremamente ridotto e quello che è migliorato nel corso dei decenni è il miglior utilizzo di alcune risorse come quella idrica, che oggi è importante tutelare.

Si tratta di un carciofo che conoscono tutti – continua il Direttore di Terra Orti – e che incontra il favore dei consumatori, anche dei più piccoli, per diverse ragioni: per il suo sapore sapido e molto poco amaro, gradito dai bambini, e per la sua parte estetica, data la forma tondeggiate e accattivante e il colore particolarmente acceso che va dal verde al viola. Tutto questo ha consentito di far arrivare questo prodotto con grande facilità anche sulla rete della distribuzione moderna, infatti è facile trovarlo sui banchi di vendita.

Rispetto agli altri carciofi, prodotti in zone diverse dell’Italia, come in Sardegna o Puglia, non ha problemi di accavallamento perché vengono raccolti in periodi dell’anno diversi, questo consente di poter mangiare carciofi durante quasi tutto l’anno.

Il carciofo è conosciuto come il principe degli ortaggi proprio per le sue particolari caratteristiche organolettiche e salutari. È depurativo e quindi sempre consigliato da assumere. Si presta, inoltre, a moltissime preparazioni culinarie: dalle ricette della tradizione come il carciofo imbottito o arrostito, fino alle tendenze moderne che prevedono un consumo a crudo, tagliato alla julienne e condito con olio e limone, poiché essendo tenero viene mangiato con grande piacere”.

La seconda puntata di Fruit & Salad Smart Games, intitolata “Agricoltura e cucina circolare” sarà online mercoledì 14 aprile. Ospiti la chef Helga Liberto, che parlerà della cucina circolare mostrando come utilizzare gli ingredienti ottenuti dagli “scarti” di altre ricette, e la presidentessa di Legambiente Campania Mariateresa Imparato che spiegherà quale è l’impatto ambientale generato da agricoltura e sprechi alimentari.

Il progetto è rivolto alle scuole elementari e medie che, scaricando una App e accedendo ad una piattaforma online mediante le credenziali fornite dall’organizzazione, possono visualizzare le puntate e rispondere, in un tempo limite stabilito, ai relativi quiz a risposte multiple ottenendo un punteggio valevole ai fini della classifica generale.

Ulteriori informazioni su www.fruitandsalad.it e la relative pagina Facebook e Instagram.



[◀ BRIO, ARRIVANO GLI ASPARAGI VERDI BIO 100% ITALIANI](#)

[PROSEGUE L'IMPEGNO DI CARREFOUR ITALIA E DI FILIERA AGRICOLA ITALIANA SPA PER LO SVILUPPO DI PRODOTTI TERRE D'ITALIA CON LABEL FDAI ▶](#)