



LA SOSTENIBILITÀ DELLE NOSTRE FILIERE GARANTISCE QUALITÀ AL 100%

LA SOSTENIBILITÀ DELLE NOSTRE FILIERE GARANTISCE QUALITÀ AL 100%

- HOME
- ULTIME NEWS
- NEWS ITALIA
- NEWS MONDO
- DALLE AZIENDE
- FOCUS GDO
- FRUTTA SECCA
- PICCOLI FRUTTI
- NEWSLETTER
- COS'È MYFRUIT
- Q

Il futuro del reparto ortofrutta **LIVE\***

# FOCUS GDO

Iscriviti al webinar

**SiBON**

SiBon è una linea di **QUALITÀ** tutta ITALIANA

**PATATA VENETA**

La patata coltivata nel Veneto

**7 - 8 - 9 Settembre 2021**

**Rimini Expo Centre ITALIA**

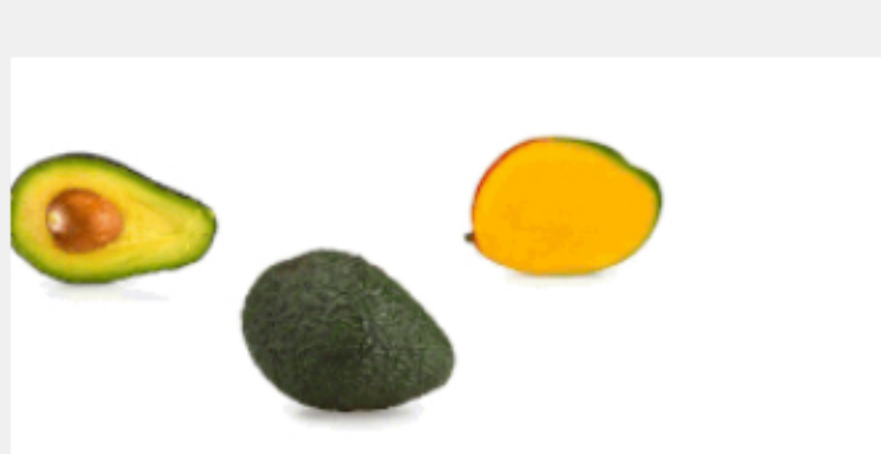
**MAX vent**

ZIEHL-ABEGG

**Nord Ovest**

**aurorafruit**

I COLORI DELLA SALUTE



**CATEGORIE**

- Packaging e Tecnologie
- Prodotti
- Aziende
- Reparto Ortofrutta
- Fruttivendoli e non solo
- Trend e Mercati
- Biologico
- Eventi e Fiere

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

Email\*

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

Email\*

Inserisci la tua email

Nome\*

Il tuo nome

Cognome\*

Il tuo cognome

Settori di interesse\*

- Fruit Lover
- Grande Distribuzione
- Ho.Re.Ca.
- Ingrosso
- Produzione
- Retail
- Servizio

Azienda

Nome azienda

Provincia

Trattamento dei dati personali\*

Ricevi la newsletter settimanale gratuita e le comunicazioni informative di myfruit.it [Privacy Policy](#)

Iscriviti

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

Email\*

Inserisci la tua email

Nome\*

Il tuo nome

Cognome\*



Eventi e Fiere

## Ritorna Fruit & Salad Smart Games: format per promuovere l'ortofrutta

12 Aprile 2021



Autore [Redazione](#)

Un vero e proprio campionato della buona alimentazione diretto alle classi della scuola elementare e media

È partita oggi la **seconda edizione di Fruit & Salad Smart Games**, una l'iniziativa, promossa dalle organizzazioni di produttori ortofrutticoli **Alma Seges, AOA, Asso Fruit Italia e Terra Orti**, nata per sensibilizzare i ragazzi ad una corretta alimentazione che stimoli al consumo di frutta e verdura e che, nella prima edizione, ha registrato notevoli consensi non solo per l'importanza dei temi trattati ma anche perché ha permesso ad alunni e docenti, malgrado il radicale cambiamento apportato dalla didattica a distanza, di fare aggregazione, seppure in maniera virtuale, affrontando con più leggerezza i momenti di chiusura forzata imposti dalle normative anti-Covid.

Si tratta di un vero e proprio **campionato della buona alimentazione diretto alle classi della scuola elementare e media**, che concorreranno nel girone di appartenenza in relazione al proprio grado di istruzione. Il tutto basato su un format didattico-formativo che promuove il consumo di ortofrutta mediante video-interviste talk tenute da esperti.

### Online la prima puntata dedicata al carciofo

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 - continua Ferrara - 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".

### I prossimi appuntamenti

La seconda puntata di Fruit & Salad Smart Games, intitolata "Agricoltura e cucina circolare" sarà online domani. 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.

Ogni settimana saranno pubblicate tre puntate, per un totale di 15, su una piattaforma web dedicata alle scuole partecipanti, seguite da altrettanti quiz a cui ogni classe può rispondere in un tempo limite stabilito. Ulteriori informazioni su [www.fruitandsalad.it](http://www.fruitandsalad.it) e la relativa pagina Facebook e Instagram.

Fonte: *Fruitandsalad*

#educazione alimentare #Terra Orti #Alma Seges #Ortofrutta #AOA #Asso Fruit italia



#### Articoli più popolari dell'ultimo mese

- Fico salta Pasqua ma conquista il Bologna Calcio:...
- Dai mercati: crollo fragole, giù le zucchine e su le arance
- Dai mercati: ortaggi con prezzi che ballano, fragole...
- Il pomodoro "nichel free"? Una nicchia...
- Eataly chiude a Bari e Forlì, ma il 20 maggio apre a Londra

#### Abbiamo parlato di

- Fico, Stefano Cigarini: "Più interazione e ticket d'ingresso" 12 Aprile 2021
- Fruit Attraction 2021, va in scena la phygital experience 12 Aprile 2021
- "Pinoli: la produzione sta crollando, ma noi andiamo avanti" 12 Aprile 2021
- Nuovo polo Amazon a Vicenza, firmato il permesso a costruire 12 Aprile 2021
- Carrefour Italia: nuove referenze "Terre d'Italia" con label Fdai 12 Aprile 2021

#### Seguici



#### Logistica e qualità del fresco



Webinar di myfruit.tv  
Logistica e qualità del fresco. Esperienze di tracciabilità, ingrosso, e-commerce e strumenti a disposizione della filiera