



Mercoledì 14 Aprile 2021

MERCATI & IMPRESE

Fruit and Salad Smart Games, al via la seconda edizione

E' partita 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".

E conclude: "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 presidente 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.