

Eventi e Fiere

A Fruit and Salad Smart Games Badursi parla della fragola di Matera

16 Aprile 2021



Autore [Redazione](#)

Per il presidente di Assofrut Italia così si vince l'anonomato della frutta. Il secondo campionato promosso con Op Alma Seges e Terra Orti

Stamattina è stata pubblicata sull'apposita piattaforma web dedicata al progetto la **terza puntata** di **Fruit and Salad smart games** con ospiti il perito agrario Alessandro Comple e la nutrizionista Angela Salluzzi, che hanno parlato alla coltivazione e delle proprietà nutritive della fragola. A rappresentare i promotori del progetto è intervenuto sul tema della puntata **Andrea Badursi**, presidente della **Op Assofrut Italia**.

“Per la nostra Op – ha dichiarato Andrea Badursi ad apertura del suo intervento – la **fragola è la coltivazione di punta**. E' il prodotto trainante di tutta un'altra serie di prodotti. Abbiamo investito nella nostra regione, nelle nostre basi sociali negli ultimi 10 anni, abbiamo investito tante risorse sia per migliorare la qualità che per migliorare la visibilità del prodotto stesso. Non sfugge ai più che **Candongia** oggi è una delle varietà più riconosciute tra i prodotti a marchio in Italia. La fragola, per quanto ci riguarda, continua ad essere il prodotto trainante per il nostro territorio e per la nostra base sociale”.

“Quest'anno siamo usciti con una novità lanciando un **nuovo marchio, legato alla città di Matera** conosciuta di più e da tutti – continua Badursi – questa nuova varietà ha alcuni concetti migliorati rispetto alla fragola che possiamo trovare sugli scaffali. Si tratta di una fragola controllata, che contiene tutta una serie di elementi che vanno oltre la fragola stessa, è certificata, viene controllata e immessa sul mercato con tutta una serie di certificazioni ed è una fragola che è possibile acquistare anche online”.

“Stiamo, quindi, puntando un po' tutto su questo prodotto – conclude il presidente Badursi – e abbiamo intenzione di partire con la fragola per poi agganciarci con tutta una serie di altri prodotti. Una delle cose che amo dire è che molto spesso, anzi quasi sempre, l'ortofrutta è anonima e noi vogliamo cercare di uscire da questo anonimato provando a trasferire al consumatore questo riconoscimento di produzioni e di alcune aree di produzione come quelle del nostro sud Italia che hanno una marcia qualitativa in più e produttori che sono in grado di realizzare prodotti di altissima qualità”.

I **principi cardine della dieta mediterranea e i benefici** che essa apporta alla salute di ciascuno di noi saranno i temi protagonisti della **quarta puntata** del format che sarà pubblicata lunedì 19 aprile e avrà come ospiti la nutrizionista Angela Salluzzi e il sindaco di Pollica Stefano Pisani.

Fonte: *Fruit and Salad*

[#fragole](#) [#Terra Orti](#) [#Alma Seges](#) [#assofrut Italia](#)



Packaging e Tecnologie

Prodotti

Aziende

Reparto Ortofrutta

Fruttivendoli e non solo

Trend e Mercati

Biologico

Eventi e Fiere

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email*

Inserisci la tua email

Nome*

Il tuo nome

Cognome*

Il tuo cognome

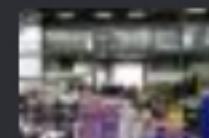
Settori di interesse*

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


Articoli più popolari dell'ultimo mese

 **Fico salta Pasqua ma conquista il Bologna Calcio...**

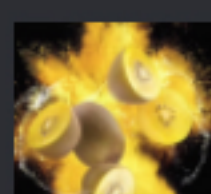
 **Fico, Stefano Cigarini: "Più interazione e...**


 **Dai mercati: crollo fragole, giù le zucchine e su le arance**


 **Dai mercati: ortaggi con prezzi che ballano, fragole...**


 **Eataly chiude a Bari e Forlì, ma il 20 maggio apre a Londra**


Abbiamo parlato di

 **Apofruit, la provincia di Caserta si tinge di (kiwi) giallo**
16 Aprile 2021

 **Nocciole: il Mipaaf convoca il Tavolo corilicolo nazionale**
16 Aprile 2021

 **Packaging in alluminio: semplici da raccogliere e riciclabili al 100%**
16 Aprile 2021

 **Cortilia e Fondazione Marchi: la cultura alimentare si impara da piccoli**
16 Aprile 2021

 **Foody: protocollo d'intesa tra Sogemi e Confagricoltura**
16 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