



## CON GENNARO VELARDO A 'FRUIT AND SALAD SMART GAMES' SI PARLA DI PRODOTTI BIOLOGICI

[👤 REDAZIONE AGENFOOD](#) [🕒 10:03](#) [📁 AGRICOLTURA, BIOLOGICO, EVENTI](#)

(Agen Food) – Roma, 21 apr. – Seconda settimana per 'Fruit and Salad Smart Games' il format didattico-formativo che promuove il consumo di ortofrutta nelle scuole primarie promosso dalle organizzazioni di Produttori Alma Seges, A.O.A. Asso Fruit Italia e Terra Orti. Un progetto che in questa seconda edizione si presenta ancora ancora più interessante, con la partecipazione alle video-interviste talk di nuovi esperti provenienti dal campo dell'alimentazione, medico, agronomico, ambientale, sportivo, gastronomico.

Oggi è online la quinta puntata intitolata "Biodiversità e agricoltura biologica" con ospiti l'agronomo Andrea Esposito e la presidentessa di Legambiente Campania Mariateresa Imparato che sottolineano quanto sia importante preservare la biodiversità adottando le metodologie biologiche in agricoltura.

In rappresentanza dei promotori del progetto è intervenuto Gennaro Velardo, direttore della O.P. A.O.A.

"Biodiversità e agricoltura biologica": già dal termine riusciamo a capire di cosa parliamo – esordisce Velardo -.

"Bio" deriva dal greco "Bios" che significa vita e quindi parliamo degli esseri viventi, delle diversità che abbiamo in natura e che cerchiamo di preservare anche nell'alimentazione. Per quanto riguarda la nostra organizzazione, ormai da qualche anno ci dedichiamo con una linea specifica "BioMio" all'agricoltura biologica e ai prodotti biologici.

Dobbiamo però dire con un po' di rammarico che troviamo molta più soddisfazione nelle vendite all'estero; i nostri principali mercati di riferimento sono Austria e Germania, anche se negli ultimi anni le produzioni biologiche sono cosa gradita anche dagli italiani".

"Probabilmente – continua il direttore di AOA – dobbiamo lavorare di più sulla promozione, sulla conoscenza, dobbiamo dire un po' di più effettivamente su cosa significa "agricoltura biologica": non significa solo preservare l'alimento, ma preservare anche la natura perché con minori trattamenti fitosanitari è possibile lasciare un mondo migliore alle generazioni future. Come ad ogni chiusura dei miei interventi ci tengo a dire che "La salute vien mangiando... ortofrutta chiaramente (biologica in questo caso!)".

Venerdì 23 aprile sarà pubblicata la sesta puntata intitolata "Le vitamine" con ospiti la nutrizionista Angela Salluzzi, che spiegherà l'importanza delle vitamine nell'alimentazione umana, e la chef Helga Liberto che sottolinea l'essenzialità di queste componenti in cucina e fornisce una ricetta con un contenuto vitaminico molto elevato: il "cous cous tricolore". Ulteriori informazioni su [www.fruitandsalad.it](http://www.fruitandsalad.it) e relative pagine [Facebook](#) e [Instagram](#).



◀ [COPAGRI: INTERNAZIONALIZZAZIONE, NONOSTANTE DIFFICOLTÀ AGROALIMENTARE HA SUPERATO QUOTA RECORD EXPORT 46 MILIARDI](#)

[Federico Francesco Ferrero al negozio Biraghi di Torino](#)

