

Con Gennaro Velardo a 'Fruit and Salad Smart Games' si parla di prodotti biologici



La locandina dell'iniziativa di Fruit and Salad

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 e relative pagine [Facebook](#) e [Instagram](#).

© Riproduzione riservata

