

HOME > PRIMO PIANO > L'intervento di Palma chiude la prima fase di Fruit and Salad Smart Games

L'intervento di Palma chiude la prima fase di Fruit and Salad Smart Games

24 Novembre 2023 Alfredo Di Costanzo Primo Piano, Dall'Italia, Sagre ed Eventi





LEGGI ANCHE



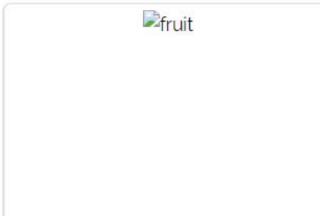
Affitta il tuo terreno! Guadagna fino a 3500€ per...



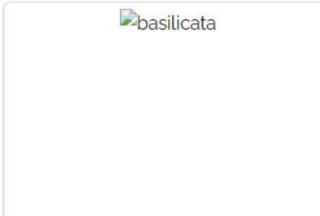
Svelati i vincitori della quinta edizione di Fruit & Salad school games



Chiude con successo l'edizione N.13 di Fruit & Salad on the Beach



A Fruit & Salad Smart Games focus su vegano e vegetariano con Aristide Valente



Fruit&Salad on the Beach approda in Basilicata



In Basilicata le tappe finali di Fruit & Salad on the Beach

CUMARICAMBIKE



Via Fusaro, 62 Bacoli
Info@cumaricambike.it
cumaricambike.it



DOTOLI M2
Via Pisciarelli, 60 - 0815751190 - www.dotolisrl.it
MOTO GUZZI Norton aprilia ROYAL ENFIELD BORME



Commerciale 081553851
Officina e Ricambi 8119808314




La prossima settimana entra nel vivo la competizione di Fruit and Salad Smart Games, progetto promosso dalle organizzazioni di produttori ortofrutticoli Aroma Domus, AOA e Terra Orti con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi ad una corretta alimentazione basata sul consumo di frutta e ortaggi, attraverso un format con interventi video di esperti seguiti da quiz interattivi ai quali gli alunni rispondono per accumulare punti importanti per la vittoria finale.

Rosmarino

La sesta puntata, dal titolo "Il rosmarino del Cilento", sarà in visione per le scuole partecipanti sabato 25 novembre ed è inaugurata da Raffaele Palma, presidente di Aroma Domus. "Le erbe aromatiche - esordisce il presidente Palma nel suo intervento - sono diventate fondamentali negli ultimi anni per la cucina italiana, soprattutto quella mediterranea. Esse crescono sulle coste del Cilento con un sapore più deciso. Il rosmarino del Cilento oggi occupa il terzo posto nella classifica delle erbe aromatiche con un incremento produttivo nell'ultimo periodo. Ospiti della puntata sono l'agronomo Andrea Esposito e la dottoressa nutrizionista Angela Salluzzi, che spiegano le proprietà di questa erba aromatica appartenente alla famiglia della salvia, che ha effetti benefici sulla memoria e contiene sostanze antitumorali e nutritive come vitamine a b e folati.

Piattaforma riservata

Le punte successive saranno pubblicate la settimana prossima, una al giorno, sulla piattaforma riservata alle scuole che partecipano alla competizione.

La settima puntata si intitola "Mangiare sano fuori casa" e vede come ospiti il nutrizionista Emanuele Alfano, che si sofferma sulle modalità di mangiare sano fuori casa per motivi lavorativi o di svago inserendo frutta ed ortaggi all'interno dei pasti, e lo chef Vitale Torsiello con consigli sui piatti più salutari e completi da ordinare al ristorante, proponendo una ricetta da asporto facile e gustosa.




L'ottava puntata si intitola "Le erbe aromatiche in cucina". Ospiti sono l'agronomo Andrea Esposito e l'erborista Simona Otranto che parlano delle caratteristiche e delle proprietà benefiche delle erbe aromatiche.

La nona puntata si intitola "Il valore della frutta e verdura di stagione". Ospiti sono la nutrizionista Angela Salluzzi e la chef Helga Liberto che attraverso l'utilizzo dei colori selezionano la frutta per "stagioni", con gustose e variopinte ricette.

La decima puntata intitolata "Il legame psicologico tra cibo e psicologia", ospita il nutrizionista Emanuele Alfano, il quale spiega come l'umore possa essere influenzato dal cibo che ingeriamo, e la Dott.ssa Loredana Otranto, che approfondisce il tema della "fame nervosa" e ci spiega la differenza tra "fame biologica" e "fame nervosa".