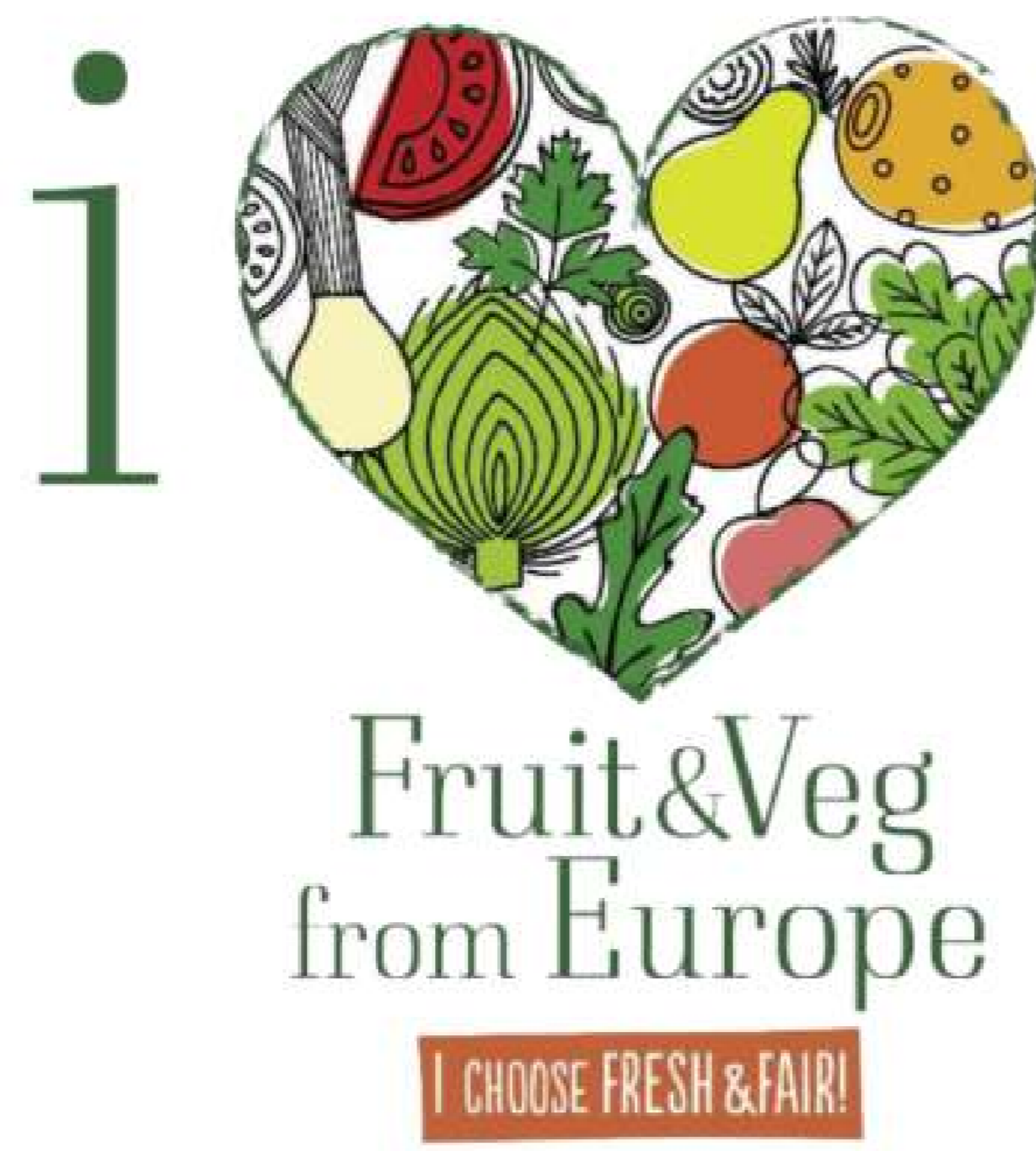


FRUIT & VEG: PER UN CONSUMO CONSAPEVOLE DI FRUTTA E VERDURA FRESCHE EUROPEE



Lo scorso 7 settembre si è tenuta a Roma, presso la Terrazza Monti del **The Glam Hotel**, in Via Nazionale, la presentazione del progetto **"I Love Fruit and Veg from Europe"**, dopo la quale è seguita la prima delle cene atte a far conoscere le potenzialità in cucina di frutta e verdura fresche europee.

A questo primo evento sono seguite (e seguiranno) altrettante presentazioni e cene nelle maggiori capitali europee, il 6 ottobre a Madrid ed a seguire Parigi e Berlino.

Il progetto **"Fruit & Veg"** ha lo scopo di promuovere il consumo di prodotti ortofrutticoli europei, caratterizzati da qualità, sia nutritive che organolettiche e dalla loro tracciabilità.

Per far questo, oltre alla presentazione durante queste cene/eventi stampa, vengono organizzate anche aree espositive comuni nelle principali fiere di settore, come CIBUS a Parma, Fruit Attraction a Madrid e Fruit Logistica a Berlino.

L'utilizzo variegato di prodotti ortofrutticoli è raccomandato anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre i rischi di patologie legate ad una cattiva alimentazione ed anche il Ministero della Salute Italiano consiglia il consumo più porzioni al giorno di frutta e verdura di colori diversi.

Il progetto "I Love Fruit and Veg from Europe"



è promosso da AOP Gruppo Vi.Va, un'associazione che raggruppa 12 diverse organizzazioni di produttori che coprono circa 23.000 ettari distribuiti in tutte le regioni italiane, di questi circa 15.000 ettari sono dedicati alla frutticoltura ed 8.000 all'orticoltura.

I mercati target di questo progetto sono, oltre all'Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Germania e Norvegia.

L'evento di Roma al quale ha presenziato anche il Sottosegretario al ministero delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Gian Marco

Centinaio, è stato promosso da tre organizzazioni di produttori: A.O.A., La Deliziosa e Terra Orti e cofinanziata dalla Commissione europea.

La cena è stata curata dallo Chef **Marco Scarallo** con il contributo, per quanto riguarda i finger food, di **Alessandro Frassica** e prevedeva in tutti i piatti l'utilizzo di frutta e verdura italiane: Fico d'India dell'Etna Dop, Pesca di Leonforte Igp, Pesca di Bivona Igp, Pera Coscia dell'Etna, Cipollotto Dop, Rucola della Piana del Sele Igp, Melanzane, Pinoli, Basilico, Capperi, Olive etc.



Lorenzo Colombo

Per maggiori info visitate il sito



<https://ilovefruitandvegfromeurope.com/>

21 NOVEMBRE 2021 | DA LORENZO COLOMBO

Condividi questo articolo



Privacy & Cookies Policy