



eBay

Scopri le offerte eBay

Approfittane, la spedizione è gratuita!

[Compra Ora](#)

Cerca nel sito

[Home Page](#) » [News dalle Aziende e dagli Enti](#)

"I LOVE FRUIT AND VEG FROM EUROPE": con il 2023 si inaugurano due ulteriori progetti europei per la promozione dell'Ortofrutta

11/1/2023 298 [Condividi](#) [Mi piace 0](#) [Tweet](#) [Condividi](#)



Rappresentanti organizzazioni

Foto: Da sinistra verso destra

Michele La Porta, Presidente della OP Agritalia

Salvatore Bua, Direttore commerciale OP La Deliziosa

Emilio Ferrara, Direttore della OP Terra Orti

Gennaro Velardo, Direttore della OP AOA

Massimiliano Del Core, Presidente della OP Meridia

Terra Orti ancora capofila di due nuovi progetti internazionali finanziati dalla Comunità Europea. Dal 2021 ad oggi Terra Orti può contare cinque progetti promossi insieme ad altre Organizzazioni Produttori e anche coordinati in ogni fase.

La Commissione Europea ha approvato ulteriori due programmi triennali di informazione e di promozione denominati "European Fruit and Vegetables: Your Fresh and Sustainable Choice!" presentato dalle Organizzazioni Produttori Agritalia, A.O.A., La Deliziosa, Meridia, Terra Orti.

I due progetti, concepiti secondo le medesime finalità di incentivo al consumo di ortofrutta, sono destinati a due diversi

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook



Luciano Pignataro Wine Blog
21 ore fa

Al di là della percezione di qualche gastrofilietto, la realtà dei numeri riafferma il grande successo dello stile napoletano, tradizionale e contemporaneo, anche nella Capitale. Sono decine ormai le pizzerie aperte sia da catene importanti come Rossopomodoro, PIZZIUM Fresco che dai grandi maestri come Gino Sorbillo Errico Porzio Due Antica friggitoria Masardona Marco Quintili Ivano Veccia Alessandro Conduro Da Michele e tante altre ancora. Ecco una guida ragionata https://www.lucianopignataro.it/a/sorpresa-le-pizzerie-n.../...



Casa d'Aste Auction Phila
Auction Phila

Frutta e Verdura di Stagione



garantito
I giovani promettenti **lgp**



I due progetti, corrisposti secondo le medesime modalità di intervento di consumo di riferimento, sono destinati a due diversi mercati:

- **mercato interno** con quattro diversi paesi target: **Italia, Francia, Spagna e Germania**, campagna che si pone come continuità del progetto annuale effettuato nell'anno pandemico 2021 nell'ambito degli stessi paesi,
- **mercato extraeuropeo** con paese target **Canada**

Il progetto promozionale si aggiunge alle altre due campagne "I LOVE FRUIT AND VEG FROM EUROPE" tuttora in corso. Un progetto è in fase di svolgimento in **Norvegia e Svizzera** sempre cofinanziato dalla commissione europea, e realizzato dalle Organizzazioni Produttori **A.O.A. e La Deliziosa e Terra Orti**, l'altro è al suo secondo anno di percorso in **Inghilterra**, promosso da **A.O.A. Asso Fruit, La Deliziosa, Meridia e Terra Orti**.

Il **calendario** già fitto, in quanto prevede **attività media e lo Speciality & Fine Food Fair 2023 a Londra**, la **fiera UMAMI a Oslo** e diversi eventi a **Zurigo**, si arricchisce nel 2023 dei primi eventi sugli ulteriori progetti approvati a pieni voti dalla UE. Si parte intanto, a breve, con tutte le attività di promozione digitale multicanale localizzate su tutti i paesi target, secondo le differenti esigenze emerse in fase di analisi dei bisogni di ciascun mercato. Ogni paese, infatti, presenta peculiarità tali - rispetto ai consumi e alle dinamiche di importazione - da richiedere interventi declinati secondo i loro diversi livelli di attenzione alla freschezza, alla sicurezza e alla sostenibilità dei prodotti ortofrutticoli.

Per quanto riguarda le attività in presenza sui paesi, per il mercato italiano si partirà con l'esposizione alla fiera **Tutto Food a Milano dall'8 all'11 maggio**, con una conferenza stampa a **Roma** e con diversi eventi nell'ambito del **DMED Salone della Dieta Mediterranea previsto a Paestum dal 26 al 28 Maggio 2023**.

Sul mercato spagnolo sono previste la conferenza stampa a Madrid e la fiera specialistica **Fruit Attraction a Madrid 2023**.

In Francia, in Germania e in Canada le attività in presenza partiranno nel 2024.

"**I Love Fruit & Veg from Europe. I choose Fresh & Fair!**" è il messaggio della Campagna che ormai è diventato il marchio internazionale riconosciuto quale pregevole attività promozionale dell'ortofrutta europea.

*La crescita, l'espansione e la continuità del Programma I Love fruit and veg from Europe - afferma **Emilio Ferrara Direttore della Organizzazione Produttori capofila nonché coordinatore dei progetti** - con anche l'arricchimento continuo della partecipazione di ulteriori e diverse Organizzazioni Produttori, rappresenta certamente il modello di sviluppo integrato verso l'internazionalizzazione che riesce a mettere a sistema competenze, territori e produzioni differenti. È l'opportunità per promuovere le diverse eccellenze territoriali e i prodotti a marchio, per avere un confronto importante sul panorama internazionale, una apertura concreta alla promozione e alla valorizzazione, impattando sulle politiche di sviluppo del settore ortofrutticolo fuori dai confini nazionali"*

Per ogni approfondimento, consigliamo di consultare il sito multilingue <https://ilovefruitandvegfromeurope.com/> e gli account Facebook e Instagram dei progetti sui diversi paesi.

Importanti anche i diversi social hashtag per trovare facilmente le notizie della campagna:

#ILoveFruitAndVegFromEurope

#EnjoyItsFromEurope

#ILoveFruitAndVeg

Per ogni ulteriore informazione di progetto scrivere a: info@ilovefruitandvegfromeurope.com

Ufficio stampa Terra Orti

Sito istituzionale www.terraorti.it

Telefono: 0828 601213 Fax: 0828 600103

News dalle Aziende e dagli Enti | Nessun commento | Luciano Pignataro

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web

DO IL MIO CONSENSO AFFINCHÉ UN COOKIE SALVI I MIEI DATI (NOME, EMAIL, SITO WEB) PER IL PROSSIMO COMMENTO.

COMMENTO

Il tuo messaggio

USANDO QUESTO FORM ACCONSENTO ALLA MEMORIZZAZIONE E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO *

Invia commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)



Ultimi commenti

Denny: La Basilicata non e' solo Matera.... Ad esempio il Vulture, i castelli federiciani di Lagopesole e Melfi, i laghi di Monticchio, le acque miner...

Carmina: Hanno dimenticato anche che a luglio 2022 ha aperto 50kalò di Ciro Salvo in Via Flavia 3... scusate se è poco!

Carmina: Avete dimenticato che a luglio 2022 ha aperto 50kalò di Ciro Salvo in Via Flavia 3...

Angela: Provate quasi tutte le pizzerie napoletane a Roma. Bisogna dire che si ha sempre un po' l'impressione della rapina dato i prezzi che comunque...

FRANCESCO MONDELLI: A Roma la pizza in teglia(per intenderci tipo Bonci)continua a farla da padrona ma la pizza napoletana ormai se la gioca alla pari con la bassa e...

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi

Vini francesi

Bollicine

I Grandi Classici

I vini del Mattino

in Abruzzo

in Basilicata

in Calabria



in Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

in Molise

in Puglia

in Sardegna

in Sicilia

nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

Le Sezioni del WineBlog

50 Best Restaurant 2017

50 Best Restaurant 2018

50 Best Restaurant 2019

50 Top Italy

50 Top Italy Luxury

50 Top Italy Pasticcerie

50 Top Pizza

50 Top Pizza 2022

Album

Alimentazione corretta

Birra e Fritto - Una Storia d'Amore 2022

Bracerie

Breaking News

Brunch all'Italiana 2022

Caffè

Caputo Bread Project 2022

Cinema e cibo

Città e paesi da mangiare e bere

Coronavirus

Cucina Cinese

Cucina Giapponese

Cucina Vegetariana e Vegana

Curiosità

Documenti

Drink

Enotavole

Eventi da raccontare
Fior... di Teglia 2022
Frase sotto spirito
GARANTITO IGP
Giro di vite
Gli agriturismi più belli
Gluten free
Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del
Centro Sud
Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del
Nord
Guida ai ristoranti e alle trattorie dentro e fuori
le guide
Hamburgerie
I miei prodotti preferiti
I primi piatti
In Toscana
L'Altra Faccia del Tiramisù
L'olio d'oliva
La cazzata del giorno
La Posta di Luciano
La stanza di Carmen
La Tavola di Pulcinella
LDSM 2018
Le pizzerie
Le ricette
Le stanze del gusto
Le torte e i dolci di Claudia Deb
Libri
LSDM 2014
LSDM 2015
LSDM 2016
LSDM 2017
LSDM 2019
LSDM 2020
Michelin
Midallaricetta?
Minima gastronomica
News dalle Aziende e dagli Enti
Paninoteche
Pasticcerie
Pizza della settimana di Antonella Amodio
Pizza nel ruoto
Pizzeria Napoli e provincia
Primo Piatto dei Campi 2022
Processo Creativo di 50Topitaly
Prosecco DOC
Rivoluzione vegetale
Salotti del gusto
TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato
Veggie Style 2022: L'Altra Faccia del Panino
Veggie Style D'Amico
Verticali e orizzontali
Visti in Tv
Voglia di Birra
World's 50 Best Restaurants 2018



FORMA E GUSTO

nutrizionisti

