



I love Fruit & Veg From Europe: sana alimentazione ed export da record



5/10/2023 273 LETTURE



love-Fruit-Veg-From-Europe-Emilio-Ferrara-e-Gennaro-Velardo

di Antonella Amodio

I dati parlano chiaro: il settore dell'ortofrutta in Italia nel 2023 cresce del +9,5%, mentre l'export per UE, in riferimento al 2022, è pari al +5,3% con una tendenza al consumo di frutta e verdura destinata a salire nei prossimi anni. L'Italia rappresenta il 3,3% dell'export mondiale di ortaggi, ottavo esportatore mondiale. La relazione del programma **"I Love Fruit & Veg From Europe"**, presentata a Roma, pone l'attenzione sulla tendenza a preferire frutta e verdura per una alimentazione sana ed equilibrata e il segmento dell'ortofrutta rappresenta ancora una minima parte del paniere della spesa, ed informare ed educare il consumatore, sempre più attento alla salute, è importante non solo per il benessere fisico, anche per la sostenibilità del pianeta stesso.



love-Fruit-Veg-From-Europe-Sarah-Bua

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook



La torta Bilbolbul e i segreti delle mamme di Carmen Autuori



LUCIANOPIGNATARO.IT

La Torta Bilbolbul: una ...

Di Carmen Autuori A differenz...

15 4 3



Come si fa il riso alla pescatora



garantito
i giovani promettenti **l'gp**



Ultimi commenti

Paolo: Complimenti, Bruno, per la tua dettagliata descrizione dei luoghi e

Proteggere il clima insieme - Scoprire la vera sostenibilità

Date il vostro contributo a una Svizzera sostenibile, al nostro pianeta e ai suoi abitanti
sustainableswitzerland.ch

biologiche e DOP / IGP, per un'alimentazione più sana e, nel contempo, più sicura e sostenibile. Le verdure e la frutta sono sempre più protagoniste non solo sulle tavole delle famiglie, ma anche nell'alta cucina, dove gli chef lasciano ai vegetali un ruolo primario, prestandosi a interi menù degustazione, incontrando così gusto e salute. Un trend che piace, in cui i comuni denominatori sono autenticità, tipicità e territorio.

Qualche giorno fa sulla Terrazza Monti, a Roma, alla presenza di Michele La Porta, presidente OP Agritalia, Gennaro Velardo, direttore AOA, Sarah Bua, responsabile comunicazione e marketing La Deliziosa, Massimiliano del Core, presidente OP Meridia, Emilio Ferrara, direttore Terra Orti, si sono evidenziate le ragioni dell'aumento dell'export dei prodotti italiani, che per percezione si tratta del più sicuro d'Europa, e il prodotto europeo è il più sicuro del mondo come ha affermato Emilio Ferrara, ragion per cui la richiesta è sempre più numerosa.

Il racconto in giro per l'Europa del consumo consapevole dell'ortofrutta – ha ribadito Gennaro Velardo – considera non solo il prezzo e la qualità di frutta e verdura, ma anche l'impatto ambientale e la salvaguardia della salute. Un attento lavoro di studio e ricerca da parte produttori ha evidenziato i numeri in crescita, sulla scia dell'ottimo trend registrato dall'Unione Europea, che è passata da un export di frutta e verdura di 46,51 miliardi di euro nel 2021 a 48,97 miliardi nel 2022 (+5,3%).

Complimenti Bruno, bella descrizione dei piatti, sembrano anche molto buoni, già dalle foto, fatte con molta professionalità, si immagina la bontà...

PASTORE: *un rilancio per la cantina del Taburno che sicuramente darà linfa a tutta la valle Vitulanese*

Enrico Malgi: *Caro Francesco, hai detto proprio bene, una visita da Ida e Mario è un'esperienza di vita davvero encomiabile per tutto: le persone, l'accoglienza...*

FRANCESCO MONDELLI: *Chi è stato a Punta Tresino non può che partirsene con il ricordo di aver gustato ottimi vini goduto del bellissimo paesaggio e della quiete am...*

ove-Fruit-Veg-From-Europe-Mirko-Lamagna-e-assistente-bartender

love-Fruit-Veg-From-Europe-Colle-Picchioni-e-Feudi-di-San-Gregorio

Punto fermo della conferenza è stato mettere al centro la salute e il benessere dei consumatori, che in maniera sempre maggiore apprezzano e sostengono, **tramite gli acquisti, la frutta e la verdura di stagione Made in Europe e in particolare Made in Italy**. Ad accompagnare l'incontro due speciali master class dedicate ai cocktail e ai vini. La prima curata dal bar tender Mirko Lamagna, ideatore della "mixology gourmet", la miscelazione dei drink con tecniche di alta cucina e di alta pasticceria, che ha servito il cocktail "Love grape" a base di uva e il "Love prickly pera" con fichi d'India, ideati per il programma "I Love Fruit & Veg From Europe". La seconda è stata curata dal sommelier Steffen Wagner, che ha illustrato come abbinare sapientemente vini e piatti a base di frutta e verdura.

love-Fruit-Veg-From-Europe-Nerano-Chef-Marco-Scarallo

love-Fruit-Veg-From-Europe-Amatriciana-Chef-Marco-Scarallo

A seguire, il menu degustazione a cura dello Chef Marco Scarallo; tra i piatti serviti la Nerano a base di zucchine e l'Amatricina a base di pomodori.

.

Lascia un commento

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

Commento *

Nome *

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

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

Social



HUBITAT.

© 2004 - 2023 Luciano Pignataro
Testata registrata al Tribunale di Salerno n. 8 del
2010
[Privacy & Cookie Policy](#)

