



I love Fruit & Veg From Europe...puntando al made in Italy

da **Redazione** - 05/10/2023







programma "I Love Fruit & Veg From Europe" sostenuto dalle organizzazioni di produttori Agritalia, A.O.A., La Deliziosa, Meridia, Terra Orti e cofinanziato dalla Commissione Europea, che ha l'obiettivo di promuovere, in Italia e all'estero, l'acquisto ed il consumo consapevole di prodotti ortofrutticoli europei di qualità, anche nelle loro versioni biologiche e DOP / IGP, per un'alimentazione più sana e, nel contempo, più sicura e sostenibile. 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.

All'incontro che si è tenuto a Roma sulla Terrazza Monti del The Glam Hotel, hanno partecipato: 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.

«Uno dei motivi per cui l'export è aumentata – ha spiegato Ferrara – è perché alla qualità del prodotto italiano si associa chiaramente la percezione che si tratta del prodotto più sicuro d'Europa, ed il prodotto europeo è il più sicuro del mondo».

«Raccontiamo in giro per l'Europa del consumo consapevole dell'ortofrutta – ha ribadito Velardo – che considera non solo il prezzo e la qualità di frutta e verdura, ma anche l'impatto ambientale e la salvaguardia della salute, grazie ad un attento lavoro di studio e ricerca da parte dei produttori».

Durante il meeting romano abbiamo avuto la possibilità di partecipare a due master class dedicate ai cocktail e ai vini. La prima è stata curata dal bar tender Mirko Lamagna, ideatore della "mixology gourmet", la miscelazione dei drink con tecniche di alta cucina e di alta pasticceria. Ha servito il cocktail "Love grape" a base di uva; prima un'emulsione di limone e mandorla (tipo sorbetto) preparerà il palato al drink con uva chiarificata, cordiale di limone e mandorle (la parte acida del cocktail), Japanese Gin ed acqua Perrier...strepitoso. Il secondo cocktail, con tendenza più dolce è: "Love prickly pears" con chutney ai fichi d'India, sciroppo di sale affumicato, tintura di fave di cacao e vaniglia e una cachaca, ideati proprio per l'evento "I Love Fruit & Veg From Europe". La seconda master class è stata curata dal sommelier Steffen Wagner, che ha illustrato come abbinare sapientemente vini e piatti del menù degustazione a cura dello Chef Marco Scarallo. Siamo partiti con una Nerano a base di zucchine a cui è stato abbinato un Fiano di Feudi di San Gregorio per la serie, ti piace vincere facile, territoriale e sempre attuale ed abbiamo proseguito con l'Amatriciana a base di pomodori. Continuando sulla territorialità è stato abbinato un Colle Picchioni Perlaia Rosso del Lazio che regala a chi lo beve la freschezza e l'immediatezza di beva.

