

COMUNICATO STAMPA

Frutta e verdure gratuite sulle spiagge salernitane

Partirà domani mercoledì 13 luglio, da S. Maria di Castellabate, **“Fruit & Salad on the beach”**, una campagna di sensibilizzazione al consumo di frutta e insalata. Il progetto prevede la distribuzione di frutta fresca e verdura, pronte al consumo, nelle strutture balneari della costa salernitana.

La conferenza stampa di presentazione e la prima tappa dimostrativa dell’iniziativa, cui seguirà un buffet a base di prodotti tipici locali, si terranno domani a S. Maria di Castellabate alle ore 10.30 a Villa Matarazzo. Saranno presenti il Sindaco di Castellabate Costabile Spinelli, il Vice Sindaco di Castellabate Luisa Maiuri, il Presidente della O.P. Alma Seges Aristide Valente, il Presidente O.P. Terra Orti Alfonso Esposito, il Direttore O.P. Terra Orti Emilio Ferrara, l’Assessore Regionale all’Agricoltura Vito Amendolara, l’Assessore Provinciale all’Agricoltura Mario Miano, il Presidente del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano Amilcare Troiano, il Direttore della Film Commission Regione Campania e coordinatore delle Film Commission Italiane Maurizio Gemma, il Presidente dell’Associazione GustodelGusto Donato Ciociola, organizzatore dell’iniziativa. Il progetto è stato promosso dalle Organizzazioni di Produttori Alma Seles e Terra Orti, con il Patrocinio del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano e dell’Assessorato all’Agricoltura della Provincia di Salerno.

L’iniziativa non si sostanzia in una semplice offerta gratuita di frutta e insalata, ma intende diffondere uno stile di vita più sano, promuovendo allo stesso tempo le caratteristiche dei prodotti della nostra terra. A tal scopo all’interno degli stabilimenti balneari indicati si realizzeranno giochi a tema per bambini ed adulti e momenti di approfondimento teorico intorno alla frutta e alla verdura. Le lezioni, tenute da nutrizionisti specializzati, saranno un’opportunità per bambini e genitori, di conoscere la gustosità e il valore nutrizionale di tali alimenti.

L’ottocentesca e bellissima Villa Matarazzo, location dell’evento, che specialmente d’estate si trasforma in un vero e proprio salotto della cultura, si trova nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, territorio di origine della Dieta Mediterranea. Non a caso frutta e verdura sono alla base della Dieta Mediterranea, consacrata recentemente dall’Unesco come patrimonio immateriale dell’Umanità.

Una giornata al mare è il momento ideale per consumare frutta fresca e insalata. Il sole dell'estate e il caldo delle spiagge sono elementi determinanti per apprezzare uno spuntino rinfrescante e nutriente preparato dalle Organizzazioni di Produttori Alma Seles e Terra Orti. Spesso nel corso dell'infanzia e dell'adolescenza si creano abitudini alimentari poco corrette, le cui conseguenze si manifestano in età adulta. L'iniziativa rappresenta un'ottima occasione per aiutare i bambini ad orientarsi verso abitudini e comportamenti sani e la spiaggia può, infatti, essere il luogo ideale.

Alla conferenza stampa di domani mercoledì 13 luglio seguirà un buffet, curato da Hera Catering & Banqueting (Capaccio), a base di prodotti tipici locali messi a disposizione dalle seguenti aziende:

per i vini Tenuta Cavalier Pepe (Sant'Angelo all'Esca, Av); Azienda Agricola Vitivinicola San Salvatore (Giungano, Sa); Azienda Agricola Polito Vincenzo (Agropoli, Sa); Lunarossa vini e passione srl (Giffoni Valle Piana Sa);

Caseificio La Fattoria (Battipaglia, Sa);

Pastificio del Cilento (Agropoli, Sa);

per i fagioli di Controne e l'olio extravergine d'oliva Azienda Agricola Nicola Tancredi (Controne, Sa) e Azienda Agricola Poti (Controne, Sa);

per il miele Agrimell (Controne, Sa);

Pasticceria Ornella (Pontecagnano, Sa);

Pasticceria D'Auria (Capaccio, Sa).

Il calendario

1. Mercoledì 13 luglio **S. Maria di Castellabate** (Villa Matarazzo)
2. Sabato 16 luglio **Battipaglia** (Riviera Spineta)
3. Sabato 23 luglio **Battipaglia** (Lido Baia dei Delfini)
4. Sabato 30 luglio **Pontecagnano** (Aquapark Isola verde)
5. Mercoledì 3 agosto **Salerno** (Lido Kursaal)
6. Sabato 6 agosto **Paestum** (Lido Nettuno)

L'attività sarà eseguita dalle 9.30 alle 12.30

La provenienza dei prodotti

La frutta e la verdure distribuite durante l'iniziativa provengono dalla Piana del Sele, una delle terre più fertili della provincia di Salerno, soprattutto nel punto in cui le acque del Calore e del Tusciano confluiscono nel grande fiume Sele. Per la sua favorevole posizione geografica, la valle del Sele è stata da sempre considerata il vero polmone produttivo dell'agricoltura salernitana, caratterizzata da una fiorente e vivace attività imprenditoriale. Le produzioni agricole, che abbracciano un territorio molto vasto e soggetto all'interscambio con le aree limitrofe come il Cilento, i monti Alburni, i Picentini, il vallo di Diano, il golfo di Policastro e la stessa costiera amalfitana, sono state dotate nel corso del tempo di adeguate tecnologie per aggredire il mercato.

Le sue potenzialità sono in continua evoluzione, data la vastità del territorio e le peculiarità dei grandi centri che la popolano. L'intero territorio ha una vocazione prevalentemente ortofrutticola con le sue principali produzioni di: insalate (lattughe e lattughini), indivie (indivia riccia e scarola), rucola, cicorie (tra cui la "cicoria pan di zucchero"), radicchi, bietole, spinaci, finocchi, cavoli (cavolfiori, cavoli verza, cavoli rapa, cavoli cappuccio), fragole, zucchine, zucche, pomodori e pomodorini, melanzane, peperoni, meloni, cocomeri, cetrioli, carciofi, kiwi, pesche, nettarine, basilico, valerianella, cipolle, fagioli e fagiolini, prezzemolo ecc.

Molte di queste produzioni sono destinate al mercato della "IV gamma", prodotti scrupolosamente selezionati, lavati, preparati, e confezionati pronti da mangiare, grazie alle più moderne tecniche di coltivazione intensiva.

Le aziende agricole che da anni operano sul territorio salernitano sono ormai note al mercato nazionale per la coltivazione di prodotti deliziosi quanto genuini, con pratiche agricole particolarmente attente alla tutela della salute umana e alla salvaguardia dell'ambiente (caso emblematico sono le numerose e ricercate produzioni biologiche). Ed è proprio qui che si conservano ancora le vecchie tradizioni come la coltivazione di antiche varietà locali, tra cui il carciofo "Tondo di Paestum" I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), caratterizzato da un sapore unico, superba espressione della tipicità locale e della sapienza degli agricoltori.