

Santa Maria di Castellabate: frutta e verdura gratis sulle spiagge

(Pubblicato il 12/07/2011 alle 12:50)



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, a conferenze 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 13.30 a Villa Matarazzo.

Saranno presenti il Sindaco di Castellabate Costabile Spinelli, il Vice Sindaco di Castellabate Luisa Maiuro, il Presidente della C.F. Alma Sacca Aristide Valente, il Presidente C.P. Terra Orti Alfonso Esposito, il Direttore C.P. Terra Orti Emilio Ferrara, l'Assessore Regionale all'Agricoltura Vito Armando, l'Assessore Provinciale all'Agricoltura Mario Miano, il Presidente del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano Ambroscio Troiano, il Direttore della Film Commission Regione Campania e coordinatore della Film Commission Talara Maurizio Ganna, il Presidente dell'Associazione Gusto del Gusto Dorato Cicciola, organizzatore dell'iniziativa. Il progetto è stato promosso dalle organizzazioni di Produttori Alma Sacca 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. Al di fuori di iniziative degli stabilimenti balneari indicati si realizzeranno giochi e animazione 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, riconosciuta 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 Sacca e Terra Orti. Spesso nei primi anni dell'infanzia e dall'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 a può, infatti, essere il luogo ideale.

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

per i vini Tenuta Cavalieri Pepe (Castel'Arce o all'Esca, Av); Azienda Agricola Vitivinicola San Salvatore (Gungano, Sa); Azienda Agricola Forte Vincenzo (Agropoli, Sa), Lunarossa vini e passigne srl (Giffoni Val e Piana Sa);

Caseificio Le Fattorie (Battipaglia, Sa);

Pasticificio de Ciceno (Agropoli, Sa);

per i facicoli di Controne e Polio estremequiere d'oliva Azienda Agricola Nicola Tancredi (Controne, Sa) e Azienda Agricola Poti (Controne, Sa);

per il miele Agrinelli (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 20 luglio **Battipaglia** (Lido Gaia dei Delfini)
4. Sabato 23 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 12.50.

La provenienza dei prodotti

La frutta e le verdure distribuite durante l'iniziativa provengono dalle Fiere 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 occhio produttivo dell'agricoltura salernitana, caratterizzata da una fiorente e vivace attività imprenditoriale. Le produzioni agricole, che abbracciano un territorio in cui vi sono e si collegano all'intersezione 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 peculiarità sono in continua evoluzione, data la vastità del territorio e le peculiarità dei grandi centri che lo popolano. L'intero territorio ha una vocazione prevalentemente orto-frutticola con le sue principali produzioni di: insalate (lattughe e arughini), indivia (indivia rossa e scariola), rucola, rinzia (tra cui la "donna pan di zucchero"), radicchi, bietole, spinaci, finocchi, cavoli (cavofiori, cavoli verza, cavoli rapa, cavoli cappuccio), fregole, zucchine, zucche, pomodori e pomodori, melanzane, peperoni, meloni, cocomeri, cetrioli, carciofi, kiwi, pesche, nectarine, hastici, zucchiniella, cipolle, fagioli e fagiolini, prezzemoli e...

Molte di queste produzioni sono destinate al mercato della "TV gamma", prodotti scrupolosamente selezionati, lavati, preparati e confezionati pronti da mangiare, grazie alla più moderna tecnica di coltivazione intensiva.

Le aziende agricole che da anni operano su territorio salernitano sono ormai note al mercato nazionale per la coltivazione di prodotti di qualità genuini, con pratiche agricole particolarmente attente alla tutela della salute umana e alla salvaguardia dell'ambiente (castelli italiani sono le più erose e ricercate produzioni biologiche). E' proprio qui che si conservano ancora le vecchie tradizioni come la coltivazione di antiche varietà locali, tra cui i carciofi "Monte di Paestum" (I. G.P. (Indicazione Geografica Protetta)), caratterizzati da un sapore unico, suprema espressione della tipicità locale e della sapienza degli agricoltori.

