



La castagna campana al 3° Fruit and Salad Smart Games

L'eccellenza della castagna in un interessante intervento di Emilio Ferrara (OP Terra Orti) a "Fruit and Salad Smart Games"

Emilio Ferrara Direttore Terra e Orti: *"L'Italia è tra i paesi che producono più castagne nel mondo insieme alla Cina, alla Bolivia, alla Turchia e Corea del Sud, e la regione che produce maggiormente castagne è la Campania con circa il 40% della produzione nazionale."*



da POLITICAdeMENTE il blog di Massimo Del Mese

SALERNO – Ha ottenuto riscontri estremamente positivi la prima settimana di programmazione delle puntate della **terza edizione di Fruit and Salad Smart Games**, il campionato scolastico della buona alimentazione promosso dalle organizzazioni di Produttori **Alma Seges, A.O.A. Arcadia e Terra Orti**.

A rappresentare i promotori del progetto è intervenuto **Emilio Ferrara, direttore di Terra Orti**, che, nella prima puntata, si è soffermato su uno dei fiori all'occhiello del territorio campano: **la castagna**.

*"L'Italia è tra i paesi che producono più castagne nel mondo insieme alla Cina, alla Bolivia, alla Turchia e Corea del Sud – ha dichiarato Emilio Ferrara all'inizio del suo intervento –. In Italia la regione che produce maggiormente castagne è la Campania con circa il 40% della produzione nazionale. In Campania, tra l'altro, ci sono numerose produzioni di pregio come la **castagna di Montella**, il **marrone di Roccadaspide**, la **castagna di Serino** e la **castagna di Roccamonfina** che hanno una storia millenaria. Per quanto riguarda la castagna di Montella, infatti, già nel IV secolo a.C. ci sono delle testimonianze della coltivazione di questo prodotto e la farina ottenuta dalle suddette era di facile conservazione e veniva utilizzata per sfamare le truppe e le popolazioni nei periodi di guerra e di assedio a castelli e città; anche nella reale del Cilento, del marrone di Roccadaspide ci sono testimonianze di manoscritti conservati nell'archivio dell'abbazia di Cava De' Tirreni che parlano di possedimenti di castagneti da parte dell'abbazia."*

*"La **differenza tra marrone e castagna** è oggi prevalentemente commerciale – conclude il direttore Emilio Ferrara -. Merceologicamente la differenza è nella percentuale maggiore o minore del 12 % di frutti settati cioè, frutti divisi a metà dalla episperma ossia quella pellicina interna all'interno della buccia. Commercialmente, c'è una tendenza a considerare "marrone" quei frutti di pezzatura maggiore, che hanno una polpa particolarmente ricca di zuccheri e croccante, che si adatta alla cottura, quindi alla canditura e alla glassatura per la produzione di **marron glacé**."*

A partire da lunedì 18 aprile saranno pubblicate sulla piattaforma riservata alle scuole partecipanti la quarta puntata dal titolo **"La frutta in cucina"** con il nutrizionista **Emanuele Alfano**, il quale parlerà della possibilità di inserire frutta e verdura in pasti come pranzo e cena e la chef **Helga Liberto** che spiegherà il significato di cucina circolare e quanto conta la frutta.

La quinta puntata, dal titolo **"Le virtù dell'aglio"** vedrà come ospiti l'erborista **Simona Otranto** la quale spiegherà gli effetti benefici dell'aglio e la Dottoressa in Scienze Ambientali **Rosa Ferro** che racconterà com'è nata l'idea della carta d'aglio.

"La dieta perfetta" è il titolo della sesta puntata di Fruit and Salad Smart Games. La nutrizionista **?????? ????????**, spiegherà quale dieta bisogna seguire per uno stile di vita sano e il Presidente di Aurora Triathlon **Luca Lanzara** parlerà del programma giornaliero nutrizionale per un atleta triathlon.

Ulteriori informazioni su www.fruitandsalad.it e la relative pagina Facebook e Instagram.