



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORA LOCALTOURISM.IT CIBO&BEVANDE AGRICOLTURA TURISMO ISTITUZIONI

TECNOLOGIE APPROFONDIMENTI



EVENTI

Home » Aroma Domus chiude la prima fase di Fruit...



Aroma Domus chiude la prima fase di Fruit and Salad Smart Games

24/11/2023 19:30 Redazione Agenfood EVENTI

Tempo lettura: 2 minuti

(Agen Food) – Roma, 24 nov. – La prossima settimana entra nel vivo la competizione di **Fruit and Salad Smart Games**, progetto promosso dalle organizzazioni di produttori ortofrutticoli **Aroma Domus**, **AOA** e **Terra Orti** con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi ad una corretta alimentazione basata sul consumo di frutta e ortaggi, attraverso un format con interventi video di esperti seguiti da quiz interattivi ai quali gli alunni rispondono per accumulare punti importanti per la vittoria finale.

La sesta puntata, dal titolo **"Il rosmarino del Cilento"**, sarà in visione per le scuole partecipanti sabato 25 novembre ed è inaugurata da **Raffaele Palma, presidente di Aroma Domus**. "Le erbe aromatiche – esordisce il Presidente Palma nel suo intervento – sono diventate fondamentali negli ultimi anni per la cucina italiana, soprattutto quella mediterranea. Esse crescono sulle coste del Cilento con un sapore più deciso. **Il rosmarino del Cilento** oggi occupa il terzo posto nella classifica delle erbe aromatiche con un incremento produttivo nell'ultimo periodo. Ospiti della puntata sono l'**agronomo Andrea Esposito** e la **dottorssa nutrizionista Angela Salluzzi**, che spiegano le proprietà di questa erba aromatica appartenente alla famiglia della salvia, che ha effetti benefici sulla memoria e contiene sostanze antitumorali e nutritive come vitamine a b e folati.

Le punte successive saranno pubblicate la settimana prossima, una al giorno, sulla piattaforma riservata alle scuole che partecipano alla competizione.

La settima puntata si intitola **"Mangiare sano fuori casa"** e vede come ospiti il **nutrizionista Emanuele Alfano**, che si sofferma sulle modalità di mangiare sano fuori casa per motivi lavorativi o di svago inserendo frutta ed ortaggi all'interno dei pasti, e lo **chef Vitale Torsiello** con consigli sui piatti più salutari e completi da ordinare al ristorante, proponendo una ricetta da asporto facile e gustosa.

L'ottava puntata si intitola **"Le erbe aromatiche in cucina"**. Ospiti sono l'**agronomo Andrea Esposito** e l'**erborista Simona Otranto** che parlano delle caratteristiche e delle proprietà benefiche delle erbe aromatiche.

La nona puntata si intitola **"Il valore della frutta e verdura di stagione"**. Ospiti sono la **nutrizionista Angela Salluzzi** e la **chef Helga Liberto** che attraverso l'utilizzo dei colori selezionano la frutta per "stagioni", con gustose e variopinte ricette.

La decima puntata intitolata **"Il legame psicologico tra cibo e psicologia"**, ospita il **nutrizionista Emanuele Alfano**, il quale spiega come l'umore possa essere influenzato dal cibo che ingeriamo, e la **Dot.ssa Loredana Otranto**, che approfondisce il tema della "fame nervosa" e ci spiega la differenza tra "fame biologica" e "fame nervosa".

Ulteriori informazioni su www.fruitandsalad.it e le relative pagine Facebook e Instagram.

Visualizzato da: 20

Aroma Domus Fruit and Salad Smart Games Primo Piano Rosmarino del Cilento



Qui la tua pubblicità !
Raggiungi i tuoi clienti



Share This

Twitter Facebook LinkedIn Email

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enoastronomia e al connesso mondo del turismo.

DALLE ISTITUZIONI



Ministro Lollobrigida e Sindaco Felici alla Crik Crok di Pomezia

27/11/2023 17:20



PNRR, Lollobrigida: risultati eccezionali, fondi per futuro nazione

27/11/2023 09:30



Nocco (FdI) su nuova ordinanza salva-latte

24/11/2023 13:25



Copagri: PPWR, modifiche regolamento UE scongiurate pesanti ricadute

23/11/2023 18:45



XXI Forum Agroalimentare, Lollobrigida: cibo è forza dell'Italia

23/11/2023 13:40



UE, De Meo (FI - Gruppo PPE) su uso sostenibile dei pesticidi

23/11/2023 11:00

ULTIMI ARTICOLI LIVE

- 16:45** È 'Oste Cavour il terzo Ambasciatore del Morellino
- 16:30** Quando la qualità Leni's incontra il gusto di Kissabel®
- 16:15** Farmer's Gin, progetto eco sostenibile dai produttori di Michter's
- 16:00** Natale 2023, le nuove Special Box firmate Pasta Sgambaro
- 15:45** Berberè accoglie l'inverno con due novità stagionali
- 15:30** Il biscottificio Mondo di Laura apre un temporary store a Roma Termini

PRESENTAZIONE LIBRI



LE INTERVISTE



L'ospitalità giovane e sofisticata di MUSA e lo stile personalissimo di Corridori e Moretti: "Puntiamo su eccellenza culinaria e territorio"

24/11/2023 18:30

