

Scopri le classifiche dei profili più seguiti sui principali social network

## I vincitori di Fruit & Salad Smart Games 2023

Grande successo anche quest'anno per Fruit and Salad Smart Games, progetto promosso dalle organizzazioni di produttori A.O.A., Aroma Domus e Terra Orti

### PREMI E RICONOSCIMENTI

Redazione 5 15 Dic 2023 - 13:59



Grande successo anche quest'anno per **Fruit and Salad Smart Games**, progetto promosso dalle organizzazioni di produttori **A.O.A., Aroma Domus** e **Terra Orti**. Gli alunni affiancati dai loro insegnanti si sono dimostrati particolarmente interessati agli argomenti proposti dagli esperti provenienti da diversi settori, quali quello agronomico, alimentare, sportivo e medico. Gli chef, nutrizionisti, psicologi, agronomi e gli altri professionisti intervenuti sono riusciti a catturare e a mantenere viva l'attenzione dei ragazzi, cercando di far capire loro l'importanza di un corretto stile di vita attraverso il consumo di frutta e verdura.

Nelle quindici puntate hanno partecipato gli chef Vitale Torsiello e Helga Liberto, i biologi nutrizionisti Emanuele Alfano e Angela Salluzzi, la psicologa e psicoterapeuta Loredana Otranto, l'erborista Simona Otranto, l'agronomo Andrea Esposito, il Presidente di Aurora Triathlon Luca Lanzara, il presidente Aoa Vincenzo Di Massa, il direttore Aoa Gennaro Velardo, il presidente Aroma Domus Raffaele Palma, il presidente Terra Orti Alfonso Esposito e il direttore Terra Orti Emilio Ferrara.

Si sono aggiudicati i premi in palio, come da regolamento, le prime 3 classificate di ogni girone. Quello delle **scuole elementari**, vinto dalla **classe 4° D** dell'I.C. **Sandro Pertini di Orta Nova (FG)** con **39970 punti**, ha visto al **2° posto** la **classe 4° C** dell'I.C. **Tommaso Anardi di Scafati (SA)** con **39035 punti** e al **3° posto** la **classe 4° E** dell'I.C. **Sandro Pertini di Orta Nova (FG)** con **37470 punti**. Nel girone delle scuole medie ha primeggiato la **classe 1° C** dell'I.C. **G. Romano di Eboli (SA)** con **24765 punti**; la **classe 3° F** dell'I.C. **Alfonso Gatto di Battipaglia (SA)** si è classificata al **2° posto** con **16965 punti**; la **classe 1° B** dell'I.C. **G. Romano di Eboli (SA)** con **11410 punti** è al **3° posto**.



**Horecanews.it** informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Tag: frutta e verdura, consumo di frutta e verdura, salute, educazione alimentare, stile di vita sano, progetto Fruit and Salad Smart Games, A.O.A., Aroma Domus, Terra Orti, horeca, foodservice

### Notizie FLASH

- 10:56 Alex Dallocchio è il nuovo general manager di Romazzino, A Belmond Hotel, Costa Smeralda
- 09:27 Prugne secche, l'alimento che aiuta a proteggere le ossa
- 08:59 Cimbali Group partner ufficiale per le macchine espresso ai prossimi Campionati Italiani Baristi
- 16:29 Le aziende che sostengono Animenta, l'Associazione che sensibilizza sui disturbi alimentari
- 16:02 L'insalata di Kilometro Verde in oltre 700 negozi Coop
- 15:24 Infundo a SIGEP 2024: innovazione e creatività con il tool personalizzato
- 14:47 Eataly apre all'interno dell'aeroporto di Milano Bergamo
- 14:21 Nasce la formula SaaS, cashback e wifi per abbattere i costi degli alberghi
- 13:59 I vincitori di Fruit & Salad Smart Games 2023
- 10:56 Alex Dallocchio è il nuovo general manager di Romazzino, A Belmond Hotel, Costa Smeralda
- 09:27 Prugne secche, l'alimento che aiuta a proteggere le ossa
- 08:59 Cimbali Group partner ufficiale per le macchine espresso ai prossimi Campionati Italiani Baristi
- 16:29 Le aziende che sostengono Animenta, l'Associazione che sensibilizza sui disturbi alimentari
- 16:02 L'insalata di Kilometro Verde in oltre 700 negozi Coop
- 15:24 Infundo a SIGEP 2024: innovazione e creatività con il tool personalizzato
- 14:47 Eataly apre all'interno dell'aeroporto di Milano Bergamo
- 14:21 Nasce la formula SaaS, cashback e wifi per abbattere i costi degli alberghi
- 13:59 I vincitori di Fruit & Salad Smart Games 2023
- 12:43 Natale 2023: gli indirizzi milanesi per vivere con gusto le feste
- 12:00 Costadoro Social Coffee sbarca a Parigi e a Il Cairo
- 11:32 Lavoro e inclusione sociale: cresce la collaborazione tra Hotelify.com e OPIMM
- 11:06 In crescita la produzione di mele italiane
- 13:59 I vincitori di Fruit & Salad Smart Games 2023
- 12:43 Natale 2023: gli indirizzi milanesi per vivere con gusto le feste
- 12:00 Costadoro Social Coffee sbarca a Parigi e a Il Cairo
- 11:32 Lavoro e inclusione sociale: cresce la collaborazione tra Hotelify.com e OPIMM
- 11:06 In crescita la produzione di mele italiane
- 10:45 Pastiera d'Orzo e Namelaka al Caffè: la ricetta dolce di Bonduelle Food Service
- 10:17 Caffè Moak protagonista del progetto musicale di Caroline Koch
- 09:47 Lo chef Luigi Barone a Linea Verde Life
- 08:56 Il ristorante Nabucco di Milano vince il Tradizione Regionale Award di 50 Top Italy
- 16:24 Enrico Arena con Antonio Starita e Attilio Albachiara per i bambini del "Santobono - Pausilipon" di Napoli
- 15:39 Molino Grassi a Sigep 2024: stand più grande, con spazio a demo e produzione
- 14:51 Va a Rudy Travagli il premio Maître dell'Anno in Italia di 50 Top Italy

Costruisci insieme a...  
la prima enciclopedia  
dell'Horeca e del Foodservice

nella tostato oletana to pulito

Barilla PROFESSIONALS

SELEZIONE ORO CHEF

L'ALLEATA VINCENTE DI OGNI CUCINA

Promemoria Eventi e Manifestazioni

2,3 e 4 dicembre 2023  
della Stellina & Milano

Clicca qui per richiedere maggiori informazioni

Lucaffè

Barilla PROFESSIONALS

SELEZIONE ORO CHEF

L'ALLEATA VINCENTE DI OGNI CUCINA

Promemoria Eventi e Manifestazioni

26 e 27 novembre 2023  
(Piemonte) & Food For Future Festival Cibo in Movimento

Il 26 e il 27 novembre due convegni dedicati al futuro della ristorazione. Paese ospitante: Francia, protagonista della seconda giornata

25 e 26 novembre 2023  
& Dolce Roma Fest

Numerosi assaggi, cent'anni di incontri tra masterclass, show cooking per celebri sapori, le forme e i colori del mondo della pasticceria

Clicca qui per richiedere maggiori informazioni

Lucaffè

Barilla PROFESSIONALS

SELEZIONE ORO CHEF

L'ALLEATA VINCENTE DI OGNI CUCINA

Promemoria Eventi e Manifestazioni

25 e 26 novembre 2023  
& Dolce Roma Fest

Numerosi assaggi, cent'anni di incontri tra masterclass, show cooking per celebri sapori, le forme e i colori del mondo della pasticceria

Dal 23 al 26 novembre 2023  
"Porta Catania Parking"  
Taormina & Taormina Mare

Al via Taormina Food Experience