

L'assemblea generale dell'**Onu** ha dichiarato il 2021

Anno internazionale della frutta e della verdura (AIFV2021)

al fine di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di questi cibi per l'alimentazione, la sicurezza alimentare, la salute e per raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030. Una grande opportunità che **Comune di Fondi** e **MOF** hanno deciso di cogliere, realizzando un progetto di ampio respiro. Gli obiettivi tracciati dalla FAO, capofila nelle celebrazioni, sono quattro:

- Sensibilizzare l'opinione pubblica e orientare le politiche sui vantaggi per la salute e l'alimentazione derivanti dal consumo di frutta e verdura.
- Promuovere diete e stili di vita sani, diversificati ed equilibrati attraverso il consumo di frutta e verdura.
- Ridurre le perdite e gli sprechi nei sistemi alimentari.
- Condividere le migliori pratiche.

La città di Fondi e il MOF sono storicamente legati all'ortofrutta. La vocazione agricola del territorio, la sua storia e la professionalità di produttori e operatori hanno gettato le basi per una vera e propria cultura dell'ortofrutta, che permea il tessuto socioeconomico di Fondi.



Beniamino Maschietto, sindaco di Fondi:

"E' stata sempre nostra intenzione rendere la città protagonista nell'Anno internazionale della frutta e della verdura. Per questo abbiamo realizzato il calendario di eventi illustrato in questo opuscolo, che sarà ulteriormente arricchito ed è finalizzato a promuovere una sana alimentazione, attraverso un aumento del consumo di frutta e verdura, una riduzione degli sprechi alimentari e una produzione sempre più rispettosa dell'ambiente".

Enzo Adessi, amministratore delegato MOF:

"Abbiamo aderito con entusiasmo all'appello della FAO, consapevoli di poter lavorare con il Comune di Fondi a un programma di iniziative concrete per lo sviluppo ed il rilancio di una agricoltura di qualità, sana e sostenibile. Fondi è la Città dell'Ortofrutta e il MOF è il suo cuore pulsante, il frutto di una passione comune".

INTERNATIONAL YEAR OF FRUITS AND VEGETABLES 2021

Benefits of Fruits and Vegetables

- 1** Help children grow and develop well
- 2** Reduce risk of non-communicable diseases
- 3** Improve immunity and gut health
- 4** Help prevent all forms of malnutrition
- 5** Support mental & physical health

FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations

PROGRAMMA

16 LUGLIO

ore 19:00 Presentazione programma.
Sala convegni del Castello Caetani.

LUGLIO | AGOSTO "FONDI FRUIT SUMMER"

Giornate in spiaggia per promuovere stili di vita sani attraverso il consumo di frutta e verdura.

Intrattenimento con **FRUTTA | ANIMAZIONE | GIOCHI**

● 23 LUGLIO

ore 11:00 Loc. CAPRATICA nei pressi del Lido IL GRILLO

● 30 LUGLIO

ore 11:00 Loc. TUMULETI nei pressi del Lido IL CHIOSCHETTO

● 6 AGOSTO

ore 11:00 Loc. RIO CLARO nei pressi del Lido IL TUCANO

● 20 AGOSTO

ore 11:00 Loc. CANNETO nei pressi del Lido PALM BEACH

In collaborazione con:

A MARE FONDI Consorzio Turistico

RADIO SHOW ITALIA 103.5 Media Partner

ROBERTA PARISELLA Maestro di Taekwondo e Yoga



LUGLIO | DICEMBRE "LE PROPOSTE DEI RISTORATORI"

in collaborazione con:

Ristoranti - Pizzerie - Pub di Fondi.

Piatti dedicati alle celebrazioni dell'Anno Internazionale della Frutta e della Verdura.

SETTEMBRE | OTTOBRE "METTI UN FRUTTO SOTTO IL BANCO".

Campagna per una sana e corretta alimentazione con merenda a base di frutta per le classi elementari e medie.



ANNO INTERNAZIONALE DELLA
FRUTTA E DELLA VERDURA
2021



© 2021 AMP21STUDIO

INFORMAZIONI E CONTATTI

Comune di Fondi - Assessorato alle Attività Produttive 0771 507418



"LE PROPOSTE DEI RISTORATORI"

RISTORANTE - WINE BAR VERSO GIUSTO

Via degli Osci, 5a - tel. 0771 209845 - 338 8789331

Piatto: **FETTUCCINE DI CAMPO**

Fettuccine artigianali con pesto di cicoria, granella di nocciole e funghi in 3 consistenze.



RISTORANTE LO.GO.

Via Bruto Amante, 7 - tel. 349 0582251

Piatto: **SHARK ATTACK**

Panino azzurro alla mela verde e alga spirulina, burger di pesce spada, maionese aromatizzata al lime e battuto di datterino arancione.



RISTORANTE - ENOTECA FAIOLA

Via Madonna delle Grazie, 155 - tel. 340 3594172

Piatto: **LA PANZANELLA RIVISITATA**

Mousse di pomodoro datterino, sedano, basilico e pane croccante.



PIZZERIA HOSTARIA LA GIUDEA

Via Olmo Perino, 1/3 - tel. 0771 501075

Piatto: **PIZZA SELVAVETERE**

fiordilatte, provola affumicata, rughetta, pomodorini della piana di Fondi, olive itrane, zucchine e melanzane.



RISTORANTE ENOTECA DI BACCO

Via Roma, 135 - tel. 328 7219458

Piatto: **PARMIGIANA**

Parmigiana di melanzana con melanzana tonda strigliata.



RISTORANTE METAMÒRPHOSI

Via Ponte Gagliardo, 149 - tel. 339 3439933

Piatto: **PAINTING N. 5**

mezzelune di pasta fresca tirata a mano con farcia di ricciola e patate, aromatizzate agli agrumi, su crema di piselli e bisque di gamberi.

METAMÒRPHOSI
RESTAURANT & BANQUETING

PIZZERIA - FORNO F.LLI TAZIO

Via Arnale Rosso, 29 Centro Valerio - tel. 0771 017929

Piatto: **PANE RUSTICO CON VERDURE STUFATE**

Verdure stufate della piana di Fondi, semola di grano duro, farina tipo 2 macinata a pietra, acqua, pasta madre viva, sale, melanzane, zucchine, friggirelli, cipolla, basilico, sedano, datterino.



RED'S

Via Vincenzo Gioberti, 88 - tel. 328 4673074

Drink: **SÒ DA BERE**

Nella nostra soda andiamo a recuperare tutta la frutta e verdura che settimanalmente utilizziamo nelle nostre preparazioni home made lavorati in una cottura sotto vuoto e gasati al momento dell'utilizzo.



RISTORANTE DA FAUSTO

Piazza Cesare Beccaria, 6 - tel. 0771 531268 - 338 7013663

Piatto: **FIORE DI ZUCCA**

Fiore di zucca dorato, bufala e acciuga su Ketchup di Torpedino.



RISTORANTE ANTICA CARRERA

Via Madonna delle Grazie, 270 - tel. 0771 512998 - 338 8747550

Piatto: **IL FIORE ALL'OCCHIELLO**

Rigatoncini, julienne di calamari, fiori di zucca e bottarga aromatizzata all' Armagnac.



RISTORANTE RISO AMARO

Viale Regina Margherita, 22 - tel. 0771 523655

Piatto: **IL PINZIMONIO**

olio EVO itrana, carote, finocchi e granita di sedano, sable al timo.



RISTORANTE VICOLO DI MBLÒ

Corso Appio Claudio, 11 - tel. 0771 502385 - 328 2811722

Piatto: **LA ZAVARDELLA**

verdure di stagione e legumi completato da pane raffermo.



RISTORANTE CO.CO. COOKERY COCKTAIL

Via Giuseppe Garibaldi, 45 - tel. 389 4732611

Piatto: **PIENO DI FONDI**

Raviolo homemade ripieno di melanzana frita locale, concassè di pomodoro datterino rosso fondano e crudità di tonno fresco.



FORNO PIZZERIA BELLA NAPOLI 1929

Via Vitruvio Vacca, 6 - tel. 0771 512377

Piatto: **LA FONDANA**

Pizza con bufala, lattughino, pomodori Fondanello, olio EVO.



PIZZERIA & PUB BESÍA

Via dell'Angelo, 4 - tel. 329 2037742

Piatto: **LA TORPEDINO**

Pizza con bufala, pomodoro Torpedino, pomodorino giallo, pesto di basilico homemade.



PUB EXCALIBUR

Via Appia lato Itri, 38 - tel. 339 2312635

Piatto: **CAPRESE CON SALMONE**

Pomodoro San Marzano della piana di Fondi, mozzarella di bufala e salmone affumicato norvegese.

