

## COMUNICATO STAMPA

### Sul territorio del Carciofo di Paestum IGP 10 incontri di degustazione: ieri il primo ad Altavilla Silentina

Si è tenuto giovedì 24 marzo 2022, presso l'**Agriturismo Mammarella ad Altavilla Silentina (Sa)**, il primo di dieci appuntamenti previsti dalla campagna di valorizzazione del Carciofo di Paestum IGP, **promossa da Terra Orti** e finanziata dalla misura 3 Tipologia di intervento 3.2.1 del P.S.R. Campania 2014 – 2020, svolti in ristoranti tipici dell'areale di produzione del **Carciofo di Paestum IGP**.

Grazie all'intervento di esperti nel settore dell'agronomia e delle scienze ambientali, e grazie altresì alla sapienza delle cuoche dell'agriturismo sede dell'evento, i partecipanti hanno potuto conoscere a fondo tutti i benefici e le peculiarità del **Carciofo di Paestum IGP**, assaporandone il gusto in un elaborato menù interamente a base di carciofo: le frittelle, la parmigiana, l'antico "viccio" cilentano, la focaccia, gli scialatielli, tutto preparato con il pregiato Carciofo di Paestum esaltato nella sua magnificenza nella tradizionale ricetta del carciofo farcito e cotto al forno. L'**amaro di Paestum**, interamente a base di Carciofo di Paestum IGP a marchio Terra Orti ha chiuso in grande stile un magnifico pranzo, inno alla primavera appena iniziata.

Naturalzza, convivialità, racconto del territorio: l'elemento della terra e dell'uomo uniti in un unico prodotto da promuovere con decisione e sapienza.

Il Presidente del **Consorzio del Carciofo di Paestum IGP Alfonso Esposito** ha sottolineato *"l'importanza di avere un riconoscimento tanto prestigioso come la certificazione europea associata ad un territorio così legato alle tradizioni ed all'agricoltura, dove molti turisti si recano ogni anno proprio per entrare in contatto con la natura, la storia e la cultura dei luoghi, per godere anche del sito archeologico dei Templi di Paestum famoso in tutto il mondo."*

Lo scopo dell'iniziativa è proprio quello di portare a conoscenza del grande pubblico la qualità del Carciofo di Paestum IGP, affinché si espanda la domanda e si favorisca l'inserimento stabile di piatti a base di carciofo nei menù degli operatori gastronomici presenti nell'areale di produzione, a vantaggio dell'economia e della promozione territoriale.

Come questo, anche i prossimi incontri sono organizzati in due parti: una prima, "formativa", sulle finalità dell'incontro e delle caratteristiche peculiari del Carciofo di Paestum IGP, ed una seconda parte di degustazione vera e propria. Il tutto è programmato presso ristoranti scelti tra quelli che puntano con decisione alla valorizzazione delle eccellenze agricole del territorio.

Per ogni approfondimento, consultare il [www.carciofodipaestum.it](http://www.carciofodipaestum.it)

Inteli Comunicazione  
Ufficio Stampa  
Tel 0828/302142  
[ufficiostampa@carciofodipaestum.it](mailto:ufficiostampa@carciofodipaestum.it)