

COMUNICATO STAMPA

Al Ristorante Naturale di Bellizzi il secondo dei 10 appuntamenti di degustazione del Carciofo IGP di Paestum

Per la 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, sono previsti 10 appuntamenti di degustazione rivolti a persone del settore per conoscere ed apprezzare al meglio il prodotto certificato. La seconda tappa, tenutasi il 29 marzo 2022, si è svolta al Ristorante Naturale a Bellizzi (Sa), comune che inserito nell'areale di produzione del Carciofo di Paestum IGP.

Dai racconti della letteratura sulle sue proprietà, passando per cenni storici della coltivazione, fino ai metodi di produzione che caratterizzano il Carciofo di Paestum IGP, i presenti hanno potuto conoscere a fondo la sua versatilità. Grazie alle mani esperte dello chef, è stato possibile riconoscere come il Carciofo di Paestum IGP si adatti ad ogni tipo di pietanza, attraverso un menù ricco di nuove idee per poterlo servire a tavola: per antipasto una bombetta ripiena di formaggi e carciofo ed uno sformato di ricotta e carciofo; il primo composto da pacchero con pecorino e carciofo; il secondo, invece, ha unito una tagliata di manzo in salsa verde con contorno di carciofo croccante. Al culmine di tutto, gli ospiti sono stati deliziati da delle zeppole con cannella fritte al momento e l'amaro di Carciofo di Paestum IGP.

La giornalista gastronomica, Antonella Pittiti, ha ricordato, nel suo intervento, come Neruda descrivesse il carciofo come *“un guerriero dal cuore tenero”* e ricordando la poliedricità del carciofo nella cucina: *“Il Carciofo è un prodotto versatile che in cucina incontra piatti tradizionali ed elaborati ma si presta anche ad una vasta gamma di rivisitazioni. Si accosta bene alla carne, al pesce ma sta bene anche da solo. E' un guerriero dal cuore tenero, che riesce a vivere molteplici vite sulla nostra tavola ed è necessario portarcelo perché ha una serie di caratteristiche importanti anche per il nostro bene. Contiene in particolare la cinarina, che aiuta il nostro fegato e la digestione, e quindi è di grande supporto ad un concetto molto importante del nostro tempo: prendersi cura di sé stessi attraverso il buon cibo.”*

Presente all'incontro anche il Consigliere Regionale, Andrea Volpe, che ha sottolineato come questa iniziativa sia importante per la promozione del prodotto *“perché racconta ciò che di fantastico abbiamo nel nostro territorio”* ed ha continuato: *“La Regione Campania accompagna nella valorizzazione delle eccellenze ma è necessario avere ancora più attenzione, così che i racconti dei percorsi enogastronomici possano diventare anche percorsi turistici per descrivere la nostra terra”* ed, infine, si è complimentato con i promotori della campagna *“perché che ci consentono di valorizzare il nostro territorio attraverso la conoscenza diretta dei prodotti di eccellenza prodotti nella nostra regione”*.

A concludere, è intervenuto il Presidente del **Consorzio del Carciofo di Paestum IGP Alfonso Esposito** che ha evidenziato come si cerchi di portare avanti la tradizione del Carciofo di Paestum IGP affinché non si perda, sottolineando che *“una volta era un prodotto molto consumato nella zona e preferito tra i vari carciofi presenti. Oggi la scelta è andata scemando e con questa campagna cerchiamo di bilanciare il consumo facendo capire la differenza tra un carciofo normale ed un Carciofo IGP che risiedono soprattutto nella qualità e nell'attenzione di tutta la filiera.”*

I presenti, colti da grande entusiasmo e curiosità, hanno avuto modo di conoscere ed assaporare proprio la qualità che rappresenta il Carciofo di Paestum IGP, adattando così l'evento al suo scopo: quello di far toccare con mano l'importanza di un prodotto a marchio europeo, così che questo possa essere sempre più utilizzato e commercializzato, a favore dei produttori e dell'economia locale.

Per ogni approfondimento, consultare il www.carciofodipaestum.it

Inteli Comunicazione
Ufficio Stampa
Tel 0828/302142
ufficiostampa@carciofodipaestum.it