Comunicato stampa

Carciofo di Paestum IGP: al Cibus gemellaggio tra consorzi campani di eccellenza

Al *Cibus a Parma* si è svolto un altro appuntamento della campagna di valorizzazione 2022 del Carciofo di Paestum IGP, **promossa dalla O.P. Terra Orti** *e finanziata dal P.S.R Campania 2014 – 2020.* Nell'ambito dell'antica e prestigiosa fiera del *food Made in Italy*, il Carciofo di Paestum, collocato all'**Italian Fruit Village,** ha trovato cunnubi di pregio e indimenticabili alchimie con altri prodotti campani conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Il **Carciofo di Paestum IGP**, partendo dalla propria postazione con le scenografiche composizioni che hanno accompagnato la campagna promozionale fin dallo scorso febbraio e affascinato l'Italia e l'estero, ha iniziato il suo percorso gastronomico fieristico con la "prima tappa" presso lo stand della **mozzarella di Bufala Campana DOP**. Il 4 maggio infatti, gli chef della *scuola di cucina* "*dolce&salato*" hanno realizzato una inedita versione gastronomica in un piatto ricco di gusto e salute: "*Assoluto di Carciofo di Paestum IGP, in zuppa con fave, pancetta e agretti cacio, pepe, patate novelle e Mozzarella di Bufala Campana DOP".*

Alla presenza del Direttore del Consorzio del Carciofo di Paestum **Emilio Ferrara e** del Presidente del Consorzio della Mozzarella di bufala Campana DOP **Domenico Raimondo**, la prima tappa del gemellaggio ha sugellato un connubio per valorizzare territori e identità.

La seconda tappa del gemellaggio si è realizzata nel terzo giorno della fiera Cibus con anche un altro prodotto campano di eccellenza, l'**olio extra vergine di oliva DOP delle colline salernitane.**

Con la guida sapiente di **Angelica Amodei Giornalista gastronomica ed esperta di salute e benessere** all'Italian Fruit Village si è realizzato un percorso di conoscenza delle proprietà del carciofo di Paestum, della mozzarella di Bufala Campana e dell'olio extra vergine di oliva DOP delle colline salernitane nell'ambito dell''*"Educational di primavera: depuriamo e dreniamo con gusto"*.
Angelica Amodei ha spiegato come le fibre e le proprietà depurative del carciofo esaltino le qualità della mozzarella di bufala rendendo disponibili alla digestione le sue qualità nutrizionali migliori; l'apporto di polifenoli dell'olio extra vergine di oliva rende inoltre il connubio un *elisir mediterraneo di bontà assoluta.*
Angelica Amodei ha infatti proposto una insalatina con carciofi crudi, mozzarella, menta fresca, limone, aceto balsamico e olio extravergine di oliva DOP delle colline salernitane.

Il gemellaggio è proseguito, sempre guidato da Angelica Amodei, con l'**agrichef Geppino Croce**, che ha preparato il Risotto con Carciofi di Paestum, Mozzarella di Bufala Campana e olio extra vergine di oliva Dop delle colline salernitane.
La Mozzarella di Bufala Campana, coniugata con carciofi croccanti, polvere di pane, polvere di peperone 'suscellone del cilento' e chips di pancetta, è stata una vera esplosione di sapori mediterranei.

Campagna realizzata con il contributo dell'Unione Europea FEASR – PSR Regione Campania 14-20 – Misura 03 - Tipologia 3.2.1
Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazione di produttori nel mercato interno

È stato interessante conoscere le proprietà dei prodotti attraverso l'apporto di produttori ed esperti che ogni giorno lavorano con tali prodotti di eccellenza. Grazie all'intervento del **Vice Presidente del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP , Ettore Bellelli**, ad esempio, il pubblico ha scoperto che l'acqua di governo della mozzarella consente il riciclo di un prodotto che altrimenti andrebbe buttato, e che in cucina trova invece un impiego di sostanza e gusto; ha ascoltato i racconti sulle caratteristiche della produzione esclusiva dell'olio extra vergine di oliva DOP delle colline salernitane; ha conosciuto le qualità di un carciofo unico da proporre e valorizzare sempre più.

Gli eventi come il Cibus, che hanno ampio accesso al pubblico e agli operatori internazionali del settore gastronomico, hanno il grande valore di mettere insieme e promuovere eccellenze che appartengono alle terre della dieta mediterranea, conosciute in tutto il mondo per la loro cultura e le loro tradizioni - **ha dichiarato il Presidente del Consorzio di tutela del carciofo di Paestum IGP Alfonso Esposito -** *coniugare i prodotti gastronomici che ne sono la massima espressione, è l'occasione per dare voce a centinaia di produttori che ogni giorno lavorano per rendere la qualità un elemento fondamentale per la crescita del comparto agroalimentare italiano.*

Per ogni approfondimento, consultare il www.carciofodipaestum.it

Inteli Comunicazione

Ufficio Stampa

Tel 0828/302142

ufficiostampa@carciofodipaestum.it

Campagna realizzata con il contributo dell'Unione Europea FEASR – PSR Regione Campania 14-20 – Misura 03 - Tipologia 3.2.1
Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazione di produttori nel mercato interno