

COMUNICATO STAMPA

La presentazione del volume “Il Carciofo e le sue virtù” ai microfoni di Radio Castelluccio RCS75

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 continua e focalizza l'attenzione del pubblico sul volume in uscita “**Il carciofo e le sue virtù**” della Professoressa di Genetica Agraria e Ingegneria Metabolica delle Piante, **Antonietta Leone** e la Professoressa in Agronomia, Colture officinali e Coltivazione di piante per la produzione di alimenti funzionali e nutraceutici, **Enrica De Falco**. La presentazione si è tenuta il **15 Giugno 2022 alle ore 11.00** presso la sede di **Radio Castelluccio RCS75** a Salerno ed è stata trasmessa in **diretta radio**.

Il Carciofo di Paestum IGP è il fiore all'occhiello delle eccellenze della Piana del Sele ed elemento fondamentale della **Dieta Mediterranea**, grazie alle sue numerose caratteristiche benefiche.

Proprio per questo il libro si inserisce perfettamente nella campagna di valorizzazione, con lo scopo di esaltare le qualità del carciofo e stimolarne l'utilizzo e Radio Castelluccio, stazione locale diretta da *Lucio Rossomando*, ha accolto con entusiasmo l'opportunità di ospitare il Consorzio per un'intervista al programma “Gran Mattino” condotto da *Francesco Di Pasquale e Manuela Lucchini*, in onda ogni mattina.

Il Direttore del Consorzio, Emilio Ferrara, ha aperto la triade di interviste con parole propositive ed entusiaste, favorite dal successo della campagna di valorizzazione. Ha spiegato l'importanza del prodotto nel nostro territorio e del riconoscimento europeo come marchio d'eccellenza. Il Direttore ha poi continuato affermando che *“il testo curato dal Dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno è il secondo testo incentrato sul carciofo. In questo, però, il lavoro è stato fatto a 360° spaziando dagli aspetti storici a quelli scientifici e nutrizionali, per finire con una serie di ricette che aiutano i lettori ad ampliare l'uso del carciofo in tavola”*.

Il volume è, dunque, a carattere **scientifico** ma scritto con tono di voce divulgativo, comprensibile anche da chi non ha conoscenze tecniche, ed illustra i vantaggi di uno stile di alimentazione che mette al centro il consumo del Carciofo di Paestum IGP. In merito, la professoressa e coautrice del volume, Enrica De Falco ha commentato:

Organizzazione di Produttori TERRA ORTI Società cooperativa - Via Bagnolo San Vito - 84025 Eboli (SA) | www.terraorti.it

“insieme alla Professoressa Leone, abbiamo deciso immediatamente di aderire alla proposta di Terra Orti di scrivere un secondo opuscolo sul carciofo, più approfondito e con un’attenzione particolare alle virtù di un ortaggio che fa parte della nostra tradizione, sia sotto l’aspetto nutrizionale che di coltivazione. Da professoressa del Dipartimento di Farmacia posso confermare quanto sia importante il fattore alimentazione nella nostra salute”.

“Consumare il Carciofo di Paestum IGP vuol dire mangiare un prodotto che ha una lunga stagionalità e dunque è sempre fresco e non lavorato; comprare un prodotto a km 0 che non viene trasportato e dunque che non favorisce all’inquinamento dovuto allo spostamento delle merci” conclude la docente.

Rivolto a **qualsiasi consumatore** consapevole ed attento alla propria alimentazione, dà spunto, oltre al consumo alimentare del carciofo, anche a nuovi metodi di utilizzo.

“Il libro è stato scritto con competenze e basi scientifiche ma leggibile da chiunque, proprio per rendere tutti partecipi delle qualità del carciofo. E si chiude con ricette che richiamano la curiosità, grazie anche alla sua versatilità in cucina. Questo anche grazie al fatto che il carciofo è originario di queste zone. Le patate ed i pomodori sono arrivati qui solo dopo la scoperta dell’America, dunque le popolazioni risiedenti in queste zone utilizzavano il carciofo per tutti gli 8 mesi di stagionalità, creando così numerose declinazioni culinarie che ancora oggi fanno parte del nostro bagaglio tradizionale” è stato il commento del Presidente del Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP, Alfonso Esposito, durante la sua intervista.

Informativo, pieno di curiosità e nuove idee: il libro è alla portata di tutti ed elogia **uno degli 841 prodotti di eccellenza** del territorio italiano, che mette al centro della produzione sostenibilità e protezione territoriale, avvicinando il consumatore soprattutto autoctono ai prodotti a km 0.

La giornata si è conclusa con una fresca degustazione di frutta estiva, gentilmente offerta da Terra Orti, ed una quiche preparata dalla **Chef Helga Liberto**, ripiena con crema di Carciofo di Paestum IGP, patate, pancetta tesa affumicata, Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata, Parmigiano Reggiano DOP e ricoperta da una



sfoglia di impasto lievitato con lievito madre e fatto dai cereali. tridordeum, segale ed orzo.

Per ogni approfondimento, consultare il www.carciofodipaestum.it

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