

COMUNICATO STAMPA

I ristoranti tipici adottano il Carciofo di Paestum IGP

Si terrà martedì 17 aprile 2018 alla 'Taverna del Fattore' di Capaccio-Paestum, il secondo dei quattro appuntamenti in ristoranti tipici dell'areale di produzione del Carciofo di Paestum IGP.

Gli incontri prevedono degustazioni guidate di pietanze a base di Carciofo di Paestum IGP prodotto dalle aziende Terra Orti in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio. In questa circostanza il menu preparato dallo Chef Luigi Prisco vede protagonista il pesce accanto al 'principe dei ortaggi', come appunto viene definito il carciofo.

Il "Carciofo di Paestum" IGP per le sue caratteristiche peculiari è molto apprezzato in cucina, soprattutto dagli chef, che lo utilizzano nella preparazione di svariate ricette e piatti, particolarmente graditi ai tanti turisti che visitano la Piana del Sele e in particolare i Templi di Paestum. E l'iniziativa intende proprio favorire l'inserimento stabile di piatti a base di Carciofo di Paestum IGP nei menù dei ristoranti collocati nell'areale di produzione.

All'incontro sono invitati giornalisti specializzati, chef, ristoratori, responsabili di mense aziendali e scolastiche, associazioni di albergatori e ristoratori, amministratori e funzionari pubblici, dirigenti e docenti degli IPSAR.

Gli altri due appuntamenti sono previsti per il 20 aprile al 'Panigaccio' di Eboli e il 24 aprile da 'Vitale' a Battipaglia.

*L'ufficio stampa
0828/30214*