

.....



Nome: Diodato

E-mail: [dbuonora@tiscali.it](mailto:dbuonora@tiscali.it)

ADESSO SIAMO IN



9426245 / 329 7242207

1. I VINI DEL CAVALIERE - Capaccio-Paestum (SA)
2. DI PRISCO- Fontanarosa (AV)
3. SANNINO - Ercolano (NA)
4. IL POGGIO - Torrecuso (BN)
5. ANTONIO MAZZELLA (Ischia)
6. CARBONE - (Basilicata)
7. PODERI MATTIOLI - (Marche)
8. BASILE - (Toscana)
9. TENUTE NICCOLAI (Toscana)
10. TEREZUOLA - (Liguria-Toscana)
11. CIODET VALDOBBIADENE - (Veneto)
12. GAIERHOF - (Trentino)
13. MASO POLI - (Trentino)
14. TENUTA D'ALJANO - (Emilia)
15. BIRRIFICIO DELL'ASPIDE - Roccadaspide (SA)
16. ALTAMURA CAFFE - Pontecagnano-Faiano (SA)

FB

Diodato Buonora

facebook



E-mail: [dbuonora@libero.it](mailto:dbuonora@libero.it)

Stato:  
Ad Agropoli un  
interessantissimo  
Master sul Rum

Crea il tuo badge

BANNER. INFO  
[DBUONORA@LIBERO.IT](mailto:DBUONORA@LIBERO.IT)



## Il Carciofo di Paestum IGP protagonista al Palafiori durante il 65° Festival di Sanremo

9 Febbraio 2015 in Argomenti vari da Diodato Buonora | Nessun commento presente



Partirà ufficialmente martedì 10 Febbraio 2015 con una cena dedicata, il progetto promozionale del Carciofo di Paestum IGP previsto in occasione della 65° edizione del Festival di Sanremo. Tale progetto rientra nella campagna di comunicazione 2015 curata dalla Inteli Comunicazione di Donato Ciociola e promossa dal Consorzio di Tutela di questo importante prodotto d'eccellenza in collaborazione con la O.P. Terra Orti.

Questa prima attività del progetto promozionale sanremese si terrà al Palafiori, nell'area di ospitalità del festival denominata Casa Sanremo, durante la "Giornata Salernitana", quando il Carciofo di Paestum IGP diventa l'attore principale di una cena di gala a base di prodotti tipici salernitani in cui saranno presenti circa 200 ospiti tra addetti ai lavori, giornalisti tv-radio-giornali, fotografi, artisti, buyer, acquirenti, distributori. Nel menù saranno infatti presenti alcuni piatti basati sul famoso prodotto a marchio comunitario, in particolare: carciofi 'mbuttunat' della tradizione cilentana, cianfotta di carciofi patate e piselli, ziti spezzati con carciofi e olive nere di ferrentina a presidio Slow Food gratinati, il tutto in abbinamento con i vini Bianchi e Rossi 'Costacielo' della cantina 'Lunarossa' di Giffoni Valle Piana.



"Oltre che nella cena di gala di martedì 10 febbraio – ha dichiarato Emilio Ferrara, Direttore e responsabile della comunicazione di Terra Orti – il Carciofo di Paestum IGP, sarà presente nell'area ospitalità del Festival per tutta la durata della manifestazione canora, in particolare negli showcooking ed altre iniziative di valorizzazione dei prodotti tipici campani. Abbiamo previsto – continua il Dottor Ferrara – la presenza del marchio su tutta la comunicazione ufficiale visiva statica e dinamica di Casa Sanremo, nonché la presenza di un folder adeguatamente realizzato per l'evento all'interno del programma di Casa Sanremo e della cartella stampa di presentazione, curata dall'ufficio stampa di "Casa Sanremo", che lavora in sinergia con le migliaia di giornalisti italiani ed esteri previsti per il 65° festival della canzone italiana".

L'Ufficio Stampa

Donato Ciociola: [adm@inteli.it](mailto:adm@inteli.it) – 380-4188996

Inteli Comunicazione: [info@inteli.it](mailto:info@inteli.it) – 0828-302142



Condividi su Facebook.

Tags: carciofo di paestum, Festival di Sanremo, Igp, O.P., Terra Orti