



**Diodato Buonora**

*Agente di commercio  
Salerno e provincia*

*Vini salernitani, campani e nazionali,  
grappe e superalcolici*

## Diodato Buonora News

....



Nome: Diodato

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

ADESSO SIAMO IN



CONTATORE

3269636 visitatori

LE "MIE" AZIENDE. INFO: 338  
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)
9. TENUTE NICCOLAI (Toscana)
10. TERENCEUOLA - (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



Nome:  
**Diodato Buonora**  
E-mail:  
[dbuonora@libero.it](mailto:dbuonora@libero.it)  
Stato:  
**Successo campano  
a Identità Golose  
2015**

### Al 'Modo' di Salerno una cena degustazione con il Carciofo di Paestum IGP

20 Marzo 2015 in Argomenti vari da Diodato Buonora | Nessun commento presente



Si terrà domenica 22 Marzo 2015 alle ore 20:30 presso il ristorante 'Modo' a Salerno la cena degustazione a base di "Carciofo di Paestum IGP" rientrante nel progetto promozionale 2015 di questo importante prodotto d'eccellenza a marchio comunitario, promosso dal Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP in collaborazione con la O.P. Terra Orti e curato da Donato Ciociola e Inteli Comunicazione.

Durante la serata verranno illustrati i vantaggi in termini di sicurezza alimentare offerti dal Carciofo di Paestum I.G.P., i metodi di produzione, le tecniche utilizzate per tutelare l'ambiente e i suoi riflessi sulla salute dei consumatori.



Il carciofo rappresenta una vera e propria miniera di principi attivi e virtù terapeutiche. Il segreto delle sue virtù risiedono nella cinarina. Il carciofo è ricco di potassio e sali di ferro, ha proprietà digestive, diuretiche, antiossidanti e, grazie alla presenza di inulina, permette di abbassare il colesterolo.

La cena prevede alcuni piatti a base di Carciofo di Paestum I.G.P. preparati dallo chef del noto ristorante salernitano. L'intento quindi non è solo quello di illustrare verbalmente e visivamente le caratteristiche del prodotto, ma anche quello di farlo degustare direttamente a tavola.

L'Ufficio Stampa

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