

SAVOY
BEACH HOTEL
★★★★L
luxury hotel
PAESTUM

L SETTIMANALE
UNICO

ESPLANADE
BOUTIQUE HOTEL
★★★★
chic & cool
wedding
PAESTUM



0828. 1992339 - unicosettimanale.it - redazione@unicosettimanale.it

Editore: Calore s. r. l. Sede Legale: Via S. Giovanni, 86 - Villa Littorio - Laurino (Sa); Sede Redazionale: Viale della Repubblica, 177 Capaccio Paestum (Sa) - "Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, Aut: 952/ATSUD/SA - Dir. Com. Business Salerno - Abb. annuale 25, 00€

€ 1.00

Anno XVII
n° 10 del 17 marzo 2016

Il Carciofo di Paestum IGP protagonista a Roma per Cinecibo Award



La parte cinematografica dell'evento sarà affiancata da quella culinaria, che vedrà protagonista il 'principe degli ortaggi' durante lo showcooking realizzato volutamente per la serata. La partecipazione Carciofo di Paestum IGP a Roma rientra tra le attività di promozione e valorizzazione che il Consorzio di Tutela presieduto da Alfonso Esposito e diretto da

perimento dello stesso. Il tutto nella magnifica cornice cinematografica che regalerà Cinecibo Award.

Cinecibo Award è una serata dedicata al cinema di qualità capace di far emergere la bellezza dell'arte culinaria in scene significative dei film. Michele Placido, presidente di Cinecibo Festival, consegnerà i premi ad attori, registi, sceneggiatori e produttori del panorama cinematografico italiano che all'interno dei film hanno veicolato con maestria l'arte culinaria e la buona cucina.

Inteli Comunicazione

Dalla Campania alla città eterna il passo è breve. Il Carciofo di Paestum IGP si prepara a conquistare i palati della capitale, che saranno ospiti alla serata di gala di Cinecibo Award 2016, il giorno 31 Marzo 2016. L'evento si terrà al SANA-TI - EAT LIVE LOVE - Ristoranti Naturali Sana-café di Via Pompeo Magno 12 c/d in zona Prati a Roma, il neo bistrot innovativo e rivoluzionario, primo format di Ristoranti Bar Naturali Biologici ad alta nutrizione terapeutica.

Emilio Ferrara ha avviato quest'anno per far conoscere il prodotto ad un pubblico di consumatori sempre più vasto. Durante la serata dunque verranno realizzati dei piatti che avranno come ingrediente principale questo ortaggio, declinato in tante modalità di preparazione.

L'intento, quindi, non è solo quello di presentare e illustrare le caratteristiche nutritive ed organolettiche del prodotto, ma anche quello di farlo degustare subito dopo, suggerendo le ricette e le modalità di retica.