

Home > Notizie > Al Via Sabato Da Caserta La Campagna 2017 Del Carciofo Di Paestum IGP

Ricerca sulla Digital Transformation

Scopri i risultati >>



Al via sabato da Caserta la campagna 2017 del Carciofo di Paestum IGP

di Alfredo Di Costanzo

7 Visualizzazioni



Parte sabato da Caserta della campagna 2017 di commercializzazione del Carciofo di Paestum IGP. Sabato 4 e domenica 5 marzo negli spazi 'Colorito' dell'Iper Famila di Via Carlo III a Caserta il protagonista sarà il 'principe degli ortaggi'. Negli stessi spazi, in contemporanea, si terrà l'esposizione, vendita e degustazione di una selezione dei prodotti tipici più importanti della Campania.

L'incontro di presentazione dell'iniziativa si terrà domani, sabato 4 Marzo alle ore 11, con la presenza dei vertici del Consorzio di tutela del carciofo di Paestum IGP e di esperti del settore.

Nel corso dell'incontro sarà dedicato un approfondimento al prodotto e saranno presentate le iniziative messe in atto dal Consorzio relativamente alla commercializzazione e promozione del prodotto. Al termine verranno preparati piatti a base di Carciofo di Paestum IGP, che potranno poi essere degustati durante tutta la due giorni.

“Lo spazio 'Colorito' dell'Iper Famila di Via Carlo III a Caserta – ha dichiarato il Presidente del Consorzio di tutela Alfonso Esposito – è un luogo in cui trovare i prodotti campani di qualità dal

“produttore” al “consumatore”, senza passaggi intermedi, nella logica della filiera corta. Ha anche lo scopo di promuovere e valorizzare le eccellenze agroalimentari. Per questo lo abbiamo scelto come luogo da dove far partire la campagna di promozione e commercializzazione 2017 del Carciofo di Paestum IGP”.

Il Carciofo di Paestum IGP trova le sue origini all'ombra dei millenari templi di Paestum. Quest'anno, grazie anche all'azione del Consorzio di Tutela, ci sarà sul mercato una maggiore produzione rispetto a quella dello scorso anno, per andare incontro alla crescente richiesta di mercato.

Ingrediente fondamentale della dieta mediterranea e della cultura gastronomica e rurale campane, il “Carciofo di Paestum IGP” viene utilizzato nella preparazione di svariate ricette tipiche e di piatti locali. Il clima fresco e piovoso nel corso del lungo periodo di produzione regala al Carciofo di Paestum IGP la tipica ed apprezzata tenerezza e delicatezza al prodotto, che insieme all'aspetto rotondeggiante dei suoi capolini, la loro elevata compattezza, l'assenza di spine nelle brattee, sono le principali caratteristiche qualitative e peculiari che ne hanno consacrato la fama tra i consumatori.