

[Home Page](#)[Le News](#)[News visualizzata](#)[Ultime News inserite](#)[Le News di oggi](#)[Le News per data](#)[Convegni, Seminari, ...](#)[Corsi](#)[Degustazioni e Cene](#)[Mostre e Presentazioni](#)[Cinema](#)[Radio e TV](#)[Musica](#)[Concerti](#)[CD](#)[Classica](#)[Festival](#)[Teatro](#)[Editoria](#)[Sport](#)[Altro](#)[L'Enogastronomia](#)[Il Magazine](#)[L'Album Fotografico](#)[Le nostre pagine su Facebook](#)[Le Regioni](#)[Il Network](#)[Musica e Teatro](#)[Lo Sport](#)[Il Forum](#)[L'Associazione](#)[Registrazioni](#)[Newsletter](#)**Chi siamo:**[pagina per la stampa](#)

## NEWS

## Mostre e Presentazioni

[Condividi](#)

G+1 0

Mi piace 4

[Tweet](#)

inserito da:

**Luigi Farina**

Spaghettarò

[luigi](#)

Data evento: dal 22-04-2017 al 01-05-2017

**Sabato convegno inaugurale con Rosanna Lambertucci per la Festa del Carciofo a Paestum (SA)**

Sabato convegno inaugurale con Rosanna Lambertucci per la Festa del Carciofo

La 9ª edizione della Festa del Carciofo di Paestum IGP si svolgerà nei giorni 22-23-24-25-30 Aprile e 1 Maggio 2017 e sarà ancora una volta ospitata dal caratteristico borgo di Gromola a Capaccio-Paestum.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione Culturale 'Il Tempio di Hera Argiva' con il supporto del Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP e della O.P. Terra Orti.

Si parte dunque sabato 22 con un meeting sulla Dieta Mediterranea alla quale saranno presenti Rosanna Lambertucci, il Consigliere delegato all'Agricoltura e Pesca della Regione Campania Franco Alfieri, Gennaro Velardo Presidente di Italia Ortofrutta, il presidente dall'Associazione Culturale 'Il Tempio di Hera Argiva' Pasquale Palladino, Alfonso Esposito ed Emilio Ferrara, rispettivamente Presidente e Direttore del Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP e della O.P. Terra Orti, Filippo Diasco, Dirigente settore Agricoltura della Regione Campania. Parteciperanno per il

Comune di Capaccio-Paestum il Sindaco Italo Voza e l'Assessore allo Sport e Tempo Libero Raffaele Barlotti.

Ancora più ricco quest'anno il programma rispetto alle scorse edizioni.

Musica e divertimento a pranzo con il maestro Nicola Tommassini, la fisarmonica di Angelo Marino e il Karaoke, per accompagnare la degustazione di penne con carciofi e speck, risotto con carciofi dorati e fritti, pizza frita, pizza margherita e pizza con carciofi, bruschette con crema di carciofi e speck, caciocavallo impiccato al sapore di carciofo, carciofi e patate al forno. Per i più piccoli ci saranno patatine fritte con crema di carciofi. La sfogliatella ripiena con ricotta e carciofi chiude il menù in abbinamento con l'amaro di Paestum, prodotto da Terra Orti con estratto di Carciofi di Paestum GIP.

Tra gli appuntamenti serali ricordiamo quelli con 'E' faticun' (22 aprile), 'The kiepò (23 aprile), Domenico Monaco (24 aprile), Tammorrasia (25 aprile), I briganti e bottari degli Alburni (30 aprile), Le sette bocche (1 maggio).

Serata speciale il giorno 24 aprile dedicata ad Amatrice. Sarà allestito un apposito stand gastronomico con piatti di riso e pasta all'amatriciana e parte del ricavato sarà devoluto per la ricostruzione di Amatrice.

Il primo maggio saranno regalate rose a tutte le donne presenti per la chiusura della manifestazione, mentre negli altri giorni ci saranno dirette radiofoniche, interviste e approfondimenti gastronomici con alcune testate quali Radio Paestum, Radio Castelluccio, Sud TV e Tv2000.

Sono partner dell'evento Regione Campania, Provincia di Salerno, Comune di Capaccio, Azienda di Soggiorno e Turismo Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Convergence, Bcc di Capaccio, Pasta Antonio Amato, Madan fruit, Mercato ortofrutticolo di Capaccio, La Contadina, Desiderio Ortofrutta, Sge Form e Alleanza Assicurazioni.

L'evento rientra nelle attività previste nel progetto promozionale 2017 del Carciofo di Paestum IGP, promosso dal Consorzio di Tutela di questa eccellenza a marchio comunitario e dalla O.P. Terra Orti.

evento segnalato su [www.spaghetitaliani.com](http://www.spaghetitaliani.com)