



Abbonati

Iscriviti alle newsletter

Consumi e consumatore ↓ Il reparto ↓ La produzione ↓ Il marketing del fresco ↓ Tecnologie e servizi ↓



Appuntamenti



Il carciofo di Paestum chiude il mese di aprile con una grande festa finale

Luca Moroni • 28 April 2017

La nona edizione della Festa del **Carciofo di Paestum Igp**, nel borgo di Gromola a Capaccio-Paestum, sta per concludersi con il gran finale previsto per domenica 30 aprile e lunedì 1 maggio.

Questi saranno gli ultimi due giorni in cui recarsi nel caratteristico borgo per **degustare le prelibatezze** del territorio e seguire il ricco programma di eventi, promosso dal **Consorzio di Tutela** dell'eccellenza a marchio comunitario e dalla **O.P. Terra Orti**.

Degustare il Carciofo di Paestum "in ogni salsa"

Numerosi i **piatti in cui il Carciofo di Paestum sarà declinato**: 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. 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.

Domenica 30 aprile allieterà la giornata la musica de' "I briganti e bottari degli Alburni", il primo maggio invece a pranzo ci sarà il giovane talento cilentano Domenico Monaco, mentre la sera sarà protagonista il gruppo 'Le sette bocche'. In chiusura della manifestazione saranno regalate rose a tutte le donne presenti per ricordare il mese della madonna.

Like 2 Tweet Pinit G+1 0 Condividi

Tagged: carciofo di paestum Igp consorzio di tutela del carciofo di Paestum Gromola OP Terra Orti

Cambia lingua



Seguici su



Facebook



Twitter



YouTube

Twitter

Seguici su

#Ortofrutta e #assicurazioni agevolate, workshop di @edagricole l'11 maggio a #Macfrut2017 iscriviti @FresPointMag...
twitter.com/i/web/status/8...

Yesterday from Fresh Point Magazine's Twitter via Twitter Web Client

Facebook

Seguici su



Fresh Point Magazine

14 hours ago