

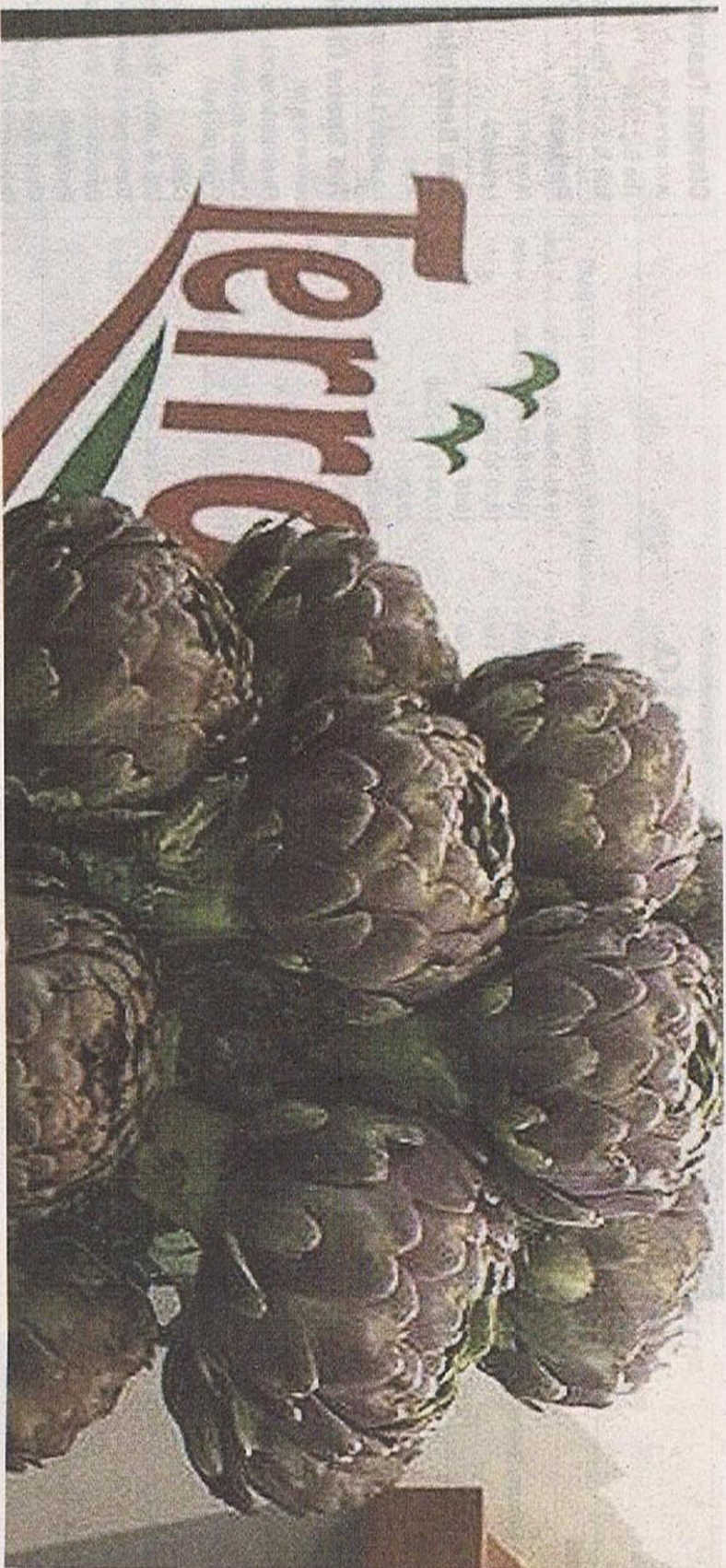


Nuova  
**T-Roc**



**AUTODUE**

SALERNO: Via San Leonardo, 2 - Tel 089/332556 - info@autodue.it - www.autodue.it



**L'iniziativa**

# Paestum Igp, la lunga marcia iniziata con i Borbone nell'800

## Parte la campagna promozionale della coltura tutelata Ue

**Luciano Pignataro**

**U**n simbolo della Dieta Mediterranea che non a caso trova nella piana del Sele, nelle immense distese di campi coltivati a Paestum, uno dei luoghi di elezione. Del resto il carciofo accompagna da tempo immemorabile la cultura gastronomica e rurale delle popolazioni del mezzogiorno d'Italia e della Campania in particolare. Le radici della sua coltivazione vengono fatte risalire al tempo dei Borboni, il cui ufficio statistico già nel 1811 segnalava la presenza di carciofi nella zona di Evoli, l'attuale Eboli, e Capaccio. Le prime coltivazioni specializzate di carciofo sono state realizzate da agricoltori del Napoletano che impiantarono "carducci" di loro ecotipi proprio nelle zone adiacenti ai famosi Templi di Paestum.

Malavera e propria diffusione del carciofo nella piana del Sele risale intorno al 1929-30, grazie alle vaste opere di bonifica e di profonda trasformazione agraria apportate dalla riforma fondiaria. Anche il testo di geografia economica del Migliorini del 1949 ne conferma la presenza ed importanza nella zona. Nel Dopoguerra questa coltura ha continuato ad essere presente ed è attualmente uno dei fuori all'occhietto dell'agricoltura avanzata di questo territorio in grado di essere competitivo a livello europeo.

Domani parte ufficialmente la campagna promozionale con un convegno all'Agripaestum durante il quale saranno presentate le varie attività previste nella grande campagna promozionale che accompagna la produzione 2018 di questo importante prodotto d'eccellenza.

«La campagna di promozione parte

non a caso con questo convegno - dice Alfonso Esposto, presidente di Terra Orti - perché il primo febbraio c'è l'apertura della campagna di raccolta 2018. Il progetto di promozione prevede tutta una serie di attività per comunicare la bontà del prodotto e per incrementarne il consumo. Tra queste ricordiamo diversi workshop con operatori e consumatori, gli eventi gastronomici nei ristoranti, le giornate di informazione presso i punti vendita della DO, i percorsi di gusto riservati a giornalisti, la presenza in importanti esposizioni fieristiche come Frit Logistica di Berlino, Cibus di Parma e Taste di Firenze per offrire una panoramica completa sull'importanza di questo ortaggio e al contempo farlo conoscere all'estero. Saremo inoltre nelle scuole con attività didattiche e di animazione».