

le Cronache
www.cronachesalerno.it
www.lecronache.com

Domenica 11 marzo 2018 • IV Domenica di Quaresima



Anno V • n. 69 EURO 1



Il carciofo di Paestum Igp a Napoli con Slow Food per Leguminosa 2018



Questo weekend in piazza Dante a Napoli, in occasione della III edizione di “Leguminosa”, appuntamento con gli incontri di educazione alimentare e orientamento ai consumi, durante i quali vengono fornite informazioni volte a migliorare la conoscenza dei regimi di qualità, delle caratteristiche dei processi produttivi e delle proprietà qualitative, nutrizionali e organolettiche dei prodotti a marchio comunitario, come il carciofo di Paestum Igp, al fine di ottenere una consapevolezza maggiore nelle scelte alimentari e tutelare la qualità della vita. Ieri, dopo l'intervento dell'agronomo Gabriele Musumeci che ha parlato della coltivazione del carciofo di Paestum Igp seguito dalla relazione del nutrizionista Emanuele Alfano e del direttore di Terra Orti Emilio Ferrara, la chef Helga Liberto ha proposto le ricette “Carciofo imbottito con pane e odori del Sele” e “Carpaccio di carciofo”. Oggi alle 16, invece, dopo gli interventi tecnici e scientifici dei relatori, la chef Liberto preparerà una zuppa di legumi, cereali e carciofi in “padella” contadina, ossia il miscuglio del fondo della dispensa invernale (legumi) e del nuovo primaverile (il carciofo). Con queste iniziative, del progetto promozionale 2018 del carciofo di Paestum Igp, si intende aumentare la conoscenza di questo prodotto e contribuire alla formazione di consumatori consapevoli, capaci a loro volta di diffondere le conoscenze apprese.

Enzo Colabene