



TERRA ORTI

Il carciofo di Paestum IGP in un percorso del gusto con chef stellato



12 marzo 2018 09:20

Visualizzazioni 228

Commenti 0

Condivisioni 6

Comunicato Stampa




NUOVA LIMITED EDITION
PEUGEOT 208 BLACK LINE
 DA 100 € AL MESE
 CON FINANZIAMENTO I-MOVE TAN 4,49% TAEG 7,53%

SCOPRI DI PIÙ




SANIKER
 PAVIMENTI - RIVESTIMENTI
 ARREDO BAGNO


 Corso di Formazione per
PIZZAIOLO

CAPACCIO PAESTUM. Martedì 13 Marzo 2018, nell'ambito della campagna promozionale 2018 del Carciofo di Paestum IGP, promossa dalla O.P. Terra Orti, presieduta da Alfonso Esposito (nella foto), e finanziata dal P.S.R. Campania 2014-2020, è previsto un percorso del gusto nell'areale di produzione di questa eccellenza a marchio comunitario. L'iniziativa si rivolge ad un pubblico specializzato composto essenzialmente da giornalisti enogastronomici, ristoratori e rappresentanti di gruppi di acquisto e di consumatori.

Durante la giornata saranno visitate le aziende produttrici ed i centri di selezione e confezionamento del prodotto. Sono previsti una serie di incontri con le diverse figure che operano all'interno della filiera produttiva. Sarà ascoltato il punto di vista dei produttori, dei tecnici agricoli che seguono le produzioni, dei responsabili dei centri di confezionamento, dei commercianti, dei ristoratori e degli chef, nonché di esperti di turismo e sviluppo rurale.


CONSIGLIO #6
CAMBIARE IL BOX DOCCIA
PRIMA CHE TUA MOGLIE
CAMBI IDEA.

SCOPRI I PRODOTTI



A pranzo, all'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, con la collaborazione del giornalista gastronomico Luciano Pignataro, si terrà una degustazione di piatti a base di Carciofo di Paestum IGP, curata dallo chef stellato Cristian Torsiello. Il menù prevede: carciofo, salsa di acciughe e bottarga di tonno; risotto ai carciofi, menta, pecorino e pepe; guancetta di maialino, patate all'olio e carciofo alla salvia; gelato di carciofo, liquore al carciofo cremoso al cioccolato bianco e frutto della passione. Il tutto abbinato ai vini della cantina Masiello.

L'intento è di rafforzare nei partecipanti all'iniziativa la percezione della assoluta qualità del prodotto e della salubrità dei territori di provenienza, in modo che i giornalisti possano raccontarlo dalle pagine delle testate di riferimento, i ristoratori ed i gestori di mense possano inserire nei loro menù piatti a base di Carciofo di Paestum IGP e i commercianti possano incrementare i propri ordinativi.


DIAMO ACQUA
ALLA PAPERÀ
 CI SIAMO!
 INSIEME
 È LA
 RIPRESA


Tenuta Duca Marigliano
 Ristorante e Boutique Hotel
 in Paestum Antica


ZUNNO
 ARREDAMENTI NEGOZI
 Capaccio Paestum - tel. 0828.871300