



Campania | Eventi & Cultura | News

Il Carciofo di Paestum IGP a Napoli con Slow Food per Leguminosa 2018

10 marzo 2018 | SeiTv | 0 Comments | carciofo, leguminosa, Napoli, notizie da paestum

è unico,
è Cicioni

Un Nuovo Prodotto fresco
da taglio a base di Frutta
Secca Fermentata



Condividi sui social!



Leguminosa 2018. Questo weekend nella Piazza Dante di Napoli, in occasione della terza edizione di "Leguminosa", appuntamento con gli incontri di educazione alimentare e di orientamento ai consumi, durante i quali vengono fornite una serie di 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.

Sabato 10 marzo, 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". Domenica 11 alle ore 16:00, 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, rientranti nel 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.

