



la Città

QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA



€ 1,20

ANNO XXII - N° 61

Codice ISSN Online 2499-0965

MARTEDÌ 13 MARZO 2018

REDAZIONE PIAZZA SANT'AGOSTINO 29 - 84121 SALERNO
TELEFONO 089/93558 - EMAIL REDAZIONE@LACITTADISALERNO.IT

www.lacittadisalerno.it



L'INIZIATIVA

Carciofo di Paestum, percorso di gusto

Una giornata di degustazione con lo chef stellato Cristian Torsiello

► SALERNO

Nell'ambito della campagna promozionale 2018 del Carciofo di Paestum IGP promossa dalla O.P. Terra Orti 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.

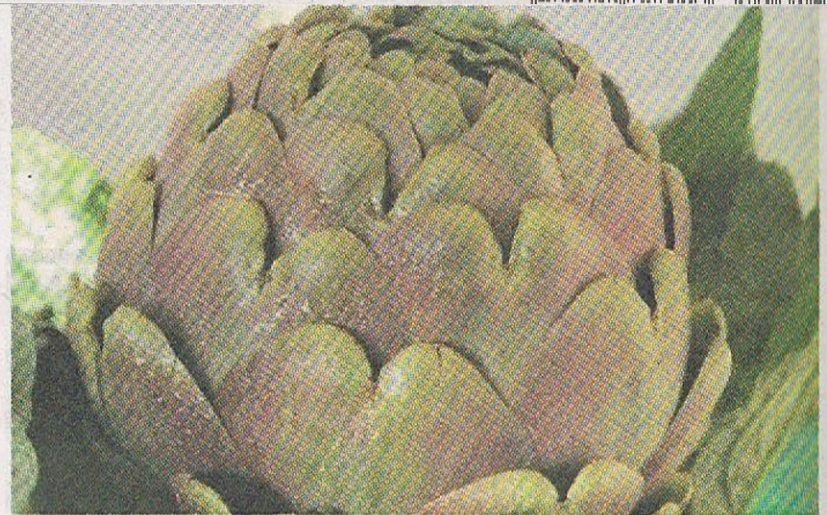
Sono previsti una serie di incontri con le diverse figure che operano all'interno della filiera produttiva.

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.

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



Il carciofo di Paestum

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 dell'iniziativa è quello di rafforzare nei partecipanti all'iniziativa la percezione della assoluta qualità del prodotto e della salubrità dei territori di provenienza.