

YOU ARE AT: Home » Attualità » Eventi » Il Carciofo di Paestum IGP

Il Carciofo di Paestum IGP

By **VIVIROMA** — 11 marzo 2018 0 Nessun commento

Share Tweet Google+ +



Evitate questi 5 cibi

Cibi che causano danni al fegato e grasso addominale

BodyFokus

a Napoli con Slow Food per 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".

è unico, è Cicioni

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



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.

RISTORANTE BISTECCHERIA
da Baffo
PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE ROMANA E LA MIGLIORE CARNE SERVITA SU PIETRA
Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena

Via dei Fulvi, 8
06/76.90.67.33
Porta Furba

THE KING DELL'ARROSTICINO
ARROSTICINI - BRUSCHETTERIA
SALUMI E FORMAGGI - VINI E LIQUORI
TUTTO PROVENIENTE DALL'ABRUZZO
BIRRE ARTIGIANALI ANGELO PORETTI
APERTO A PRANZO E A CENA
WWW.ARROSTICINOROMA.IT
VIA TUSCOLANA, 1373
06/72.63.19.64
331/48.57.156
eventi sportivi in diretta
The King dell'arrosticino

- Seguici su Facebook
- Seguici su Twitter
- Seguici su Instagram 1.9K
- Seguici su YouTube
- Seguici su Vimeo 493

Scoprite il vostro **Peso Ideale**

Io Calcolo

Calcolo BMI

ULTIMI ARTICOLI

Abusi sui minori: Save the Children, urgente predisporre procedure per tutelare i bambini nei luoghi che frequentano abitualmente
13 marzo 2018

Via Cipro, intervento a tutela del decoro urbano: sequestri e sanzioni
13 marzo 2018

E' uscito su YouTube il videoclip di "Notti e temporali" del trio electro-pop Kobaan
13 marzo 2018

World Speech Day 2018, a Roma il "Toastmasters Open House Roma"
13 marzo 2018

VIVIROMA RUBRICHE

DI LUCIFERO
Come ho distrutto il segreto bancario svizzero
Dal 13 marzo in libreria "Il banchiere di Lucifero. Come ho distrutto il segreto bancario svizzero"
12 marzo 2018