

SPAGHETTITALIANI

Riparte ad aprile la festa del Carciofo di Paestum IGP

Mi piace

Condividi

Piace a 4 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Il Carciofo di Paestum IGP sarà protagonista della festa in suo onore prevista a Gromola di Capaccio-Paestum (la città sede dei templi, patrimonio UNESCO) dal 21 al 25 aprile e dal 28 Aprile al 1^a Maggio 2018.

Giunto alla decima edizione, questo evento ha contribuito negli anni all'aumento della produzione e degli estimatori di uno dei prodotti più rinomati dell'ortofrutticola campana.

Come ogni anno, sarà sempre il suggestivo borgo di Gromola ad ospitare la festa, nel quale saranno allestiti stand per la preparazione e vendita di piatti a base di Carciofo di Paestum IGP. Tra questi una menzione particolare, perché preparati in centinaia alla volta su spettacolari strutture di metallo a carboni, meritano i carciofi alla brace. Previsto inoltre un abbinamento gastronomico d'eccellenza tra il Carciofo di Paestum IGP e il Tartufo di Paestum.

Oltre all'aspetto culinario saranno aperti importanti momenti di riflessione sul tema dell'alimentazione e sull'apporto nutrizionale e organolettico del carciofo nella dieta mediterranea con convegni e workshop dedicati. Ci saranno appuntamenti musicali e di intrattenimento vario. Tra le tante le tante altre iniziative in programma ricordiamo un premio con borsa di studio per l'innovazione in cucina applicata al carciofo che sarà assegnata ad uno studente dell'Istituto Alberghiero di Gromola e che dalla prossima edizione diventerà un concorso nazionale. Da segnalare anche una iniziativa solidale a favore della Croce Rossa per l'acquisto di un defibrillatore.

L'organizzazione della manifestazione è curata dall'associazione culturale "Il Tempio di Hera Argiva" presieduta da Pasquale Palladino, coadiuvata dal Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP e dalla O.P. Terra Orti.

La festa rientra nella campagna promozionale 2018 del Carciofo di Paestum IGP, che prevede la realizzazione numerose attività volte alla valorizzazione di questo prodotto, al fine di ottenere importanti risultati in termini di apprezzamento tra i consumatori.