

CARCIOFO DI PAESTUM IGP PROTAGONISTA IN 4 RISTORANTI TIPICI E CON TRE WORKSHOP NELLE AREE PRODUTTIVE



EVENTI, PRODOTTI

Pubblicato il 3 aprile 2018

Condividi



Si terranno in questi giorni **tre workshop nei principali luoghi di produzione del Carciofo di Paestum IGP** e sono indirizzati principalmente a produttori di carciofo, ma anche a rappresentanti della grande distribuzione organizzata, ristoratori, importatori, associazioni di categoria e rappresentanti dei gruppi di acquisto. Il primo si terrà mercoledì 4 aprile alle 17.30 presso l'Hotel Palace di Battipaglia, seguiranno quelli di giovedì 5 aprile alle 17.30 presso l'Hotel Grazia di Eboli e giovedì 19 aprile alle 17.30 alla BCC di Capaccio-Paestum.

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

Gli incontri prevedono il supporto di esperti che spiegheranno ai presenti i vantaggi in termini di sicurezza alimentare offerti dai prodotti a marchio comunitario ed i suoi riflessi sulla salute, e che illustreranno il metodo di produzione del Carciofo di Paestum IGP, soffermandosi sulla tutela dell'ambiente e l'attenzione per la salvaguardia della salute dei consumatori. Ad ogni incontro sarà presente uno chef che preparerà, illustrando, piatti a base di carciofo.

I workshop sono finalizzati, oltre che al coinvolgimento di nuovi produttori per aumentare la produzione certificata, ad **allargare e consolidare i mercati di sbocco del Carciofo di Paestum IGP**. L'obiettivo è quello di indurre gli acquirenti a richiedere in modo specifico il Carciofo di Paestum IGP, in virtù delle sue peculiari caratteristiche organolettiche e del fatto che il disciplinare di produzione garantisce il controllo di ogni fase di produzione nonché la tutela dell'ambiente.

Nel frattempo il **Carciofo di Paestum IGP sarà protagonista di quattro appuntamenti in ristoranti tipici dell'areale di produzione**. Gli incontri prevedono degustazioni guidate di pietanze a base di Carciofo di Paestum IGP in abbinamento a vini e oli a denominazione di origine ma anche riflessioni sulla storia e le caratteristiche del prodotto.

Il "Carciofo di Paestum" IGP per le sue caratteristiche peculiari è molto apprezzato in cucina, soprattutto dagli chef, che lo utilizzano nella preparazione di svariate ricette e piatti, particolarmente graditi ai tanti turisti che visitano la Piana del Sele e in particolare i Templi di Paestum.

L'iniziativa ha lo scopo di espandere la domanda del prodotto e intende favorire l'inserimento stabile di piatti a base di Carciofo di Paestum IGP nei menù dei ristoranti collocati nell'areale di produzione, in modo da concorrere allo sviluppo dell'economia del territorio. Sono coinvolti giornalisti specializzati, chef, ristoratori, responsabili di mense aziendali e scolastiche, associazioni di albergatori e ristoratori, amministratori e funzionari pubblici, dirigenti e docenti degli IPSAR.

Ciascun incontro sarà diviso in due parti. Una fase di illustrazioni delle finalità dell'incontro e delle caratteristiche peculiari del Carciofo di Paestum IGP ed una fase di degustazione vera e propria che si svolgerà con l'ausilio di uno chef, il tutto avverrà presso ristoranti scelti tra quelli che puntano con decisione alla valorizzazione delle eccellenze agricole del territorio. In particolare saranno i seguenti: Pizzart (Battipaglia) 3 aprile, Taverna del Fattore (Capaccio-Paestum) 17 aprile, Panegaccio (Eboli) 20 aprile, Vitale (Battipaglia) 24 aprile.



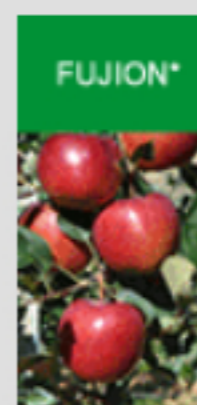
Seguici su Twitter



Seguici su Facebook



GLI INCONTRI
D'AFFARI
INTERNAZIONALI
DELLA FILIERA
ORTOFRUTTICOLA
IN FRANCIA!



La salute
vien
mangiando...
... e bevendo!!

9 10 11 May 2018
Rimini **Expo Centre**
ITALY

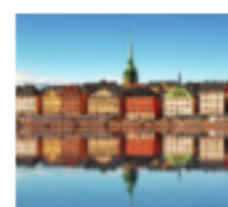
ORGANIC
FOOD FROM
ITALY



Export
Reefer
via mare ?



LE NOSTRE INIZIATIVE



16 marzo 2018

**OMNIBUS, MISSIONE IN SVEZIA
DALL'11 AL 15 GIUGNO**



12 marzo 2018

**CON "FRUIT & VEG TOP
TECHNOLOGIES AND PACKAGING"
LE TECNOLOGIE PER
L'ORTOFRUTTA FANNO IL GIRO
DEL MONDO**