

SALERNITANA » A Bari sarà esodo, Bocalon in dubbio per la trasferta in Puglia

■ ALLE PAGINE 28 E 29

all'interno



La Città

QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA

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

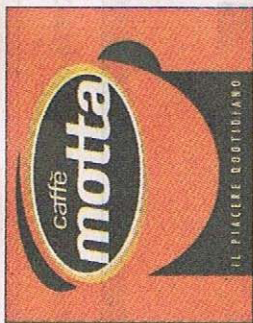
MERCOLEDÌ 4 APRILE 2018

www.lacittadisalerno.it

€ 1,20

ANNO XXII - N° 80

Codice ISSN Online 2499-0965

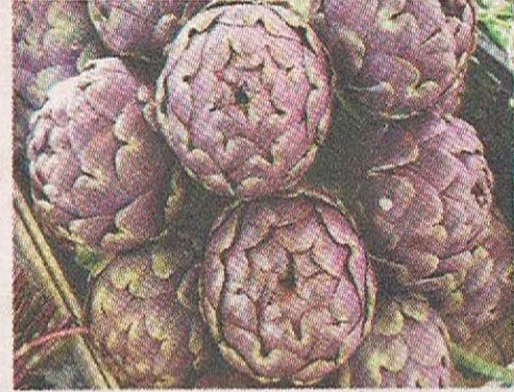


Al via 3 workshop con il Carciofo di Paestum IGP

A Battipaglia, Eboli e Capaccio-Paestum incontri per una maggiore consapevolezza nelle scelte alimentari

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

ne 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.

Campagna realizzata con il contributo dell'Unione Europea FEASR - PSR Regione Campania 14-20 - Misura 03 - Intervento 3.2.1
Sostegno per informazione e promozione svolte da associazione di produttori