

# la Città

DEL LUNEDÌ

QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA

€ 1,20

ANNO XXII - N° 14

codice ISSN Online 2499-0965

LUNEDÌ 16 APRILE 2018

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

www.lacittadisalerno.it



## Studenti in cucina con il Carciofo Di Paestum IGP

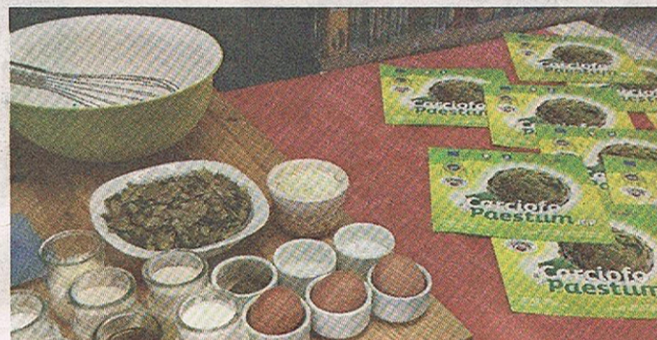
Proseguono le giornate sulla sana alimentazione, tutela dell'ambiente e produzioni tipiche che hanno come protagonista il Carciofo di Paestum IGP.

L'iniziativa, diretta a studenti di scuole primarie, secondarie e superiori, mira a formare una futura generazione di consumatori, grazie alla presenza di esperti che trasmettono ai giovani studenti una serie di semplici informazioni sulle proprietà qualitative, nutrizionali e organolettiche dei prodotti a marchio comunitario come il Carciofo di Paestum IGP.

Le giornate prevedono anche dimostrazioni pratiche della Chef Helga Liberto, con preparazione e degustazione di piatti a base di

Carciofo di Paestum IGP prodotto dalle aziende Terra Orti. Una delle ricette, proposta in questi giorni in modo semplificato per permetterne la preparazione anche da parte dei bambini più piccoli, prevede "Risotto alla crema di carciofi e speck croccante" (nel box a lato).

Le prossime date e le sedi degli istituti scolastici dove verranno svolte le iniziative sono le seguenti: lunedì 16 aprile P.I.C. Pontecagnano - Elementari - Pontecagnano (SA), martedì 17 aprile I.C. Montecorvino Pugliano - Medie - Montecorvino Pugliano (SA), merco-



ledi 18 aprile ProfAgri - Scuole superiori - Castel San Giorgio (SA), giovedì 19 aprile ProfAgri - Scuola superiori - Capaccio (SA), lunedì 23 aprile ProfAgri - Scuola superiore - Salerno (SA), martedì 24 aprile ProfAgri - Scuola superiore - Angri (SA), giovedì 26 aprile ProfAgri - Scuola superiore - Battipaglia (SA), mercoledì 2 maggio ProfAgri - Scuola superiore - Sarno (SA), giovedì 3 maggio I.C. Salvemini - Medie - Battipaglia (SA), venerdì 4 maggio I.C. Salvemini - Elementari - Battipaglia (SA), lunedì 7 maggio P.I.C. Salvemini - via Etruria - Elementari - Battipaglia (SA), martedì 8 maggio presso I.C. Salvemini - via Etruria - Medie - Battipaglia (SA).

### LA RICETTA

#### Risotto alla crema di carciofi e speck croccanti

##### INGREDIENTI

- Riso 320 g
- Carciofi 450 g
- Brodo vegetale 1 l
- 1 cipolla
- Burro 20 g
- Parmigiano 40 gr
- Sale e pepe
- Olio extravergine di oliva

##### PROCEDIMENTO

Far appassire per circa 20 minuti in padella i carciofi (privati di tutte le parti dure, dell'eventuale barbetta e di gran parte del gambo) con la cipolla, l'olio, sale, pepe e un mestolo di brodo.

Frullare fino ad ottenere una crema omogenea e fluida.

Procedere con la cottura del riso, tostandolo dapprima e poi aggiungendo gradualmente il brodo.

A cottura ultimata mantecare con burro e parmigiano ed aggiungere la crema di carciofi e lo speck precedentemente tostato in una padella antiaderente.

Mettere in uno stampo da plumcake imburato e cuocere a 180 gradi per 40 min.