

HOME > REGIONE CAMPANIA > I ristoranti tipici adottano il Carciofo di Paestum IGP

## I ristoranti tipici adottano il Carciofo di Paestum IGP

🕒 15 aprile 2018 👤 Alfredo Di Costanzo 📍 Regione Campania

### Palazzo storico in centro

nuove camere Offerta a TREVI a 55,00€ a camera con colazione  
ristorantevecchiaposta.it

▶ ×  
APRI



### 1 | Palazzo storico in centro

nuove camere Offerta a TREVI a 55,00€ a camera con colazione  
ristorantevecchiaposta.it



### 2 | vacanze in agriturismo - offerte speciali Sicilia

vacanze all'insegna del relax immersi dalla natura, animali e cibo biologico  
alpogetto.it



Si terrà martedì 17 aprile 2018 alla 'Taverna del Fattore' di Capaccio-Paestum, il secondo dei quattro appuntamenti in ristoranti tipici dell'areale di produzione del Carciofo di Paestum IGP.

Gli incontri prevedono degustazioni guidate di pietanze a base di Carciofo di Paestum IGP prodotto dalle aziende Terra Orti in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio. In questa circostanza il menu

preparato dallo Chef Luigi Prisco vede protagonista il pesce accanto al 'principe dei ortaggi', come appunto viene definito il carciofo.

### 1 | osteria al Vantaggio

trattoria pizzeria tipica ottimi tonnarelli cacio e pepe  
alvantaggio.it



### 2 | vacanze in agriturismo - offerte speciali Sicilia


vacanze all'insegna del relax immersi dalla natura, animali e cibo biologico  
alpogetto.it



ADVERTISEMENT

POKERSTARS.IT ams Il gioco è vietato ai minori e può creare dipendenza patologica. Per termini del bonus a probabilità di vincita www.ams.gov.it, www.PokerStars.it

pause unmute



€10 DI BONUS GRATIS GIOCA SUBITO

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. E l'iniziativa intende proprio favorire l'inserimento stabile di piatti a base di Carciofo di Paestum IGP nei menù dei ristoranti collocati nell'areale di produzione.

All'incontro sono invitati giornalisti specializzati, chef, ristoratori, responsabili di mense aziendali e scolastiche, associazioni di albergatori e ristoratori, amministratori e funzionari pubblici, dirigenti e docenti degli IPSAR.

Gli altri due appuntamenti sono previsti per il 20 aprile al 'Panigaccio' di Eboli e il 24 aprile da 'Vitale' a Battipaglia.