

I ristoranti tipici adottano il Carciofo di Paestum IGP

Inviato da [Redazione](#) di 12: 25 pm aprile 15, 2018 • Categorized come [Cronaca](#), [Economia](#), [Manifestazioni](#)



La redazione

Capaccio-Paestum: 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.

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.

Milionario in 1 Mese!

L'incredibile storia di Flavio Sestini.

[Scopri di più](#)

Jeep® Renegade Hyper

Tua a 20.500€.

[Richiedi Preventivo](#)

I Bitcoin senza segreti

Scopri ogni giorno nuovi contenuti su Bitcoin e Criptovalute

portalebitcoin.com



Continua in 'Cronaca'

- Arriva a Salerno "È tempo di vita", campagna di informazione e supporto per le donne con tumore al seno avanzato e le persone che stanno loro accanto
- "Come mi voglio bene, come non mi voglio bene": parte un esperimento nelle scuole superiori di Sant'Arsenio, condotto dal ginnalista Pietro Cusati
- Padre Camorra
- Vassallo: vince la ragione ... Damiani non è il killer

Continua in 'Economia'

- CONF. I. AL: incontro a Sala Consilina
- Seminario di studi sull'impresa bancaria 18 aprile 2018 – ore 14:30
- Aziende Salernitane al Salone del Mobile di Milano
- Consulenti Lavoro: la mediazione civile e commerciale – una funzione sociale e