

Parte sabato la 10^o Edizione della Festa del Carciofo di Paestum IGP

Normative alimentari - Scarica la guida gratuita

Guida gratuita per prendere decisioni informate e conformi. Scaricala subito. mt.com/Normative/alimentari



» Cilento Notizie > Capaccio-Paestum > Spettacoli-Eventi



Salva su Facebook

Pubblicato il 20/04/2018

Comunicato Stampa



Partirà con un convegno tematico sulla Dieta Mediterranea sabato 21 aprile 2018 alle ore 18.00, nella Piazza del suggestivo borgo di Gromola di Capaccio-Paestum, la 10^o Edizione della Festa del Carciofo di Paestum IGP, che proseguirà fino al 25 aprile e poi

dal 28 Aprile al 1^o Maggio.

Il convegno sarà moderato da Gioacchino Bonsignore (Direttore TG5 Gusto) e intervengono in qualità di relatori Franco Alfieri (Consigliere per le Politiche Agricole Regione Campania) Claudio Ansanelli (Dirigente Sviluppo Produzioni vegetali della Regione Campania), Vincenzo Inverso (Consigliere e membro della Giunta esecutiva del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni), Franco Palumbo (Sindaco di Capaccio-Paestum), Teresa Palmieri (Assessore all'Agricoltura di Capaccio-Paestum), Vincenzo Tropiano (Direttore Coldiretti Salerno), Gennaro Velardo (Presidente Italia Ortofrutta), Alfonso Esposito (Presidente O.P. Terra Orti e del Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP), Emilio Ferrara (Direttore O.P. Terra Orti e del Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP).

Il borgo di Gromola sarà dunque, fino al primo maggio, la capitale del gusto della Provincia di Salerno, e come ogni anno, qui saranno allestiti stand per la preparazione e vendita di piatti, molti dei quali a base di Carciofo di Paestum IGP, come quello che prevede l'abbinamento tra Carciofo e Tartufo di Paestum.

Oltre al programma gastronomico è previsto un ricco calendario di appuntamenti musicali e di intrattenimento vario. Tra le tante altre iniziative ricordiamo un premio con borsa di studio per l'innovazione in cucina applicata al carciofo che sarà assegnata ad uno studente dell'Istituto Alberghiero di Gromola e che dalla prossima edizione diventerà un concorso nazionale. Da segnalare anche un'iniziativa solidale a favore della Croce Rossa per l'acquisto di un defibrillatore.

Per l'occasione, nella giornata inaugurale di sabato, sarà preparata dagli Chef Elga Liberto e Vito De Vita, in collaborazione con gli studenti dell'istituto Alberghiero 'Piranesi' di Gromola, una lasagna

Per l'occasione, nella giornata inaugurale di sabato, sarà preparata dagli Chef Elga Liberto e Vito De Vita, in collaborazione con gli studenti dell'istituto Alberghiero 'Piranesi' di Gromola, una lasagna con Carciofo di Paestum IGP da Guinness dei primati, della lunghezza di 12 metri, alta 12 centimetri e larga 70 centimetri.

Come sempre l'organizzazione della manifestazione è curata dall'associazione culturale "Il Tempio di Hera Argiva" presieduta da Pasquale Palladino, coadiuvata dal Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP e dalla O.P. Terra Orti.

"E' un evento nel quale l'Amministrazione Comunale crede molto - ha dichiarato Teresa Palmieri, vice sindaca di Capaccio Paestum con delega all'Agricoltura - perché rappresenta uno strumento straordinario di promozione di un prodotto principe del nostro territorio attraverso iniziative capillari sul territorio, che vedono il coinvolgimento anche delle scuole e dei ristoratori".

"Questo evento - ha dichiarato Alfonso Esposito (Presidente del Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP e della O.P. Terra Orti) ha contribuito negli anni all'aumento della produzione e degli estimatori di uno dei prodotti più rinomati dell'ortofrutticola campana".

Google Ricerca personalizzata

Booking.com

1.400.000 hotel



1.400.000 hotel
Cancellazione gratuita



Paga durante il soggiorno

Prenota ora

Video selezione da YouTube

Cilento Notizie
58.450 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Piace a 173 amici

Visita il Cilento!
tantissime soluzioni vacanza su
CilentoCasaVacanze.it