



[Annamaria Parlato](#) [Storia dell'arte e della gastronomia](#) [Cene dell'arte](#) [Eventi brassicoli ed enogastronomici](#) [Prodotti del territorio](#)

[Ristoranti](#) [Pizzerie e Pub](#) [Vini](#) [Cocktail&Mixology](#) [Birre artigianali](#) [Gelato artigianale](#) [Gli Chef](#) [Ricette d'Autore](#)

[Questo l'ho fatto io](#) [Videozingredienti](#)

ORE FA

## Martedì 26 giugno al Profagri di Salerno presentazione del libro su storia, produzione e utilizzo del Carciofo di Paestum IGP



Martedì 26 giugno alle ore 17:30, presso il Profagri di Salerno, verrà presentato un volume a carattere storico e scientifico sulle origini e la diffusione della coltivazione del Carciofo di Paestum IGP, intitolato "Il Carciofo di Paestum IGP, storia, produzione e utilizzo in cucina", al cui interno sono contenute ricette, sia popolari che di grandi cuochi, con questo prodotto di eccellenza della Campania.

All'incontro parteciperanno, tra gli altri, Alessandro Turchi (Dirigente Profagri di Salerno), Filippo Diasco (Direttore Generale Agricoltura Regione Campania), Alfonso Esposito (Presidente O.P. Terra Orti), Emilio Ferrara (Direttore O.P. Terra Orti).

Nella Piana del Sele il Carciofo di Paestum IGP rappresenta una delle principali colture, contraddistinte da avanzate tecniche di coltivazione, costituisce un elemento essenziale della dieta mediterranea, e proprio in virtù di questo è una delle pietanze più presenti ed apprezzate nella gastronomia locale.

Il volume si rivolge agli appassionati di storia dell'agricoltura, ai consumatori consapevoli desiderosi di apprendere, aumentando così la conoscenza del Carciofo di Paestum IGP, ovvero "Il principe degli ortaggi", attraverso un valido strumento di approfondimento che fornisce un quadro completo, organizzato e sintetico di tutte le conoscenze relative a questo ortaggio.

La pubblicazione del volume è parte della campagna realizzata dalla O.P. Terra Orti con il contributo dell'Unione Europea FEASR – PSR Regione Campania 14-20 Misura 03 – Intervento 3.2.1

### Informativa Privacy

Questo sito utilizza i cookie per offrirti una migliore esperienza di navigazione. Se prosegui la navigazione accetti il loro uso.

[Maggiori Informazioni](#)

### Contatti

Per inviare comunicati stampa o chiedere info scrivere a:  
[info@2ingredienti.com](mailto:info@2ingredienti.com)

### Questo Blog è protetto da Licenza Creative Commons



2ingredienti di Annamaria Parlato è distribuito con Licenza Creative Commons [Attribuzione - Non commerciale 4.0 Internazionale](#).

### Blogroll

- [Studio Pamart](#) Consulenza e Progettazione culturale
- [I Vini del Ventaglio](#) Marketing territoriale per i vini del Sud Italia
- [RosmarinoNews](#) BlogZine di enogastronomia



### Twitter



### Instagram #2ingredienti



### Canale YouTube



### Argomenti