

Un libro sulla storia, produzione e utilizzo del Carciofo di Paestum IGP

Martedì 26 giugno al Profagri di Salerno

Normative alimentari - Scarica la guida gratuita

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



» Cilento Notizie » Cilento » Libri



Credits Foto

Google Ricerca personalizzata

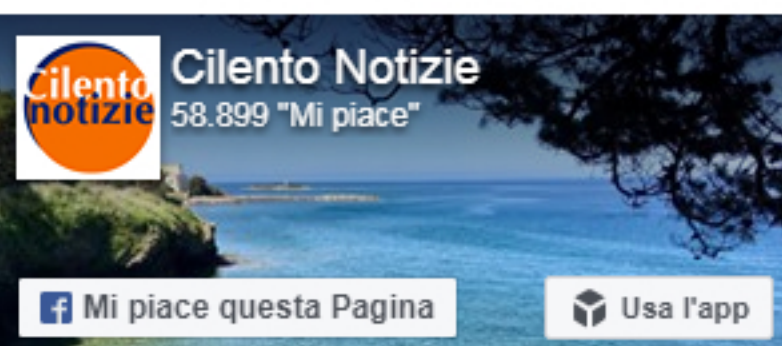


Aumenta i tuoi guadagni mensili
 Affitta la tua casa e ricevi ospiti

Inizia

Booking.com
join.booking.com

Video selezione da YouTube



Piace a 175 amici



Visita il Cilento!
 tantissime soluzioni vacanza su

CilentoCasaVacanze.it

Pubblicato il 25/06/2018

Comunicato Stampa

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.