



XI[^] Festa del Carciofo di Paestum IPG

XI[^] Festa del Carciofo Ipg di Paestum. Appuntamento ore 18.00 dal 24 al 28; il 30 aprile e il 1[^] Maggio 2019.

Il tradizionale incontro inaugurale sul carciofo e la dieta mediterranea, organizzato dall'associazione culturale "Il Tempio di Hera Argiva", vedrà la partecipazione dell'attore e gastronomo Patrizio Rispo, e i vertici del Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP e della O.P. Terra Orti. Degustazioni di piatti tipici locali.



Patrizio Rispo

da [POLITICAdeMENTE](#) il blog di Massimo Del Mese

CAPACCIO-PAESTUM – Al via mercoledì 24 aprile 2019 presso il caratteristico borgo di Gromola a Capaccio-Paestum l'undicesima edizione della **Festa del Carciofo di Paestum IPG**, che quest'anno si svolgerà dal 24 al 28 e il 30 aprile ed il 1[^] Maggio 2019 con un'area espositiva e degustazioni di piatti tipici locali.

Si partita' alle 18,00 con il tradizionale incontro inaugurale sul carciofo e la dieta mediterranea con la presenza dell'attore e gastronomo **Patrizio Rispo**, i rappresentanti dall'**associazione culturale "Il Tempio di Hera Argiva"**, organizzatrice dell'evento, i vertici del Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP e della O.P. Terra Orti, i rappresentanti delle istituzioni.



Il calendario degli appuntamenti musicali e di intrattenimento è molto ricco. La sera dell'inaugurazione si esibirà il gruppo "**Tammorrasia popolare**", il 25 apertura a pranzo con la fisarmonica del maestro Nicola Tommasini e la sera con il gruppo "**Sette bocche**". Il 26 serata speciale con il concerto di Gigione, mentre il 27 ancora in compagnia del gruppo "**Sette bocche**". Prevista anche per il 28 l'apertura a pranzo con il liscio del maestro Tommasini e la sera con i

"**Donna Luna**".

Dopo la sosta del 29 si riprenderà il 30 con il gruppo musicale '**Kiepó**'. Il primo maggio si apre a pranzo con il **maestro Tommasini**, seguirà la celebrazione del gemellaggio tra il **Carciofo di Paestum IGP** e il **Tartufo Bianchetto di Paestum** con un dibattito e la preparazione in serata di un risotto, da abbinare alla birra artigianale al gusto di Carciofo di Paestum, con la colonna sonora del gruppo '**Tammorrasia popolare**'.