

## COMUNICATO STAMPA

### Il Carciofo di Paestum IGP a Napoli con Slow Food per Leguminosa 2018

Questo week end nella Piazza Dante di Napoli, in occasione della terza edizione di “Leguminosa”, appuntamento con gli incontri di educazione alimentare e di orientamento ai consumi, durante i quali vengono fornite una serie di informazioni volte a migliorare la conoscenza dei regimi di qualità, delle caratteristiche dei processi produttivi e delle proprietà qualitative, nutrizionali e organolettiche dei prodotti a marchio comunitario, come il Carciofo di Paestum IGP, al fine di ottenere una consapevolezza maggiore nelle scelte alimentari e tutelare la qualità della vita.

Sabato 10 marzo, dopo l'intervento dell'agronomo Gabriele Musumeci che ha parlato della coltivazione del Carciofo di Paestum IGP, seguito dalla relazione del nutrizionista Emanuele Alfano e del Direttore di Terra Orti Emilio Ferrara, la Chef Helga Liberto ha proposto le ricette "Carciofo imbottito con pane e odori del Sele" e "Carpaccio di carciofo". Domenica 11 alle ore 16:00, invece, dopo gli interventi tecnici e scientifici dei relatori, la Chef Liberto preparerà una zuppa di legumi, cereali e carciofi in "padella" contadina, ossia il miscuglio del fondo della dispensa invernale (legumi) e del nuovo primaverile (il carciofo).

Con queste iniziative, rientranti nel progetto promozionale 2018 del Carciofo di Paestum IGP, si intende aumentare la conoscenza di questo prodotto e contribuire alla formazione di consumatori consapevoli, capaci a loro volta di diffondere le conoscenze apprese.

*L'ufficio stampa  
0828/302142*

[ufficiostampa@carciofodipaestum.it](mailto:ufficiostampa@carciofodipaestum.it)