

COMUNICATO STAMPA

Al 'Modo' di Salerno una cena degustazione con il Carciofo di Paestum IGP

Si terrà domenica 22 Marzo 2015 alle ore 20:30 presso il ristorante 'Modo' a Salerno la cena degustazione a base di "Carciofo di Paestum IGP" rientrante nel progetto promozionale 2015 di questo importante prodotto d'eccellenza a marchio comunitario, promosso dal Consorzio di Tutela del Carciofo di Paestum IGP in collaborazione con la O.P. Terra Orti e curato da Donato Ciociola e Inteli Comunicazione.

Durante la serata verranno illustrati i vantaggi in termini di sicurezza alimentare offerti dal Carciofo di Paestum I.G.P., i metodi di produzione, le tecniche utilizzate per tutelare l'ambiente e i suoi riflessi sulla salute dei consumatori.

Il carciofo rappresenta una vera e propria miniera di principi attivi e virtù terapeutiche. Il segreto delle sue virtù risiedono nella cinarina. Il carciofo è ricco di potassio e sali di ferro, ha proprietà digestive, diuretiche, antiossidanti e, grazie alla presenza di inulina, permette di abbassare il colesterolo.

La cena prevede alcuni piatti a base di Carciofo di Paestum I.G.P. preparati dallo chef del noto ristorante salernitano. L'intento quindi non è solo quello di illustrare verbalmente e visivamente le caratteristiche del prodotto, ma anche quello di farlo degustare direttamente a tavola.

L'Ufficio Stampa

Inteli Comunicazione: info@inteli.it – 0828-302142