

COMUNICATO STAMPA

Il Carciofo di Paestum IGP protagonista in 4 ristoranti tipici

Il Carciofo di Paestum IGP sarà protagonista di quattro appuntamenti in ristoranti tipici dell'areale di produzione. Gli incontri prevedono degustazioni guidate di pietanze a base di Carciofo di Paestum IGP in abbinamento a vini e oli a denominazione di origine ma anche riflessioni sulla storia e le caratteristiche del prodotto.

Il "Carciofo di Paestum" IGP per le sue caratteristiche peculiari è molto apprezzato in cucina, soprattutto dagli chef, che lo utilizzano nella preparazione di svariate ricette e piatti, particolarmente graditi ai tanti turisti che visitano la Piana del Sele e in particolare i Templi di Paestum.

L'iniziativa ha lo scopo di espandere la domanda del prodotto e intende favorire l'inserimento stabile di piatti a base di Carciofo di Paestum IGP nei menù dei ristoranti collocati nell'areale di produzione, in modo da concorrere allo sviluppo dell'economia del territorio. Sono coinvolti giornalisti specializzati, chef, ristoratori, responsabili di mense aziendali e scolastiche, associazioni di albergatori e ristoratori, amministratori e funzionari pubblici, dirigenti e docenti degli IPSAR.

Ciascun incontro sarà diviso in due parti. Una fase di illustrazioni delle finalità dell'incontro e delle caratteristiche peculiari del Carciofo di Paestum IGP ed una fase di degustazione vera e propria che si svolgerà con l'ausilio di uno chef, il tutto avverrà presso ristoranti scelti tra quelli che puntano con decisione alla valorizzazione delle eccellenze agricole del territorio. In particolare saranno i seguenti: Pizzart (Battipaglia) 3 aprile, Taverna del Fattore (Capaccio-Paestum) 17 aprile, Panegaccio (Eboli) 20 aprile, Vitale (Battipaglia) 24 aprile.

*L'ufficio stampa
0828/30214*