



COMUNICATO STAMPA

Parte da Napoli la campagna 2014 del Carciofo di Paestum IGP

Festa a Napoli per l'apertura della campagna 2014 del Carciofo di Paestum IGP.

Da domani fino al 9 febbraio negli spazi di 'Eccellenze Campane' ubicati nel capoluogo campano in Via Brin 69, al centro delle attività di ristorazione e di promozione ci sarà il Carciofo di Paestum IGP. L'incontro di presentazione dell'iniziativa si terrà domani, Sabato 1 Febbraio 2014 alle ore 11. Saranno presenti il direttore del Consorzio di tutela del Carciofo di Paestum IGP Emilio Ferrara, il Sindaco di Capaccio-Paestum Dott. Italo Voza, Il Presidente dell'Ordine dottori agronomi della Provincia di Salerno Marcello Murino, la nutrizionista Cinzia Borrelli.

Per l'occasione verranno preparati piatti a base di Carciofo di Paestum IGP, come carciofi e patate, parmigiana di carciofi, timballo di carciofi, carciofo crudo e cotto in pinzimonio, carciofo dorato e fritto, carciofo arrostito ma anche panuozzo al carciofo e pane al carciofo, per finire con il gelato al carciofo.

“Abbiamo scelto 'Eccellenze Campane' per far partire la campagna di promozione del Carciofo di Paestum IGP - ha dichiarato il Presidente del Consorzio di tutela Alfonso Esposito – perché questo luogo sin dal suo concepimento si è posto come obiettivo non solo quello di vendere prodotti campani di qualità, ma anche di informare ed educare facendo luce sulla provenienza e lavorazione dei prodotti”.

Eccellenze campane è un 'contenitore' che ospita imprese operanti nei diversi comparti del settore enogastronomico ed ha lo scopo di promuovere e valorizzare le eccellenze agroalimentari campane direttamente dal “produttore” al “consumatore”, senza passaggi intermedi, nella logica della filiera corta concentrando in un'unica struttura le migliori produzioni regionali.

Il Carciofo di Paestum IGP trova le sue origini all'ombra dei millenari templi di Paestum. Quest'anno, grazie anche all'azione del Consorzio di Tutela, ci sarà sul mercato una produzione più che raddoppiata rispetto a quello dello scorso anno. Ingrediente fondamentale della [dieta mediterranea](#) e della cultura gastronomica e rurale campana, il "Carciofo di Paestum IGP" viene utilizzato nella preparazione di svariate ricette tipiche e di piatti locali. Il [clima fresco](#) e piovoso nel corso del lungo periodo di produzione (febbraio-maggio) regala al Carciofo di Paestum IGP la tipica ed apprezzata tenerezza e delicatezza al prodotto, che insieme all'aspetto rotondeggiante dei suoi capolini, la loro elevata compattezza, l'assenza di spine nelle brattee, sono le principali caratteristiche qualitative e peculiari che ne hanno consacrato la fama tra i consumatori.

L'Ufficio Stampa

Donato Ciociola: adm@inteli.it – 380-4188996

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