



# IL MATTINO

Fondato nel 1892

## SALERNO

[www.ilmattino.it](http://www.ilmattino.it)

aprile 2014  
martedì



SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 45% - ART. 2, COM. 20/B, L. 662/96 - A POTENZA E PROVINCIA, "IL MATTINO" - "L'ANNO"



**Weekend all'ombra dei templi con l'ortaggio tutelato dal marchio Igp  
Una lunga tradizione nella Piana del Sele tra ricette di terra e di mare**

## Il carciofo di Paestum in festa sapore e salute alleati nel piatto

### L'APPUNTAMENTO

**Francesco Faenza**

I russi lo hanno scoperto da poco. I napoletani e i veneti lo mangiano da anni. A tavola saltano gli steccati ideologici, quando nei piatti compare il carciofo di Paestum. I russi ne hanno ordinato copie scorte nel 2013. I principali consumatori dell'ortaggio, origini egiziane, vivono sulle sponde dell'Adige o all'ombra del Vesuvio. Con i numeri in continua crescita e tante sfide da vincere, il consorzio Terra Orti ha organizzato il primo Salone del Carciofo. La manifestazione degustativa si terrà a Paestum dall'11 al 13 aprile, in uno scenario da "grande bellezza", nell'area archeologica dominata dai templi.

Il carciofo entra in tutte le preparazioni delle regioni italiane ed è un grande alleato della salute, in particolar modo del fegato.

«I protagonisti del Salone saranno otto aziende cilentane che producono il carciofo di Paestum con il marchio Igp. L'indicazione geografica protetta», spiega Emilio Ferrara, direttore di Terra Orti. La sfida della prima edizione sarà l'abbinamento tra i carciofi e il vino. «Per molti è un abbinamento impossibile, noi crediamo di no. Abbiamo istituito una giuria. Sabato 12 al ristorante Il Gallo e la Perla sveleremo questa sorpresa enogastronomica». Una giuria di giornalisti enogastronomici degusterà

sei piatti a base di carciofo, abbinandoli a tre vini bianchi e a tre vini rossi cilentani.

Il Salone si aprirà venerdì con una visita a un'azienda che produce carciofi. Nel pomeriggio è in programma un seminario. La prima sorpresa per i visitatori è prevista in serata: «Alle 21,30 presenteremo l'Amaro di Paestum, composto con estratti di carciofo», spiega Ferrara.

Il sabato ci sarà una seconda sorpresa, la degustazione dello yogurt al carciofo. Poi si alzerà il sipario sull'abbinamento tra vino e carciofo. In serata ci sarà la

degustazione del carciofo alla brace. I piaceri della gola lasceranno spazio alla cultura, nell'ultima giornata del Salone capace.

Domenica, infatti, è prevista la visita dei siti di interesse culturale nelle aree di produzione del carciofo. Ci sarà un incontro tra i politici regionali, con l'assessore Nagues, gli amministratori locali, e i dirigenti delle Pro Loco che discuteranno di prodotti tipici. Il carciofo ha già vinto e superato la crisi economica.

I numeri fanno gola. Nei primi mesi del 2014 la produzione di carciofi è raddoppiata rispetto all'anno scorso. Le superfici coltivate sono in continua crescita. Le previsioni per il 2015 sono ancora più rosee.

Dei settanta soci del consorzio Terra Orti, undici sono produttori di carciofi. Per il primo Salone del Carciofo arriveranno i proprietari di aziende agricole dalla Sicilia e dal Lazio. A fine marzo, il consorzio Terra Orti ha partecipato alla fiera di Milano «Fai la cosa giusta», una manifestazione nazionale sul consumo critico e sugli stili di vita sostenibili.

Lo stand del carciofo di Paestum sarà presente al salone della mozzarella, in programma a Capaccio dal 4 al 6 aprile. «I nostri soci seguono un disciplinare di produzione che garantisce il mercato dei consumatori», assicura Ferrara. Il segreto del successo del carciofo di Paestum parte da qui.

### La degustazione

## Sei vini da bere in abbinamento

Vino e carciofi abbinamento impossibile? Forse sì quando è crudo, ma quando si cucina le cose cambiano. La dimostrazione a cura dell'Als Cilento sabato 12 alle 12 nel ristorante Il Gallo e la Perla, proprio di fronte ai templi (via Magna Graecia, 949, 84047 Capaccio). Tre bianchi del territorio (Falanghina di Nona Musa, Fiano di Rotolo e Greco di San Salvatore) sulla lasagna di carciofi e tre rossi (Vernone Aglianico, Tenute del Fasanella Aglianico Vini del Cavaliere Primitivo) sul carciofo imbottito alla pestana.

Info: [masamat@tiscali.it](mailto:masamat@tiscali.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA