

Il Pane di Matera Igp a Roma per "Carciofiamo"

MATERA - Anche il Pane di Matera Igp sarà presente a Roma per l'originale iniziativa lanciata dal noto chef Roberto Franzin e dedicata ad uno fra i più nobili ortaggi, il carciofo. Carciofiamo nasce, appunto, da un'idea dello chef Roberto Franzin che coinvolge i colleghi di Roma ed estende il proprio progetto al resto dell'Italia. Il gioco di parole Carciofiamo sottolinea l'amore per il carciofo, fiore straordinario e simbolo della gastronomia italiana.

L'intento di questa squadra di chef e bartender è di far conoscere più a fondo la nostra cultura gastronomica, mettere in luce quelle piccole realtà che con impegno, tutti i giorni, lavo-

rano per portare sulle nostre tavole le eccellenze del nostro paese.

In questa ottica si colloca il Pane di Matera Igp, riconosciuto fra le migliori eccellenze agroalimentari italiane. I fortunati avventori che parteciperanno alle diverse iniziative messe in tavola da alcuni fra i più importanti e rinomati ristoranti della Capitale avranno il piacere, oltre che di gustare menu d'autore, di poter assaggiare e scoprire (o riscoprire) il Pane di Matera Igp che sarà presente su tutte le tavole imbandite per l'occasione. Un importante momento di

promozione per il Consorzio e per il territorio, grazie al quale, per il tramite di chef di rinomata esperienza e ristoranti di grande appeal, sarà possibile riproporre il Pane di Matera quale perfetto ingrediente per una esperienza gastronomica senza eguali. Il Consorzio, fra l'altro, nell'ambito del più ampio progetto di promozione del grano duro lucano ed italiano, ha messo a disposizione, per gli originali menu che saranno elaborati dagli chef aderenti a "Carciofiamo", anche la pasta di semola di grano duro lucano a marchio "Ve-

ro Lucano", per far scoprire la bontà di quelle lavorazioni attente alla qualità dal campo alla tavola.

Per tutti, quindi, orecchiette, cavatelli, ferricelli ottenuti da semole di grano duro lucano di cui il 50% di grano duro Senatore Cappelli, per promuovere coltivazioni di grande pregio ed un ingrediente base, il grano duro, importante per l'economia lucana ed italiana e per le sue caratteristiche organolettiche, di grande salubrità. Da oggi al 6 marzo per Matera ed il suo Pane Igp una ulteriore possibilità di mettersi in mostra e provare a "ingolosire" quanti vorranno aderire all'evento romano.

