

## COMUNICATO STAMPA

### Conferenza stampa Festa del Carciofo di Paestum

Martedì 17 Aprile 2018 alle ore 11 presso la sede dell'associazione 'Il Tempio di Hera Argiva' in Piazza Borgo Gromola a Capaccio-Paestum, si terrà la conferenza stampa di presentazione della 10° edizione della Festa del Carciofo di Paestum IGP, che si svolgerà presso il caratteristico borgo di Gromola a Capaccio-Paestum dal 21 al 25 Aprile e dal 28 Aprile al 1 Maggio 2018.

Saranno presenti il presidente dall'associazione organizzatrice 'Il Tempio di Hera Argiva' Pasquale Palladino, il Presidente del Consorzio di tutela del Carciofo di Paestum IGP e della O.P. Terra Orti Alfonso Esposito ed suo direttore Emilio Ferrara. Parteciperanno per il Comune di Capaccio-Paestum il Sindaco Franco Palumbo e il Vice Sindaco ed Assessore all'Agricoltura Teresa Palmieri.

La conferenza stampa prevede la presentazione del programma, quest'anno ancora più ricco di novità, e la diffusione di anticipazioni sui momenti di riflessione basati sul tema dell'alimentazione ed in particolare della dieta mediterranea.

### I ristoranti tipici adottano il Carciofo di Paestum IGP

Si terrà martedì 17 aprile 2018 alla 'Taverna del Fattore' di Capaccio-Paestum, il secondo dei quattro appuntamenti in ristoranti tipici dell'areale di produzione del Carciofo di Paestum IGP.

Gli incontri prevedono degustazioni guidate di pietanze a base di Carciofo di Paestum IGP prodotto dalle aziende Terra Orti in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio. In questa circostanza il menu preparato dallo Chef Luigi Prisco vede protagonista il pesce accanto al 'principe dei ortaggi', come appunto viene definito il carciofo.

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. E l’iniziativa intende proprio favorire l’inserimento stabile di piatti a base di Carciofo di Paestum IGP nei menù dei ristoranti collocati nell’areale di produzione.

All’incontro sono invitati giornalisti specializzati, chef, ristoratori, responsabili di mense aziendali e scolastiche, associazioni di albergatori e ristoratori, amministratori e funzionari pubblici, dirigenti e docenti degli IPSAR.

Gli altri due appuntamenti sono previsti per il 20 aprile al 'Panigaccio' di Eboli e il 24 aprile da 'Vitale' a Battipaglia.

*L’ufficio stampa  
0828/30214*