IL CARCIOFO DI PAESTUM IGP E L'INDIMENTICABILE ITINERANTUR EUROPEO

Pubblicato il **12 aprile 2022** da **storieditpiantagrani**

"Non pubblicavo qualcosa sul mio blog da ben due anni. Dall'inizio di quella pandemia che doveva terminare subito. Sono sembrati così pochi. E veloci. Invece sono una eternità. Ne sono passati umori, stati d'animo, situazioni e progetti. Il grano è diventato farina e io mi sono trasformata con esso. Presto si saprà come. Ora viaggio più di sempre, e le eccellenze sono con me. Grazie a chi mi dà fiducia ogni giorno. E grazie al mio coraggio, che ogni tanto dimentico di avere."

Loredana

Il viaggio, nella sua accezione più filosofica e è nitido per gli antichi greci, e l'*itinerantur* per i romani, quello che rappresenta il movimento come una occasione di stacco dai luoghi noti, per un percorso di conoscenza, di arricchimento introspettivo, e di confronto. Etimologicamente viaggio deriva da "via", strada, cammino.

Tra febbraio e aprile 2022, il Carciofo di Paestum IGP, eccitipo antico, capolavoro dell'antica Magna Grecia, ha percorso strade, paesi europei e prestigiosi eventi. Per arricchire la campagna promozionale in corso in Regione Campania, e anche un po' per sperimentare con la giusta leggerezza la percezione e l'impatto generato sulle altre culture dalla presentazione di un ortaggio che oltre ad essere buono, è anche bello da vedere.

Maestoso, regale, sontuoso. Tanti gli aggettivi per descriverlo, le sue importanti dimensioni sferiche e le sfumature di colore robusto con le pennellate viola, rendono il carciofo di Paestum davvero unico.

L'idea è partita a febbraio 2022, con il desiderio di arricchire la tavola della degustazione dei giornalisti intervenuti a Berlino all'esotica italiana "Il calice" nell'occasione della conferenza stampa del progetto di promozione internazionale **I love fruit and veg from Europe**. Le confezioni di Carciofi come centro tavola, decorate di nastri tricolori, con effe officinali odorose hanno fatto parlare di sé tutta la serata.

A Berlino a "Il Calice", esoterica.

Spiegare ai giornalisti le **proprietà nutraceutiche e purificanti** dell'ortaggio è stato facile, ancor di più dire quanto fosse gustoso impiegato in diverse ricette e anche crudo sceglieandone il cuore: con la pratichi tentonica, avevano già spogliato il carciofo, trasendone la parte più tenera, e la consumarano intingendola nell'olio extra vergine di oliva servito a tavola per altri usi.

Ed è stato revisitante il pretesto per raccontare del territorio dove il Carciofo IGP viene coltivato, un racconto breve e incisivo, tra suggestioni e tradizioni. L'occasione, anche, per ricordare i principi dell'alimentazione per la bellezza e la longevità parlando della **dieta mediterranea** della quale il Carciofo di Paestum è certamente il Re.

Un successo.

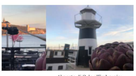
Il "gioco" è così continuato. Le magnifiche composizioni di carciofi, a volte con fiori di campo, a volte con piante officinali, sono state spedite *ovunque*. Una sorta di intervsuara, espressione di nuovo conio, paradossando il più famoso intervfiura.

A **Oslo**, in occasione della conferenza stampa Norvegese per lo stesso progetto internazionale presso il "Restaurant Einer" accogliente locale green del centro della capitale, anche alla presenza dell'**Ambasciatore italiano** a Oslo **Alberto Colella**.

Al Restaurant Einer di Oslo

A Oslo qualche carciofo ha proseguito il tour sperimentale con qualche foto simpatica in giro per i luoghi caratteristici della città: nel parco **Vigeland**, dalla forte portata simbolica per rappresentare il ciclo della vita attraverso imponenti e significative opere per poi proseguire il gioco, sempre con intento simbolico, nel porto di Oslo sotto il faro. I carciofi sono stati poi consegnati a sorpresi e divertiti ristoratori della città, spiegando loro come cucinarli.

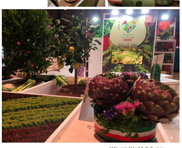
Al Parco Vigeland di Oslo, tra simbologie e cielo terso del Nord.



Al porto di Oslo all'imbrunire.

Dopo qualche giorno l'*Itinerantur* è proseguito a **Zurigo** al "The Artisan" tra decine di giovani influencer cultissimi di superne di più sui particolare ortaggio, e poi alla fiera vegana svizzera **VeggieWorld**, ad incontrare la voglia di conoscere cose nuove e sane da parte di centinaia di visitatori.

Al The Artisan di Zurigo



Al VeggieWorld di Zurigo

Il cammino è culminato al **Fruit Logistica a Berlino**, con uno stand dedicato e tavolini per i business meeting sempre arricchiti dalla magnificenza dei carciofi freschi. La postazione, nell'ambito dell'**Italian Fruit Village** è stata animata dalle sofisticate ricette articolate in magici connubi con eccellenze di altre terre italiane, con workshop dedicati, con la soddisfazione di veder trattare il Carciofo di Paestum IGP come una **buona pratica**, una sorta di riferimento per altri prodotti italiani che hanno intrapreso lo stesso iter per acquisire l'importante marchio europeo.

Al Fruit Logistica a Berlino

L'*Itinerantur* è stato talmente utile e divertente in concomitanza di importanti attività di comunicazione internazionale, che probabilmente, insieme alla **Organizzazione Produttori Terra Orti**, promotrice della campagna del Carciofo di Paestum IGP, ci permetterà ad organizzarlo per altri prodotti di eccellenza.

Chissà, magari parteremo **a Madrid a Ottobre 2022 il Granato di Paestum**, altra testimonianza di tradizione e bellezza delle terre fertili del Sele?

Loredana Parisi – sociologa esperta di comunicazione

Fondatrice del progetto Piantagrani

Le foto sono state scattate da Loredana durante il tour.

In Copertina il Carciofo di Paestum sotto il faro di Oslo.

Condividi:

Twitter Facebook

Mi piace!

Sii per primo ad apprezzare questo post.

Correlati

Ciro, annutato dalla Dea Ceres e da Mario Maria. 20 Maggio 2018 In "Lone Crescent"	Progetti di una PiantaCrest. 4 aprile 2017 In "La PiantaCrest"	Progetti di una PiantaCrest. 11 gennaio 2017 In "Il cinco strande"

Categorie: La PiantaCrest, Senza Categoria

Rispondi

Scrivi qui il tuo commento...

← PREVIOUS POST