

STORICO PASTIFICIO

Garofalo



Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.
Sede Sociale e Stabilimento
80054 Gragnano (Na) Italy - Via dei Pastai 42
Tel. +39 081 801 10 02 Fax +39 081 801 2937
e-mail info@pastagarofalo.it
www.pastagarofalo.it

Pasta Garofalo
con la collaborazione di Slowfood Campania presenta al Salone del Gusto:
Garofalo DOC, Delizie di Onesta Cucina III Capitolo

Gragnano, Ottobre 2010. Anche quest'anno, reduce del successo riscosso dalle precedenti edizioni, il Pastificio Garofalo prova a soddisfare i palati più esigenti proponendo una nuova edizione del **DOC - Delizie di Onesta Cucina**, che racchiude sette prodotti della cultura gastronomica regionale selezionati con il supporto di Slowfood Campania.

Per presentare la terza edizione del **DOC** Garofalo ha scelto il Salone del Gusto di Torino, palcoscenico ideale per ribadire i valori cardine del progetto che vede impegnati il Pastificio e Slowfood Campania nel supportare le Comunità del Cibo appartenenti alla rete di Terra Madre in Campania.

Nei cinque giorni del Salone del Gusto, inoltre, Pasta Garofalo darà voce e spazio alle Comunità del Cibo di Slow Food Campania attraverso una serie di iniziative e brevi incontri in cui le Comunità racconteranno se stesse, la qualità e la particolarità dei propri prodotti.

"Il Salone del Gusto rappresenta un'occasione perfetta per presentare al pubblico di produttori, cuochi, cultori della cucina ma anche semplici appassionati alcune delle piccole realtà campane in cui riconosciamo i nostri valori, la nostra competenza e l'amore per il gusto", ha dichiarato **Emidio Mansi**, Responsabile Commerciale Italia del Pastificio Garofalo.

Con il **DOC** Garofalo intende restituire notorietà ad alcuni prodotti che appartengono all'antica cultura agroalimentare regionale in cui si ritrovano i valori, i sapori e i profumi della tradizione culinaria campana.

La confezione di questa terza edizione presenta tra le tante eccellenze *Made in Campania*: Il fagiolo di Controne definito il principe dei legumi e la Scarola Napoletana tipica verdura partenopea. Attraverso le sette delizie contenute nel **DOC**, il consumatore diventa protagonista di un percorso gastronomico virtuale: dalle colline di Corbara che danno il nome ai Pomodorini Corbarini, si arriva nel Parco Nazionale del Cilento per trovare gli asparagi

selvatici, per poi spostarsi verso la zona costiera dove la brezza marina è un elemento indispensabile per Il Carciofo Violetto di Castellamare. Per dare gusto e sapore a tutte le pietanze non poteva mancare la Polvere di Peperoncino coltivato a Controne e il pregiato olio extra vergine monocultivar Ortice.

Garofalo DOC, Terza Edizione è disponibile, in tiratura limitata di poche centinaia di pezzi, esclusivamente sull'online shop di Garofalo, raggiungibile all'indirizzo: <http://shop.pastagarofalo.it/> al costo di **100 Euro**. Nella confezione è inoltre incluso un coltello in ceramica personalizzato Garofalo e una selezione di alcuni formati di pasta.