



Nel quartiere ebraico di Roma, il primo festival del carciofo romanesco

Dal 6 al 8 aprile, il gusto del territorio nei menu di dodici ristoranti dell'ex ghetto, il cuore pulsante della tradizione giudaico-romanesca a tavola



La bellezza del carciofo romanesco, primo prodotto tutelato con il marchio IGP (Foto © Malinda Sassu).

Non è un frutto tantomeno una verdura, addirittura diventerebbe un bellissimo fiore se solo non venisse raccolto: il **carciofo** (*Cynara Scolymus*, questo il suo nome scientifico) è, a tutti gli effetti un ortaggio, presente nella nostra alimentazione sin dalla notte dei tempi.

Egizi e romani ne lodavano, infatti, le virtù medicamentose e, nel Rinascimento, re e regine ne andavano talmente ghiotti da imporne la coltivazione negli orti reali di tutta Europa.

Se l'Italia ne detiene il primato mondiale di produzione è proprio **Roma**, la città eterna, la capitale del primo prodotto tutelato con il marchio IGP: il [carciofo romanesco](#).

Festival del carciofo romanesco: parte la prima edizione

Re delle tavole e punto di riferimento degli orti laziali che vanno da Ladispoli a Cerveteri, soprattutto, principe indiscusso dell'antica cultura culinaria giudaico-romanesca, il **carciofo** sarà il protagonista indiscusso del primo Festival tutto dedicato, nell'area dell'antico ghetto, **dal 6 al 8 aprile**.

Una manifestazione volta a rilanciare turismo, agroalimentare e ristorazione attraverso la cultura e l'identità in un piatto. Tre giorni in cui, a pranzo e a cena, i dodici ristoranti del quartiere ebraico aderenti all'iniziativa presenteranno i loro menu speciali a base di carciofo, dall'antipasto al gelato.

Il **Festival del carciofo romanesco** è promosso da Confesercenti Roma e Lazio, sponsorizzato da AgroCamera, patrocinato da Regione Lazio, ARSIAL, Assessorato all'Agricoltura del Comune di Roma e dal I Municipio, con la collaborazione di Coldiretti Lazio.

**FESTIVAL DEL
CARCIOFO ROMANESCO**

**6 - 7 - 8 APRILE 2022
A PORTICO D'OTTAVIA**

**SEMO ROMANI,
MA ROMANESCHI DE PIÙ!!!**

Logos: CONFESERCENTI ROMA e LAZIO, ROMA, REGIONE LAZIO, CASALINO, NONNA BETTA, GIGGETTO al Portico d'Otavia, LA TAVERNA DEL GHETTO, RENATO AL GHETTO, IL GIARDINO ROMANO, DA'GHETTO, BELLACARNE, POLLARIA, Sheva.

Il rilancio dei servizi e della ristorazione passa per l'identità del piatto

Alla romana, alla giudia oppure crudo con olio e limone o cotto nella vignarola e con la coratella, il **carciofo romanesco** è l'icona gastronomica delle tavole romane, legato a doppio filo alla cucina della **comunità ebraica di Roma**. Un luogo e un simbolo che saranno celebrati in un'edizione unica nel suo genere, lontana dall'idea fiere o sagre.

*«Il valore aggiunto è nel luogo stesso dove si svolge, il quartiere ebraico nel cuore di Roma – commenta **Angelo Di Porto**, Vicepresidente Fiepet Roma – laddove le ricette del carciofo alla romana e alla giudia sono nate e si conservano attraverso tradizioni secolari tramandate di generazione in generazione»*



Carciofi alla giudia, uno dei piatti simbolo della cucina romana (Foto © Malinda Sassu).

Un punto di partenza per organizzare eventi che leghino i cittadini e il territorio attraverso il cibo, come sottolinea il Presidente di Confesercenti Roma e Lazio, **Valter Giammaria**:

«Siamo già al lavoro per organizzare la seconda edizione che non si svolgerà solo in una zona della città, ma coinvolgerà tutto il territorio della Capitale».

Foto 3 (un momento del convegno sul carciofo romanesco tenutosi il 31 marzo – credits Malinda)



Un momento del convegno sul carciofo romanesco tenutosi il 31 marzo (Foto © Malinda Sassu).

Un convegno universitario sull'identità del carciofo

Il progetto è stato presentato nel corso di un Convegno il 31 marzo presso l'**Universitas Mercatorum** nello splendido Palazzo Costaguti di Piazza Mattei, alla presenza e con gli interventi delle massime autorità, moderati dal giornalista **Daniel Della Seta**, autore e conduttore de "L'Italia Che Va..." Radio RAI e della rubrica TV "In Punta di Forchetta".

«*Creare un appuntamento che valorizzi la tipicità della cucina romana è fondamentale per sviluppare l'identità di Roma nel mondo. I turisti cercano sempre di più prodotti di qualità tipici della nostra città per vivere un'experience da ricordare*» sottolinea l'Assessore **Alessandro Onorato** al termine del convegno dal titolo "*Il carciofo romanesco: risorsa per l'agricoltura, la salute, il turismo e l'identità di Roma*" dove il carciofo è stato esaltato e raccontato da esperti nutrizionisti come principe della dieta mediterranea, base di un corretto stile di vita per preservare la nostra salute partendo dalla prevenzione.

Appuntamento, quindi, al 6 aprile alle ore 11 per l'inaugurazione, con la partecipazione delle istituzioni partner e della Presidente del I Municipio Lorenza Bonaccorsi.

Per maggiori informazioni sul Festival del carciofo romanesco, sui locali partecipanti e le offerte dei menù, è possibile consultare i siti web festivaldelcarcioforomanesco.com o www.romaincampagna.it.

Data di creazione

01/04/2022

Autore

malinda-sassu