



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Carciofo di Bianco di Pertosa



Areale di coltivazione

Il carciofo Bianco di Pertosa viene coltivato in provincia Salerno, areale Tanagro, in particolare ad Auletta, Pertosa, Caggiano e Salvitelle. Questo carciofo è un PAT-Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Campania, nonché presidio Slow Food.

Descrizione del capolino

È un carciofo privo di spine, con grandi infiorescenze, rotonde e globose, di colore verde molto chiaro tendente all'argento e forate al centro. Le particolarità del Bianco di Pertosa sono numerose, ma su tutte vanno segnalate la resistenza alle basse temperature, la colorazione tenue, la dolcezza e la straordinaria delicatezza delle brattee interne.

Tecniche di coltivazione

Il carciofo bianco è coltivato in campi di dimensioni abbastanza ridotte, per lo più a conduzione familiare, con una lavorazione completamente manuale. Le tecniche di coltivazione di questa antica varietà prevedono la messa a dimora delle piantine in autunno o a fine inverno, assenza di irrigazioni durante il ciclo colturale e ridotte sarchiature per il contenimento delle infestanti. Il carciofo bianco di Pertosa, in dialetto “la carcioffola” inizia la sua produzione a metà aprile che dura al massimo un mese. Gli esemplari più piccoli vengono destinati alla trasformazione, come sott'olio, patè o arrostiti. Una curiosità intorno a questa specie è che le sue foglie costituiscono un ottimo integratore alimentare per la dieta delle vacche da latte cosicché, anticamente, costituiva merce di scambio per gli orticoltori di Pertosa, che lo cedevano agli allevatori in cambio di letame bovino ampiamente impiegato come concime per i campi.

Consumo del prodotto

È un ottimo carciofo da mangiare crudo, magari in pinzimonio con l'olio extravergine di oliva della zona. Spesso, i piccoli campi di carciofo si alternano tradizionalmente con gli olivi.



Scheda realizzata da Francesco Vairo, Rosa Pepe e Massimo Zaccardelli