



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



Carciofo Capuanella Nera



Areale di coltivazione

Il carciofo Capuanella Nera viene coltivato in provincia di Caserta, in particolare nel comune di Capua, da cui "Capuanella", un termine che rimanda alla città. Questo carciofo è un PAT-Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Campania.

Descrizione del capolino

È una varietà di media pezzatura e di colore viola intenso, che matura tra fine marzo ed inizio aprile e presenta ottime qualità organolettiche. Appartiene alla famiglia dei carciofi romaneschi, presenta foglie molto raccolte e un capolino di forma quasi sferica, molto embricato. È molto apprezzato per la sua tenerezza.

Tecniche di coltivazione

Le caratteristiche della zona, il microclima, la composizione delle acque, la natura dei suoli, il tipo di cultivar e le tecniche colturali, riescono a dare un valore aggiunto non replicabile in altri contesti territoriali. Le tecniche di coltivazione di questa antica varietà prevedono la messa a dimora delle piantine in autunno o a fine inverno, regolari irrigazioni durante il ciclo colturale e ripetute scerbature o sarchiature per il contenimento delle infestanti.

Consumo del prodotto

I carciofi Capuanella sono tradizionalmente cucinati arrostiti, cotti lentamente in un apposito tegame forato alla base posto sulla brace. Vengono conditi con olio d'oliva, aglio e prezzemolo.



Scheda realizzata da Francesco Vairo, Rosa Pepe e Massimo Zaccardelli