



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



Carciofo Tondo di Paestum



Areale di coltivazione

L'area di produzione del "Carciofo di Paestum" è concentrata nella Piana del Sele, in provincia di Salerno. Dal 2002 è un prodotto IGP e l'areale di coltivazione ricade nei seguenti comuni: Agropoli, Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Campagna, Capaccio, Cicerale, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Ogliastro Cilento, Pontecagnano Faiano, Serre.

Descrizione del capolino

Il "Tondo di Paestum" è ascrivibile al gruppo dei carciofi di tipo "Romanesco". L'aspetto rotondeggiante dei suoi capolini, la loro elevata compattezza, l'assenza di spine nelle brattee, sono le principali caratteristiche qualitative, ed è presente sul mercato prima di ogni altro carciofo di tipo Romanesco.

Altre caratteristiche tipiche del prodotto sono: una pezzatura media dei capolini (non più di 4 per gambo per kg di prodotto), peduncolo inferiore a 10 cm, colore verde con sfumature violetto-rosacee.

Tecniche di coltivazione

Il clima fresco e piovoso nel corso del lungo periodo di produzione (febbraio-maggio), che caratterizza tale area, conferisce anche la tipica ed apprezzata tenerezza e delicatezza al prodotto. 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 varietà prevedono la messa a dimora delle piantine in autunno, regolari irrigazioni durante il ciclo colturale e ripetute sarchiature per il contenimento delle infestanti.

Consumo del prodotto

Possono essere consumati arrostiti, precisamente cotti lentamente in un apposito tegame forato alla base e posto sulla brace. Vengono conditi con olio d'oliva, aglio e prezzemolo.



Scheda realizzata da Francesco Vairo, Rosa Pepe e Massimo Zaccardelli