



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



Carciofo di Castellammare



Areale di coltivazione

Il carciofo di Castellammare viene coltivato in provincia di Napoli, nel comune di Castellammare di Stabia e dintorni. Questo carciofo è un PAT-Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Campania ed un presidio Slow Food.

Descrizione del capolino

Il carciofo di Castellammare, detto anche "Violetto di Castellammare" è un carciofo inerme, ossia privo di spine, con grandi infiorescenze, rotonde e globose; le brattee, ossia le foglie commestibili, sono di un colore tendente al rosa che sfuma nel violetto. Questo carciofo tipico della provincia di Napoli, in particolar modo del comune di Castellammare, è considerato un sottotipo della varietà "romanesco" ed è famoso per la tenerezza delle brattee e il loro colore delicato.

Tecniche di coltivazione

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. Si contraddistingue anche per la maturazione precoce: si raccoglie, infatti, nel periodo compreso tra febbraio e metà maggio, ma già nei mesi di febbraio-marzo si raccolgono le mammarelle, cioè i capolini centrali. La precocità di questo ortaggio è ricordata in diversi manuali di agricoltura risalenti all'epoca borbonica, nei quali viene definito "primaticcio" di Castellammare, poiché poteva essere raccolto già in primavera. Caratteristica di questo carciofo, è l'utilizzo del "pignatiello" un cappellino di argilla, che viene posto sul capolino quando è grande come una noce. Questo "pignatiello", conferisce una colorazione più intensa delle brattee che tendono ad assumere una colorazione rosa intenso, una maggiore tenerezza delle brattee anche quelle esterne, nonché una grande compattezza del capolini.

Consumo del prodotto

Il carciofo è un ortaggio dalla grande versatilità, impiegato in diverse preparazioni, dall'antipasto al secondo. Ha un legame forte con la tradizione della Pasqua, che normalmente coincide con il periodo centrale della produzione. In particolare, il carciofo arrostito nella brace è il piatto simbolo del lunedì di Pasquetta. Si usa il carciofo intero, posto direttamente nella brace di un barbecue. Quando è cotto (dopo circa mezz'ora) viene ripulito delle foglie bruciacchiate, condito con sale, pepe, prezzemolo, aglio fresco e un filo di olio e consumato in abbinamento agli insaccati della tradizione contadina (in particolare dei Monti Lattari), cioè salame e soppressata.

