



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



## **Carciofo di Montoro**



### **Areale di coltivazione**

Il carciofo di Montoro viene coltivato nel basso avellinese, soprattutto a Preturo, frazione di Montoro Inferiore.

### **Notizie storiche**

Viene coltivato fin dal medioevo con tecniche tradizionali e, da pochi anni, è divenuto un Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Campania.

### **Descrizione del capolino**

La raccolta dei capolini va da fine marzo alla prima decade di maggio. È profumato, carnoso, tenero e delicato, dalla spiccata aromaticità e dolcezza; non ha spine e le brattee esterne sono di colore verde-violaceo.

### **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, abbondanti e frequenti irrigazioni durante tutto il ciclo colturale ed un ridotto uso di prodotti chimici di sintesi. Nell'area del montorese la coltivazione del carciofo si è sviluppata, infatti, prevalentemente in prossimità di due sorgenti locali, Laure e Labso, le cui acque in passato erano sufficienti ad irrigare tutta l'area della Piana. I capolini in accrescimento vengono coperti con piccole tazze di terracotta (pignatielli), per difenderli dall'azione lesiva del gelo.

### **Consumo del prodotto**

Il carciofo di Montoro viene venduto fresco, prevalentemente sul posto dopo essere stato raccolto in mazzi. Per la sua consistenza tenera, l'assenza di spine e il suo particolare profumo, in cucina viene preferito cotto alla brace e condito con olio, sale, aglio e prezzemolo.





*Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli*