



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



Carciofo di Procida



Areale di coltivazione

Il carciofo di Procida viene coltivato sull'omonima isola, in provincia di Napoli. Questo carciofo è un PAT-Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Campania.

Descrizione del capolino

È un carciofo del tipo romanesco, che produce capolini primari di grosse dimensioni e di forma globosa, di colore violaceo e venature verdi; i capolini secondari sono di dimensioni inferiori e di colore tendente al viola. La pianta è rustica e molto vigorosa, in grado di produrre capolini anche del terzo, quarto e quinto ordine.

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. La raccolta avviene in primavera.

Consumo del prodotto

Il prodotto viene utilizzato come prodotto fresco e utilizzato per la preparazione di piatti tipici dell'isola.



Scheda realizzata da Francesco Vairo, Rosa Pepe e Massimo Zaccardelli