



CARCIOFO DI PAESTUM IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Carciofo di Paestum IGP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Campania

Provincia: Salerno

Il carciofo di Paestum IGP - detto anche Tondo di Paestum - appartiene alla famiglia dei carciofi "romaneschi", tipicamente globosi. Viene prodotto nei comuni di Agropoli, Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Campagna, Capaccio, Cicerale, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Ogliastro Cilento, Pontecagnano Faiano, Serre, tutt in provincia di Salerno. Si riconosce per la grossa pezzatura, la forma tondeggiante dei capolini, ma soprattutto per la compattezza e la completa assenza di spine. Il colore è verde, con sfumatura violetto-rosacea. Al gusto è particolarmente delicato, carnoso e tenero. Viene prodotto sfruttando la carciofaia per un massimo di tre anni, da Febbraio a Maggio. Viene messo in vendita in appositi contenitori rigidi contenenti da un minimo di due a un massimo di 24 capolini. Ha ottenuto l'IGP nel 2004.

La diffusione del Carciofo nella valle del Sele risale alla fine 1920 e pare che i primi coltivatori di questa cultivar furono agricoltori del napoletano che, trasferitisi nella zona, impiantarono i «carducci» (talee di carciofo) nei campi adiacenti i famosi templi di Paestum. Tracce precedenti della presenza del carciofo nella piana del Sele si ritrovano nella statistiche stilate nel 1811 durante il Regno di Napoli.

Conosciuto e apprezzato non solo sul mercato locale, il Carciofo di Paestum IGP ha ottenuto il riconoscimento dall'Unione Europea solo recentemente. Il connubio esistente tra le popolazioni del luogo e questo prodotto trova conferma nel gran numero di piatti a base di carciofo che caratterizzano la cucina locale.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Cooperativa Paestum, via Spinazzo 84063 Paestum Capaccio (SA), tel/fax 0828721004.



CARCIOFO DI PAESTUM IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Carciofi di Paestum IGP dorati e fritti

E' una ricetta veloce, molto adatta per ogni tipo di carciofi di alta qualità. Per prepararla si scartano le foglie dure, lasciando solo il cuore e le foglie più tenere. Si tagliano poi i carciofi a spicchi e si lasciano per un'ora in acqua con un mezzo limone. Sgocciolarli e asciugarli. Si passano poi nella farina e nell'uovo battuto con un pizzico di sale e si friggono in olio bollente.

Carciofi di Paestum IGP ripieni alla napoletana

Si preparano i Carciofi di Paestum eliminando le foglie esterne più dure e aprendoli un poco. Si taglia poi della Mozzarella di Bufala Campana DOP in piccolissimi pezzi e la si mescola con parmigiano, pangrattato, prezzemolo tritato, sale e pepe, utilizzando l'uovo battuto per legare gli ingredienti. Dopo aver salato internamente i carciofi, si distribuisce dentro il miscuglio, disponendoli poi in una teglia piuttosto stretta in modo che rimangano in piedi e coprendoli fino a metà circa di acqua. Si versa un po' di olio extravergine su ogni carciofo e si aggiunge su ognuno un filetto di acciuga tagliato a pezzetti. Si cuoce a fuoco moderato e a recipiente coperto. A metà cottura passare il recipiente in forno e terminare di cuocere.

Carciofi di Paestum IGP al naturale

In campagna il tempo per cucinare era poco. E così si spiega anche perchè molti piatti erano estremamente semplici e veloci da preparare. Come i carciofi lessati da gustare intingendo le foglie direttamente nell'olio di oliva e sale. Inutile dire che perchè il piatto sia veramente saporito occorre utilizzare carciofi di ottima qualità - come il Carciofo di Paestum - e un extravergine saporito, dal sapore deciso, possibilmente con qualche nota di amaro.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.