



Attualità Campania

## All'ombra dei templi di Paestum il carciofo a marchio europeo

12 marzo 2018 Maria Elisabetta Colace 0 Commenti carciofo, comunitaeuropea, disciplinare, Paestum, templi

Spread the love



Questo articolo è stato letto: 93



### Installa MyTransitGuide

Ottieni Tariffe degli Autobus e Treni, Mappe della Metro, Servizi Auto e Altro.

Ann. MyTransitGuide

Ulteriori info

Al via il 13 Marzo 2018 la campagna promozionale 2018 del Carciofo di Paestum IGP promossa dalla O.P. Terra Orti e finanziata dal P.S.R. Campania 2014 - 2020, E' previsto un percorso del gusto nell'areale di produzione di questa eccellenza a marchio comunitario. L'iniziativa si rivolge ad un pubblico specializzato composto essenzialmente da giornalisti enogastronomici, ristoratori e rappresentanti di gruppi di acquisto e di consumatori.

Durante la giornata saranno visitate le aziende produttrici ed i centri di selezione e confezionamento del prodotto. Sono previsti una serie di incontri con le diverse figure che operano all'interno della filiera produttiva. Sarà ascoltato il punto di vista dei produttori, dei tecnici agricoli che seguono le produzioni, dei responsabili dei centri di confezionamento, dei commercianti, dei ristoratori e degli chef, nonché di esperti di turismo e sviluppo rurale.

Con la collaborazione del giornalista gastronomico Luciano Pignataro, si terrà, all'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, una degustazione di piatti a base di Carciofo di Paestum IGP, curata dallo chef stellato Cristian Torsiello con rari accostamenti.

L'Indicazione geografica protetta "Carciofo di Paestum" designa i capolini dei biotipi riferibili al "Tondo di Paestum" il prodotto deve avere i seguenti requisiti:

pezzatura media (non più di 4 capolini con gambo per kg di prodotto);

capolini di forma sub-sferica, compatta, con caratteristico foro all'apice; con diametro della sezione massima trasversale compreso tra 8,5 e 10,5 cm di diametro della sezione massima longitudinale compreso tra 7,5 e 12,5 cm, e con rapporto tra i due compreso tra 0,9 e 1,2;

colore verde, con sfumatura violetto-rosacea;

brattee esterne ovali, con apice arrotondato ed inciso, inermi;

brattee interne viola con sfumature violette;

peduncolo di lunghezza inferiore a 10 cm.

La zona è delimitata dettagliatamente nel disciplinare di produzione

Oggi il prodotto rappresenta una produzione di punta nell'area considerata anche grazie alla notorietà acquisita. Pertanto, per evitare imitazioni ed usurpazioni della denominazione viene garantita la rintracciabilità del prodotto, grazie ad un elenco dei terreni coltivati dei produttori e delle produzioni che sono controllati da un apposito organismo di controllo.

Le condizioni pedo-climatiche dell'area, caratterizzate da un clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da inverni miti e piovosi ed estati caldo-asciutte e terreni profondi e fertili creati dai depositi alluvionali del fiume Sele, hanno favorito la coltivazione del carciofo da tempi immemorabili. In tempi più recenti il carciofo ha assunto importanza di coltura da reddito, cosa che ha favorito un notevole incremento delle superfici coltivate e una notevole specializzazione in materia da parte dei produttori locali. Il "Carciofo di Paestum" si distingue rispetto ad altre produzioni carcioficole per le sue innumerevoli qualità e caratteristiche tipiche (pezzatura grossa, forma sub-sferica, sapore gradevole), frutto di una accurata tecnica di coltivazione messa a punto dagli agricoltori della Piana del Sele. La precocità, in riferimento al periodo di produzione (febbraio-maggio) prima di ogni altro tipo di carciofo caratterizzato da un clima fresco e piovoso, conferisce maggiore tenerezza e delicatezza ai capolini in particolare alla parte basale delle brattee ed al ricettacolo più carnoso e più gustoso, caratteristiche importanti per le svariate destinazioni culinarie.

Cerca 🔍

### Articoli recenti

Etica e impresa nel nuovo libro di Vittorio Bilardi

L'Heavy Prog degli Heavenblast. Un fenomeno tutto da scoprire!

XXX giornata di Serie B: Empoli batte Entella e torna in vetta

Inter - Napoli 0-0, azzurri al secondo posto

Suburra - La serie: Roma ancora criminale