

Carciofi gourmet

I fiori verdi di Paestum

È il tondo senza spine. Produzione raddoppiata, caratteristiche uniche
In giro per acquistarlo nei luoghi storici, tra templi, castello e santuario

Antonella Petitti

Forse non ha il dono della bellezza, così come altri ortaggi, ma di certo possiamo definirlo un cibo «senza senso di colpa». Ed ai tempi del veganesimo, delle diete che guardano all'estate, questo è un grande vanto. Se poi vi si aggiunge una storia ed un territorio che gli conferiscono caratteristiche preziose, ecco che otteniamo il Carciofo di Paestum. Ad Indicazione Geografica Tipica da 10 anni, soltanto da due si è costituito un Consorzio di tutela volto alla sua valorizzazione. In fondo la storia è comune a tutti i prodotti a marchio comunitario: sono impegnativi e a volte dispendiosi, di conseguenza c'è bisogno di riuscire a comunicare il suo valore aggiunto per dare speranza e stimolo ai produttori. «Quest'anno la produzione è raddoppiata, siamo certi che il prossimo si triplicherà. Anche grazie a questa campagna promozionale che prenderà il via a fine mese ed oltre a far conoscere le varie sfaccettature del nostro carciofo, indicherà anche dove acquistarlo», racconta il presidente del Consorzio di tutela, Alfonso Esposito. Un carciofo che fa parte della famiglia del Romanesco, ma che nei 14 comuni della Piana del Sele contemplati dal disciplinare, acquisisce quelle peculiarità proprie del tondo di Paestum. Carnoso, gustoso, tenero, con i capolini rotondeggianti e senza spine, questo carciofo può essere considerato il vero simbolo di quella piana che apre le porte alla storia di Paestum. Le prime testimonianze della sua coltivazione risalgono ai Borbo-

ni, ma la sua vera diffusione agricola la si deve alla profonda opera di bonifica degli anni Trenta. Da allora la bravura degli agricoltori ha affinato negli anni le tecniche di coltivazione di un carciofo prezioso, anche per la sua precocità. Compare sulle nostre tavole a inizio febbraio, per restarci fino a fine maggio. Per tutti gli addetti ai lavori il via alla Campagna di valorizzazione del Carciofo di Paestum IGP si è avuto, per iniziativa di Terra Orti il 26 febbraio, alle ore 18, all'Hotel Ariston di Capaccio. Con questa primavera anticipata, è stata l'occasione per dare il giusto rilievo anche all'enorme patrimonio storico della zona. Imperdonabile per tutti i campani non aver mai visitato l'area archeologica, ma non è l'unica attrattiva da non perdere. Di certa suggestione il Castello di Capaccio Vecchia, sopra al Santuario della Madonna del Granato. Se del paese antico vi resta davvero poco, c'è ancora il rudere del castello conquistato da Federico II di Svevia nel 1246. Il panorama rapisce, se complici sono il tempo e l'ora, è possibile guardare in un solo colpo d'occhio un panorama che da Punta Campanella giunge a Punta Tresino. Sempre affascinante un castello abbandonato che, oggi, convive con la natura. Molti i rivenditori ortofruttilicoli o le aziende agricole lungo la strada, ma se siete pigri ai fornelli le alternative sono molte. Partendo dal ristorante stellato Le Trabe, senza dimenticare le numerose realtà (anche agrituristiche) che offrono cucina di qualità. È pur sempre un luogo abituato all'accoglienza, da prima del Grand Tour.

**Le qualità
Brutto
ma buono
Carnoso
gustoso
e tenero
i capolini
tondeggianti**



L'abbinamento
E nel bicchiere
il vino cilentano è ok

Col carciofo niente vino! Non è detto, anche se la teoria lo ritiene uno di quei cibi off-limits. Dipende da come lo si cucina, gli ingredienti che lo accompagnano possano influenzare di molto il suo destino. Ma se consideriamo un piatto veloce e salutare come un risotto (o della pasta) ai carciofi, possiamo immaginare un abbinamento con il vino più aromatico che abbiamo: il Fiano. In questo caso la scelta di un vino cilentano è d'obbligo, per rispettare una territorialità che non ha nulla da invidiare al cugino irpino.

