

## **Carciofo di Paestum IGP**

### **Origine**

Il **Carciofo di Paestum IGP** è una delle eccellenze orticole della Campania e nasce nella fertile pianura che circonda **Paestum**, nel territorio della **Piana del Sele**, in provincia di Salerno.

Quest'area è caratterizzata da terreni alluvionali particolarmente ricchi di sostanze nutritive e da un clima mite influenzato dalla vicinanza del mare. L'inverno relativamente temperato e la buona disponibilità idrica favoriscono una coltivazione di alta qualità e una raccolta precoce rispetto ad altre zone d'Italia.

La varietà coltivata prende il nome di **"Tondo di Paestum"**, riconoscibile per la forma compatta e per la pezzatura consistente. La coltivazione del carciofo in quest'area ha radici profonde nella tradizione agricola locale e rappresenta una delle produzioni orticole più importanti della provincia di Salerno.

Il riconoscimento **IGP (Indicazione Geografica Protetta)**, ottenuto nel **2004**, tutela il legame tra prodotto e territorio, garantendo che le fasi principali della produzione avvengano all'interno dell'area geografica di riferimento e secondo disciplinari rigorosi.

### **Caratteristiche e metodo di produzione**

Il protagonista è il cosiddetto "Tondo di Paestum", una varietà che si distingue per la sua forma globosa e compatta, priva di spine, con brattee carnose e tenere. È un carciofo che si presenta già visivamente "premium", con un colore verde intenso spesso sfumato di violetto.

La coltivazione segue pratiche che combinano tradizione e innovazione. L'impianto avviene generalmente tramite carducci o ovoli, e il ciclo produttivo si sviluppa in modo da garantire una raccolta scalare, che parte tra la fine dell'inverno e prosegue fino alla primavera avanzata. Questo consente una presenza continuativa sul mercato e una gestione più efficiente della filiera.

Il disciplinare IGP impone standard precisi in termini di calibro, aspetto e qualità organolettica, assicurando un prodotto omogeneo. Anche la raccolta è un passaggio strategico: avviene manualmente, selezionando i capolini al giusto grado di maturazione, per preservarne consistenza e sapore.

In ottica di filiera, il Carciofo di Paestum si presta sia al consumo fresco sia alla trasformazione, diventando base per conserve, prodotti sott'olio e preparazioni gastronomiche che valorizzano la materia prima senza snaturarla.

### **Proprietà e qualità**

Il Carciofo di Paestum è noto per le sue proprietà depurative e digestive, legate alla presenza di composti come la cinarina, che favorisce la funzionalità epatica. A questo si aggiunge un buon contenuto di fibre, vitamine (in particolare del gruppo B e vitamina C) e sali minerali come potassio e ferro.

Dal punto di vista sensoriale, il profilo è ben definito: sapore delicato ma deciso, con una leggera nota amarognola equilibrata da una consistenza tenera. Questo lo rende estremamente versatile in cucina, capace di adattarsi sia a preparazioni semplici sia a ricette più strutturate. È un prodotto che riesce a tenere insieme gusto, salubrità e identità territoriale.

## **Legame con il territorio**

Il Carciofo di Paestum è profondamente radicato nella cultura agricola della Piana del Sele. Non si tratta solo di una coltura, ma di un elemento identitario che contribuisce all'economia locale e alla riconoscibilità del territorio.

Le condizioni pedoclimatiche – suoli fertili, disponibilità idrica e clima mite – sono determinanti nel definire le caratteristiche del prodotto. Ma c'è anche una componente umana altrettanto rilevante: le tecniche di coltivazione tramandate nel tempo, l'esperienza dei produttori e la capacità di adattarsi alle evoluzioni del mercato.

In questo senso, il carciofo diventa un vero e proprio asset territoriale, capace di dialogare con turismo, ristorazione e filiere agroalimentari di qualità. Non è un caso che sia protagonista di eventi locali e percorsi gastronomici che valorizzano la zona di Paestum e dintorni.

Se lo guardiamo con una lente strategica, il Carciofo di Paestum IGP rappresenta un perfetto esempio di come un prodotto agricolo possa trasformarsi in leva di sviluppo territoriale, mantenendo al centro autenticità e qualità.