

Carciofo di Paestum IGP

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. Privo di spine e 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 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

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.

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. Estremamente versatile in cucina, è un prodotto che riesce a tenere insieme gusto, salubrità e identità territoriale.

Legame con il territorio

Il profondo radicamento nella cultura agricola della Piana del Sele costituisce 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.

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.