

CARCIOFI CON GAMBO ALLA CRUDAIOLA



CODICE	93796
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Puglia
PESO	1600 g

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Carciofi con gambo coltivati, lavorati e confezionati in provincia di Lecce

DESCRIZIONE	Carciofi coltivati, lavorati e confezionati in Puglia
ASPETTO	Carciofi interi con gambo
SAPORE	Croccanti al palato, con il caratteristico aroma erbaceo del carciofo, le sensazioni acetiche sono molto delicate
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questi carciofi appartengono alla varietà autoctona "Violetto". I primi carciofi si raccolgono con il gambo intero. La lavorazione, che avviene entro le otto ore dal fresco, consiste in una prima defogliatura e pulitura manuale con il coltellino e uno spelucchino. Il carciofo viene poi leggermente scottato e subito invasato in olio extravergine di oliva
CURIOSITÀ	Edoardo Trentin de I Contadini ci spiega che una pianta di carciofo cresce nello stesso campo per tre anni, di cui solo gli ultimi due a pieno regime produttivo. Terminato questo tempo il campo viene dedicato a un altro tipo di coltura idonea alla posizione dell'appezzamento, oppure lasciato addirittura incolto (sovescio)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetti per gli antipasti più sfiziosi ma anche per condire la pizza o saltati in padella per arricchire un piatto caldo