

Fresco Aroma



CARCIOFO VIOLETTO DI ALBENGA

(Cynara scolymus)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Preferisce terreni freschi, ben drenati, profondi e ricchi di sostanza organica. Mal sopporta le basse temperature, soprattutto se in periodo di frutto.



Raccolta e conservazione

È raccolto rigorosamente a mano durante tutto il periodo invernale, fino a maggio. La produzione media è di circa 7 capolini per pianta. Si trovano in commercio con il gambo di circa 20 cm e con almeno due foglie complete.



Uso in cucina

Una delle maniere più diffuse di mangiare il carciofo è quella al pinzimonio. Inoltre può essere abbinato con il riso o la pasta, come contorno al forno o in padella, oppure utilizzato per preparare frittate gustose o torte salate.