

# Festa del Carciofo di Paestum

22 Aprile  
25 Aprile

E' bastato mettere insieme un po' di stand, qualche ballo tradizionale, e soprattutto la bontà del Carciofo di Paestum.

E così il successo è stato inevitabile, tanto che l'appuntamento, nato nel 2009, è entrato di diritto nel calendario dei buongustai. Dal 22 al 25 aprile, Gromola di Capaccio (Salerno) festeggia il 'Re Carciofo' di Paestum, che per l'occasione viene cucinato in mille modi diversi, dalle lasagne alla parmigiana, dalla classica pizza ai carciofi agli spicchi indorati e fritti.



Gromola

CAMPANIA  
Salerno  
Capaccio  
Gromola

45

INFO aggiuntive

2° Edizione



lgp

Festa del Carciofo di Paestum > 22 - 25 Aprile



## Paese che vai...

Comune del Cilento con più di 20mila abitanti, Capaccio sorge su uno sperone del Monte Calpazio, nella piana di Paestum, la città romana sorta sulla colonia greca di Poseidonia.

Proprio qui sorge uno dei principali parchi archeologici del mondo, nel quale si possono ammirare tre templi greci (Tempio di Hera, di Athena e di Nettuno) perfettamente conservati.

Il Tempio di Hera (540 a.C.), chiamato anche 'la Basilica di Herathos', era uno dei più grandi templi greci costruiti in pietra, mentre il Tempio di Athena, con le sue alte colonne ioniche, risale al 500 a.C.

46

### siti utili

- [www.prodottiregionali.net](http://www.prodottiregionali.net)
- [www.sagreinitalia.it](http://www.sagreinitalia.it)
- [www.campaniaonline.it](http://www.campaniaonline.it)

note:

---

---

Igp

## ...Prodotto che trovi

Noto anche come 'Tondo di Paestum', il Carciofo di Paestum, prodotto a Indicazione Geografica Protetta, fa parte dei carciofi di tipo 'Romanesco'.

Tra le sue caratteristiche ci sono l'aspetto rotondeggiante dei capolini, l'assenza di spine nelle brattee, il colore verde, con sfumature violetto-rosacee, e la precocità di maturazione.

Le sue caratteristiche lo rendono un prodotto particolarmente apprezzato in diversi piatti, dalla pizza al pasticcio ai carciofi.



47

Un carciofo che... brucia la concorrenza. Essendo più precoce degli altri tipi di 'Romanesco', infatti, il Carciofo di Paestum arriva sul mercato già nel mese di febbraio. Il clima fresco e piovoso in cui cresce dona inoltre all'ortaggio una maggiore tenerezza e delicatezza.

Igp

## Sformatini di carciofi



### Ingredienti:

5 carciofi  
200 g di panna  
3 uova  
1 limone  
½ cipolla  
Formaggio grattugiato  
Burro  
Noce moscata  
sale e pepe

Pulite e tagliate i carciofi a fettine sottili.

Mettetele a bagno in acqua acidulata con il limone e lasciatevele per un quarto d'ora. In un tegame fate rosolare la cipolla tritata nel burro, poi aggiungete i carciofi sgocciolati. Salate, pepate con moderazione, mescolate e coprite. Cuocete per un quarto d'ora. Sgusciate le uova in una terrina, unite tre cucchiaini di formaggio grattugiato, la panna, un pizzico di noce moscata, il sale e amalgamate. Poi unite i carciofi. Imburrate quattro stampini e versatevi il composto. Cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Sformate e servite.

Tratto da: Clelia d'Onofrio  
*Il cucchiaino d'argento 1997*



### Vino Consigliato:

Primitivo Salento IGP



Igp