

CARCIOFI ALLA CRUAIOLA



CODICE	93942
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	1600 g

Carciofi in vaso da 1,6 kg coltivati, lavorati e confezionati in Salento

DESCRIZIONE	Carciofi teneri e gustosi di varietà 'Violetto' una varietà autoctona del Salento
ASPETTO	Carciofi interi, torniti manualmente, in vasetto sott'olio al naturale
SAPORE	Croccanti al palato, con il caratteristico aroma erbaceo del carciofo, le sensazioni acetiche sono molto delicate
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	La coltivazione avviene a partire da ottobre, mentre la raccolta inizia a marzo. La lavorazione avviene entro le otto ore dal fresco. È molto tenero, viene appena defogliato e tornito manualmente con un coltellino. Subito dopo viene scottato e invasato in olio extravergine di oliva pugliese
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 arricchire un antipasto o del riso freddo insieme ad altri ortaggi mediterranei. Ottimi anche sulla pizza. Essendo molto croccanti possono anche essere saltati in padella per arricchire un piatto caldo