



## CARCIOFINI SOTT'OLIO

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA

Per la preparazione dei carciofini sott'olio (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* Hayek) vengono impiegati i capolini raccolti nell'ultima fase di lavorazione (aprile-maggio) delle cv. Violetto di Provenza detto Francesino e "Catanese" o "Violetto di Sicilia" che assume numerosissimi sinonimi. Il prodotto si presenta con capolini interi, o talvolta divisi a metà o in quarti, di colore giallo di diversa tonalità e venduti in contenitori di vetro o latta.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	84	2	6	3	3	68 kcal

#### Processo Produttivo

I cuori di carciofo si immergono in acqua acidulata con succo di limone per evitarne l'ossidazione e quindi l'annerimento.

I cuori di carciofo così ottenuti vengono cotti per pochi minuti in aceto con aggiunta di succo di limone e sale. Si fanno scolare, raffreddare e si sistemano in vasetti di vetro (preventivamente sterilizzati a bagnomaria), si condisciono a piacere con aglio, prezzemolo, peperoncino, chiodi di garofano e infine si coprono con olio extra vergine di oliva.

#### Periodo di produzione

Primavera.

#### Storia e tradizione

Gammino (1981) afferma che i carciofini sott'olio prodotti da sette industrie in provincia di Foggia all'epoca superavano i 53 milioni di pezzi.

Gammino M., 1981. Indagini sulla trasformazione e commercializzazione dei prodotti orticoli in Puglia con particolare riguardo alla provincia di Foggia. Tesi di laurea. Fac. Agr. Univ. Bari.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati - Distribuzione moderna..

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).