



COMUNICATO STAMPA

Pertosa si tinge di bianco carciofo: al via la sagra dell'eccellenza slow food La XXVII edizione si svolgerà nei giorni 3-4-5 e 10-11-12 maggio 2024

Tutto pronto per la XXVII edizione della sagra del Carciofo Bianco di Pertosa. Gli stand gastronomici popoleranno la piazza principale del paese (piazza De Marco) per accogliere gli amanti del carciofo bianco, declinato in tante ricette della tradizione locale.

Nata sotto l'impulso della Parrocchia Santa Maria delle Grazie e con la costante collaborazione del Comune di Pertosa, l'appuntamento con il gusto prelibato del carciofo rappresenta *in primis* una festa identitaria - grazie alla riscoperta delle tradizioni culinarie locali - oltre ad essere un modo per far conoscere il territorio con le sue eccellenze agricole e con le sue bellezze naturalistiche e culturali.

Unicum di biodiversità, il **carciofo Bianco di Pertosa** presenta specifiche caratteristiche generate dalla zona di coltivazione, attraversata dal fiume Tanagro e posta fra i 300 e i 700 metri sul livello del mare. Il nome esprime la sua caratteristica più evidente: è un carciofo di colore chiarissimo, verde tenue, bianco argenteo. Le infiorescenze sono grandi, rotonde, globose, senza spine, con un caratteristico foro alla sommità.

Le particolarità del Bianco di Pertosa sono numerose, ma su tutte vanno segnalate la resistenza alle basse temperature, la colorazione tenue (un verdolino chiaro, quasi bianco), la dolcezza e la straordinaria delicatezza delle brattee interne. Caratteristiche che lo rendono un ottimo carciofo da mangiare crudo, magari in pinzimonio con l'olio extravergine di oliva della zona; ideale matrimonio gastronomico che viene proposto nella sagra e che unisce anche le due principali vocazioni agricole dell'area: i campi di carciofi, infatti, tradizionalmente si alternano agli olivi.

Il CRA-ORT (SA) ha accertato l'unicità di questa varietà su base morfologica e genetica, e per le tecniche di coltivazione. Con il sostegno del Comune di Pertosa e del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, **il carciofo Bianco di Pertosa è diventato presidio Slow Food nel 2003** dopo essere stato iscritto nell'elenco dei prodotti agro alimentari tradizionali della Regione Campania nel 2000.

Questa edizione sarà ispirata al *concept "Innovazione nella tradizione"*, grazie alla partecipazione - in vari stand gastronomici - dei ristoratori locali che prepareranno le pietanze con un tocco personalizzato.

Il taglio del nastro e la serata inaugurale sono previsti per **venerdì 3 maggio, alle ore 18.30, in piazza De Marco**, con una riflessione corale **sul Carciofo Bianco di Pertosa** e le sue potenzialità, che sarà presieduta dall'**Assessore Regionale all'Agricoltura, Nicola Caputo**. Saranno presenti tante autorità istituzionali: consiglieri regionali, esperti del settore e della sanità. **Seguirà l'apertura degli stand gastronomici per la cena** e di un mercatino a km 0 allestito per l'occasione.

I *food corner* all'aperto saranno poi attivi anche per pranzo e cena sabato 4 e domenica 5 maggio nonché nel successivo weekend del 10-11-12 maggio 2024.

Tutte le info sulla sagra al sito: <https://sagradelcarciofobiancopertosa.it/>

<https://sagradelcarciofobiancopertosa.it/>
<http://www.comune.pertosa.sa.it/>
<https://fondazionemida.com/>