

30 Maggio 2019

## Sull'isola dei Carciofi violetti di Sant'Erasmo

Tenero, carnoso e dalla forma allungata: questa varietà speciale cresce nella laguna di Venezia, sulla terra argillosa della piccola isola da cui prende il nome



Veneto

C'è un carciofo che nasce nella **laguna di Venezia**, tra gli scenari dell'isola Sant'Erasmo. A nutrirlo sono i terreni argillosi e salini, ma anche i venti, ricchi di aromi portati dal mare. E così i **carciofi violetti di Sant'Erasmo** sono noti da secoli per le loro proprietà organolettiche, la consistenza carnosa, la forma allungata e il colore, violetto appunto, dai toni scuri e inconfondibili. L'isola da cui prendono il nome s'incontra a circa mezz'ora di vaporetto da Venezia. La sua area è attraversata da canali e, dal Cinquecento, si presenta come un grandissimo orto perfettamente coltivato.

Un destino che si deve ai **terreni argillosi**, ben drenati e con una **salinità molto alta**, dove crescono verdure saporite, specialmente i carciofi. Oggi i coltivatori di questa varietà sono rimasti in pochi e la maggior parte sono anziani. Lo spiega nel suo sito [Slow Food](#) [1], chiarendo che, proprio per questo è nato un [Consorzio](#) [2] e poi un Presidio che ha riunito gli ortolani delle isole della laguna: l'obiettivo è distinguere il vero carciofo violetto coltivato sulle isole vicine a Venezia e valorizzarlo. L'**area di produzione** di questa specialità comprende così Sant'Erasmo le isole di Vignole, Mazzorbo e Lio Piccolo (provincia di Venezia).

I violetti si mangiano freschi **da fine aprile ai primi di giugno**, ma una produzione sott'olio li rende disponibili lungo tutto l'anno. La stagione dei carciofi a Venezia comincia con la raccolta delle **castraure**, vere delizie da assaporare crude, disponibili solo pochi giorni all'anno. Si tratta infatti dei primi piccoli e teneri germogli apicali, che vengono tagliati per permettere la crescita più rigogliosa degli altri. La **raccolta** prosegue fino alla seconda metà di giugno con gli ortolani che trasportano le verdure sulle barche, le caorline, dall'isola fino ai mercati di Rialto e Tronchetto. Nella zona questi carciofi si portano **in tavola** crudi, ma le ricette sono tantissime: fritti in pastella, saltati con soffritti tipici, ma anche maritati con i gamberetti di laguna, gli aliciotti e le sardine.

---

**Links**

[1] <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/carciofo-violetto-di-santeramo/>

[2] <http://www.carciofovioletto.it/gallerie/1824107304580377>