

IL

CARCIOFO.

Maryleeng Palma Zambrano
Emanuele Caregnato
Edoardo Canepa
Asia Dhali

NOME ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE

Il carciofo (*cynara scolymus*) è una pianta mediterranea, ha origine mediorientale (Italia, Spagna ed Egitto).

ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO

Il carciofo ha origini mediorientali, era già conosciuto dagli Egizi.

Giunse in Italia grazie agli Etruschi, infatti sono state trovate raffigurazioni in alcune tombe a Tarquinia, nel Lazio. Secondo la leggenda, la musa Cynara, sedotta da Zeus, lo respinse più volte, perché lei non lo ricambiava. Fu così che la trasformò in un fiore spinoso, il carciofo.

ASPETTI BOTANICI

Il carciofo ha la forma di un fiore verde chiuso, con un lungo e spesso gambo. In cima ad ogni petalo c'è una spina. Il carciofo ha gusto amaro.

USI IN CUCINA (RICETTE)

In cucina lo si può cucinare in tanti modi: fritto, ripieno, in umido con le patate, bollito e in minestrone, oppure la nostra torta pasqualina con ripieno di carciofi, cotture tritate con uovo, formaggio e ricotta.

ALTRI UTILIZZI

Il carciofo viene anche utilizzato in medicina, viene usato per curare i disturbi al fegato e il dolore allo stomaco.

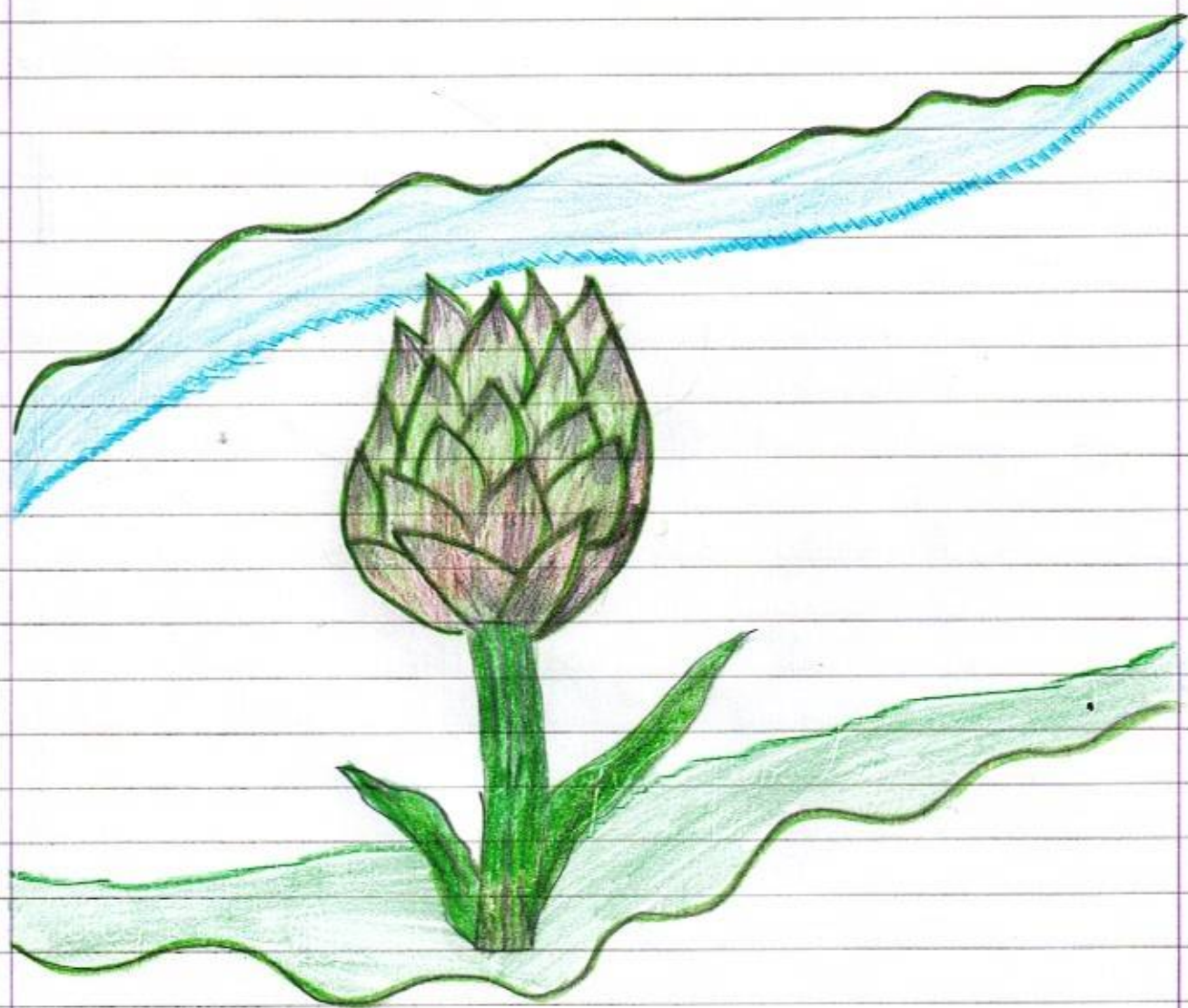
CURIOSITÀ

Il carciofo, una volta tagliato, si ossida e diventa scuro.

Per questo bisogna immergerlo in acqua e limone.



MUSA CYNARA





MARYLEENG

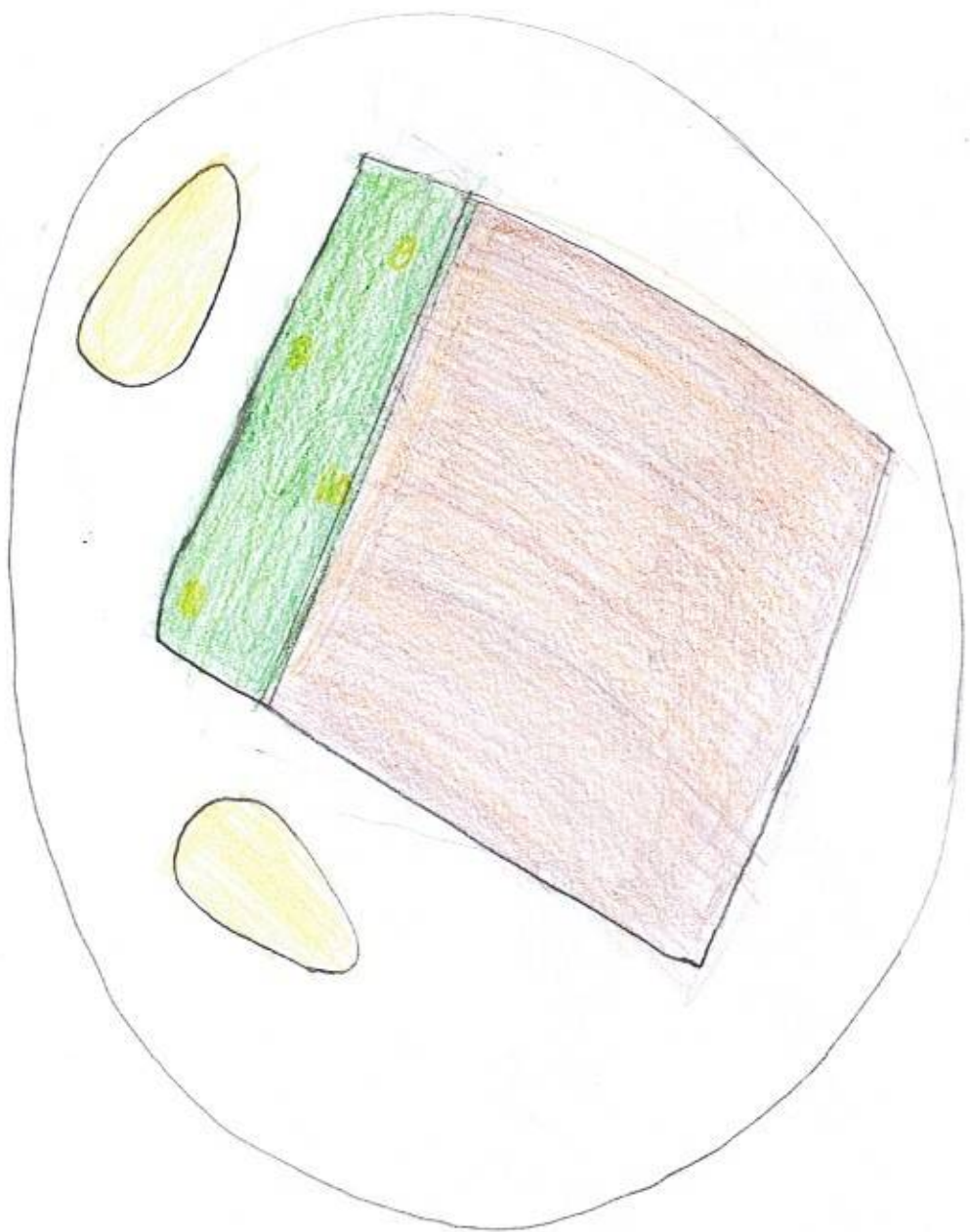


Asia





TORTA PASCOVALINA



Il carciofo.



Emanuele