



?????



... ed ogni volta Affiora un mio Dono!

di Filomena Vocca - dagli uffici della  
OP Solco Maggiore

## “GIOVEDÌ’ GNOCCHI...!”

Da quando abbiamo avviato la distribuzione a domicilio del box di ortofrutta, a marchio “Sapore Maggiore”, i nostri tempi lavorativi si sono calendarizzati in modo sistematico. Abbiamo impostato un programma di lavoro per ogni giorno della settimana.

Carolina, il nostro Ingegnere Alimentare, dedica a ponderare proprietà nutrizionali ed organolettiche in base alle varietà e la specie, colori e sapori della nostra ortofrutta, ogni giovedì, intorno alle 10:30, si affaccia nel mio ufficio e dice: <<Vuoi vedere la composizione?>> A quest’ora ha già chiamato i nostri produttori per avere notizie fresche dal campo, quando non si reca di persona nelle aziende per constatare con i propri occhi cosa ci si appresta a raccogliere da lì a 4/5 giorni.

A fine gennaio, generalmente, inizia la raccolta del carciofo. Del nostro carciofo andiamo particolarmente fieri. È della varietà Romanesco (C3), cresce in verticale con un capolino centrale, detto “mammola”, ed altri laterali più piccoli, tutti tondi senza spine, dal cuore tenero, di colore violaceo. È un fiore! Il nostro produttore ha iniziato negli anni ’80 a crederci e vi impegna diversi ettari della nostra “Piana” del Sele. Se da Battipaglia percorrete la Statale 18, o alcuni tratti della Litoranea, fino ad arrivare a Paestum, vi imbatterete senz’altro nei nostri “terreni a carciofo”.

Le piantine di carciofo, nel 2020, sono state trapiantate tra agosto e settembre, sono cresciute e si sono sviluppate nel corso dei mesi di ottobre, novembre, dicembre e gennaio, mesi lunghi e molto impegnativi, essendo colture di pieno campo. (Apro una parentesi e penso al rischio che ci si assume nel mettere a coltura prodotti che impiegano tanto tempo, tutto necessario, per crescere e maturare. Penso al rischio, ma anche al coraggio, alla fiducia, all’impresa.)

Di solito a fine gennaio inizia la raccolta, ma è piovuto quest’anno, è venuta giù tanta di quell’acqua da ritardare la raccolta del carciofo. Il Romanesco che coltiviamo nella Piana del Sele va in tutta Europa ed anche

nel box Sapore Maggiore. I nostri clienti, come aspettano il cavolfiore ad ottobre, così aspettano il carciofo a febbraio!

Il giovedì, solitamente, pubblichiamo sul sito la composizione del box che sarà distribuito la settimana successiva. Di fatto si riesce quasi sempre a rispettare l’ordine così come è stato pensato, studiato ed immaginato, ma capita che nel corso di quei 4/5 giorni, dalla composizione fino alla raccolta del prodotto, qualcosa si frapponga. È capitato di rado, ma è capitato che il gelo o rovesci d’acqua particolarmente violenti o persistenti si abbattessero sulle colture in pieno campo, da compromettere quella composizione che Carolina aveva studiato con tanta accuratezza.

La morale della favola è che noi continuiamo a calendarizzare il nostro lavoro nel rispetto di una certa operatività, ma abbiamo imparato a gestire, finanche ad apprezzare, quelle giornate durante le quali devi cambiare programma all’improvviso. Un anno di pandemia qualcosa ci avrà pur insegnato!

È bene sapere, è giusto saperlo e noi lo divulghiamo! Carolina, che è ben consapevole di ciò che avviene nel campo, delle condizioni avverse che possono presentarsi, interagisce anche con i nostri clienti in filiera corta; ad alcuni ha raccontato la storia del nostro carciofo ed ha spiegato loro quanto è bello e quanto è buono il nostro Romanesco. 🌱



?????

## VALORI NUTRIZIONALI DEL CARCIOFO

PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Energia: 47,5 KCal	Potassio: 370 mg
Proteine: 3 g	Fosforo: 80 mg
Grassi: 0,2 g	Calcio: 54,5 mg
Carboidrati: 8,6 g	Vitamina B3: 1,05 mg
Vitamina C: 11,4 mg	Vitamina B5: 0,338 mg

