

## Le Castraure Di Sant'Erasmus

Written by Administrator

Monday, 16 April 2012 11:42 - Last Updated Friday, 04 April 2014 09:37

---



### LE CASTRAURE DI SANT'ERASMO:

Da secoli in laguna di Venezia, in particolare a Sant'Erasmus, Vignole, Lio Piccolo, Malamocco, Mazzorbo, si producono carciofi di grande qualità, frutto del lavoro e della tenacia di agricoltori, che a dispetto delle mode del mercato globale, riescono a conservare antichi sapori.

Questa tradizione permane soprattutto a Sant'Erasmus, i cui terreni, consentono la coltivazione di verdure saporite tra le quali il carciofo violetto cha ha preso il nome proprio da quest'isola. Tenero, carnoso, poco spinoso e di forma allungata, il carciofo di Sant'Erasmus ha le brattee color violetto cupo, che racchiudono un cuore dal gusto inconfondibile.

A Sant'Erasmus i primi carciofi vengono raccolti verso inizio di aprile. Questi carciofi, che vedono letteralmente impazzire i veri intenditori, sono le "castraure", cioè il frutto apicale della pianta di carciofo che viene tagliato per primo in modo da permettere lo sviluppo di altri 18-20 carciofi laterali (botoli) altrettanto teneri e gustosi. Le castraure sono famose per il loro gusto unico e particolare, un carciofo tenerissimo che è un insieme di sapori, dal leggero sapore amarognolo, che ne esaltano l'inestimabile valore organolettico.