



**MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO [WWW.CARCIOFIVIOLI.IT](http://WWW.CARCIOFIVIOLI.IT).**

**INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO SONO UN ELEMENTO QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.**



**Chi è Violi?** È un fiore, un goloso bocciolo di fiore! Al contrario di quanto molti pensano, il carciofo è un bocciolo e non un frutto: se non coltivato, infatti, diventa un bellissimo fiore azzurro.

Il carciofo è una pianta dalla coltura molto antica, originaria del Medio Oriente e già usata dagli Egizi nella preparazione di diversi piatti; anche i Romani lo cucinavano con acqua e vino. Per la forma eretta del carciofo, per l'eleganza della sua fioritura, per il suo caratteristico sapore ("raffinato" lo definivano gli antichi romani) viene definito il "re dell'orto".

**In botanica** il carciofo è conosciuto come "Cynara Scolimus". Cynara, nome che, secondo lo scrittore Lucio G.M. Columella, autore del "De re rustica", il più ampio trattato di agricoltura dell'antichità, deriverebbe da cinis, per la consuetudine largamente diffusa, di usare appunto la cenere come fertilizzante dei terreni dove i carciofi venivano coltivati.

**Nella mitologia greca** si racconta della bella ninfa Cynara, bellissima fanciulla con i gli occhi verdi e viola e i lunghi capelli color cenere, che osò resistere ai tentativi di seduzione di Zeus: per questo affronto, il re degli Dei la trasformò in un carciofo verde e spinoso, ma dal cuore tenero come quello di una ragazza.

Il carciofo fu introdotto dagli spagnoli in Sicilia verso la fine del 1200 e da qui si è poi diffuso nel resto dell'Italia (arriverà in Toscana solo verso il 1466 grazie a Filippo Strozzi il Vecchio). Nel Rinascimento era davvero cibo dei nobili: a far conoscere in Francia il carciofo è stata Caterina de' Medici che, talmente ghiotta di quest'ortaggio, a corte non poteva darsi un banchetto senza che fosse imbandita una piccola montagnola di carciofi. Anche Luigi XIV ne andava pazzo e nell'orto reale a Versailles ne faceva coltivare diverse varietà.

Sembra che i carciofi non mancassero nemmeno nella cucina di Enrico VIII, dove venivano serviti crudi, conditi con olio, aceto, sale e pepe e accompagnati sempre con un buon bicchiere di vino o fritti nel burro e conditi con il prezzemolo.



*Carciofi*  
**Violi**  
*italiani dal cuore tenero*

**I carciofi Violi in cucina?** Sono italiani dal cuore tenero. Ogni carciofo è un bocciolo viola tenerissimo, da cucinare a proprio piacimento.



Prodotto lungo lo Stivale, dalla Sicilia all'Emilia-Romagna, seguendo la migliore stagionalità, con la sua linea Violi rappresenta tutte le tradizioni italiane. Ecco allora il carciofo alla romana, fritto alla giudia ("A Roma i carciofi ce piace friggerli e con Violi nun te puoi sbaglià!"), o quello arrostito grigliato, secondo la migliore tradizione partenopea ("A Napoli i carciofi li arrostitiamo sulla brace, so buoni assaje"). Oppure ancora ripieno, come si fa nel padovano ("A Padoa i carciofi se piase cucinarli ripieni, son' tenerissimiiii!"). Ideali anche crudi, affettati in insalata, conditi con olio, sale e succo di limone, oppure cucinati sulla brace, fritti, o ripieni, i carciofi sono un ortaggio molto versatile in cucina. Anche i loro gambi sono ottimi da cucinare, nella parte più tenera. Per scoprire come gustare Violi, sul sito sono presenti diverse ricette

[www.carciofioli.it/#row-ricette](http://www.carciofioli.it/#row-ricette).

Non sono solo gustosi, sono anche preziosi per la salute. I carciofi sono ricchi di fibre e di ferro, proteggono fegato e reni, migliorandone le funzionalità, e aiutano l'intestino. Contengono inoltre sali minerali e inulina, una fibra che contrasta il colesterolo, e hanno proprietà antiossidanti e detox.

Le proprietà medicinali del carciofo e il suo sapore amaricante ne fanno una pianta di largo consumo nell'industria liquoristica e medicinale. Potremmo quindi affermare che è un vero 'toccasana' per l'intero organismo.

**Il progetto Violi? È una partnership di valore.**

Violi è l'idea di tre aziende italiane unite da un sogno: qualificare il carciofo italiano come eccellenza, oltre a promuoverne le caratteristiche salutistiche, l'italianità e la tracciabilità della produzione. Per raggiungere questi traguardi le aziende si sono dotate di uno specifico disciplinare di produzione, supportato da un piano di controlli al fine di verificare che solo



i carciofi qualitativamente superiori possano fregiarsi del marchio Violi.

L'esperienza di coltivatori aperti a ricerca e innovazione rende possibile oggi una calendarizzazione del carciofo più ampia: Violi è infatti presente sul mercato per nove mesi l'anno. Lo potete trovare sui banchi del supermercato e dai migliori fruttivendoli sia sfuso, in tutta la sua seducente veste floreale, sia nella versione già pulita e mondata e pronta da cucinare. Le varietà in commercio sono tre: il carciofo violetto, il morello e il Romanesco.

