



**Consorzio del
Carciofo Violetto
di Sant'Erasmus**

Festa del Carciofo 10 maggio 2026

**in caso di maltempo
sarà spostata al 17 maggio**



Sant'Erasmus, Vignole, Lio Piccolo

In queste meravigliose isole della Laguna di Venezia si coltiva un prodotto agroalimentare tradizionale: il Carciofo violetto di Sant'Erasmus.

Da secoli, in questi luoghi che conservano la vocazione agricola, si coltiva tale prelibatezza anche se in piccole quantità. I carciofi crescono in terreni limosi ma salini ed a fine aprile il primo fiore: Castraura, che è molto ricercato. Oggi il marchio registrato tutela il prodotto.

Le caratteristiche

Spinoso ma tenero con foglie allungate si raccoglie sino a giugno e si utilizza per preparare molti piatti. Dall'aperitivo ai condimenti, ricercatissimo dagli chef stellati, il suo utilizzo è molteplice.

La storia

Le prime fonti a descriverlo risalgono al 1872, grazie all'avvocato Stivanello e anche da documenti catastali risalenti al 1826 che ne prevedevano la coltivazione soprattutto nelle isole lagunari come Sant'Erasmus, Vignole, Lio Piccolo, Mazzorbo.

Nel 2004 il Consorzio ha ricevuto il riconoscimento di presidio Slow Food tra i primi in Veneto. Entrambe queste azioni, ossia la nascita del Consorzio e la titolarità di Slow Food, possono ritenersi una scommessa vinta.



**Consorzio del
Carciofo Violetto
di Sant'Erasmus**



f [consorziosierasmus129](https://www.facebook.com/consorziosierasmus129)

COME ARRIVARE
Linea 13 - Azzi da Venezia F.te Nove
e da Treporti Ricerchia
info su www.aste.it

ilcarciofovioletto.it