



PREGUNTAS FRECUENTES



¿Qué diferencia hay entre el Alcaucil blanco, violeta y baby?

A nivel general a los alcauciles los podemos diferenciar en dos categorías:

Con espinas

Sin espinas: (los nuestros)

Estos a su vez se diferencian, a grandes rasgos, en:

-Blancos o verdes: Los precursores son los españoles, son de sabor suave, tipo cónicos indica que tiene mejor corazón, mas compacto y carnoso, lo puedes utilizar en todas las recetas y son ideales para conservas

-Violetas: Son de ascendencia Italiana

Sabor mas intenso, tipo globoso, carnosos, tus recetas saldrán bárbaras y son ideales para hacer rellenos.

Cualquiera de los dos pueden llegar a generar entre 8 a 12 alcauciles por planta.

Y con ustedes... la frutilla del postre!!

-Alcauciles Baby: Este material novedoso comenzó sus inicios hace aproximadamente 10 años.

Tienen mayor capacidad de aprovechamiento.

Atención algo a destacar!!! no es la misma planta que los anteriores, no es que se cosechan mas pequeños.

Una planta genera mas alcaucilitos en cantidad con respecto a una tradicional, genera de 20 a 25 y a veces más.

Cuanto mas pequeños mayor es su % de aprovechamiento (Alrededor del 80%).

Dependiendo de la preparación que quieras hacer puedes elegir el tipo de Alcaucil!!





PREGUNTAS FRECUENTES



Cuando es la temporada de las Alcachofas Platenses?, por que hay otros alcauciles antes en el mercado?.

El alcaucil es muy estacional, es muy dependiente de las condiciones climáticas del año en particular.



EN NUESTROS ALCAUCILES AL NO USAR HORMONAS DE CRECIMIENTO Y AL RESPETAR LOS TIEMPOS DE LA NATURALEZA DEL CULTIVO, HACE QUE TENGAMOS UN PRODUCTO DE MAYOR CALIDAD PARA EL CONSUMIDOR, RESPETANDO EL MEDIO AMBIENTE.

Es por eso que los vas a encontrar desde Julio - agosto y no antes.

(Recuerden el año pasado que el frío se retrasó bastante por lo tanto entró en producción más tarde).

Como todos los cultivos existen distintas formas de producir, de técnicas, distintos usos de tecnologías. Nosotros nos basamos bajo un protocolo que es el que nos da el sello de Indicación Geografica Protegida. Alcauciles / Alcachfoas Platenses





PREGUNTAS FRECUENTES



Plantines para comprar?

La mejor época para plantar es en el mes de octubre, la venta mínima es de 100 plantines.

Las puedes encargar en la primer semana de agosto, con seña.

Si quieres comprar en menor cantidad, nosotros vendemos únicamente en La Fiesta del Alcaucil.



Cuidados de los plantines?



Los plantines los tenes que cuidar del exceso de humedad, de los pulgones y de las babosas. Es fundamental un riego adecuado. Se recomienda una fertilizacion de base organica, unos meses antes del transplante



Semillas donde se consiguen?



Las Semillas que se comercializan son semillas hibridas que vienen en sobres cerrados por 1000 semillas.



PREGUNTAS FRECUENTES



Quando se cosechan?

Como nuestra producción es a cielo abierto, dependemos mucho de las condiciones climáticas.

Con el clima a favor tendremos la cosecha entre los meses de Julio - Agosto para los alcauciles de primicia y se extiende hasta fines de noviembre.

ESTO TAMBIEN ES POSIBLE PORQUE SOMOS UN GRUPO DE PRODUCTORES QUE CON UN TRABAJO COORDINADO, PRODUCIENDO DIFERENTES MATERIALES Y EN DISTINTOS CAMPOS , LO QUE NOS PERMITE UN PERIODO DE COSECHA MAS AMPLIO Y CONTINUIDAD PARA LOS AMANTES DEL ALCAUCIL



Como se cosechan?



La cosecha es manual y de forma escalonada, se van seleccionado los capítulos en función del diámetro (8 A 10 cm) , la turgencia y la calidad del alcaucil.

Su buena calidad esta dada por que producimos en estación, de esta manera respetamos sus requerimientos de forma natural y además somos amigables con el medio ambiente.

Si se plantó en otoño, en la primavera hay media cosecha.

Si se plantó en primavera, se cosecha A PARTIR DE FINES DE INVIERNO DEL AÑO SIGUIENTE.

Dependiendo variedad y edad, una planta puede tener entre 8 y 15 alcauciles



PREGUNTAS FRECUENTES



¿Qué es un Indicación Geográfica (IG) y una Denominación de Origen (DO)?

Es el nombre de una región que se usa para designar un producto.

Las IG y DO se relacionan con el medioambiente y con saberes locales compartidos y transmitidos a través de las generaciones.



¿Qué comunican estos sellos?

Comunican que un producto tiene una CALIDAD específica derivada del territorio donde se produce. Los valoriza, los protege y los distingue.

Los sellos de IG y DO son un sistema de garantía del origen y de las características particulares del producto, evitan engaños al consumidor.

Podés distinguir nuestros alcauciles platenses porque llevan estos sellos.





PREGUNTAS FRECUENTES



¿Por qué los Alcauciles Platenses son reconocidos como IG?

Hace más de 60 años, inmigrantes italianos eligieron la región del cinturón platense para iniciar el cultivo en el país debido a que allí encontraron características similares a su tierra natal. Ellos mismos trajeron el primer material genético, todavía utilizado en la producción actual, el cual coexiste con materiales híbridos que se sumaron con los años.

Las técnicas de producción son variadas porque hay productores familiares que continúan un trabajo menos tecnificado, mientras que otros con perfil más empresarial incorporan nuevas tecnologías. Pero todos aplican los mismos conocimientos del cultivo que preservan de sus antepasados.

En La Plata se concentra la mayor superficie de alcaucil cultivada en Argentina. La conjunción de las condiciones agroecológicas y los saberes de los productores del territorio platense logran una calidad particular, que se refleja en el tamaño y turgencia de los alcauciles, con brácteas bien cerradas.

¿Cómo es el sistema en Argentina?

En nuestro país se reconocen, registran y protegen productos de origen agrícola y alimentario a través de la Ley 25.380 y modificatoria 25.966 – Decreto Reglamentario 556/2009.

Una vez reconocidos y registrados los productos tienen un número de resolución, a los Alcauciles Platenses se les otorgó la IG por la resolución N° 31/2016.



PREGUNTAS FRECUENTES



¿Son Agroecológicos?

Son producidos con el protocolo de la Indicación Geográfica Alcauciles/Alcachofas Platenses. Que contemplan el cuidado del cultivo y del medio ambiente.

Que se come?

Las partes del alcaucil son:

- Hojas
- Corazón
- Tallo



Pueden aprovecharse todas



Como?

✓ *Hojas cocidas: se raspan y comen pasando por vinagretas o en preparaciones como: pastas, pestos, rellenos para tartas o empanadas. También fritas*

✓ *Los tallos: se comen en rellenos para pastas, tartas o empanadas. Se pueden mezclar con otras verduras para que rindan más.*

✓ *El Corazón es muy carnoso y se puede hacer a la plancha, agregar a pizzas, ensaladas, pascualinas o en salteados.*

*El Alcaucil rinde mucho
1 Alcaucil = 1 porción*



PREGUNTAS FRECUENTES



¿Cómo elijo los alcauciles?

Una de las señales de que si un alcaucil es fresco será:

*-El estado de sus hojas y su tacto, de modo que deberemos buscar aquellos alcauciles que estén apretados y duros,
-También el tallo deberá ser firme.*

Deben ser pesados en relación a su volumen / tamaño.

-Apariencia, vegetales de color verde brillante y sin manchas negras o marrones.

Pero ojo te contamos un dato:

Puede que a las alcachofas las “bese la helada” son en realidad más ricas porque la escarcha sella sabores a nuez más intensos,

Se destacan porque las hojitas exteriores (brácteas) están ampolladas o manchadas en todo el alcaucil a causa de las heladas que soportaron antes de ser cosechadas. Pueden también tener una capa externa de color un poco mas oscura que puede escamarse o pelarse al tacto!!.

-Tamaño: dependiendo de la variedad de pequeño a mediano.



PREGUNTAS FRECUENTES



Recordá que nuestros Alcauciles tienen un sello que determina unas características únicas!



Tips para elegir los alcauciles

- Una de las señales para saber si un alcaucil es fresco es el estado de sus hojas y su tacto, de modo que debemos buscar aquellos que estén apretados y duros, y que el tallo sea firme. Por eso, es necesario palparlos y elegir los que no tengan las hojas separadas ni estén blandos.*
- La apariencia de los alcauciles también influirá en su elección, por lo que es necesario elegir vegetales de color verde brillante y sin manchas negras o marrones.*
- En cuanto al tamaño, es recomendable optar por alcauciles pequeños o medianos, ya que los de mayor tamaño pueden resultar algo duros. Aun así, hay que asegurarse que tengan un peso apropiado, señal que tienen carne.*