

Marchio e caratteristiche del prodotto



La coltivazione

Il sedano è un'erbacea a ciclo biennale. Il suo nome latino «*Apium Graveolens*» deriva dal celtico «Apon», che significa acqua, ossia pianta che cresce vicino all'acqua e nei terreni paludosi. E a Sperlonga nasce proprio in una zona paludosa chiamata «Pantani». In Italia si coltiva principalmente in quattro regioni: Piemonte, Puglia, Lazio ed Emilia-Romagna. Il logo del

marchio del sedano bianco di Sperlonga (si coltiva anche a Fondi) è un rettangolo con il fondo di colore verde, all'interno del quale sono raffigurati due mazzi di sedano posti su onde di colore dall'azzurro al bianco e su colline di colore dal verde al bianco. La scritta «sedano bianco» è verde, mentre le diciture «di Sperlonga» e «Identificazione geografica protetta» sono nere. Queste le caratteristiche che devono avere i

sedani per fregiarsi del marchio: taglia media e forma compatta, con 10-15 foglie di colore verde chiaro; piccioli fogliari (le coste) bianchi, con sfumature verde chiaro, poco fibrosi; infine gusto dolce e moderatamente aromatico. Il sedano bianco di Sperlonga si differenzia dal sedano nero di Trevi perché quest'ultimo ha un sapore marcato e intenso. Anche quello di Trevi è bianco. Si tratta di un ortaggio assolutamente originale

che, se lasciato crescere senza lavorazioni speciali, dà un sedano scuro e legnoso, mentre se viene interrato un mese prima della raccolta cambia completamente aspetto e caratteristiche: si schiarisce e la polpa si ammorbidisce. Il sedano di Sperlonga invece è una varietà chiara e non subisce alcun imbiancamento indotto. Ciò dipende dalla minor clorofilla che contiene.