








CRDOP CARXOFA DE BENICARLÓ

Calle César Cataldo, núm. 2
12580 Benicarló

-  96 446 16 74
-  alcachofablo@alcachofabenicarlo.com
-  www.alcachofabenicarlo.com
-  Alcachofa de Benicarló/Carxofa de Benicarló
-  @DOPALCACHOFABLO



La Carxofa de Benicarló té la seua zona de producció en la part nord de la província de Castelló, en les suaus planícies litorals de la comarca del Baix Maestrat. Concretament, les localitats de Benicarló, Càlig, Peníscola i Vinaròs.

El Mediterrani que banya aquestes costes exerceix un efecte benefactor sobre aquestes riques terres, preservant-les de fortes oscil·lacions tèrmiques i oferint hiverns moderats, que permeten que la carxofa es desenvolupe consistent, redona i compacta. Aquestes especials característiques microclimàtiques, confereixen, de forma natural, una extraordinària resis-

tència a la carxofa que, en condicions òptimes de conservació, ofereix una llarga durada sense minvar la seua alta qualitat.

La denominació d'origen "Carxofa de Benicarló" i la seua reglamentació específica, va ser aprovada el 18 de setembre de 1998. L'11 de novembre de 2003 va ser declarada Denominació d'Origen Protegida (DOP) per la Unió Europea.

Com no podia ser d'una altra forma, gran part d'aquest reconeixement obeeix al bon fer tradicional de l'agricultor de la zona, que generació rere generació, ha sabut treballar amb

obstinació i cura aquestes terres que sempre van destacar per la qualitat dels seus productes.

A aquest bon fer, s'uneix ara una estricta reglamentació que controla tot el procés d'elaboració de la Carxofa de Benicarló –des de la seua recollida en els camps, fins a la seua selecció, envasament, etiquetatge i expedició-.

El que cal saber...

Temporada: Octubre- Juny

Qualitats: Solament estan acollides a la DOP, les carxofes de categoria EXTRA i PRIMERA.

Com reconéixer-la?

La Carxofa de Benicarló, destaca per la seua forma xata i compacta, i el seu peculiar clotet. Es comercialitza degudament identificada amb l'anagrama del Consell Regulador i un número de control de qualitat.

