

CARCIOFO JESINO



AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Jesi (AN), sulla valle del fiume Esino, a circa 200 m di altitudine, ma la sua diffusione riguarda anche altri Comuni della Provincia di Ancona come Monsano, Monte San Vito, Ostra, Belvedere Ostrense, San Marcello e San Paolo. Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: *assurgente*
- Altezza della pianta: 35 - 45 cm
- Diametro pianta: 160 cm
- Lunghezza foglie: 60 - 80 cm
- Foglie: *pennatosette*
- Capolino: *inerme, compatto, con forma ellissoidale, completamente chiuso all'apice e con colore di fondo verde con sfumature violacee*
- Peso medio capolino centrale: 150 g
- Peso medio capolino I° ordine: 80 g
- Peso medio capolino II° ordine: 64 g
- Peso medio capolino avventizio: 61 g
- Epoca di trapianto: *ottobre o febbraio*
- Tipo di trapianto: *carducci*
- Distanza di trapianto: *1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla*
- Infiorescenza: *capolino o calatide*
- Fiori: *ermafroditi, tubulosi, proterandri*
- Impollinazione: *entomofila*
- Epoca di fioritura: *precoce, seconda decade di aprile*
- Frutto: *achenio*
- Durata della produzione: 30 gg
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente resistente-suscettibilità afidi e oidio*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo si distingue come pianta dotata di buona vigoria, e discreta adattabilità alle condizioni pedoclimatiche, è caratterizzato da un habitus vegetativo compatto e contenuto.

Le foglie sono tomentose, pennatosette, con portamento assurgente.

Il capolino si presenta inerme, compatto, di forma ellissoidale, chiuso all'apice con colore di fondo verde e sfumature violacee. La varietà predilige terreni profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale. La concimazione è tipica delle Asteracee con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire prevalentemente in copertura.

Il trapianto dei carducci, nelle nostre zone, si effettua sia ad inizio primavera che in autunno con una densità di circa 1 pianta/m². Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciature in ottobre ed in febbraio.

La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da aprile ed è graduale. La produzione media è di circa 5,5 t/ha. Oltre al consumo fresco i capolini di III° ordine ed avventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;
- Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;
- Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;
- Zuppa di carciofo: con malva e piselli;
- Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;
- Carciofini teneri: sott'olio;
- Carciofi ripieni: con mollica di pane;
- Carciofi arrostiti alla brace;
- Carciofi fritti;
- Frittata di carciofi;
- Carciofi alla villana.



Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria STACHYS di Stefania Scarabotti - Recanati (MC)
Azienda Agraria FIORENZO GRESTA - Castelplanio (AN)
Società Agricola MOSCI - San Marcello (AN)
C.J.P.O. Coop. Jesina Produttori Ortofrutticoli - Jesi (AN)

N° REPERTORIO: 46
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: scolymus

NOME COMUNE: Carciofo

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Jesi (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)