



CARCIOFO VIOLETTO TARDIVO DI PESARO

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al comune di Pesaro (PU).

Oltre all'impiego alimentare, talvolta "prescritto" per le proprietà farmaceutiche, le varietà afferenti alla specie *Cynara cardunculus* si trovano utilizzate anche nella Provincia di Pesaro e Urbino nella cagliatura del latte finalizzata alla preparazione di formaggio, sfruttando le proprietà coagulanti del polifenolo della cinarina.

La varietà risulta già citata a metà del XVI secolo tra i vegetali edibili ed apprezzati dal naturalista Costanzo Felici (1525-1585) da Piobbico che esercitò anche la professione medica a Pesaro. Egli scrive: «Carcioffi et artichocchi, che da' Latini *cardus* ancora si dice e da' Greci, *σχ_λνυμος_χιάρα_χάχτος*, l'uno de Dioscoride, l'altro di Galeno e il terzo di Theofrasto, sono frutti de piante o herbe spinose cognosciuti da tutti hormai; tanto la gola vi ha industriato sopra che gli ha fatto familiarissimi a tutti et in gran reputatione appresso de' grandi. E si mangiano crudi, prima dov'è l'adherentia delle sue squame, poi il resto della carne monda dal suo pelo, con sale e pepe; poi ancora cotti in diversi modi, o con olio o con grasso o con butiro e sale e pepe, sopra le gradelle, sopra le brage, o nel bruodo grasso et in molti altri modi secondo che più diletta. E sonno de più sorte perché o sonno spinosi assai e pungenti o poco o niente. Quelli servono per fare il fiore per coagulare il latte, benché il fiore de tutti fa questo effetto se bene non così efficacemente. Quelli poco spinosi sonno in uso al cibo. Sonno poi altri privi di spine quali sonno gli più estimati e sonno de più sorte: o sonno simili ad una pigna, con le squamme strette et unite, però detti apignati, o le dette squame si slargano e fanno in cima una forma d'un vaso e si chiamano carcioffi del vaso; e poi ancora altre forme mezzane si ritrovano che tutte servono alla gola e volentieri a quelli che si diletano de servire madonna Venere. Di questi frutti de piante spinose si trovano ancora altre che si sogliono magnare, ma

N° REPERTORIO: 67
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: *Cynara*

SPECIE: *scolymus*

NOME COMUNE: Carciofo
violetto tardivo di Pesaro

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Comune di Pesaro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

sono sì poco in uso che si possono lassare indietro tutte». Le proprietà afrodisiache del carciofo citate da Felici sono tratte dall'opera medica di Pietro Andrea Mattioli.

Lo sviluppo dell'orticoltura è stato negli anni monitorato e promosso dalla presenza dell'Accademia Agraria di Pesaro, fondata nel 1828 col fine «di perfezionare e propagare l'agricoltura».

Testimonianze lasciateci da uno studio di Giovanni Brignoli redatto nel 1811 attestano che nel Dipartimento del Metauro, «le piante che con più impegno si coltivano negli orti del littorale sono i carcioffi, dai quali si fanno i gobbi [...]». L'inchiesta agraria nota come *Inchiesta Jacini* (dal nome del presidente della giunta incaricata della redazione ed istituita con legge n. 3730 del 15 marzo 1877) conferma la presenza del carciofo tra le varietà comuni negli orti marchigiani. Tra le piante alimentari segnala «con speciale diffusione, i cavoli, i pomodoro, i meloni, i cocomeri, i carcioffi»; nello stesso paragrafo si attesta che «delle piante alimentari come carcioffi [...], si fa coltivazione o negli orti presso i centri di popolazione o nei giardini annessi ai casini di villeggiatura, o negli orti colonici. Nel primo caso i vari prodotti si vendono nel prossimo centro e anche talvolta si esportano, nel secondo e terzo caso servono al consumo del proprietario e del colono».

Presso l'Istituto Agrario di Pesaro si segnalano numerosi studi e monografie sul carciofo, risalenti ai primi decenni del Novecento.

Infine il carciofo compare in molte ricette proposte dal "credenziere e liquorista" Vincenzo Agnoletti nell'opera pubblicata a Pesaro nel 1832-1834, *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno*: carciofi all'Inglese, carciofi al Rosoyant, carciofi alla cittadina, carciofi al Parmegiano, carciofi fritti in più maniere, carciofi alla liason, carciofi al fior di latte, carciofi al Perigord, carciofi ripieni in più modi, cufi di carciofi in maniere differenti.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: prevalentemente assurgente
- Altezza della pianta: 120 cm
- Diametro pianta: 150 cm
- Lunghezza foglia: 130-140 cm
- Foglie: pennatosette leggermente spinose
- Capolino: leggermente spinoso, compatto, con forma ovale, completamente chiuso all'apice, di colore viola e striature verdi.
- Peso medio capolino centrale: 170 g
- Peso medio capolino i° ordine: 80 g
- Peso medio capolini ii° ordine: 60 g
- Peso medio capolino avventizio: 60 g
- Epoca di trapianto: ottobre-novembre o febbraio
- Tipo di trapianto: carducci
- Distanza di trapianto: 1m 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, proterandi
- Impollinazione: entomofila
- Epoca di fioritura: prima decade di maggio
- Frutto: achenio
- Durata della produzione: 45 gg
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: particolarmente resistente ad afidi e oidio



DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDOCLIMATICHE

L'ecotipo si distingue come pianta dotata di elevata vigoria e discreta adattabilità alle condizioni pedoclimatiche, è caratterizzato inoltre da un habitus mediamente espanso tendente all'assurgente.

Le foglie, leggermente spinose, sono tomentose, pennatosette, con portamento eretto le centrali e semi-eretto le basali.

Il capolino si presenta leggermente spinoso, compatto, di forma ovoidale, chiuso all'apice, di colore violetto con striature verdi. 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 in minima dose all'impianto e prediligendo la distribuzione in copertura.

Il trapianto dei carducci nelle nostre zone, si effettua prevalentemente a fine autunno (novembre) o a fine inverno. Le raccolte hanno inizio nei primi giorni di aprile e si protraggono per circa 40 giorni, assicurando una produzione ad ha di circa 5,5 t. Oltre al consumo fresco i capolini di II 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 BONI LUCIANO – Calcinelli (PU)