



CAVOLFIORE DI MACERATA

N° REPERTORIO: 116
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Brassicacee

GENERE: Brassica

SPECIE: Brassica oleracea

L.var. botrytis

NOME COMUNE: Cavolfiore
di Macerata

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: Provincia
di Macerata

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: presso
la Banca del Germoplasma
Regionale del CREA-OF,
sede di Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Il cavolfiore (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) $2n=18$, è un ortaggio tipicamente europeo poi diffusosi in tutto il mondo e, soprattutto, in oriente. Il bacino del mediterraneo è considerato il centro di differenziazione genetica di questa e di molte altre brassiche affini sia coltivate che non. In Italia si sono differenziate numerose tipologie sia con testa bianca che di varia colorazione (violetto, verde, giallo molto chiaro). I bianchi più famosi sono certamente il *Tardivo di Fano*, il *Gigante di Napoli*, il *Primitaccio di Toscana*; tra i tipi ad infiorescenza gialla molto chiara il più famoso è il *Precoce di Jesi*; esistono poi i tipi ad infiorescenza verde come il *Verde di Macerata*, originario delle Marche, il *Verde di Palermo*, originario della Sicilia occidentale, il *Romanesco del Lazio*, e i tipi ad infiorescenza di colore viola come il *Violetto di Catania* tipico della Sicilia orientale. Si trattava di tipi quasi sempre adatti ad essere coltivati solo nelle zone di origine con calendari di raccolta limitati nel tempo e percentuali di scarto sempre molto alte. Nei primi anni dello scorso secolo il cavolfiore fu il primo ortaggio per il quale si adottò una normativa molto rigida per il commercio con l'estero; questa normativa prevedeva, tra l'altro, che le teste, per essere esportate, dovevano essere bianche o al più giallo molto chiaro. In seguito a tali norme, nella nostra regione, furono ampiamente coltivati, a scopo commerciale, solamente il *Tardivo di Fano* e il *Precoce di Jesi*. La letteratura storica e scientifica è ricca di riferimenti riguardanti queste due tipologie. Quasi nulla, invece, è possibile reperire riguardo il terzo cavolfiore Marchigiano: il *Verde di Macerata*.

Tutti i mercati ed i consumatori d'Europa conoscevano e consumavano cavolfiori bianchi, anzi, con il passare del tempo i consumatori esigevano teste sempre più bianche tanto che anche il *Precoce di Jesi*, che pure aveva vissuto anni di gloria e diffusione, scomparve dai campi e dai mercati. Con la fine del '900 è iniziato un processo di valorizzazione, sia in orticoltura che in altri settori, delle antiche cultivar e soprattutto di quelle con colorazioni nuove per il consumatore, legate a contenuti di sostanze biologicamente attive. L'allora direttore dell'attuale sede del CREA di Monsampolo del Tronto, Lelio Uncini, fu tra i primi ad avere questa brillante intuizione tanto da iniziare ad arricchire il germoplasma dei numerosi ortaggi in studio recuperando seme di cultivar in via di scomparsa privilegiando, tra queste, quelle con colorazioni inedite e/o poco diffuse tra cui il *Verde di Macerata*. Questo cavolfiore, non avendo avuto il successo commerciale degli altri due cavolfiori commerciali, veniva coltivato solamente per uso familiare o, al più, per essere venduto nei piccoli mercati rionali in quantità molto modeste. Era possibile reperire questo ortaggio solo nelle Marche. Si trattava di un cavolfiore a testa di colore

verde più o meno intenso a seguito della vasta variabilità che lo caratterizzava. La forma della testa è semisferica abbastanza compatta mentre la maturazione iniziava da fine ottobre fino, al massimo, ai primi di gennaio. Come tutti i cavolfiori verdi resiste al freddo più dei bianchi nonostante la testa, sin dall'inizio della crescita, sia esposta alla luce e non avvolta da foglie come avviene per i bianchi. Il colore verde è dato da due geni parzialmente dominanti e la massima intensità del colore verde si ha quando entrambi si trovano nel genotipo allo stato omozigote. Era una tipologia mantenuta dalle piccole famiglie mezzadrili per il consumo diretto quindi sempre allevato in quantità molto limitate lasciandolo riprodurre liberamente con scarsa attenzione ai possibili esincroci con le altre tipologie bianche auto-riprodotte.

Questo empirico mantenimento contribuì, nei secoli, ad arricchire la variabilità genetica del tipo. Uncini iniziò a raccogliere germoplasma recuperandolo da agricoltori della Val d'Aso o, soprattutto, da altri della provincia di Macerata. Erano gli inizi degli anni '80. Purtroppo, è impossibile risalire a chi, all'epoca fornì il seme ma Uncini, che mirava al miglioramento genetico della cultivar, era anche solito mantenere e riprodurre, senza interventi miglioratori, i lotti di origine poi mantenuti sino ad oggi. L'attività di miglioramento prosegue attualmente, tanto che da quelle accessioni sono derivate linee parentali di ibridi F1 ampiamente diffusi in commercio tutto ciò senza perdere le caratteristiche iniziali di questa antica tipologia oggi in espansione tra i consumatori. Il Verde di Macerata attualmente viene coltivato in tutta Italia ed anche all'estero (Francia e Spagna) ed è utilizzato sia per il mercato fresco che per l'industria di trasformazione.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: determinata
- Portamento: eretto
- Foglie: le esterne più grandi, costolute leggermente bollose, ricche in pruina e di colore verde grigiastro - le interne sono più tendenti al verde e parzialmente avvolgenti il corimbo nella fase iniziale
- Epoca di semina serra: II/III decade di luglio
- Tipo di semina: in plateaux
- Trapianto in pieno campo: III decade di agosto
- Densità di investimento: 2.5 Pianta a m²
- Durata della produzione: dipende dall'andamento climatico (circa 10/15 gg)
- Fiori: di colore giallo verde, risultano sterili quelli più esterni e fertili quelli del IV-VIII ordine.
- Parte edule: corimbo
- Frutto: siliqua
- Conservazione del seme: sottovuoto a -18/22 gradi C°
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: non accertate
- Utilizzazione: sia crudo che cotto





CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Nelle colline del Maceratese, la cultivar oggetto di interesse, rientrava nelle rotazioni aziendali ben più di mezzo secolo fa, come già testimoniato nel capitolo relativo ai cenni storici. Ben adattata al contesto pedoclimatico dell'entroterra Marchigiano presenta una radice fittonante non particolarmente profonda, un fusto eretto portante circa 10 foglie di colore verde-grigiastro ricoperte da uno strato di cera. Le foglie interne sono più chiare con una presenza di pruina meno accentuata. Data la notevole superficie fogliare deve avere a disposizione una buona riserva idrica distribuita nella zona di terreno esplorata dalla radice. Pur dimostrando un apprezzabile resistenza al freddo (a corimbo ben formato), teme le gelate precoci che possono rendere cieche le piante (mancata formazione della infiorescenza). Nel caso oggetto d'esame la maturazione commerciale viene raggiunta in autunno inoltrato mantenendo la possibilità di più raccolte che si distribuiscono nell'arco di 2/3 settimane. Il corimbo, pur di medie dimensioni, presenta una buona compattezza e quindi un ottimo peso specifico unito ad un apprezzabile impatto cromatico (si presenta di un verde uniforme e brillante), la sua conservabilità, a temperature contenute e umidità prossima al 80%, risulta essere nella media. Le colline Marchigiane offrono, nella maggior parte dei casi, terreni di medio impasto leggermente eccedenti in argilla che se ben lavo-

rati garantiscono una buona resa. La concimazione deve essere sempre adeguata alla fertilità del terreno considerando che generalmente una tonnellata di corimbi può asportare circa 13 kg di azoto, 3,5 kg di fosforo e 14 kg di potassio. Il controllo delle malerbe è gestito quasi sempre meccanicamente adeguando allo scopo il sesto d'impianto. Difficile individuare particolari resistenze o sensibilità nei confronti delle più comuni patologie provocate da insetti, funghi, virus etc, per far ciò occorrerebbe predisporre un opportuno protocollo. Di sicuro si deve tenere sotto controllo l'eventuale sintomatologia al presentarsi delle condizioni ottimali per lo sviluppo di eventuali patologie, ancor di più, nelle aree, dove si sono verificati spesso attacchi fungini (es. alternaria).

UTILIZZI GASTRONOMICI

Per la cultivar in esame si ritiene opportuna un'azione di valorizzazione e di proposizione rivolta agli agricoltori del Maceratese. Questa cultivar locale risulta quasi completamente abbandonata nonostante sia stata utilizzata come materiale di partenza per la costituzione di apprezzatissimi F1 e quindi risulta ad alto rischio di erosione. Poco utilizzata per il consumo fresco, che andrebbe incentivato visto le indubbie proprietà salutistiche, viene consumata, dopo cottura, abbinata come contorno a diverse pietanze di carne o diversamente consumata in zuppe o minestre.



Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. Gabriele Campanelli; P.a. Piergiorgio Angelini

AZIENDA COLTIVATRICE:

Può essere individuato nell'areale di origine, attualmente, il suo mantenimento è assegnato al CREA-OF di Monsampolo del Tronto (AP)