



CARCIOFO ASCOLANO

N° REPERTORIO: 45
inserita il 03.07.2008

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: *scolymus*

NOME COMUNE: Carciofo

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile alla provincia di Ascoli Piceno caratterizzata da valli strette e profonde circondate da colline con altitudine media di circa m 300. La sua migliore adattabilità riguarda i terreni profondi e freschi di origine alluvionale delle valli ma riesce a manifestare la sua adattabilità anche nei terreni di collina, anche con accentuate pendenze, dove prevalgono terreni con forte percentuale di argilla.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: *espanso*
- Altezza della pianta: 55-60 cm
- Diametro pianta: 160 cm
- Lunghezza foglie: 0,90- 1 m
- Foglie: *pennatosette, inermi, grigio-verde*
- Capolino: *inerme, a forma tronco conica, tondeggiante con all'apice il foro tipico dei "romaneschi"*
- Peso medio capolino centrale: 142 g
- Peso medio capolino I° ordine: 102 g
- Peso medio capolino II° ordine: 70 g
- Peso medio capolino avventizio: 58 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: *ultima decade di giugno*
- Frutto: *achenio*
- Durata della produzione: 45 gg
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente resistente-suscettibilità afidi e oidio*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Afferente all'ecotipo "Romano", si distingue da esso per caratteristiche morfologiche e fenologiche. Caratterizzato da una buona attitudine pollonifera, da un habitus vegetativo espanso con altezza superiore allo "Jesino".

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 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 e febbraio. La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da aprile ed è graduale. La produzione media è di circa 6 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 LA CAMPANA Soc. Coop. Agricola - Montefiore dell'Aso (AP)