



## CARCIOFO DI URBANIA

### AREA DI DIFFUSIONE

Il carciofo di Urbania viene attualmente coltivato presso la casa Colonica sita nel podere Ca' Capuccio 28 in Località San Giorgio in Piano, Urbania (PU), coordinate 43.650716 N e 12.543311 E. La donatrice Gabriella Ciacci, nata a Urbania (PU) il 24 marzo 1957, per 35 anni ha svolto l'attività di insegnante di matematica e scienze presso la scuola media di Urbania. Fin da piccolissima ha lavorato nei campi dell'azienda di famiglia, coltivando carciofi, grano, fave, piselli e granoturco, assumendo così una vera e propria passione per la campagna. Il padre, Quirino Ciacci, autoriproduceva tutte le sementi che erano anche oggetto di scambio con i contadini limitrofi. Il suo lavoro di insegnante gli ha permesso di trasferire e fare comprendere ai ragazzi, l'importanza delle pratiche agricole che nei tempi passati, permettevano il sostentamento delle famiglie anche numerose, e che oggi sono di fondamentale supporto per la conservazione del germoplasma storico e per la salvaguardia del patrimonio della biodiversità locale. Proprio alla luce della nuova valenza che l'agricoltura tradizionale ha e sta sempre più assumendo, la prof.ssa Ciacci insieme al prof. Ettore ha sviluppato, nell'ambito scolastico, un orto sinergico utilizzando semi forniti dall' ASSAM, grazie al progetto sulla Biodiversità agraria a cui hanno partecipato, e semi di cultivar locali auto riprodotti. I ragazzi e gli stessi genitori, si sono appassionati al punto tale che qualche alunno ha chiesto di poter sviluppare la stessa iniziativa presso il proprio areale di residenza. L'inizio della coltivazione del carciofo di Urbania, lo si deve al nonno paterno, Ciacci Ubaldo (1867 – 1942), il quale ha sempre svolto l'attività di mezzadro in diversi poderi dell'areale del comune di Urbania, ultimo in ordine cronologico quello denominato Col di Scangi 22, sito in località San Giorgio, coordinate 43.645643 N 12.533655 E. In questo podere suo padre Quirino, decimo figlio di Ubaldo e Agostina Azzolini, ha continuato a coltivare lo stesso carciofo fino al 1957. In seguito, sempre proseguendo l'attività di mezzadro, il Sig. Quirino si trasferì nel podere di Ca' Capuccio avendo cura di trasferire le orticole,

N° REPERTORIO: 115  
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: Cynara Scolimus L.

NOME COMUNE: Carciofo  
di Urbania

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Comune di Urbania PU

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

tra cui il carciofo, che aveva sempre allevato. Il carciofo di Urbania è tuttora coltivato dalla Sig. Ciacci e dalla famiglia di suo zio Egisto (1911-1990), fratello del Sig. Quirino, anche lui mezzadro. Riccardo, figlio del Sig. Egisto, coltiva questa cultivar di carciofo nel podere 'Le Prese' loc. Monte San Pietro 75 coordinate 43.646027 N - 12.581371 E, sito nel Comune di Urbania. Alcuni spaccati della storia e tradizione contadina delle zone indicate dalla Sig. Ciacci sono riportati nel libro dal titolo "Le mie origini, la mia storia" che il fratello Pietro Ciacci ha scritto nel 2010 e nel quale, alla pag. 162, si menzionano i carciofi di famiglia.

La presenza della cultivar locale del carciofo di Urbania nell'areale è stata accertata presso la proprietà della Sig.ra Gabriella Ciacci e da lei testimoniata in altre piccole realtà agricole di suoi parenti e amici. La stima approssimativa del numero di piante coltivate si aggira intorno a 500.

### DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *100 cm circa*
- Foglie: *portamento semieretto, lunga con basso numero di lobi di colore verde-grigiastro*
- Epoca di semina: *trapianto dei carducci (ovoli), ultima decade di settembre, prima decade di ottobre*
- Tipo di semina: *trapianto "messa a dimora dei carducci"*
- Distanza di semina: *densità di investimento 1 pianta/m<sup>2</sup>*
- Fiori: *ermafroditi riuniti in un capolino all'apice di uno scapo florale*
- Epoca di fioritura: *circa 15-20 gg dopo la maturazione commerciale del capolino centrale (parte edule). Inizio raccolta III decade di aprile*
- Frutto: *achenio di colore bruno grigiastro*
- Durata della produzione: *4-6 settimane*
- seme: *tutt'uno con l'achenio*
- Conservazione del seme: *umidità del seme 6-8 % sottovuoto a -18/-20 C°*
- Germinabilità del seme: *variabile e con dormienza molto elevata*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*
- Utilizzazione: *parte edule del capolino centrale, I ordine, II ordine e avventizi*





### CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Data la morfologia del fiore, l'autoimpollinazione avviene solo in presenza di un'importante attività di pronubi. Viene riprodotta soprattutto per via agamica sfruttando la sua capacità di emettere carducci molto vigorosi in prossimità del colletto. La cultivar oggetto di studio fornisce una produzione precoce, notevole sia come dimensione del capolino centrale sia come dimensioni e numero dei capolini di I° e II° ordine, la cui durata dipende dall'andamento climatico e dalla vigoria della pianta. Altra caratteristica di eccellenza è l'ottima produzione di capolini avventizi che, nella zona di origine, vengono conservati sottolio e consumati nel periodo invernale.

La cultivar si è ben adattata all'areale di riferimento e, se ben concimata al risveglio vegetativo e non sottoposta a condizioni di stress idrico, può dare produzioni molto soddisfacenti a livello qualitativo e quantitativo. All'impianto necessita di una aratura profonda e di una buona concimazione con concimi fosfatici e potassici, coadiuvati da un apporto di azoto, in parte distribuita all'impianto e in parte in copertura al risveglio vegetativo. È consigliabile un apporto di sostanza organica al momento della preparazione del terreno prima dell'im-

pianto. Le dosi dei concimi da apportare dipendono dalla dotazione di fertilità del terreno e dalla produttività annuale dato che, essendo una specie poliennale, il ciclo vitale può arrivare oltre 10 anni di vita. Nel caso della cultivar oggetto di studio, dotata di una vigoria straordinaria è difficile definire l'effettiva durata del ciclo in quanto è usuale prelevare i carducci quando si deve reintegrare una pianta morta o ampliare il numero di individui già presenti. Nell'areale di riferimento è pratica comune utilizzare i carducci ben formati e radicati che, una volta distaccati con perizia dalla pianta madre e averne tagliata la parte distale, vengono messi a dimora. Altra pratica frequente è quella della sarchiatura alla ripresa vegetativa che, oltre al controllo delle infestanti, permette di interrare anche i concimi necessari. Per quanto riguarda gli interventi irrigui, fondamentali per questa specie, è opportuno cadenzarli in relazione alle precipitazioni.

Dai sopralluoghi effettuati nelle carciofaie in produzione, non sono state rilevati sintomi evidenti dei patogeni che solitamente colpiscono questa specie quali fitofagi o crittogame (*Sclerotinia* e *Rhizoctonia*), limitati dalla presenza di terreni ben drenati. Al contrario, si sono osservate sporadiche colonie di afide nero e qualche attacco del temuto topo campagnolo (arvicola).

### UTILIZZI GASTRONOMICI

La cultivar di carciofo studiata è qualitativamente molto interessante e pertanto merita l'attenzione degli agricoltori della zona e di quelli degli areali con caratteristiche pedoclimatiche vicine a quello del territorio d'origine. Grazie alla sua vigoria e alla prolungata fase produttiva, può essere usata in rotazione colturale nelle piccole e medie aziende agricole dell'areale di provenienza. Il suo utilizzo in cucina è molto vario in

quanto si offre a molteplici e fantasiose interpretazioni culinarie. L'impiego più noto è alla "romana" la cui ricetta della zona di coltivazione prevede la farcitura del carciofo scottato leggermente in acqua, con pan grattato, erbe aromatiche o carne, in forno oppure in padella. I numerosi capolini avventizi vengono, inoltre, utilizzati come crudité nelle insalate. L'uso più diffuso e tradizionale è sicuramente quello che prevede la preparazione dei carciofini conservati in vasetti sottolio.



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:

Azienda Agraria Gabriella Ciacci donatrice dell'accessione di riferimento