



CARCIOFO DI MONTELUPONE

**ECOTIPO: Montelupone A
Montelupone B**

**N° REPERTORIO: 47
inserita il 30.10.2008**

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: scolymus

NOME COMUNE: Carciofo

**RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale**

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Montelupone (MC)**

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

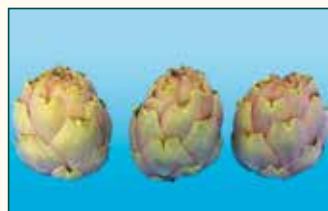
AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Montelupone (MC) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Potenza e del Chienti, ma la sua diffusione riguarda anche i Comuni limitrofi come Potenza Picena, Montecassiano e Recanati. Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ECOTIPO MONTELUPONE A

- Portamento: *assurgente*
- Altezza della pianta: 50 - 60 cm
- Diametro pianta: 140 - 160 cm
- Lunghezza foglie: 80 - 90 cm
- Capolino: *tondo ovale, grosso con brattee serrate violetto-verdi*
- Peso medio capolino centrale: 135 - 140 g
- Peso medio capolino I° ordine: 80 - 85 g



- Peso medio capolino II° ordine ed avventizi: 40 - 50 g
- Foglie allo stadio giovanile: *lanceolate a margine poco inciso*
- Foglie allo stadio adulto: *pennatosette a portamento patente*
- 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: *seconda decade di giugno*
- Frutto: *achenio*
- Durata della produzione: 45 gg
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente suscettibile ad afidi e oidio*



ECOTIPO MONTELUPONE B

- Portamento: *compatto*
- Altezza della pianta: 35 - 45 cm
- Diametro pianta: 120 - 140 cm
- Lunghezza foglie : 80 - 90 cm
- Foglie: *pennatosette a portamento patente e di colore bianco cotonoso nella pagina superiore*
- Capolino: *ovale, medio, con brattee serrate, verdi, lievemente sfumate di violetto*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo "Montelupone A" è stato estratto da una popolazione originaria reperita nell'areale di Montelupone. È caratterizzato da piante a taglia alta, molto sviluppate, con foglie a portamento assurgente, a margine poco inciso, una calatide tonda-ovale grossa con brattee serrate violetto-verde. Esprime una maggiore precocità e maggiore resistenza al freddo rispetto alla tipologia "Montelupone B".

L'ecotipo "Montelupone B", estratto da una popolazione reperita nel territorio di Montelupone, si differenzia dalla tipologia "A" per piante a taglia bassa, a sviluppo contenuto, con foglia a portamento patente e margine molto inciso, di colore bianco cotonoso nella pagina superiore, con capolino tendenzialmente ovale, medio con brattee serrate, verdi, lievemente sfumate di violetto e caratterizzata da un ciclo produttivo più tardivo rispetto all'ecotipo A.

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 riguarda-

no più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciate 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 Agro-Forestale Fonti VALLEBONA S.A.S. di Antonelli L. & C. - Montelupone (MC)
Azienda Agraria CIPRIANI - Montelupone (MC)