

# CARTAMO DI RECANATI

***Carthamus tinctorius* L.**

N° REPERTORIO: 102  
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: *Carthamus*

SPECIE: *C. tinctorius*

NOME COMUNE: Cartamo  
di Recanati

SINONIMI: Zafferanone;  
Zafferanella

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Recanati (MC)

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE:  
Banca del Germoplasma  
Regionale Monsampolo del  
Tronto (AP)



## CENNI STORICI

Cultivar locale già presente nell'areale d'origine fin dalla fine del 1800, veniva considerata specie selvatica (zafferanone selvatico del Conero) è stata poi coltivata, vista la richiesta crescente, perché utilizzata per la preparazione di un piatto tipico della zona: il Brodetto di Porto Recanati, piatto unico a base di pesce, tipico della piccola cittadina marinara. Quella della gastronomia Recanatese è una delle quattro ricette storiche di brodetto del litorale Marchigiano, le altre tre appartengono alla tradizione culinaria di Fano, Ancona e San Benedetto del Tronto.

Nata dall'estro del cuoco Giovanni Velluti, titolare de "Il Grottino", uno dei più antichi chalet dell'epoca, questa variante Porto Recanatese risale ai primi del '900 e si impose ben presto alla tradizione gastronomica marinara della città.

La storia del piatto sembra risalire alla metà dell'ottocento, epoca in cui i pescatori di questa cittadina del litorale marchigiano, non avendo mezzi ed attrezzature adeguati alla pesca invernale, si recavano a Marsiglia per imbarcarsi come operatori di battelli d'altura.

Durante le lunghe battute di pesca, la dieta di questi marinai, consisteva quasi esclusivamente nella consumazione di una tipica zuppa di pesce. La preparazione di tale piatto prevedeva l'utilizzo del cartamo (detto anche "zafferanone"), spezia con petali aghiformi dal colore giallo-amaranto, che rendeva assai gustoso tale manicaretto, comunemente chiamato dai marsigliesi bouillabaisse (buiabess).

Al ritorno, a Porto Recanati, i marinai importarono la ricetta suggerendola alle comari del paese che la riproposero utilizzando le specie ittiche adriatiche più povere. Proprio da questi suggerimenti, Velluti trasse spunto per introdurre nel proprio menù quello che sarebbe diventato il piatto caratteristico di Porto Recanati.

Il cuoco fu così incuriosito dalla spezia indicatagli dai pescatori che ne incentivò la coltivazione e grazie all'aiuto della famiglia Angeloni, contadini della piana di Scossicci, riuscì ad ottenere una produzione secca di circa 5 Kg. All'inizio degli anni '20 tale piatto riscosse un successo inaspettato tanto da risultare meritevole di una pubblicazione del Touring Club Italiano del 1923. Titolo: "Brodetto Bianco che si prepara al sud del Monte Conero".

Nell'articolo si nota che già da allora il brodetto veniva inviato già cotto a Milano; la variante porto recanatese prevede infatti l'assenza di pomodoro e l'aggiunta di zafferanella o zafferanone (zafferano selvatico del Conero) sicuramente più economico del pregiato zafferano.

Sembra che persino il grande tenore Beniamino Gigli, fervido amante del brodetto portorecanatese, si recasse assai di sovente presso il Grottino per gustare l'ormai famoso piatto, si narra che spesso dopo aver cenato, per accontentare la moglie del Velluti, sua irriducibile fan, allietasse gli avventori intonando celebri arie d'opera.

La ricetta originale è gelosamente custodita da una nipote di Velluti, ma alcune varianti sono entrate ormai nella tradizione culinaria locale e sono proposte da mezzo secolo ad oggi dagli eredi dei fratelli Bianchi, noti ristoratori di Porto Recanati. Il brodetto nacque così: tanti tipi di pesce povero, acqua di mare e olio d'oliva.

Via via il piatto ha subito evoluzioni sempre più raffinate, conquistando una ben meritata fama in tutto il territorio nazionale e diventando prerogativa indiscutibile delle Marche. Per tradizione, il piatto necessita di almeno undici tra le seguenti specie di pesce: Seppia (seccia), Merluzzo, Gallinella di mare (mazzulina), Palombo (stèra), Pesce prete (oca inca'u), Scorfano (scorfenu), Tracina (ragnu), Cicala di mare (pannocchia), Coda di rospo (rospo), Sogliola (sfoia), Triglia (rusciòlo), Razza (raggia), San Pietro (sanpietru).

Da più di cento anni, il colore giallo dorato del brodetto recanatese viene dato dallo zafferanone (cartamo), coltivato nei terreni pedecollinari dell'areale del Comune di Recanati.

## AREA DI DIFFUSIONE

Alcune aziende comprese nel territorio del Comune di Recanati, tra cui Azienda Terra e Vita Coop. Sociale, lo coltivano nelle aree di fondovalle, sporadicamente alcuni piccoli appezzamenti sono presenti anche lungo la Valdaso. Molto recente è invece la diffusione sul territorio regionale di altre cultivar di cartamo per la produzione di semi destinati all'estrazione dell'olio.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *80 cm*

Epoca di semina: *prima decade di aprile*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *densità di investimento 30-40 piante m<sup>2</sup>*

Infiorescenza: *capolino contenente 80-100 fiori*

Fiori: *ermafroditi*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *seconda-terza decade di giugno*

Frutto: *achenio*

Epoca di maturazione del seme secco: *seconda-terza decade di agosto*

Seme: *achenio di color crema tendente al grigio con pericarpo liscio ed allungato capace di contenere percentuali di olio prossime al 45%*

Germinabilità del seme: *92%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *nessuna particolare sensibilità rilevata nel corso dell'allevamento; per ciò che riguarda le avversità occorre fare attenzione ad eventuale presenza di sintomi che potrebbero far sospettare la presenza di micosi come la ruggine (Puc-*



*cinia carthami)* o *l'alternaria (Alternaria carthami)*, danni pesanti potrebbero essere provocati anche da attacchi al capolino da parte di un parassita animale (la mosca del Cartamo).

Utilizzazione: corolla o seme secco etc.

Comunità erbacee: *seminaturali*

## COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il Cartamo è una pianta a fusto eretto notevolmente ramificato, le foglie si presentano spinose nella parte più alta e in prossimità dei capolini.

Questi ultimi sono costituiti da 40-80 fiori circondati da brattee di colore aranciato.

La porzione commerciale è generalmente identificata nell'achenio (seme) di color crema tendente al grigio con pericarpo liscio ed allungato capace di contenere percentuali di olio prossime al 45% (dati bibliografici).

Nel caso della nostra cultivar viene utilizzata la corolla che una volta essiccata e frammentata viene conservata sottovuoto in appositi contenitori.

È specie a ciclo primaverile-estivo e necessita di temperature elevate e scarsa umidità dell'aria.

Si adatta bene ad ogni tipo di terreno anche leggermente salino ma con buona struttura e privo di ristagni d'acqua.

La pianta è dotata di un apparato radicale molto sviluppato ma interventi irrigui non devono mancare nella fase di maturazione.

Una normale concimazione di fondo (NPK) va eventualmente integrata con azoto e potassio a seconda della



fase fenologica che si attraversa. Si può considerare ottimale una densità di investimento a m<sup>2</sup> di 30-40 piante con distanza tra le file compresa tra 40-50 cm in base al mezzo che si utilizza per eventuali interventi di scerbatura meccanica o di rincalzatura.

Nel caso una parte dell'appezzamento fosse destinato alla produzione del seme occorre verificare la sopraggiunta maturazione secca dell'achenio, si può effettuare la raccolta con comuni mietitrebbiatrici quando l'umidità dello stesso risultasse prossima a valori compresi tra 8 e 10%. Si possono raggiungere produzioni di tutto rispetto prossime ai 35 q/ha.

## UTILIZZI GASTRONOMICI

L'utilizzazione gastronomica è stata descritta abbondantemente nel paragrafo dei cenni storici, ma è fuori dubbio che un incentivo alla coltivazione di questa specie può essere dato dal crescente interesse del mercato nei confronti dell'olio estratto e dei residui d'estrazione. L'olio, essendo ricco in acidi grassi insaturi (linoleico 65-75% - oleico 10-15%), viene utilizzato nell'industria farmaceutica e commercializzato come integratore alimentare sottoforma di perle, mentre i pannelli d'estrazione sono apprezzati nell'alimentazione degli animali grazie al contenuto di fibre e proteine.

*Custode Biodiversità Agraria:*

Cooperativa Sociale Terra e Vita - Contrada Chiarino Recanati (MC)

*Scheda elaborata da:*

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

