

CARCIOFO DI SAN CESAREO

C. cardunculus scolymus
(L.) Hayek

N° REPERTORIO: 158 inserita
il 28/11/2024

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: *Cynara*

SPECIE: *Cynara cardunculus*

SOTTOSPECIE: *scolymus*

NOME COMUNE: Carciofo
San Cesareo di Fano

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: Comune di
Fano (PU)

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



CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE

L'azienda San Cesareo nel comune di Fano nasce grazie al sig. Nazareno Pesci, bisnonno della sig.ra Sabina, che fu un mezzadro del conte Bracci subito dopo la fine della Prima guerra mondiale; Sabina racconta che al termine della stessa, lo stesso Nazareno fu insignito come Cavaliere di Vittorio Veneto per meriti acquisiti sul campo di battaglia. Nel 1920 quindi si insediò in prossimità della tenuta del Conte, che concesse ad ogni famiglia dei suoi 4 mezzadri e aventi figli maschi, un lotto di 12 ha di terreno comprensivi ognuno di un casolare su cui abitare. Addirittura, il Conte fece costruire nella sua enorme tenuta una scuola agraria al fine di migliorare la formazione dei suoi mezzadri, dei figli e di tutti gli studenti abitanti nel comprensorio compresi gli adulti. Il figlio del signor Nazareno nonché nonno di Sabina, il signor Pesci Delio, nacque proprio su questo podere nel 1928 e si sposò all'età di 20 anni (nel 1948) con signora Bergamotti Irma, la quale raccontava che, quando arrivò in questa tenuta per la prima volta, questa biodiversità di carciofo era già stata adottata da suo suocero e da suo marito, per cui si può affermare con certezza che la stessa viene coltivata in questa tenuta da almeno 80 anni.

Suo padre Roberto Pesci è nato nella medesima abitazione nel 1952 e vi è vissuto fino al 1976 quando si sposò andando ad abitare nella città di Fano; ciononostante non ha fatto mai mancare il suo aiuto al padre nella gestione dell'azienda, pur facendo un altro lavoro perché in quel periodo con la sola agricoltura non si riusciva a vivere bene. Nel 1989 dopo la morte del signor Delio la gestione dell'azienda passa nelle mani di Roberto fino al 2012 quando Sabina (che già dal 2000 aveva iniziato a coordinare in prima persona l'azienda) vi entra ufficialmente come IAP (Imprenditore Agricolo Provvisorio).

Nonostante nel 1924 l'ultimo erede del Conte Bracci, Diana Bracci non avendo figli decise prima di morire di donare l'intero patrimonio di famiglia al Comune, la famiglia Pesci ha sempre condotto in continuità gli stessi terreni nella fattispecie in mezzadria fino al 1978 ed in affitto (si rinnovava ogni 9 anni) fino all'anno 2007 in cui il Comune di Fano ha indetto un bando per la vendita degli edifici e dei terreni annessi lasciando comunque loro un diritto di prelazione nel riacquisto degli stessi. Tale diritto è stato esercitato proprio da Pesci Delio nel 2007 per conto di Pesci Sabina. A tal proposito quindi la coltivazione del carciofo di San Cesareo non è mai stata interrotta.

Nel 2014 ha creato l'azienda agricola "San Cesareo" per la quale ha subito provveduto ad avviare la conversione dei terreni per la certificazione in biologico. Negli anni successivi è entrato come socio in azienda anche l'ing. Michele Nardella, suo collega in precedenti esperienze lavorative.

L'areale nel quale viene coltivata questa biodiversità è dislocato in una zona collinare nella valle del Metauro in linea d'aria a circa 1 Km dal fiume Metauro stesso ed a 7 km dal mare, caratterizzato da un microclima particolare in quanto questa è una vallata sempre ventilata nel periodo estivo e coperta ad ovest dalla catena appenninica in special modo dal Passo del Furlo detto "roccia tagliata" che funge da barriera soprattutto per i venti freddi di Grecale. Gran parte dei prodotti orticoli che venivano raccolti dai mezzadri (carciofi, cetrioli, peperoni e patate) venivano consegnati ad una congregazione di suore che cucinavano per l'ospedale di Fano.

AREA DI DIFFUSIONE

Nell'areale di diffusione, le aziende che ad oggi coltivano il carciofo San Cesareo di Fano per consumo familiare sono meno di dieci unità. Attualmente il carciofo San Cesareo viene coltivato da 7-8 agricoltori oramai anziani della zona che lo producono esclusivamente per un consumo familiare. Per quanto riguarda la sola produzione di carciofo nell'azienda Pesci attualmente sono presenti due carciofaie distanti circa 150 m l'una dall'altra che si distinguono tra loro esclusivamente per epoca di ringiovanimento. L'azienda lo commercializza sia sottoforma di prodotto fresco che come prodotto trasformato e usato per la produzione di salse e sughi già pronti.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

FORMA DI CRESCITA DELLA PIANTA

Determinata.

PORTAMENTO

Eretto.

ALTEZZA DELLA PIANTA

circa 110-130 cm.

FOGLIE

Pennatosette a margine mediamente inciso mentre le foglie giovanili sono a margine intero.

EPOCA DI TRAPIANTO CARDUCCI

nei mesi di febbraio ed ottobre.

SESTO

2 m circa tra le file ed 1 m sulla fila.

DURATA DEL CICLO

Poliennale.

PARTE EDULE

Capolino centrale, di primo e secondo ordine ed avventizi.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Suscettibilità al mal bianco.

UTILIZZAZIONE

Prevalentemente allo stato fresco e trasformato per la produzione di sughi pronti.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

I due allevamenti situati nell'azienda San Cesareo sono impiantati su un terreno prevalentemente di tipo argilloso le cui caratteristiche lo rendono in grado di trattenere l'acqua piovana o di irrigazione per lunghi periodi di tempo; ad ogni modo l'azienda ha una buona disponibilità di acqua in tutto il periodo dell'anno grazie a due risorse derivanti sia dalla presenza di un pozzo di raccolta all'interno dell'azienda stessa, sia per la presenza, a circa 100 m di distanza dalla proprietà, di un lago privato appartenente al confinante che in casi



di lunga siccità risulta fondamentale nel sostentamento idrico della coltura.

Il sesto di impianto è di circa 2 m tra le file ed un 1,5 m sulla fila. Le due scarducciature annuali vengono effettuate nel periodo autunnale (novembre) allorché vengono eliminati i ricacci originatisi dalle piantine riemerse dal terreno dopo la diciocatura estiva ed a fine inverno (febbraio) quando i carducci vengono molto spesso utilizzati per il prolungamento/ringiovanimento della carciofaia in maniera tale che le piante più vecchie (8-

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda agricola San Cesareo di Sabina Pesci e Michele Nardella - San Cesareo, Fano (PU)

12 anni) possano via via essere sostituite. Le carciofaie vengono concimate una volta all'anno con l'utilizzo di un pellettato nei mesi di febbraio-marzo mentre nel corso di tutto il ciclo colturale della pianta vengono effettuate almeno un paio di scerbature manuali.

In condizioni stagionali normali le raccolte iniziano mediamente nella seconda decade di aprile e questa coltura non evidenzia particolari suscettibilità a malattie a parte un tardivo attacco di mal bianco che però si manifesta solitamente a raccolta ultimata dei capolini.

Scheda elaborata da:

Dr.ssa Sara Sestili - Dr. Enrico Piccinini CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP)