

CARCIOFO ASCOLANO

C. cardunculus scolymus
(L.) Hayek

N° REPERTORIO: 45
inserita il 03.07.2008

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: *Cynara*

SPECIE: *Cynara cardunculus*

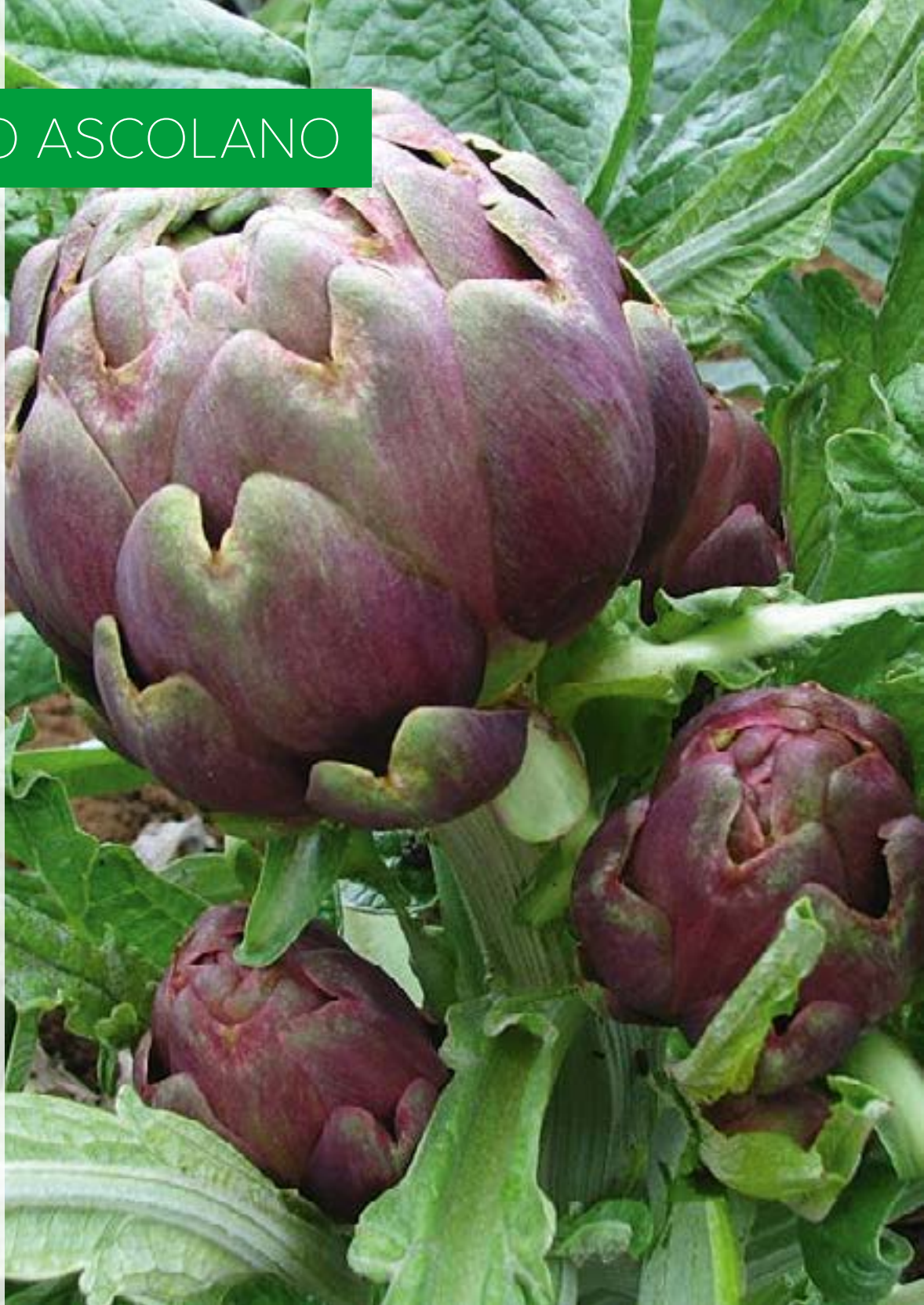
SOTTOSPECIE: *scolymus*

NOME COMUNE: Carciofo

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
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: *inermi, a forma tronco conica, tondeggianti 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.

Custode Biodiversità Agraria:

La Campana Soc. Coop. Agricola - Montefiore dell'Aso (AP)

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. Valentino Ferrari

