

CARCIOFO DI MONTELUPONE

C. cardunculus scolymus
(L.) Hayek

ECOTIPO: Montelupone

N° REPERTORIO: 47
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: *Cynara*

SPECIE: *Cynara cardunculus*

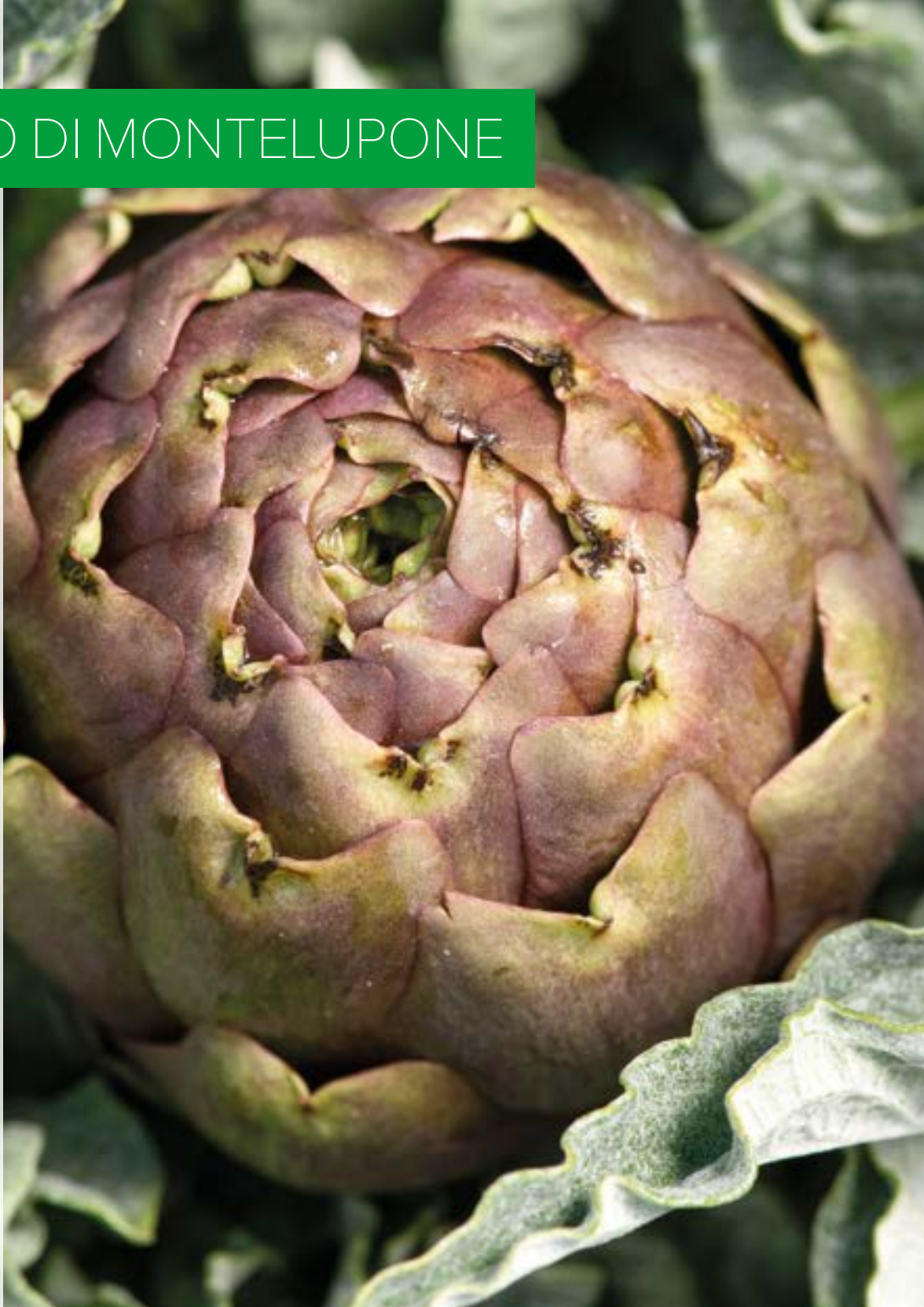
SOTTOSPECIE: *scolymus*

NOME COMUNE: Carciofo

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di
Montelupone (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
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

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 con incisione fogliare che aumenta man mano che la pianta raggiunge lo stadio di pieno sviluppo vegetativo*

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*



Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente suscettibile ad afidi e oidio*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo Montelupone è caratterizzato da piante a taglia alta, molto sviluppate, con foglie a portamento assurgente, a margine poco inciso (soprattutto nella fase giovanile), una calatide tonda-ovale grossa con brattee serrate violetto-verde. Esprime una discreta precocità e resistenza al freddo. 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 riguardano 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.





Custodi Biodiversità Agraria:

Azienda Agro-Forestale Fonti Vallebona S.A.S. di Antonelli
L. & C. - Montelupone (MC)

Azienda Agraria Cipriani - Montelupone (MC)

Il Seguito di Marco Malgrande - Montelupone (MC)

Scheda elaborata da:

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

Scheda aggiornata da: Dr.ssa Sestili Sara e dr. Enrico
Piccinini, CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovi-
vismo, Monsampolo del Tronto (AP)