

TOPINAMBUR DEI SIBILLINI

Helianthus tuberosus L.

N° REPERTORIO: 98
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: *Helianthus*

SPECIE: *H. tuberosus*

NOME COMUNE:
Tobinanbur dei Sibillini

SINONIMI: Tappa Tamburra,
Patata topinambur, Carciofo
di Gerusalemme

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Montemonaco
(AP)

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



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Specie molto vitale considerata, in passato, alla stregua di una infestante. Il Sig. Leonardi Giovanni, nato a Montemonaco nel 1947, ricorda il consumo dei tuberi fin da quando era ragazzino, quindi da più di sessanta anni. Nei primi anni del novecento i tuberi di questa pianta erano destinati per lo più all'alimentazione dei suini, solo negli ultimi 20/25 anni, grazie alla scoperta di alcune sue particolari proprietà salutistiche, nutraceutiche e organolettiche, il topinambur è stato oggetto di una maggiore richiesta nei mercati locali e di un vero e proprio boom nei mercati dell'Italia del nord.

Il sig. Leonardi Giovanni, apprezzato imprenditore agricolo e attento osservatore del mercato è convinto che la richiesta di questo rizoma aumenterebbe se ci fosse maggior divulgazione delle sue proprietà. L'agricoltore ha notato un aumento di interesse sia nel locale mercato di comunanza che nel più distante e frequentato mercato di Ancona dove conferisce i rizomi raccolti.

Nell'Italia del Nord, specie in Piemonte, viene destinato alla preparazione di piatti tipici come la bagnacauda e la fonduta, nelle Marche viene consumato cotto in vari modi oppure crudo in insalata.

L'areale di diffusione è molto vasto comprendendo zone collinari e pedemontane, naturalmente le tipologie variano con il variare della zona di provenienza evidenziando distinzioni inerenti il colore dell'epidermide, la forma e le dimensioni del rizoma, mentre molto simile risulta essere la parte epigea. Il topinambur Ascolano si riconosce per i rizomi di dimensioni contenute, di colore bianco crema e ad epidermide quasi liscia. La sua presenza è riscontrabile nell'areale dei comuni di Comunanza, Montefortino e Montemonaco.

AZIENDE COLTIVATRICI: Alcuni agricoltori, come il Sig. Leonardi Giovanni, visto il crescente interesse sul mercato, hanno destinato piccoli appezzamenti alla coltivazione di questa specie.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *compresa tra i 185 e 280 cm*

Foglie: *lanceolate con margine lievemente dentellato a disposizione opposta nella parte bassa del fusto e a disposizione alterna in quella alta*

Epoca di impianto: *primaverile per via vegetativa (Rizomi)*

Tipo di semina *postarella*

Distanza di semina: *100 cm sulla fila e 100/120 cm tra le file*

Infiorescenza: *è formata da capolini terminali eretti con struttura tipica delle Asteracee: un peduncolo sorregge un'infiorescenza sorretta da fiori tubulosi disposti al centro del capolino e da fiori ligulati alla periferia forniti da brattee di colore giallo con funzione vessillifera*

Fiori: *composti in numero variabile da 50 a 70 ca., sono tetra ciclici e pentameri, sterili i periferici e fertili i centrali. Nel caso della nostra accessione non si è mai riscontrata la formazione di acheni fertili*

Impollinazione: *entomofila e la riproduzione è per via vegetativa*

Epoca di fioritura: *fine estate*

Frutto: *achenio*

Durata della produzione: *circa 40 gg.*

Conservazione del rizoma: *6/8 gradi centigradi, umidità 60/70 %*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *pianta rustica; non sono note resistenze genetiche a fitopatie*

Utilizzazione: *alimentazione umana e animale (si consuma il rizoma)*

Comunità erbacee naturali: *rara*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il topinambur è una pianta che può sfiorare i 3 m di altezza, erbacea che porta le gemme disposte in organi di riserva (rizomi) in posizione ipogea. La parte commestibile è rappresentata dal rizoma, nel nostro caso, di colore bianco, di medie dimensioni e a buccia con rugosità appena accennata. I rizomi si sviluppano nel periodo estivo autunnale a seconda dell'andamento climatico. La fioritura avviene a fine estate (tra agosto e ottobre) con la numerosa comparsa di fiori giallo intenso. Terminata la fioritura la parte epigea della pianta va incontro alla morte e nella primavera successiva, dai rizomi rimasti nel terreno, nascono i nuovi getti. Predili-

ge i terreni umidi a pH neutro sia calcarei che silicei. È possibile incontrarlo tra le felci, nei boschi di conifere, querce e castagni molto frequenti nell'habitat tipico dei Monti Sibillini. La sua rusticità le permette di sopravvivere nei terreni marginali, ai bordi delle strade, ma naturalmente raggiunge il massimo della produzione qualitativa e quantitativa in terreni ad alto valore nutrizionale.

NOTE

Molto apprezzato nelle cucine locali ma anche in quelle di nicchia, lo dimostra il fatto che ci sono centinaia di ricette che ne esaltano il gusto. Può essere consumato sia crudo che cotto: nel primo caso con olio sale e pepe, nel secondo appena scottato e poi gratinato, fritto oppure utilizzato nel condimento di risotti abbinato ai funghi. Grazie al contenuto in inulina è accettabile nelle diete per persone diabetiche. L'inulina è uno zucchero complesso metabolizzata solo nell'ultima parte dell'intestino e quindi assorbita in minima parte. Il carattere fibroso del tubero agevola la flora batterica inoltre è molto ricco di sali minerali. Sembrerebbe che il suo utilizzo nella dieta alimentare porti a una riduzione del colesterolo e alla stabilizzazione della concentrazione del glucosio nel sangue e dell'acido urico.

Secondo la medicina popolare, questo tubero è caratterizzato dalle seguenti proprietà medicamentose:

- 1) facilita la secrezione biliare (proprietà colagoghe);
- 2) facilita il rilascio dell'urina (diuretica);
- 3) agevola la funzione digestiva (stomachica);
- 4) rafforza l'organismo in generale (tonica).

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agricola La Primula di Leonardi Angelo - Montemonaco (AP)

Scheda elaborata da:

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

