

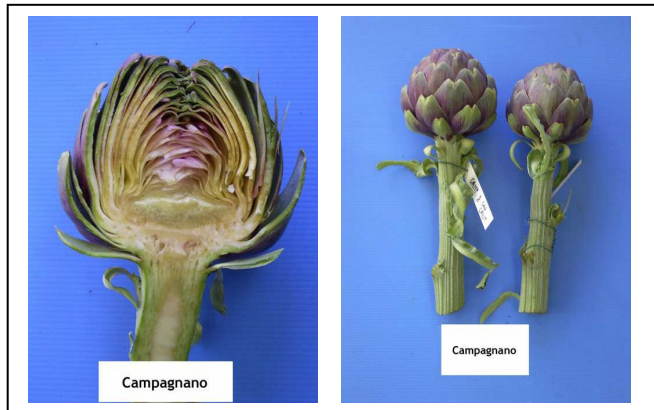
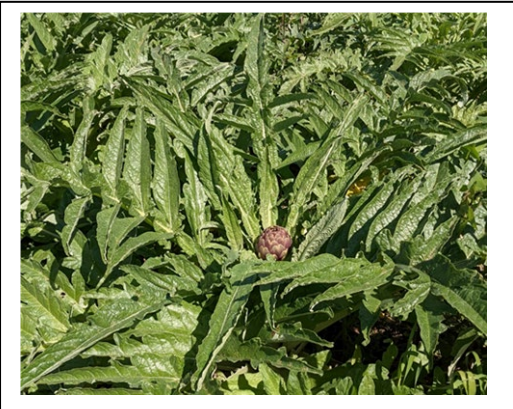
Campagnano

L'ARSIAL, nel novero delle proprie attività, si occupa della conservazione delle varietà locali del Lazio a rischio di erosione genetica, di cui alla L.R. n. 15 del 1° marzo 2000, anche nelle proprie aziende dimostrative e sperimentali. La conservazione (*ex situ*) del carciofo avviene presso il campo catalogo che si estende per circa mezzo ettaro all'interno dell'azienda Dimostrativa di Cerveteri (RM).



Carciofo Campagnano, azienda dimostrativa ARSIAL di Cerveteri (RM).

Il carciofo Campagnano, identificato e selezionato presso Campagnano di Roma (RM), è una varietà locale iscritta dal 2005 al Registro Volontario Regionale (<https://www.arsial.it/biodiversita/registro-volontario-regionale/>); conosciuto in tutto il Lazio presenta un ampio areale di conservazione in situ comprendente le tre provincie di: Latina, Roma e Viterbo ed un rischio di erosione genetica "medio". Questa varietà è tra quelle ammesse dal disciplinare del Carciofo Romanesco del Lazio IGP.



Appartenente al gruppo dei carciofi Romaneschi, presenta stelo principale alto, foglie prive di spine, lunghe e con un alto numero di lobi, colorazione verde di media intensità con sfumature grigiastre. Il capolino centrale è di taglia grande con forma ovale e tondeggiante in sezione longitudinale, con cima appiattita e depressa. L'epoca di formazione del capolino è tardiva, presenta brattee esterne verdi con striature violette, prive di spine. L'epoca di raccolta inizia a gennaio e si protrae fino a maggio.

I - Caratteristiche dei carducci

I carducci appartenenti a questa varietà locale (codice identificativo ARSIAL VE0027), sono stati raccolti nel campo catalogo ARSIAL presso Cerveteri durante l'attività di scarducciatura avvenuta nella terza settimana di ottobre 2023, selezionati per dimensione e vigore ed immediatamente posti in vaso. Il sesto d'impianto raccomandato, vista anche la dimensione ed il forte vigore della pianta, è di 1 metro per 1 metro; essendo inoltre i carducci consegnati in vaso, si consiglia di fare attenzione a mantenere intatta la zolla di terra nella fase di trapianto, o posticipare questa attività a fine inverno.

La distribuzione del materiale vegetale delle risorse genetiche autoctone effettuata da ARSIAL, ha l'obiettivo di favorire la conoscenza delle varietà locali Laziali, garantendone la diffusione e la riproduzione *in situ* per favorirne la conservazione e l'osservazione dell'adattamento, ossia la risposta fenotipica delle risorse in relazione ai diversi metodi e ambienti di coltivazione. In tal senso, è richiesta la partecipazione attiva da parte del ricevente, al quale contestualmente ad una gestione agronomica ottimale, si richiede di annotare alcune informazioni utili per valutare come la varietà locale risponde alle diverse gestioni agronomiche e condizioni ambientali.

Si consiglia di effettuare le osservazioni quando la pianta è nel suo massimo vigore, in tal senso nel caso dei carducci in oggetto, il momento di massima vigoria potrebbe essere ritardato di 1 anno a causa del passaggio in vaso e conseguente stress da trapianto. I dati da trasmettere via email (f.pati@arsial.it; p.taviani@arsial.it) seguendo lo schema riportato di seguito, saranno collezionati per l'intero periodo di vita della pianta.

2 - Scheda rilievi, adattamento del carciofo Campagnano nei diversi contesti agricoli del Lazio (da compilare e rinviare ad Arisial)

DATI GENERALI

Nome e Cognome o ragione sociale	
Telefono	
Email	
Attività: Agricoltore, hobbysta, collezionista ecc...	
Comune di coltivazione della risorsa	
Metodo di agricoltura praticato: biologica, basso input, convenzionale	
Data di messa a dimora	

DATI DA OSSERVARE IN CAMPO

Data emissione capolino principale	
Dimensione capolino principale: diametro, altezza solo capolino	
Peso capolino principale	
Numero capolini secondari	
Concimazioni durante la coltivazione	
Presenza di impianto Irriguo	
Comparsa di malattie, elementi di disturbo	
Trattamenti durante la coltivazione	
Altre Note	

Compilare, allegare fotografie delle piante nelle diverse fasi fenologiche e inviare via mail a:

- f.pati@arsial.it
- p.taviani@arsial.it