



## CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP



LEGAME CON  
LA BIODIVERSITÀ



**ZONA DI PRODUZIONE** La zona di coltivazione del Carciofo Romanesco del Lazio comprende i seguenti comuni della provincia di Viterbo: Montalto di Castro, Canino, Tarquinia; provincia di Roma: Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano di Roma, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, Allumiere, Tolfa; provincia di Latina: Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia. Le zone tipiche di coltivazione del Carciofo romanesco IGP si estendono lungo il litorale tirrenico: dalla pianura del Marta (provincia di Viterbo), alle colline della Tolfa, all'areale di Cerveteri e Ladispoli (provincia di Roma) e nella pianura pontina (provincia di Latina). Il clima è caratterizzato da elevate temperature e scarse precipitazioni



durante il periodo estivo cui seguono abbondanti precipitazioni in settembre-dicembre. La temperatura presenta i valori minimi nel periodo gennaio-febbraio anche con punte di  $-5^{\circ}\text{C}$  che, normalmente, pur essendo di breve durata, costituiscono, rispetto a zone più calde, un freno allo sviluppo dei parassiti; pertanto i trattamenti antiparassitari sono praticati sporadicamente e si rendono necessari soltanto in annate con andamento climatico anomalo (inverni caldi e piovosi). Tale aspetto assume una notevole importanza in quanto pone i cinaricoltori del Lazio nella condizione di ottenere un prodotto di elevata qualità, nel rispetto dell'attuale coscienza ecologica e salutistica.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Il carciofo romanesco del Lazio, appartenente alla famiglia *Cynara Scolymus*, è una pianta erbacea poliennale, provvista di rizoma sotterraneo, dalle cui gemme si sviluppano fusti ramificati. Le foglie, molto lunghe, sono provviste di una robusta nervatura e si colorano di un verde intenso nella parte superiore e di riflessi color argento nella parte inferiore. La pianta è caratterizzata da uno scapo fiorale eretto e ramificato e da ogni ramificazione si sviluppa un'infiorescenza che, allo stato immaturo, rappresenta la parte edule del carciofo. Le varietà utilizzate sono il Castellammare e relativi cloni (epoca di produzione precoce con inizio gennaio) ed il Campagnano e relativi cloni (epoca di produzione tardiva con marzo-aprile), entrambe riconducibili alla tipologia Romanesco, per la quale viene allevato un solo carduccio per pianta. Il Carciofo Romanesco, detesta l'umidità e le temperature inferiori ai  $4-5$  gradi, richiede un clima mite e predilige terreni profondi, di medio impasto, ben drenati e neutri. Per le notevoli cure colturali che richiede, è una specie da rinnovo, miglioratrice e può, quindi, precedere o seguire cereali ed altri ortaggi. Allo stato fresco presenta i seguenti tratti distintivi: cimarioli di forma sferica e compatta, talvolta leggermente allungata, con diametro non inferiore a  $10$  cm, con un caratteristico foro all'apice; foglie interne e cuore dalla consistenza morbida e una tonalità di colore verde cenerino con sfumature tendenti al violetto; i capolini di primo e secondo ordine hanno un diametro non inferiore a  $7$  cm. Non presenta spine, ha sapore dolce e gradevole.

**METODO DI PRODUZIONE** Le carciofaie della zona hanno durata media di  $2-3$  anni, mai superiore ai  $4$ ; l'impianto viene preceduto da una lavorazione principale del terreno con aratura o rippatura ad una profondità di  $50-60$  cm, con interrimento di concime organico ed integrazione fosfopotassica, previa analisi del terreno. L'impianto, da agosto a ottobre, eseguito adottando una distanza minima e massima pari a  $1-1,60$  m tra le file e  $0,80-1,20$  m sulla fila, avviene a mano, usando come materiali di propagazione l'ovolo o porzioni di ceppi asportati dalle carciofaie degli anni precedenti. Al fine di anticipare il

risveglio vegetativo, si possono effettuare interventi irrigui a partire da agosto; a fine inverno sono consentiti interventi di soccorso solo in concomitanza di condizioni climatiche particolarmente asciutte. In generale, sono sufficienti dai tre ai cinque interventi irrigui di 300-350 mc/ha/turno. Dopo l'impianto sono previste operazioni di diciocatura e scarducciatura: la prima consiste nell'eliminazione, manuale o meccanica, degli steli che hanno portato i capolini, lasciando i residui colturali sul terreno, previo sminuzzamento e interrimento al fine di reintegrare la sostanza organica nel terreno; la seconda si attiva mediante l'eliminazione manuale dei carducci superflui e si effettua solitamente tra la seconda e la terza decade di settembre e tra novembre e dicembre. Le piante infette da patogeni (*verticillium* spp., *fusarium* e nemotodi galligeni) devono essere accuratamente allontanate dal campo e bruciate. La raccolta si effettua a mano, scalarmente e con modalità diversa in relazione al tipo di presentazione al mercato; l'epoca di raccolta inizia in gennaio e può protrarsi fino a maggio.

**CENNI STORICI** Il carciofo era ben noto fin dall'antichità per i suoi elevati pregi organolettici e terapeutici di cui diffusamente trattano Galeno, Strabone, Plinio e Varrone. Secondo Columella, agronomo romano del I secolo a. C., il terreno destinato ad ospitare le piante di carciofo veniva cosparso di cenere, di qui il nome scientifico, "Cynara scolymus". Un'interpretazione più leggendaria vuole, invece, il termine legato ai racconti mitologici del mondo ellenico: Giove, innamorato di una fanciulla dai capelli color cenere, la trasforma in una pianta di carciofo. Il nome Cynara, pertanto, ricorderebbe il colore chiaro dei capelli della donna. Il Lazio conserva una lunga tradizione nella coltivazione del carciofo. Secondo l'illustre botanico Montelucci (1954) è da attribuire agli Etruschi l'opera di addomesticamento alla coltivazione di questo ortaggio, a partire dalle popolazioni selvatiche; raffigurazioni di foglie di carciofo in alcune tombe della necropoli etrusca di Tarquinia, confermerebbero tali affermazioni. La sua diffusione nella Regione Lazio, iniziata a partire dal XV secolo, ha permesso a questo ortaggio di occupare rapidamente, fin dal tardo rinascimento, un posto di assoluto prestigio nella gastronomia laziale ma, pur essendo coltivato fin dall'antichità ed avendo una lunga tradizione nella cucina laziale, le superfici investite a carciofo romanesco rimangono per secoli limitate a semplici orti familiari anche se, già molto prima della seconda guerra mondiale, i contadini cominciano a prediligere questa coltura riconoscendo una grande convenienza nel fatto che, una volta messa a dimora, la pianta resiste per 6-7 anni con ottime produzioni, a fronte di spese di conduzione molto contenute. Le varietà che si affermano più rapidamente sono "Castellammare", per la sua precocità, e "Campagnano" che, pur maturando



tardivamente, presenta un aspetto e caratteristiche organolettiche eccellenti. Il carciofo accompagna da tempo immemorabile la cultura gastronomica e rurale delle popolazioni del Lazio. Il 2 Aprile del 1950 si tiene a Ladispoli la 1° edizione della "Sagra del Carciofo" e da allora le sagre si susseguono di anno in anno con un sempre crescente afflusso di gente. In questa città il gustoso ortaggio è coltivato sin dal 1930 ma la rapida diffusione della coltura nei territori del litorale portano anche altre città ad istituire analoghe manifestazioni: sono note la "Sagra del carciofo di Sezze" e la "Sagra del carciofo di Campagnano".

Il carciofo romanesco è un alimento storicamente diffuso sulle nostre tavole: molto versatile in cucina asseconda l'estro e la creatività del cuoco in quanto si presta a tante ricette. La tradizione lo predilige alla "giudia": tagliato a spirale in modo da eliminare la parte fibrosa, fritto nell'olio con il gambo in alto e bello croccante; o "alla romana": cotto a fuoco lento e condito con pangrattato, aglio, prezzemolo, pepe e abbondante olio. Grazie alla sua tenerezza il Carciofo Romanesco IGP si presta ad essere consumato crudo, tagliato a fettine e condito semplicemente con olio, limone e scaglie di formaggio stagionato.



#### CARCIOFI ALLA ROMANA

**Ingredienti per 4 persone:** 8 Carciofi Romaneschi del Lazio IGP, prezzemolo, mentuccia, 2 spicchi d'aglio, 1 limone, olio extravergine di oliva, pepe e sale.

**Procedimento:** mondare i carciofi, togliendo le foglie esterne e lasciando circa 6 cm di gambo, immergerli in acqua e succo di limone affinché non diventino scuri. Tritare il prezzemolo, la mentuccia, l'aglio ed unirli al sale, al pepe ed a un mezzo bicchiere di olio. Aprire bene i carciofi e sistemarli all'interno il composto. Salare esternamente. Sistemare i carciofi capovolti e molto stretti tra loro in un tegame a bordi alti, versare due parti di acqua e una di olio in modo da coprire i carciofi. Mettere il coperchio ed infornare a 200 °C per 1 ora.