

VIDEO per VIDEO tutte le funzionalità

2018
01
FEB

Carciofo, l'Italia è leader mondiale

Vera eccellenza del made in Italy. Tre le Igp (Brindisino, Paestum e Romanesco del Lazio) e una Dop (Spinoso di Sardegna)

di Lorenzo Cricca




Per un futuro in crescita è necessario puntare su materiale di propagazione sano e di qualità

Fonte foto: ©Ulleo-Pixabay

Il carciofo è un ortaggio **tipico delle aree del Mediterraneo**. Ha **eccezionali proprietà nutraceutiche** oltre ad apportare pochissime calorie, appena 22. Tra i principali elementi che fornisce ci sono la fibra solubile, i sali minerali (calcio, ferro e magnesio in primis) e la vitamina B9.

Pochi sanno che **l'Italia è oggi il maggior produttore mondiale** di carciofo con **circa 500mila tonnellate**: il 35% in Puglia, il 32% in Sicilia, il 21% in Sardegna, il 7% in Campania, il 4% nel Lazio e l'1% in altre aree. Grazie a questo volume il Bel Paese produce circa il 35% della valore mondiale, che è di 1,5 milioni di tonnellate. La superficie coltivata è di **47mila ettari** sui 133mila totali (rielaborazione Ismea su dati Fao, 2010). Negli ultimi anni però la superficie mondiale e italiana coltivata a carciofo sta calando, a causa della **scarsa remuneratività** della coltura che ha allontanato diversi orticoltori.

CARCIOFO

Scopri la nuova pianta su  **Plantgest**
cosa coltiverai domani

Le varietà di carciofo sono **classificate secondo diversi criteri**. Partiamo da **spinose ed inermi**. Le prime hanno capolini con brattee che terminano con una spina più o meno robusta, le inermi hanno invece brattee mutiche o mucronate. Poi abbiamo **quelle violette e verdi**. Ed infine c'è il ciclo fenologico che le differenzia tra **autunnali o riflorenti e primaverili o unifere**. Le prime si prestano alla forzatura in quanto possono produrre capolini nel periodo autunnale ed una coda di produzione nel periodo primaverile. Le seconde sono adatte alla coltura non forzata in quanto producono capolini solo dopo la fine dell'inverno e fino a giugno.

Tra le tante eccellenze italiane di questo ortaggio c'è il **Carciofo di Paestum Igp**, noto anche come Tondo di Paestum, dal nome dell'ecotipo locale da cui deriva. E' ascrivibile al gruppo genetico dei carciofi di tipo Romanesco. L'**aspetto rotondeggiante** dei suoi capolini, la loro **elevata compattezza**, l'**assenza di spine** nelle brattee sono le principali caratteristiche qualitative e peculiari. Anche il carattere di **precocità di maturazione** può essere considerato un elemento di positività conferitogli dall'ambiente di coltivazione, la Piana del Sele, che gli consente di essere presente sul mercato prima di ogni altro carciofo di tipo Romanesco. Il clima fresco e piovoso della Piana del Sele ne conferisce un periodo di produzione che va da febbraio a maggio.



Carciofo di Paestum Igp, un Romanesco rotondeggiante, compatto e precoce
(Fonte foto: ©Cons. Carciofo di Paestum Igp)

"Il primo febbraio apre la stagione della raccolta 2018 per il nostro carciofo Igp di Paestum - ha dichiarato **Alfonso Esposito**, presidente di Terra Orti -. Contemporaneamente inizia anche la **campagna di promozione**, che è stata presentata nel convegno del 31 gennaio 2018 presso Agripaestum di Capaccio (Paestum).

Il progetto di promozione prevede tutta una serie di attività per **comunicare la bontà del prodotto** e per **incrementarne il consumo**. Tra queste ricordiamo i diversi workshop con operatori e consumatori, gli eventi gastronomici nei ristoranti, le giornate d'informazione presso i punti vendita della Gdo, i percorsi di gusto riservati ai giornalisti, la presenza in importanti esposizioni fieristiche come Fruit Logistica di Berlino, Cibus di Parma e Taste di Firenze per offrire una panoramica completa sull'importanza di questo ortaggio ed al contempo farlo conoscere all'estero".

"Il Carciofo di Paestum Igp sarà inoltre presente **nelle scuole** - conclude Esposito - con attività didattiche e d'animazione e con incontri d'educazione alimentare rivolti ad un pubblico differenziato per **promuovere la bontà del prodotto** e la sua **importanza per la salute**, essendo un concentrato di principi attivi e virtù terapeutiche. Il Carciofo di Paestum Igp infatti è ricco di potassio, sodio, magnesio, ferro e vitamine del gruppo A e B, ha proprietà digestive e diuretiche ed è un ottimo alleato per combattere il colesterolo".



Le virosi sono sempre più un problema nel carciofo
(Fonte foto: ©Ippicture-Pixabay)

Diamo un'occhiata alla stagione produttiva che c'è stata fino ad oggi. Per il momento i **problemi fitosanitari** sono stati **ridotti**. Ma quello che si evidenzia è un forte e generalizzato **ritardo produttivo**. Questo ha portato ad avere poco prodotto nei mesi da ottobre a dicembre del 2017 ma un'elevata offerta in questa prima mese dell'anno nuovo. E le prospettive per i prossimi mesi non sono da meno. Per questo motivo si segnala un **crollo dei prezzi**, anche dovuto da una **domanda che stenta a decollare**.

Da buoni semi un buon impianto

Una delle problematiche maggiori della carcioficoltura italiana è sicuramente la **presenza di virosi**, che creano danni diretti ed indiretti alla carciofoia. I danni diretti consistono nella **riduzione quali-quantitativa delle produzioni**, mentre quelli indiretti si evidenziano nell'impossibilità di attuare una qualsiasi forma di vivaismo.


"Per ovviare a questo problema - spiega **Pier Paolo Porcu**, tecnico presso l'azienda Sa Marigosa -, **dobbiamo basarci su approcci preventivi**. Tra questi, assumono grande importanza la pronta disponibilità di **saggi diagnostici rapidi ed affidabili** e la possibilità di ricorrere all'**uso di germoplasma sano** per la creazione di nuovi impianti. La lotta ai vettori, ancorché possibile, è spesso poco efficace.

Usare materiale non sano e non certificato porta alla creazione di fallanze di produzione, di un prodotto di minore qualità commerciale e ad un ritardo nella maturazione. E' giusto allora risparmiare nella fase iniziale del percorso di coltivazione per poi avere meno prodotto e di minore valore? Io non credo. Troppo spesso vedo produttori che riutilizzano materiale prelevato dalla propria azienda per creare nuove carciofoie. Questo non deve essere accettato".

KUHN
a Fieragricola
31 gennaio-3 febbraio 2018 Padiglione 9

COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me



Leggi notizie, approfondimenti tecnici, consigli agronomici e previsioni meteo personalizzate

REGISTRATI GRATIS



Science For A Better Life

i advertising


ARTESIAN, i nuovi ibridi di mais ad alta efficienza idrica





QR Code per la rintracciabilità

Altri articoli relativi a:

Culture 
Carciofo

Aziende, enti e associazioni

Consorzio Carciofo di Paestum Igp
Sa Marigosa
Terra Orti