

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE

2) NOME DEL PRODOTTO: CARCIOFO DELLA VAL TIGLIONE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Il carciofo è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Asteracee; il nome botanico attribuitogli da Linneo è *Cynara scolymus* anche se, per il fatto che si riscontrano alcune specie spontanee di cardo, è oggi considerato, botanicamente, una sottospecie di *Cynara cardunculus* ed è classificato come *Cynara cardunculus* ssp. *Scolymus*.

Le piante di carciofo sono tipiche degli ambienti mediterranei e prediligono clima mite e asciutto anche se possono superare periodi invernali caratterizzati da temperature relativamente fredde. Alcuni ambienti colturali tipici della Val Tiglione, riparati dalle correnti fredde settentrionali e ben esposti alle radiazioni solari, hanno consentito nel tempo la diffusione della coltivazione del carciofo anche nell'areale astigiano, offrendo interessanti prospettive agli operatori agricoli della zona; le piante del "carciofo della Val Tiglione" trovano infatti, nell'ambiente collinare astigiano, ottimali condizioni pedoclimatiche.

Il prodotto è conosciuto anche come "carciofo astigiano" o, più raramente, con l'antico nome di "carciofo del sorì"; "sorì" è infatti il termine con cui viene indicato il versante collinare esposto al sole dove questo carciofo può crescere protetto dai freddi invernali.

La pianta raggiunge, in fase di pieno sviluppo, un'altezza di circa 1,5 m; è provvista di un rizoma sotterraneo particolarmente resistente agli stress ambientali e dalle cui gemme si sviluppano più fusti che, in fase di pre-fioritura, producono i classici capolini oggetto della commercializzazione. E' particolarmente vigorosa e può produrre fino a 10 capolini nel corso dell'anno, di calibro via via decrescente (con diametri compresi tra 9 e 3 centimetri).

Il "carciofo della Val Tiglione" costituisce un ecotipo locale presente nell'areale astigiano fin dal XVII secolo e si differenzia dalle tipologie di carciofo coltivate in Sardegna ed in parte della Liguria per il fatto di avere capolini inermi (senza spine). Questi hanno forma ovoidale – allungata con una leggera depressione nella zona apicale; le brattee sono di colore verde cinerino e tendono, in fase di pieno sviluppo, ad essere ben serrate sulla gemma centrale. Le guaine fogliari addossate alla gemma apicale sono particolarmente tenere e caratterizzate da un sapore delicato e senza retrogusti amari tipici del cardo selvatico.

Gli impianti sono realizzati su suoli drenanti con assenza, anche temporanea, di ristagni di umidità; i terreni destinati alla coltura presentano, di norma, una ridotta fertilità.

Le piogge autunnali, che si verificano di norma nell'areale dopo un periodo estivo caratterizzato da clima caldo ed asciutto, risvegliano le attività delle gemme del rizoma. Raggiunte le condizioni ottimali di umidità nel suolo, le piante ripartono emettendo nuovi getti che tendono a diventare sempre più vigorosi con il passare delle settimane.

Durante il mese di marzo viene eseguita la "scarducciatura" di diradamento, volta a equilibrare il carico produttivo, e si eseguono lavorazioni nell'interfila per rompere la crosta superficiale, arieggiare il terreno e disturbare le arvicole.

Le raccolte iniziano nel periodo primaverile e proseguono scalarmemente sino a quando, con l'innalzarsi delle temperature, la pianta entra in riposo vegetativo; in questa fase si evidenziano diffusi disseccamenti della parte aerea.

Prima della ripresa vegetativa autunnale si esegue la pulizia dell'impianto con l'azzeramento della vegetazione senescente per far posto ai nuovi ricacci; viene quindi effettuata una "scarducciatura" di moltiplicazione con la raccolta dei "carducci" da utilizzare per la realizzazione dei nuovi impianti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'areale di coltivazione del "*carciofo della Val Tiglione*" si estende nel territorio dei comuni compresi tra i fiumi Tanaro, Belbo e Tiglione e nei comuni limitrofi.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Il "*carciofo della Val Tiglione*" viene raccolto a mano con il taglio dei capolini con parte dello stelo. Il prodotto proveniente dal campo viene trasferito al centro aziendale dove vengono effettuate le operazioni di mondatura; in pratica si eliminano le foglie dagli steli e, dai capolini, vengono asportate le brattee deteriorate ed esterne che manifestano livelli di fibrosità eccessivi.

Successivamente si procede al confezionamento in tipici imballaggi e/o alla rinfusa in cestini di legno.

Può essere commercializzato in imballaggi in cartone alimentare, plastica o legno che rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il "*carciofo della Val Tiglione*" può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto viene trasferito dal campo al centro aziendale di condizionamento dove viene selezionato e confezionato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Le prime notizie relative alla coltivazione del carciofo nell'astigiano risalgono all'incirca al XVII secolo, come riporta nel 1635 la "Relazione dello stato presente di Piemonte" di Francesco Agostino Della Chiesa.

Si hanno notizie certe sulla coltivazione del "*carciofo della Val Tiglione*" nella sua area tipica di produzione fin dalla seconda metà del 1700; da allora la coltivazione è proseguita durante i secoli e l'ecotipo è stato tramandato fino ad oggi grazie all'attività di selezione e moltiplicazione dei produttori.

Questo prodotto conobbe la sua massima diffusione negli anni cinquanta del secolo scorso e, dopo un periodo di relativo abbandono, pur rimanendo un prodotto di nicchia molto apprezzato dagli estimatori ed utilizzato nella cucina tipica locale, ha visto tornare a crescere l'interesse verso la sua coltivazione.