

Coltivazione, marchio comunitario e zona di produzione

Citato nei testi greci e latini, proviene dal cardo selvatico

Non è stato mai trovato allo stato spontaneo. Citato nei testi greci e latini, proviene dalla coltura e selezione del cardo selvatico. Con molta probabilità era un ortaggio molto diverso da quello che oggi si produce. Furono i botanici del XV secolo, attraverso un lungo lavoro di selezione e incroci, a

diffonderne la coltura. Fu piantato agli inizi del '400 in Sicilia e poi verso la metà del secolo in tutta la Penisola. In questo stesso periodo arrivò anche in Francia e in tutto il continente europeo. Il carciofo dunque è diffuso, oltre che in Italia e in Francia, in Inghilterra, Germania e Spagna. I suoi nomi italiani (carciofo, carcioffo, scarciocco, articiocco e archiciocco), quello spagnolo

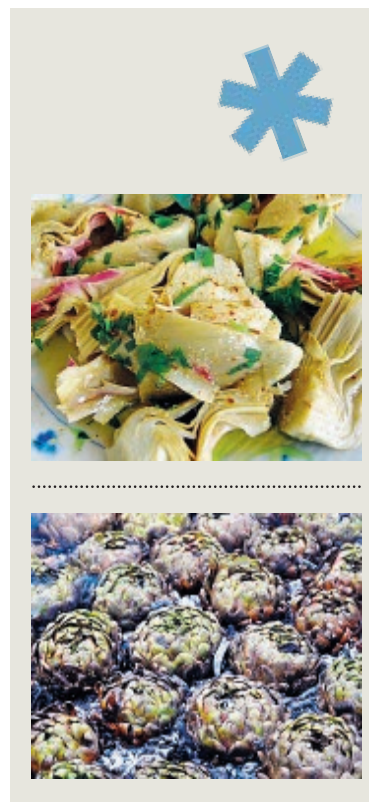
(alcachofa), quello francese (artichaut), quello inglese (artichoke) e quello tedesco (artichoke), derivano dall'arabo kharshuf o al-kharshur, che significa spina di terra. In Italia ne esistono diverse varietà ma quella più apprezzata è la "romanesca". Varietà, questa, che ha ottenuto l'Igp (Indicazione geografica protetta) nel 2002. Il carciofo romanesco del Lazio è

facilmente riconoscibile grazie all'etichetta e al simbolo grafico, di forma ovale, con la sua immagine al centro. Un marchio, questo, che viene apposto lateralmente nelle confezioni, tutte sigillate e ricoperte con rete di plastica o con foglio di plastica trasparente. Nel caso di vendita a mazzi invece, il marchio compare in una fascia avvolgente gli stessi. Per fregiarsi del marchio, come

prevede il disciplinare di produzione, i carciofi devono avere una forma sferica e compatta, con foro all'apice, e il diametro non inferiore a centimetri dieci e devono essere stati coltivati e raccolti da gennaio fino a maggio nel territorio di alcuni comuni delle province di Roma, Viterbo e Latina. In provincia di Latina i comuni interessati sono Sezze, Priverno e Sermoneta.



Quello di Sezze è un carciofo senza spine e dalla forma tozza tendente allo sferico. A differenza di quello della provincia di Roma, il "romanesco" setino è allungato e verde-violetto



Carciofi romaneschi di Sezze Salta la sagra ma tutti a tavola

Caratteristiche e usi in cucina Annullato l'evento annuale proviamo virtualmente a metterli in questi giorni nel menu

Era stata fissata per il 19 aprile ma chiaramente è stata annullata. Se fosse stato possibile, la Sagra del carciofo di Sezze sarebbe stata soltanto rinviata, ma la raccolta dei carciofi nella piana setina termina in genere alla fine di aprile. E quest'anno, poiché la stessa raccolta è iniziata in anticipo, probabilmente anche il 19 aprile il prodotto sarebbe scarseggiato. Quello di Sezze è un carciofo senza spine e dalla forma tozza tendente allo sferico. A differenza di quello della provincia di Roma (Cerveteri e Ladispoli) che è quasi tondo, il "romanesco" setino (si coltiva però anche a Pontinia, Priverno e Sermoneta) è più allungato. Anche il colore è diverso: violaceo quello romano, verde-violetto quello setino. Ma entrambi si presentano compatti e duri. Il più saporito comunque è quello di Sezze. Sono i terreni particolari (di medio impasto, torbosi e argillosi ma molto fertili,

profondi e ricchi di sostanze organiche) e il clima mite, con contenute escursioni termiche, a renderlo così buono. Un'altra sua particolarità poi è il buco centrale: deve essere largo come un dito, sostengono i contadini setini più vecchi, per essere di qualità. Se fino a qualche anno fa i carciofi a Sezze venivano cucinati solo al tegame, al forno, alla contadina, alla matticella o fritti, ora vengono proposti in tanti altri modi. Per esempio: crudi, a insalata, conditi con scaglie di parmigiano e aceto balsamico; tagliati a fettine sottili e arrostiti in padella; fatti a spicchi, infarinati, insaporiti con pomodori a pezzi e basilico e cotti al forno. Anche il loro utilizzo in cucina si è arricchito: oltre che come ingrediente base di sughi per condire tagliolini, fettuccine, penne e risotti, vengono usati nella preparazione di lasagne, torte salate e pizze. La diffusione dei carciofi si deve molto alla migrazione delle varie comunità ebraiche. Non a caso le ricette più in uso sono di

Sono i terreni particolari ma anche il clima a renderlo così diverso e buono

origine giudaica. E infatti a Roma sono rinomati quelli cucinati per l'appunto "alla giudia". Il primo che comprese l'importanza del carciofo in cucina fu Cristoforo da Messisbugo, cuoco del Duca D'Este, nominato conte da Carlo V. Oltre che per le bontà gastronomiche, il "re degli ortaggi" è molto apprezzato per le sue proprietà curative: la cinarina, contenuta nelle foglie, favorisce la diuresi renale e regolarizza l'intestino. Sono mitiche le sue origini: Giove innamorato di una ragazza dai capelli color cenere, la trasformò in un carciofo. Il suo nome Cyrana infatti deriva da cenere e la pianta davvero cresce più rigogliosa nei terreni cosparsi di cenere. La sagra del carciofo di Sezze è nata nel lontano 1970. Conosciuta in tutta Italia, dopo aver "girovagato" tra viale dei Cappuccini, viale Marconi, Porta Pascibella e l'area del mercato settimanale dell'Anfiteatro, da alcuni anni si tiene stabilmente nel centro storico. ●



COTTI "ALLA MATTICELLA"

Ingredienti per 2 persone
- 4 carciofi
- 2 fette di pancetta
- qualche fogliolina di mentuccia
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale

Preparare un composto di aglio fatto a pezzettini, mentuccia, prezzemolo, peperoncino, pancetta a cubetti, e abbondante olio extravergine d'oliva. Allargare il foro dei carciofi (interi e con tutte le foglie), riempirli con questo composto e richiuderli. All'aperto accendere un fuoco con i tralci di vite, la "matticella", e infilarli nella brace (ne occorre tanta). Cuociono lentamente. Occorre soltanto girarli ogni tanto. Per mangiarli, togliere prima le foglie abbrustolite.