



Carciofo Violetto di San Luca

Il carciofo 'Violetto di San Luca' è un ecotipo varietale inerme, tradizionale delle colline bolognesi, riprodotto solo per via agamica. Fonti storiche fanno risalire la sua coltivazione da alcuni secoli ed è riconducibile alla varietà del 'Violetto di Toscana'.

Nella prima metà del secolo scorso il carciofo di San Luca era una delle coltivazioni principali sulle colline a sud di Bologna.

I carciofi violetti sono molto diffusi anche nel territorio romagnolo, ma la coltivazione nei terreni argillosi della collina bolognese conferisce al carciofo violetto di San Luca un sapore fresco, erbaceo con note che tendono alla radice di liquirizia. Grazie a queste caratteristiche il carciofo di San Luca era apprezzato e conosciuto in tutta la regione e rappresentava una fonte di reddito importante per gli agricoltori locali.

Con lo spopolamento delle campagne degli anni '70 è iniziato anche l'abbandono di questa coltivazione. Delle carciofaie che tappezzavano i versanti della collina e dei carciofi e carducci (i polloni) che abbondavano sulle tavole dei bolognesi, oggi non rimane molto. Il carciofo di San Luca deve la sua sopravvivenza all'opera della famiglia Albertazzi, che vive sulle colline intorno a Bologna e che ha custodito questa varietà assieme alla preziosa ricetta per i carciofini sott'olio.

Area geografica di produzione

Zone collinari a sud del comune di Bologna, comuni di Bologna, Ozzano, Pianoro e San Lazzaro di Savena, provincia di Bologna.

Caratteristiche del prodotto

La parte pregiata sono i capolini principali e secondari che vengono raccolti tra metà maggio e metà giugno; hanno dimensioni contenute e un caratteristico colore violetto. Il ciclo vitale della pianta inizia a settembre e arriva sino al luglio successivo. Il carciofo apprezza suoli argillosi con un buon drenaggio: i terreni devono essere mantenuti soffici e areati. È importante un'oculata gestione dell'irrigazione, evitando di eccedere soprattutto nel periodo primaverile. La gestione delle infestanti non prevede l'uso di diserbanti chimici. Vengono normalmente effettuate due concimazioni all'anno: in autunno e primavera. Come per la maggior parte dei carciofi, la riproduzione avviene per via agamica, cioè non attraverso il seme, ma grazie ai numerosi getti laterali chiamati cardetti o carducci, che, una volta asportati, generano una nuova pianta in tutto e per tutto uguale alla pianta madre. Per questo motivo, il prezioso lavoro di conservazione dei contadini ha tramandato un prodotto molto simile a quello coltivato nel secolo scorso.

I carciofi di San Luca si mangiano freschi o appena lessati e conditi con olio extravergine e sale, ma possono anche essere messi sott'olio o trasformati in creme e patè. Anche i carducci, i polloni in eccesso che vengono staccati dalla pianta in autunno e all'inizio della primavera (con la "scarducciatura"), sono ingrediente di diversi trasformati.

Disciplinare di produzione

Il disciplinare di produzione redatto dai produttori del Presidio prevede le pratiche agronomiche indicate dall'agricoltura biologica, per controllare le infestanti e garantire un buon drenaggio si lavora il terreno, e si concima tramite l'apporto di sostanze organiche. Il carciofo violetto è una pianta rustica, pertanto non sono necessari trattamenti per la difesa.

Stagionalità

Si raccoglie tra metà maggio e metà giugno, trasformato è reperibile tutto l'anno.