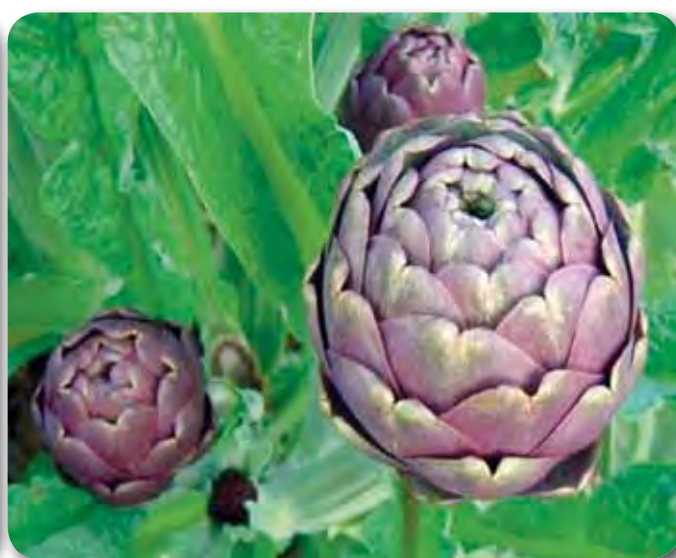


Outlook sulla coltivazione del carciofo

fisiologico il calo del prezzo alla vendita tra febbraio e marzo a causa della aumentata produzione



di **Roberto Massenti**
dottore in agraria

Coltivazione

La coltivazione del carciofo (*Cynara scolymus*), diffusa in molte regioni italiane, ha assunto e continua ad assumere un ruolo sempre più importante in quanto costituisce, in ordine di estensione, la seconda coltura orticola di pieno campo dopo il pomodoro.

L'Italia è al primo posto nella graduatoria mondiale e viene coltivata maggiormente in Puglia, Sicilia e Sardegna e, in misura minore, in

Campania e Lazio.

È una coltura tipicamente mediterranea e proprio in Sicilia ha trovato una collocazione pressochè ottimale che permette di ottenere elevate produzioni (anche 11 t/ha), conferendo alle aziende produttrici una maggiore elasticità culturale.

Il distretto produttivo siciliano più ampio ricade nella provincia di Caltanissetta, fra i comuni di Gela, Niscemi, Butera e Mazzarino, segue la provincia di Catania con l'importante distretto di Ramacca e infine la provincia di Palermo, dove il comune di Cerda è sicuramente il com-

presorio più attivo.

Superfici e produzioni

Nel corso dell'ultimo trentennio, la superficie, a livello nazionale, si è mantenuta costante (circa 50 mila ha), mentre, in Sicilia, si è registrato un aumento del 50% (da 10 mila ha nel 1970 a 15 mila ha nel 2010).

Per quanto riguarda la produzione a livello nazionale, si è verificata una diminuzione (da 671 mila t nel 1970 a 470 mila t nel 2010), mentre a livello regionale non si è mantenuto il trend italiano, infatti si è registrato un aumento (da 130 mila t nel 1970

il distretto produttivo siciliano più importante in provincia di Caltanissetta

a 170 mila t nel 2010).

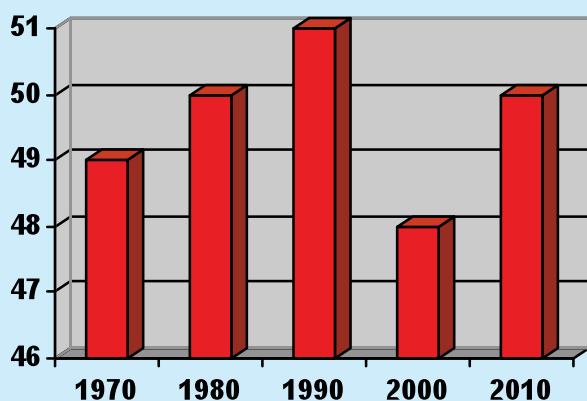
La produzione e la commercializzazione del carciofo si protraggono tra il mese di novembre e il mese di maggio dell'anno successivo. Il periodo di massima produzione, che interessa circa il 50% del complesso, si concentra però tra i mesi di febbraio e marzo, mentre risulta molto elastico in termini di quantità sia il periodo iniziale che quello finale.

Analisi dei prezzi

Durante la campagna di produzione, l'andamento dei prezzi all'ingrosso dipende strettamente dalle possibilità di collocamento del prodotto sui mercati. Il livello dei prezzi si mantiene infatti elevato fino a che le quantità prodotte sono facilmente assorbite dalla domanda locale e diminuisce invece man mano che aumentano le quantità offerte.

In determinati periodi dell'anno, principalmente gennaio-febbraio, altro fattore che influisce sul prezzo è l'an-

Superfici in Italia (x 1000 ha)

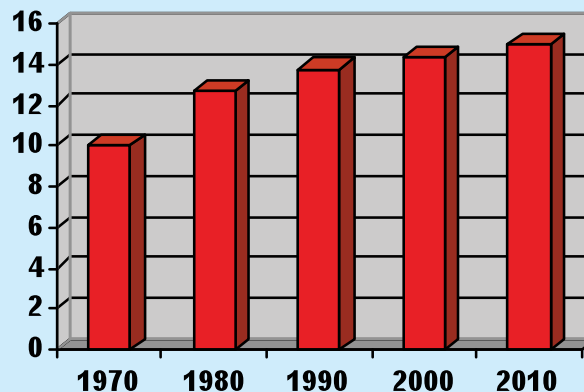


damento climatico, dato che eventi negativi quali gelate o repentini abbassamenti della temperatura, conferiscono al prodotto offerto scarsi pregi qualitativi e quindi prezzi minori. Altro fattore che influenza la durata del periodo produttivo e di conseguenza anche l'entità della produzione commerciale, è l'andamento dei prezzi nei mesi di aprile-maggio; allorché il prezzo per capolini scende al di sotto di 0,15 centesimi di euro, non è raro vedere carciofaie con il prodotto lasciato sulla pianta perché il ricavo dell'eventuale vendita non sarebbe sufficiente neppure a coprire le spese di raccolta.



Il prezzo del carciofo sui mercati isolani risulta particolarmente elevato durante il primo periodo della campagna commerciale, ovvero nel periodo compreso tra la fine di

Superfici in Sicilia (x 1000 ha)



ottobre e l'inizio di gennaio, raggiungendo anche valori compresi tra 0,80 e 0,60 centesimi di euro/cad.

Il ribasso dei prezzi che si verifica nei mesi di febbraio-marzo è dovuto ai progressivi aumenti delle quantità che affluiscono al mercato, in questo periodo il costo dei carciofi può oscillare tra 0,30 e 0,45 centesimi di euro/cad. Nel terzo e ultimo periodo della campagna commerciale (mesi di aprile-maggio), il prezzo dei carciofi si mantiene su bassi ma costanti livelli (0,15-0,20 centesimi di euro/cad.). In questo periodo la domanda è ancora relativamente sostenuta, mentre l'affluenza del prodotto è in via di esaurimento e capita spesso di assistere ad una ripresa dei prezzi che raggiungono livelli fatti registrare nei mesi precedenti.

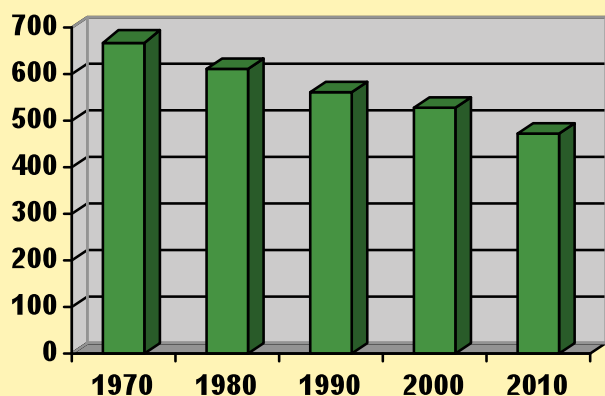
Caratteristiche botaniche

La pianta è perenne, ma si coltiva come pianta produttiva per una decina di anni. La produzione spontanea di carciofo si ha a fine inverno-primavera, ma con opportune tecniche colturali può essere prodotto anche in autunno-inverno. È una pianta erbacea e si conoscono diverse varietà che sono classificate in base alla presenza e allo sviluppo delle spine, in base all'infiorescenza e all'epoca di produzione. Fra le varietà più famose esistono il Catanese, lo Spinoso di Palermo, il Violetto di Nisicemi e il Carciofo spinoso d'Albenga. Proprio in provincia di Palermo (Cerde) e a Nisicemi vengono celebrate delle sagre a inizio

primavera, in cui sono previste degustazioni ed intrattenimenti.

Si presta bene alla coltivazione in quei territori caratterizzati da clima mite e dove la temperatura, di rado, scende al di sotto dello zero.

Produzioni in Italia (x 1000 t)



Non è una pianta molto esigente poichè si adatta ad ogni tipo di terreno e predilige quelli a medio impasto, dotati di sostanza organica e ben drenati.

Presenta un fittone sotterraneo dalle cui gemme si sviluppano diversi fusti, le foglie hanno forma diversa e superficie di colore verde lucida o verde-grigiastria, i fiori sono riuniti in infiorescenze a capolino e il frutto è un achenio, rotondo o leggermente ovoidale e ben compatto.

Aspetti tecnici

Come detto, il ciclo naturale è in inverno-primavera, ma nelle zone più calde delle regioni mediterranee il carciofo viene coltivato con una tecnica che ha lo scopo di anticipare al periodo autunnale la produzione di capolini.

La tecnica consiste nel forzare il risveglio della pianta nel corso dell'estate: dai rizomi di una coltura precedente si prelevano le gemme e, dopo una fase di pregermogliamento, vengono messe a dimora dalla seconda metà di giugno in poi, facendo seguire un'abbondante irrigazione. In questo modo l'attività vegetativa ha inizio in piena

elevato il fabbisogno di acqua
nelle colture intensive

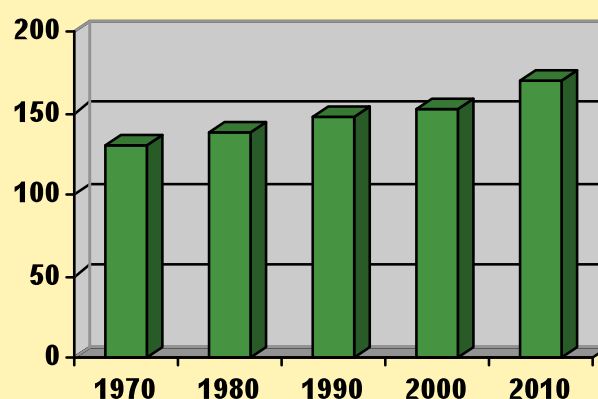
estate, con differenziazione a fiore nel mese di settembre e produzione di capolini nei mesi di ottobre e novembre. Il carciofo ha bisogno di acqua e, soprattutto nelle colture intensive il fabbisogno è elevato. La prima adacquata richiede un volume di 600-1000 m³/ha, mentre nelle

successive necessita di 250-500 m³/ha. Il metodo irriguo maggiormente impiegato in passato era l'aspersione, ma già da diversi anni si ricorre ovunque ai metodi di irrigazione localizzata a goccia.

La pianta necessita di diversi interventi colturali, quali la scarducciatura e la diciocatura. Con la prima si tende ad eliminare i carducci (germogli) in eccesso, mentre con la seconda si eliminano gli steli che hanno portato i capolini. In entrambi i casi il lavoro richiede tempo e denaro perché viene effettuato a mano o con l'ausilio della zappa. La pianta richiede grossi quantitativi di azoto e potassio, infatti durante il ciclo colturale vengono asportati 286 Kg/ha di N e 368 Kg/ha di K₂O, in misura minore P₂O₅, Ca, Na e Mg. Il periodo di più intensa asportazione di azoto e potassio si ha durante la differenziazione dell'apice e nel periodo di maggiore produzione di capolini. Non bisogna però esagerare, perché elevate dosi di N determinano un eccessivo accrescimento delle foglie, che spesso è accompagnato da ritardo sia nella formazione dei capolini che nell'entrata in riposo della pianta.

L'N non deve essere distribuito tutto in pre-impianto,

Produzioni in Sicilia (x 1000 t)



perché altrimenti se ne perderebbe un grosso quantitativo per dilavamento, quindi la maggior parte viene distribuito in tre momenti: alla prima scarducciatura, all'epoca di emissione dei primi capolini e a fine inverno. Il K e il P si possono distribuire prima dell'impianto, perché non hanno gli stessi problemi dell'N.

Il carciofo non sopporta le basse temperature e a 5°C subisce i primi danni in corrispondenza delle brattee esterne.

La coltura risente di una serie di infestanti, quali l'Oxalis pes-caprae e la Portulaca oleracea, ma l'uso di erbicidi e il ricorso a sarchiatura, nei mesi dopo il risveglio, consentono di tenere sotto controllo l'infestazione.

Uno dei maggiori parassiti del carciofo è la Nottua (Gor-

tyna xanthenes), un lepidottero che si presenta nella stagione autunnale, deponendo le uova in prossimità del colletto delle foglie più vecchie della pianta. Le larve causano danni alle foglie centrali, scavando delle vere e proprie gallerie nelle nervature, quindi si spostano verso il fusto e i capolini.

La raccolta si effettua generalmente da gennaio ad aprile se non è stata praticata la forzatura, in caso contrario si raccoglie in ottobre-novembre. Si raccolgono i capolini molto prima della fioritura e in tempi diversi: dapprima quelli apicali, che si sviluppano per primi, quindi quelli laterali e infine quelli basali, ricavando complessivamente circa 10 carciofi da ciascuna pianta.

La raccolta è manuale, ma gli operai vengono coadiuvati da una macchina agevolatrice dotata di lunghe ali sulle quali scorrono dei nastri trasportatori per poter convogliare il prodotto all'interno di un cassone posto nella parte superiore della macchina. È stato messo a punto un prototipo per la raccolta integrale del carciofo, ma l'introduzione nella pratica è stata ostacolata dalla scarsa contemporaneità della comparsa dei capolini e dalla disformità della lunghezza dello stelo.

Consumi e caratteristiche qualitative

Il carciofo può essere consumato crudo, eliminando prima le foglie esterne più dure, oppure può essere cucinato in diversi modi, tra cui i tipici carciofi alla giudia, fritti e dorati, i carciofi alla romana, cotti in teglia con acqua, olio e aromi, i carciofi ripieni, infine può essere posto sott'olio o sott'aceto. In tutti i casi va eliminata quella peluria (barba) che si trova internamente tra le foglie e il cuore.

Dal punto di vista qualitativo e dietetico il carciofo, per l'abbondanza di sostanze azotate, è un alimento plastico; per il contenuto di carboidrati è molto energetico. È un alimento consigliato per le persone diabetiche in quanto, tra i suoi carboidrati, contiene l'inulina che non va ad incidere sull'innalzamento della glicemia. Inoltre, per l'elevato contenuto in fibre (7,6 gr/100 gr), è molto utile per la prevenzione dei tumori dell'intestino, per di più non apporta elevate calorie (22 cal/100 gr di prodotto) ed ha un'elevata digeribilità.



Da sottolineare l'attività coleretica del carciofo (capacità di stimolazione sulla produzione della bile) e colagoga (capacità di favorire l'evacuazione della bile nell'intesti-

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto

Calorie	22
Acqua (gr.)	91
Fibre (gr.)	7,6
Potassio (mg.)	376
Calcio (mg.)	86
Zuccheri (gr.)	2,5
Grassi (gr.)	0,2
Proteine (gr.)	2,7
Vitamina C (mg.)	12

no). In particolare una sostanza risulta essere primariamente attiva in questo senso: la cinarina, il principio amaro che caratterizza il sapore del carciofo.

Il carciofo è ricco di sali minerali come potassio, calcio, ferro e fosforo che sono utilissimi al nostro organismo perché regolano il flusso dei liquidi corporei, aiutano a combattere la debolezza, l'insonnia e rinforzano il tono muscolare.

Apporta poche vitamine A e C, soprattutto dopo la cottura, ma è fonte di acido folico che è una vitamina del gruppo B.

Non è indicato nelle donne in lattazione perché disturba la produzione di latte e, dato curioso, ha la proprietà di far cagliare il latte.

Prima ancora di essere consumato come alimento, nell'antichità il carciofo era rinomato per le sue proprietà medicamentose con azione nei confronti del colesterolo, funzione epatoprotettiva, azione antineoplastica, diuretica e lassativa.

Può essere usato anche in cosmetica, dove trova impiego come stimolante cutaneo per la cura del cuoio capelluto 🌿