



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Carciofo Ecotipo di Pietrelcina



Areale di coltivazione

Il carciofo di Pietrelcina viene coltivato nell'omonimo comune, in provincia di Benevento ed è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Campania e presidio Slow Food.

Notizie storiche

Nella cittadina di Pietrelcina, la coltivazione del carciofo fu introdotta intorno al 1840 ad opera, sembra, di un prefetto originario di Bari.

Descrizione del capolino

La raccolta dei capolini avviene in primavera. La pianta del carciofo di Pietrelcina è a fusto eretto e può raggiungere anche gli 80 cm di altezza. Il capolino ha brattee verdi e sfumature viola, che si accentuano ancora di più grazie alla tecnica tradizionale della copertura. Secondo questa tecnica, i coltivatori ricoprono i capolini con le foglie superiori della pianta, così da farli diventare molto più teneri e carnosì, oltre che più colorati. Il capolino centrale (mammarella) si aggira intorno a 10-15 cm di diametro, mentre i capolini secondari hanno dimensioni più ridotte.

Tecniche di coltivazione

Il carciofo di Pietrelcina si è adattato alla scarsità di acqua della zona, così da non richiedere alcuna irrigazione aggiuntiva. Gli impianti nascono da sempre dai germogli prodotti dalla base della pianta, i carducci: quelli migliori vengono prelevati e trapiantati in campo solitamente a fine settembre. Viene coltivato in appezzamenti non molto ampi, con un procedimento strettamente legato al lavoro umano in tutte le sue fasi, oltre che per la raccolta, anche per il taglio estivo degli steli e per la "scarducciatura", cioè l'eliminazione dei germogli superflui, che viene operata prevalentemente in autunno inoltrato e ripetuta in primavera, quando i giovani carducci, appena estirpati, vengono deposti

sulle infiorescenze immature per preservarle dai raggi del sole che ne altererebbero il colore e ne comprometterebbero l'eccezionale morbidezza.

Consumo del prodotto

Il prodotto viene venduto fresco, prevalentemente sul posto dopo essere stato raccolto in mazzi. Anche l'operazione di legatura, detta "ammazzamento" segue un antico procedimento tradizionale: si raccolgono in mazzetti ognuno dei quali è composto da quattro mammarelle, cioè capolini centrali, detti anche "cimarole", legate con dei giunchi, detti "vinchi" in dialetto che, ancora oggi, si raccolgono come una volta lungo le sponde del vicino fiume Tammaro. Per la sua consistenza tenera, in cucina viene preferito cotto alla brace e condito con olio, sale, aglio e prezzemolo. Ogni anno i pietrelcinesi celebrano il carciofo in una sagra che si tiene ogni anno nel mese di maggio.



Scheda realizzata da Francesco Vairo, Rosa Pepe e Massimo Zaccardelli.