



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



CRC "Centro di Studi Applicati per la Gestione Sostenibile e la Difesa della Montagna – Ge.S.Di.Mont."

**RACCOLTA DELLE INFORMAZIONI STORICHE RIGUARDANTI LA COLTIVAZIONE
DEL CARCIOFO DI MALEGNO – *ARTICIOK DE MALEGN*
PER L'ISCRIZIONE ALL'ANAGRAFE NAZIONALE DELLA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE
AGRICOLO E ALIMENTARE**

Interviste agli agricoltori custodi di Malegno

Persone intervistate in data 18/11/2021, luogo: terrazzamenti nel comune di Malegno (BS)

Sig. Ottavio Taboni, classe 1956

FIRMA:

Sig. Felice Pezzoni, classe 1940

FIRMA:

Sig. Fausto Casari, classe 1934

FIRMA:

Sig. Vittorio Baffelli, classe 1952

FIRMA:



Sunto delle informazioni ricavate dalle interviste

Questa varietà di carciofo si chiama in qualche modo particolare (anche dialettale)?

Tutti gli agricoltori intervistati concordano sul fatto che la varietà non ha un vero e proprio nome; tuttavia, viene indicata in generale col nome dialettale camuno del carciofo: “*articiok*”. Vittorio Baffelli riferisce anche il nome di “carciofo piccolo”. Viene riferito come il termine *articiok* venga utilizzato anche a livello dialettale nel paese per definire una persona originale o come sinonimo di “*scappellotto*”.

Quali sono le differenze dagli altri carciofi?

Tutti gli agricoltori intervistati concordano sul fatto che l’*articiok* di Malegno è più saporito rispetto ai carciofi commerciali o di quelli coltivati in zone più vicine al lago di Iseo (bassa Valle Camonica), che risultano più “dolci” (Ottavio Taboni), mentre l’*articiok* viene descritto con un sapore proprio e differente, e anche maggiormente “amaro”. Riguardo alla forma, viene detto che, a parte il carciofo apicale leggermente più grande (“*mama*”), risultano più piccoli rispetto alle varietà commerciali e, riguardo alla spinosità, vengono descritti come “mediamente spinosi”, che aumentano la spinosità verso la piena fioritura. Vittori Taboni riferisce che la pianta ha una produzione più tardiva rispetto ai carciofi commerciali. Inoltre, tutti gli agricoltori sono concordi nel dire che questa varietà è molto rustica e adatta al regime biologico, in quanto nessuno di loro utilizza pesticidi o concimi minerali, e sono quindi sicuri di consumare un alimento pulito dai “veleni”. Felice Pezzoni dice che il fiore varia dal rosso al violetto.

Altre persone coltivano questo tipo di carciofo? Anche in altri comuni

Gli agricoltori intervistati concordano tutti sul fatto che il carciofo viene coltivato in tutte le aree del comune di Malegno terrazzate ed esposte al sole, sconfinando nel territorio collinare di Breno (località “Montepià”) con le medesime caratteristiche. Viene riferito da due agricoltori (Casari Fausto e Vittorio Baffelli) che la coltivazione dell’*articiok* era associata ai terrazzamenti coltivati a vite, in quanto la pianta sembra ricevere beneficio dalla vicinanza delle pietre dei muretti a secco, per l’effetto termico dovuto alla pietra, e viene coltivato anche vicino a pareti rocciose per questo motivo tale consociazione con la vite è ancora osservabile nella carciofaia di Vittorio Baffelli e di Felice Pezzoni. In generale tutte le carciofaie si



trovano in aree di terrazzamento e spesso a ridosso dei muretti a secco. Tutti riferiscono che a Malegno è tradizione coltivare il carciofo.

Come viene cucinato/mangiato, ha altri usi (esempio digestivo alcolico od uso officinale)?

Tutti gli agricoltori sono concordi nel dire che la maniera principale di consumo del prodotto è in “impinzimonio” (con condimento di aceto/olio/sale) previa bollitura o crudo quando raccolto molto in anticipo rispetto alla fioritura, quando il capolino è ancora molto tenero. Ci sono delle ricette con pasta/riso etc. ma sembrano essere state introdotte copiando altre tradizioni culinarie (come anche l’usanza di conservarli sott’olio, Ottavio Taboni). Viene riferito anche che principalmente in autunno vengono raccolti i polloni nuovi appena spuntati quando sono ancora “bianchi” che vengono consumati a guisa di “cardi”, bolliti e accompagnati a uova all’occhio o anch’essi in impinzimonio. Altri usi: nutraceutico, l’acqua di bollitura del fiore/foglie, molto amara, è considerata avere proprietà depuranti del fegato (epatoprotettivo), e viene riferito come viene utilizzata a questo scopo, bevendo un bicchiere di acqua di bollitura al mattino a digiuno, anche per riprendersi da abuso di alcol (Ottavio Taboni e Fausto Casari). Viene riferito un utilizzo anche come pianta aromatica (Baffelli Vittorio), dato il suo profumo e sapore intenso, alcune foglie esterne vengono utilizzate per aromatizzare altri alimenti come le patate arrosto. Felice Pezzoni riferisce che le pecore trovano le foglie molto ghiotte come alimento, ma Vittorio Baffelli riferisce che potrebbero creare disturbi come gonfiore al ruminare se in quantità eccessiva. Infine, Felice Pezzoni dice che i fiori vengono appesi all’incontrario per farli seccare a scopo decorativo.

Da quanto la coltivi? La coltivavano i tuoi genitori/nonni? Da dove deriva il materiale di propagazione? Si trova inselvaticito in natura? Coltivi altre varietà di carciofo?

Tutti gli agricoltori riferiscono di coltivarlo da sempre, ricavando i carducci per la ripiantumazione sempre dalle medesime ceppaie (che è l’unico metodo di propagazione utilizzato) e che si ricordano dei genitori coltivare questo carciofo. Solo Vittorio Baffelli, trasferitosi a lavorare nel Bresciano, ha interrotto la coltivazione e l’ha ripresa con i carducci prelevati dal campo del suocero. Molto interessante la testimonianza di Casari Fausto, che mantiene un orto presso una cascina in precedenza dedicata a un’osteria esistente dal 1700 e con attività cessata nel 1923, unico punto di ristoro sulla via vecchia che in precedenza era l’unica di collegamento al paese di Lozio. Tutti gli agricoltori affermano di non aver mai coltivato altre varietà al di là dell’articiok. Ottavio Taboni riferisce che le generazioni più giovani hanno continuato a coltivare il carciofo, che però a volte è stato sostituito da varietà comprate in vivaio. Felice



Pezzoni (classe 1940) riferisce di ricordarsi dell'esistenza delle medesime ceppaie da lui utilizzate per la propagazione già quando lui si recava alle scuole elementari, che stima avere almeno 80 anni quindi. Nonostante questo lungo periodo di coltivazione, tuttavia, le carciofaie risultano sempre gestite e non si sono diffuse come piante selvatiche, anche se è facile trovare carciofaie non gestite nei terreni abbandonati a ridosso dei muretti a secco (Ottavio Taboni).

Come lo coltivi? (come prepari il terreno, che concime metti, pianti i semi o le piantine, come fai le piantine, quando raccogli, quando fiorisce...)

Tutti gli agricoltori sono concordi nella necessità di un'iniziale lavorazione profonda, in quanto il carduccio (detto pollone, figlio) deve essere interrato con l'estremità pollonifera (piede, radice) a una profondità di 30-40 cm. Viene scavata una buca profonda in cui viene messo del letame maturo (con diversi pareri, generalmente di vacca, mentre Felice Pezzoni riferisce una maggiore efficienza del letame di avicoli e animali da cortile: capre, pecore, galline e conigli). L'impianto viene fatto lasciando alla pianta un buon metro quadro di spazio, vengono riferiti però diversi momenti stagionali per l'operazione. Felice Pezzoni e Ottavio Taboni riferiscono di fare questa operazione in febbraio/marzo, per evitare che il gelo attacchi le nuove piante, mentre Fausto Casari riferisce di fare questa operazione in autunno (ottobre/novembre). Spesso la pianta viene coperta nella parte basale con paglia, proprio per proteggerla dal freddo, Fausto Casari riferisce di coprire i polloni con la paglia in autunno all'impianto per proteggerli dalle gelate.

Felice Pezzoni effettua una cimatura a zero dopo il raccolto (luglio), le piante rigettano quasi immediatamente (circa un mese/un mese e mezzo dopo). Ottavio Taboni non effettua tale operazione perché così le piante si proteggono col loro stesso vigore vegetativo (foglie fitte) durante il freddo. Vittorio Baffelli specifica che l'impianto autunnale anticipa il raccolto allo stesso anno, mentre invece se l'impianto viene effettuato a inizio primavera/tardo inverno, tra febbraio/marzo, bisogna aspettare l'anno successivo per la raccolta; tuttavia, bisogna considerare che le vecchie ceppaie rimangono sempre in produzione. Vittorio Baffelli riferisce di utilizzare entrambi i metodi, Casari Fausto effettua l'impianto autunnale, gli altri agricoltori (Pezzoni e Taboni) fanno l'impianto invernale/primaverile.

Comunque sia, è necessario la pulizia della ceppaia dai polloni, che devono essere lasciati in numero di tre, massimo cinque (Felice Pezzoni). Questa operazione, insieme alla raccolta di tutti i fiori, mantiene la ceppaia produttiva. Un'altra operazione fondamentale a questo scopo è la cimatura della ceppaia principale, che dopo l'annata di produzione o comunque quando troppo grande viene recisa.



Riguardo alla preparazione dei polloni per il nuovo impianto, vengono strappati dalla ceppaia madre, vengono eliminate le foglie più esterne mantenendo il “cuore” e vengono ciminate a circa 50-60 cm, alcuni agricoltori lasciano le foglie centrali più giovani). Felice Pezzoni riferisce che in autunno i carducci vengono raccolti per consumare i cardi, mentre quelli ripuliti in febbraio/marzo vengono utilizzati per la nuova piantumazione.

La concimazione viene fatta all'impianto e può essere fatta una concimazione di sostegno in autunno (anche se generalmente si fa un'unica concimazione, come riferito da Fausto Casari). Viene riferito che la pianta, soprattutto in tarda primavera/estate necessita una buona irrigazione. Felice Pezzoni riferisce che nel 2021 le piante hanno sofferto l'estate siccitosa ma le piogge autunnali hanno favorito enormemente la crescita, tanto che le ceppaie ciminate hanno raggiunto la vite e potrebbero portare addirittura ancora fiori. Non vengono fatte lavorazioni intermedie, solo una blanda pulizia dalle infestanti. Anche se la parte aerea gela in inverno, può ripartire dal piede (Ottavio Taboni).

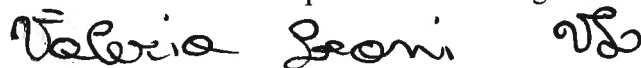
Il raccolto avviene da maggio a giugno (se molto tardiva può arrivare a luglio), da tutti viene riferita la grande produttività della pianta, dicendo che può produrre dai 20 ai 40 carciofi per ceppaia. Felice Pezzoni riferisce di raccogliere da 20 ceppi (60-70 piante singole) almeno 2 quintali di carciofo (7-8 kg per raccolta, che si fa circa 20 volte per stagione). Ottavio Taboni riferisce di raccogliere 200 carciofi da 5 ceppaie. Fausto Casari riferisce la produzione di 30 carciofi da una ceppaia di tre piante. Vittorio Baffelli riferisce di produrre 40 carciofi per ceppaia. Felice Pezzoni riferisce che da ogni foglia nasce un carciofo. Un kg corrisponde a circa 8-10 carciofi.

Ottavio Taboni riferisce che i polloni portati in pianura soffrivano la siccità producendo meno e carciofi meno saporiti (più “dolci”).

Intervista realizzata da:

Dr. Valeria Leoni – UNIMONT – polo Università degli Studi di Milano

FIRMA:



Dr. Luca Giupponi – UNIMONT – polo Università degli Studi di Milano

FIRMA:

