

# Disciplinare di produzione del Carciofo di Montelupone biologico

## ART. 1 – Denominazione e tipologia del prodotto

Il presente disciplinare definisce il ciclo di produzione del Carciofo di Montelupone biologico. Nel dialetto locale detto “scarciofeno”, riconosciuto ufficialmente dal 2002, quale prodotto tradizionale dalla regione Marche. Il carciofo, la cui parte edibile è il fiore, appartiene alla famiglia delle *asteraceae*, genere *cynara*, specie *scolymus*. L'autentico Carciofo di Montelupone, contraddistinto da due ecotipi A e B, conservati presso la Banca del Germoplasma Regionale di Monsampolo del Tronto (AP), si distingue oltre che per l'assenza di spine, anche per il suo particolare gusto delicato. La produzione, che segue integralmente le norme dell'agricoltura biologica, è OGM free (assenza di organismi geneticamente modificati), non ammette quindi l'uso di pesticidi, di concimi chimici, di conservanti e coloranti, allo scopo di esaltarne le virtù benefiche per la salute umana.

## ART. 2 – Logo ed etichettatura

Il logo che identifica il Carciofo di Montelupone biologico, è rappresentato da un disegno stilizzato che raffigura il prodotto maturo con una coccinella sulla foglia, la quale indica il concetto del “sano e naturale”, sullo sfondo è riportato il logo biologico (vedi immagine a seguire). L'etichetta riporta tutte le indicazioni previste dalla normativa sul biologico.



## ART. 3 – Riferimenti storici

Il carciofo è un ortaggio prodotto da una pianta erbacea perenne di origine mediterranea, già conosciuto e utilizzato dagli egiziani e poi dai greci e dai romani. Nel medioevo gli arabi lo portarono dall'Africa settentrionale in Spagna e proprio dal suo nome arabo kharshuff (لخرشوف), attraverso lo spagnolo alcachofa, ha preso origine al nome internazionale artichoke. La coltivazione del carciofo nelle campagne del territorio dell'attuale Montelupone viene citata dal biografo di San Firmano, T. da Fleury, nelle fonti documentali dell'anno 1002. Negli statuti comunali di Montelupone si fa menzione anche della “festa del carciofo” fin dal 1440.

## ART. 4 – Area di produzione

Il Carciofo di Montelupone biologico viene coltivato in terreni profondi, freschi, argillo-limosi. Le carciofaie sono poste in collina, ad altitudini comprese fra i 50 ed i 250 metri s.l.m..

## **ART. 5 – Caratteristiche organolettiche**

Il Carciofo di Montelupone biologico è compatto, di colore verde/violaceo, sapore delicato, ricco di sostanze antiossidanti, anti-colesterolo, diuretiche, depuranti. La sua parte edule è composta, oltre che da acqua, da carboidrati, tra i quali l'inulina e le fibre. I minerali principali sono il sodio, il potassio, il fosforo e il calcio. Tra le vitamine prevale la presenza di B1, B3, C e un complesso di metaboliti secondari, come la cinarina.

La pianta dell'ecotipo A ha un portamento assurgente, alta circa 60 cm, con un diametro di circa 120 cm. Il capolino centrale (detto cimarolo o mammola o madre) è tondo ovale, grosso con brattee serrate violetto-verdi, del peso di circa 130-200 g. I carciofi di primo e secondo ordine hanno un peso di circa 60-130g, mentre i carciofini pesano circa 30-60 g. Le foglie allo stadio giovanile sono lanceolate a margine poco inciso, mentre allo stadio adulto diventano pennatosette a portamento patente.

La pianta dell'ecotipo B si differenzia dall'ecotipo A per una altezza di circa 45 cm e un diametro di circa 90 cm. Le foglie sono pennatosette a portamento patente e di colore bianco cotonoso nella parte superiore. Il capolino è ovale, medio, con brattee serrate, verdi, lievemente sfumate di violetto, del peso di circa 110-170 g. I carciofi di primo e secondo ordine pesano circa 60-110 g, mentre i carciofini pesano circa 30-60 g. Questo ecotipo è caratterizzato da un ciclo produttivo più tardivo rispetto all'altro. Oltre al consumo fresco, i capolini di terzo ordine (carciofini) sono utilizzati per la preparazione sott'olio e sott'aceto.

## **ART. 6 – Tecnica colturale**

Il metodo di coltivazione del Carciofo di Montelupone biologico fa riferimento integralmente allo specifico quadro normativo nazionale e comunitario, che regola l'agricoltura biologica. La tecnica colturale garantisce la produzione di un alimento di alta qualità, sicuro sotto il profilo della sicurezza alimentare, preserva e incrementa la fertilità del terreno, riduce l'utilizzo di risorse non rinnovabili e incrementa la diversità biologica. Tale tecnica consente ai consumatori di scegliere alimenti privi di residui di sostanze chimiche di sintesi e che portano con loro un alto valore etico e sociale. L'impianto di nuove carciofaie avviene previo lavorazioni profonde, arieggiamento e sminuzzamento del terreno. Le carciofaie sono soggette all'avvicendamento colturale pluriennale con leguminose e colture da sovescio. Le lavorazioni includono più sarchiature seguite da rinzalature e scerbature e due scarducciate in ottobre ed in febbraio. I carducci per l'impianto di nuove carciofaie provengono da piante madri di produzione agricola biologica. La raccolta avviene a partire dal mese di marzo. Quando la pianta è giovane, e quindi più produttiva, arriva a produrre 8-10 capolini, mentre man mano che invecchia riduce la sua produzione. Il trapianto dei carducci si effettua ad inizio autunno e primavera. La carciofaia si impianta mettendo a dimora una piantina per ogni metro quadrato di terreno. La durata della produzione è di circa 45-60 gg.

## **Art. 7 - Controllo delle erbe infestanti**

Le erbe spontanee che si sviluppano nelle carciofaie vengono eliminate attraverso le pratiche agronomiche (rotazioni, consociazioni, pacciamature, false semine), il diserbo meccanico, il pirodiserbo, il termodiserbo. È proibito l'uso di prodotti erbicidi di sintesi, non ammessi in agricoltura biologica.

## **Art. 8 – Concimazioni**

La nutrizione delle piante viene assicurata con fertilizzanti organici, letamazione e sovescio di leguminose, in pre-impianto e pre-produzione, apportando i nutrienti necessari in quantità variabili in funzione del tipo di suolo, della densità dell'impianto, della tipologia di somministrazione. Non è ammesso l'uso di concimi chimici.

## **ART. 9 – Difesa sanitaria**

La difesa della coltura si basa essenzialmente sulla prevenzione, pertanto i prodotti utilizzabili per il controllo diretto sono unicamente quelli riconducibili ai principi attivi autorizzati in agricoltura biologica il cui impiego è comunque subordinato alla sussistenza di condizioni tali da provocare seri danni economici qualora l'intervento diretto venisse meno. Per questo motivo assume grande rilevanza il monitoraggio delle popolazioni di insetti dannosi, mediante trappole cromotropiche e a feromone, allo scopo di individuare le soglie ottimali di intervento. I prodotti autorizzati per la difesa hanno origine organica o minerale. Sono vietati tutti i composti chimici di sintesi: insetticidi, erbicidi, fungicidi (pesticidi).

## **Art. 10 – Divieto all'uso di ormoni**

È fatto divieto d'uso di sostanze ormonali o sostanze fitostimolanti di qualsiasi tipo che svolgono questa azione con qualsiasi finalità, nonché l'uso di radiazioni ionizzanti a scopo conservativo. È proibita la disinfezione e disinfestazione del terreno.

## **ART. 11 – Raccolta, confezionamento, conservazione, trasformazione**

La raccolta viene eseguita manualmente, a maturazione avvenuta, secondo le condizioni climatiche e l'andamento stagionale. Il Carciofo di Montelupone biologico viene commercializzato come prodotto fresco e subordinatamente come prodotto trasformato. La vendita del prodotto sfuso viene accompagnata dall'apposizione sull'ortaggio di un bollino di qualità. La conservazione può avvenire per brevi periodi, in celle frigorifere, a temperatura compresa fra 0 e 4 gradi centigradi. Per il confezionamento del prodotto fresco vengono utilizzate cassette per ortofrutta. Per il prodotto trasformato vengono utilizzati contenitori in vetro e vaschette per alimenti. Su ognuna delle confezioni viene apposta una etichetta ben visibile, autorizzata dall'ente terzo di controllo, recante:

- "Carciofo di Montelupone biologico", con il logo descritto in questo disciplinare;
- nome e indirizzo del produttore e se diverso da quest'ultimo, anche del trasformatore del prodotto;
- nome e codice dell'organismo di controllo esterno con gli estremi autorizzazione ministeriale;
- codice dell'operatore e codice di autorizzazione alla stampa dell'etichetta biologico.

## **ART. 12 – Controlli e sanzioni**

Il controllo sulla conformità del prodotto rispetto al disciplinare viene svolto, conformemente a quanto stabilito dalle norme per l'agricoltura biologica, dall'ente certificatore terzo, previo verifiche ed ispezioni nelle particelle agricole destinate alla produzione e nei laboratori dove vengono effettuate le operazioni di trasformazione. Nel caso vengano accertate non conformità, esse verranno notificate al trasgressore, il quale avrà diritto di fornire le giustificazioni del caso e sanare le incongruenze entro 10 giorni. In caso di reiterate non conformità, il trasgressore verrà inibito all'uso del nome e del logo identificativo di questo disciplinare, nonché data informazione pubblica attraverso i canali di comunicazione.

## **ART. 13 – Promozione e informazione al consumatore**

Al fine di promuovere la conoscenza e incrementare l'apprezzamento del Carciofo di Montelupone biologico, per esaltare i benefici per la salute, nel contesto della dieta mediterranea, vengono favorite azioni di informazione e formazione dirette alle scuole di cucina, alle associazioni di chef, ai ristoranti di qualità, ai mercati del biologico. Priorità viene garantita alla vendita diretta presso le aziende produttrici, secondo la filiera corta ed il mercato digitale.