BASF
We create chemistry
L’agricoltore,
il più grande
lavoro sulla Terra
#CentroItalia

TAPPA

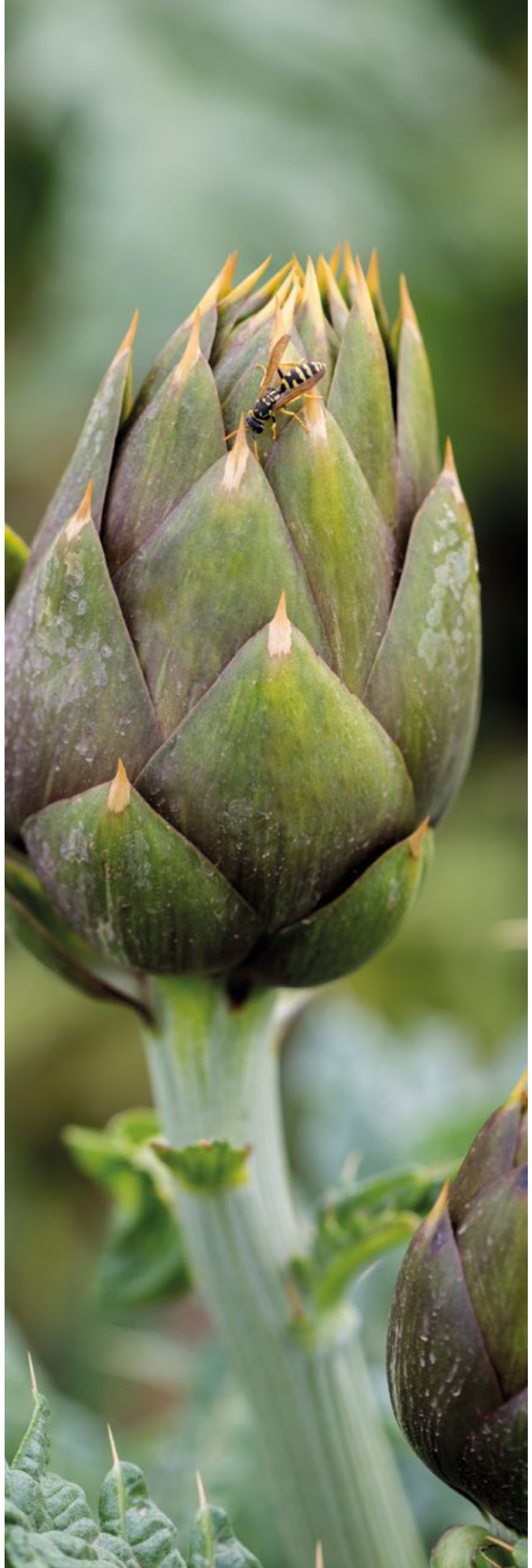
1

Un concentrato di sapore, racchiuso in uno scrigno spinato dalle sfumature di un bel verde intenso. Un'eccellenza di origine protetta (DOP) che conserva, nel proprio cuore, l'aroma dolce-amaro di quest'isola.

La particolare composizione del terreno, il clima e il calendario delle precipitazioni tipici della Regione Sardegna sembrano fatti apposta per esaltare il gusto dello spinoso. Un ortaggio che vanta una lunga tradizione. Complesso da gestire, ma capace di regalare sapori irripetibili e soddisfazione profonda.

Al produttore che lo fa crescere con passione e al consumatore che lo sceglie.

SARDEGNA



Il Carciofo spinoso

Cynara cardunculus var. scolymus

Forma e Colore

Con la sua tipica forma conica e l'apice appuntito, che termina con lunghe spine gialle, lo spinoso sardo si differenzia da tutti gli altri carciofi. Il gambo poco fibroso risulta tenero ed edibile. Il colore delle foglie esterne (bratte) è verde intenso con striature violette, mentre quelle interne sono giallo paglierino.

In cucina

È un alimento versatile e dal gusto corposo, in equilibrio tra amarognolo e dolciastro. Richiede un'accurata opera di pulizia ma viene, comunque, scelto per preparare sia antipasti, che primi e secondi piatti. Con la sua consistenza carnosa ma, allo stesso tempo, tenera e croccante, lo spinoso sardo si mangia sia crudo, che cotto.

Proprietà

Coltivato sin dai tempi dei Greci e dei Romani, il carciofo sardo rappresenta una preziosa fonte di potassio, ferro e fibre. Contiene, inoltre, la cinarina: un composto amaro che favorisce digestione e diuresi. Particolarmente rilevante anche l'effetto esercitato sul sistema cardiocircolatorio. I principi attivi dello spinoso sardo risultano, infatti, in grado di controllare i livelli di colesterolo nel sangue.

Curiosità

Scientificamente, lo spinoso sardo è classificato come *Cynara cardunculus var. scolymus*. Il termine *scolymus* deriva dal greco e significa "appuntito". Sull'origine di *Cynara* esistono, invece, almeno due diverse interpretazioni. La prima si lega al fatto che, storicamente, la concimazione della coltura avveniva con l'ausilio della cenere (*cinus*). La seconda, più leggendaria, fa riferimento alla storia di Cynara, fanciulla dai capelli color della cenere trasformata in una pianta di carciofo da Giove, perdutamente innamorato di lei.

Non c'è gusto senza spine

La Sardegna, terra antica e incontaminata, viene definita un micro-continente proprio per la varietà dei suoi ecosistemi. Sull'isola, dove montagne, pianure e corsi d'acqua si alternano a coste rocciose e lunghe spiagge sabbiose, cresce il carciofo spinoso: l'**iscatzofa, come lo chiamano in provincia di Sassari**.

«Lo spinoso sardo non è un ortaggio facile. Punge. Ha un sapore forte. Si rovina facilmente quando lo trasporti. Insomma, per commercializzarlo con successo, alle aziende agricole servivano tutela e aggregazione. ***Per questo la nascita del nostro Consorzio, nel 2011, ha rappresentato un passo importante».***

Sono parole di **Carlo Cherchi**, l'attuale **Direttore del Consorzio di Tutela dello Spinoso sardo**. 32 soci produttori e 11 confezionatori che lavorano quasi 500 ettari di coltura a marchio DOP e che, in pochi anni, sono arrivati a produrre oltre 4 milioni di pezzi.

Carlo è un uomo lungimirante e dotato di un entusiasmo coinvolgente. Conosce molto bene il mercato del carciofo e le potenzialità di questo ortaggio stepitoso, capace di purificare il sangue e favorire la diuresi, oltre a garantire un ottimo apporto di vitamine, sali minerali e antiossidanti naturali.

Carlo Cherchi

Secondo Carlo, sono soprattutto la particolare composizione del terreno e l'incredibile posizione geografica dell'isola, a supportare i produttori nella coltivazione di questa rara eccellenza. Al punto da consentirne la raccolta anticipata, rispetto ad altre Regioni del Sud Italia.

Un aspetto, questo, che, nel mercato del carciofo fresco, riveste notevole importanza. Perché quando i teneri capolini sardi riescono ad essere messi sul mercato già a metà ottobre, gli imprenditori agricoli sardi battono la concorrenza. E vengono ripagati della fatica sopportata durante le fasi di produzione e trasformazione. *«D'altra parte* – conclude Carlo – *anticipare la raccolta implica investire di più perché la maggior parte del lavoro deve avvenire in tarda primavera, quando la temperatura è molto elevata e salgono i costi legati a irrigazione, concimazione e manodopera».*

Vinicio Faedda

«Nelle zone vocate – chiarisce **Vinicio Faedda** dell'omonima azienda – *i capolini si raccolgono, in maniera scalare, da ottobre ad aprile. Ogni pianta ne produce da 6 a 8, ma solo se viene messa nelle condizioni ottimali dalla competenza di noi produttori»*. **Non stupisce, quindi, come 1 ettaro sapientemente gestito possa arrivare a produrre fino a 50mila carciofi l'anno.** Tuttavia, l'esigente carciofaia non concede pause poiché, già in tarda primavera, richiede la gestione ovvero l'interramento e la successiva irrigazione di queste preziose gemme-semi, va eseguito, sempre a mano, nei primi giorni di luglio. In modo da porre le basi per il ciclo produttivo successivo.

Vinicio e suo cugino **Benito** conoscono bene tutte le fasi di questo delicato processo produttivo. Le hanno apprese dai genitori, 40 anni fa. Poi, **quando il caleidoscopico Benito ha coraggiosamente deciso di investire anche nella direzione della quarta gamma, i confini dell'attività di famiglia si sono decisamente allargati.** Così, oggi, i 20 esperti collaboratori che lavorano presso l'azienda Flomar non si limitano a produrre un ottimo spinoso. Lo proteggono, lo traformano e lo lavorano tramutandone, una quota, in salse prelibate e divini carciofini sott'olio, promossi e commercializzati fin negli Stati Uniti.

Benito Faedda

Anche la famiglia di **Antonio Casu**, neo **Presidente del Consorzio di Tutela dello spinoso sardo**, coltiva carciofo da diverse generazioni. Presso una salda e radicata realtà territoriale che si è lasciata forgiare dall'evoluzione. Aumentando la superficie coltivata e arrivando alla commercializzazione diretta del prodotto lavorato.

Ma soprattutto, investendo nelle tecniche di confezionamento. «*Quando il nostro carciofo parte da Porto Torres alla volta dei supermercati di Lombardia, Piemonte e Liguria* – chiarisce Antonio – *affronta un lungo viaggio per mare. Diventa, quindi, indispensabile trovare la confezione in grado di allungargli la vita, mantenendone inalterate freschezza e proprietà organolettiche. Ovviamente* – ribadisce il Presidente agricoltore – ***il successo del nostro spinoso è molto legato anche allo sviluppo dei fitofarmaci che, oggi, permettono, attraverso un approccio integrato, di prevenire malattie aggressive e di controllare le malerbe, garantendo un raccolto sano.***»

Il tema delle buone pratiche agricole è molto caro anche a **Giovanni Licheri**, della **Società agricola Ampurias Valledoria Ortoverde**, certificata GLOBALGAP – GRASP da oltre 10 anni.

Come accade per molti altri soci del Consorzio, anche i carciofi di Giovanni seguono, quindi, un protocollo che garantisce rintracciabilità del prodotto lungo tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione. A garanzia della salute del consumatore finale e a salvaguardia della salute e sicurezza dei lavoratori. **Una sinergica fusione tra le buone tradizioni di famiglia, tramandate di generazione in generazione, e la più moderna sensibilità nei confronti delle risorse ambientali e del rispetto del territorio.**

Antonio Casu

Giovanni Licheri

Rosanna Seatzu

Ma, **ad accomunare tutti i soci del Consorzio c'è, soprattutto, l'indomabile passione nei confronti di questo affascinante ortaggio**. Che vanta una lunghissima tradizione e che, nel tempo, è diventato uno dei simboli più riconosciuti della Sardegna nel mondo. **Una passione che si eredita e che resiste, nonostante tutte le difficoltà logistiche e commerciali che si accompagnano alla produzione insulare di un prodotto di nicchia.**

Proprio di questa passione si dichiara "vittima" la Professoressa **Rosanna Seatzu**, titolare dell'**Azienda Agricola Eredi Mario Seatzu** ed ex insegnante di lettere, con il pallino della qualità. Nel 2004, Rosanna abbandona la cattedra e, con determinazione e spirito combattivo, rileva l'Azienda agricola di famiglia. Indossa i panni dell'imprenditrice agricola e decide di gestirla personalmente. **Il coraggio viene premiato, tanto che oggi la professoressa coltiva, con successo, una ventina di ettari di spinoso sardo.** A Rosanna non interessano i grandi numeri, lei punta al miglioramento continuo quando dichiara: *«Io voglio produrre qualcosa che tutti riconoscano essere buono»*.

«Io voglio produrre qualcosa che tutti riconoscano essere buono.»

Rosanna Seatzu

Il più grande lavoro sulla Terra #CentroItalia

BASF Italia S.p.A. | Agricultural Solutions

Via Marconato, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 512 1 - Fax 0362 512 065

Per maggiori informazioni
www.agro.basf.it | info.agroitalia@basf.com