Prove tecniche di Igp *per il Moretto di Brisighella*

Test per definire l'influenza dell'habitat naturale su un carciofo tipico del territorio. **Primi passi verso uno specifico disciplinare per l'indicazione d'origine**

MARISA FONTANA
Esperta di biodiversità
LAMBERTO DAL RE
Azienda Agraria Sperimentale Marani, Ravenna

L'Indicazione geografica protetta (Igp) non è facile da ottenere e soprattutto non è facile da gestire, ma viste le peculiarità del Carciofo Moretto di Brisighella, i produttori locali ambiscono a raggiungere questo obiettivo. Raccogliendo questi "desiderata", si è cercato di avviare alcune indagini tecnico-scientifiche per confermare con dati oggettivi una tradizione che continua da decenni sul territorio brisighellese. Nel 2010 l'azienda sperimentale "M. Marani" di Ravenna ha iniziato un programma sperimentale finalizzato alla sua valorizzazione: attività che ha consentito di iscrivere il Carciofo Moretto al Repertorio della biodiversità agraria dell'Emilia-Romagna. Alla luce dell'ambizioso obiettivo della Igp, nell'ambito del progetto "Biover" (LR 28/98), di cui è titolare l'azienda Stuard di Parma, sono state realizzate due prove presso l'azienda Marani.

La prima prova si è limitata a effettuare controlli sulle produzioni, per attestare che il materiale riprodotto tramite micropropagazione conservasse nel tempo le stesse caratteristiche fenotipiche del materiale moltiplicato per "carducci vegetanti", modalità tradizionalmente usata dagli agricoltori. Il materiale per le due modalità di moltiplicazione era stato prelevato dalle stesse piante madri, individuate in un'antica carciofaia. Nella primavera 2012 sono stati trapiantati i carducci e in estate il materiale da "micro". A novembre si è rilevato l'attecchimento (100 nel caso di carducci e 78% nel caso della micropropagazione), si sono inoltre rimpiazzate le fallanze. Si è considerato l'anno 2013 un anno di assestamento.

Nel 2014 sono stati confrontati una serie di parametri sulle due diverse modalità di riproduzione: piante non attecchite, piante sofferenti, piante commerciali, fusti totali per parcella, fusti per pianta, altezza delle piante, numero di ramificazioni per fusto, distanza tra capolino principale e prima foglia, lunghezza di spine e foglie, incisioni e numero lobi.

L'analisi statistica non ha evidenziato differenze significative tra le due tesi, per nessun parametro. Va tuttavia sottolineata la presenza di tre piante sofferenti su 60 nella modalità da micropropagazione, contro l'assenza in quelle da carducci.

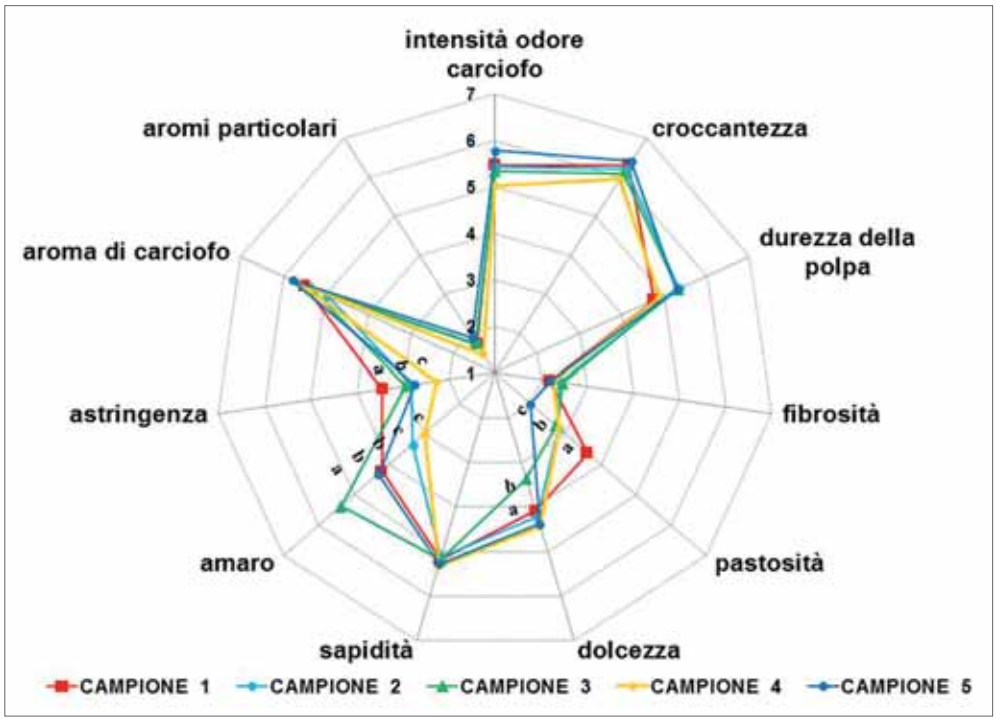
Dell'Aquila

Carciofo Moretto di Brisighella

TAB. 1 - CARCIOFO MORETTO: DATI PRODUTTIVI

Materiale d'impianto	Numero di raccolti	Produzione			Peso medio capolini	
		Totale (kg/ha)	Raccolto n.1 (%)	Raccolto n. 2-6 (%)	Raccolto n.1 (g)	Raccolto n.2 – 6 (g)
Tesi 1: carducci	6	3.522	68	32	156	52
Tesi 2: micropropagazione	6	3.648	78	22	153	47

La tabella riporta le quantità medie raccolte e il peso in base alle modalità di riproduzione: moltiplicazione o micropropagazione



Nel grafico: tessitura dei terreni nelle varie aziende e caratteristiche sensoriali dei capolini da esse prelevati

Riproduzione: meglio le tecniche tradizionali

In definitiva, ragionando sul contesto in cui l'impianto di piantine di Moretto da meristema (il tessuto vegetale indifferenziato da cui si originano i tessuti definitivi, *ndr*) andrebbe proposto, ovvero un'area di crete calanchive e sulle difficoltà riscontrate, sembra più prudente continuare a puntare su materiali d'impianto tradizionali.

Nella tabella 1 sono riassunti i dati produttivi della stagione 2014: pur non avendo riscontrato differenze statistiche significative, la tesi tradizionale (carducci vegetanti) ha mostrato una resa leggermente più contenuta (3.522 kg/ha a fronte di 3.648 per la micropropagazione) con una produzione meno concentrata nella prima raccolta (68% rispetto al 78%) e più distribuita nelle restanti cinque raccolte (32% rispetto al 22% del micropropagato). Il peso medio, per la tesi tradizionale, è risultato lievemente superiore sia nella prima che nelle successive raccolte.

Anche per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche dei frutti, colore e forma del capolino, non si sono avuti risultati significativamente differenti, anche a seguito di un coefficiente di variabilità elevato. Al fine di indagare, in via preliminare, l'influenza dell'ambiente sull'espressione qualitativa del Carciofo Moretto di Brisighella, sono state individuate cinque carciofaie, collocate in terreni presumibilmente differenti, quattro delle quali nell'area tradizionale di coltivazione del Moretto e la quinta, volutamente, sui terreni dell'azienda Marani nella pianura litoranea appena a nord di Ravenna.

I capolini di Moretto, sono stati sottoposti ad analisi sensoriale per cercare di capire se esistono eventuali correlazioni fra le provenienze da tipologie di terreno differente e l'espressione fenotipica e/o merceologica dei carciofini. Si è optato per la raccolta contemporanea dei capolini dalle diverse carciofaie e, dopo aver misurato i campioni relativamente ai caratteri "lunghezza" e "peso delle infiorescenze", per avere una "fotografia" del prodotto, si sono conferiti, in giornata, al laboratorio di analisi sensoriale di Astra a Tebano (Faenza).

Dai campioni prelevati in campo sono stati estratti dei sub-campioni rappresentativi da sottoporre a un panel di tecnici esperti (16 assaggiatori) dopo cottura a vapore. I dati numerici ottenuti dal panel test sono stati elaborati, per verificare la presenza di eventuali raggruppamenti significativi. Nel contempo, dalle carciofaie, si sono prelevati campioni di terreno (0-40 cm) per caratterizzarne la tessitura (laboratorio Agriparadigma, Ravenna).

Nel grafico sono riportati i risultati delle analisi eseguite su suolo e capolini prelevati nelle varie

aziende. Nella tabella 2 le caratteristiche dei terreni nelle cinque aziende campione.

TAB. 2 – COMPOSIZIONE DEL TERRENO NELLE CINQUE AZIENDE					
Tessitura	**Azienda 1**	**Azienda 2**	**Azienda 3**	**Azienda 4**	**Azienda 5**
Argilla %	16	32	36	32	30
Limo %	52	50	46	46	52
Sabbia %	32	18	18	22	18
Tipo terreno*	Fl	Fla	Fla	Fa	Fla

Legenda Fl: franco limoso; Fla: franco limoso argilloso; Fa: franco argilloso*

Tessitura del terreno e caratteristiche sensoriali

Il terreno dell'azienda Marani (Az. 1), volutamente scelto come riferimento al di fuori dell'ambiente tradizionale, si distingue dagli altri per un elevato contenuto in sabbia e limo, mentre le aziende del Brisighellese hanno mediamente contenuti di argilla sensibilmente più elevati. I parametri per cui si è vista una certa differenza di comportamento sono la pastosità, la dolcezza, l'amaro e l'astringenza.
I carciofi della Marani sono risultati i più pastosi, mentre quelli dell'Az. 5, che ha nel terreno la stessa quantità di limo, ma meno sabbia e più argilla, sono risultati i più croccanti. Cattura l'attenzione l'azienda con il più elevato contenuto di argilla (Az. 3), che produce i carciofini più amari (e quindi, meno dolci), ma mediamente astringenti, a testimonianza che amaro e astringenza non vanno confusi come spesso accade. L'amaro prevalente potrebbe essere messo in relazione con un maggior contenuto in cinarina, che andrebbe verificato meglio se si relaziona, come pare, con il contenuto in argilla. L'astringenza, invece, va messa in relazione con il contenuto in tannino. La maggiore astringenza riscontrata nei carciofi della Marani potrebbe essere imputabile all'ambiente di coltivazione (pianura), che probabilmente comporta un diverso grado di maturazione e/o di polimerizzazione di queste sostanze. Un solo anno di test chiaramente è insufficiente a trarre conclusioni, ma ha permesso di intravvedere alcuni elementi caratteristici del carciofo Moretto in relazione al suo habitat tradizionale di coltivazione, elementi che potrebbero essere utili nella definizione di un areale e di un disciplinare di produzione Igp. ■

Fontana