

L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CARCIOFO MORETTO RER V085

CARCIOFO	
Famiglia: <i>Asteraceae</i>	Genere: <i>Cynara</i>
Specie: <i>Cynara cardunculus</i> L. ssp. <i>scolymus</i> (L.) Hayek	
Nome comune: CARCIOFO MORETTO	
Sinonimi accertati: Carciofo di Brisighella	
Sinonimie errate:	
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): <i>Scarciofn</i> (Brisighella)	
Rischio di erosione:	
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	
1) Azienda Anna e Alberto Albonetti – Brisighella (RA)	
2) Azienda	
3)	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:	
Vivaista incaricato della moltiplicazione:	
	
<i>Pianta giovane</i>	<i>Pianta adulta</i>



Foglia



Capolino

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Sicuramente è difficile trovare documenti del passato che riportino la dicitura “Carciofo moretto”, poiché si tratta di una denominazione recente per il tipico carciofo coltivato e utilizzato nel Brisighellese. Infatti questo ortaggio sarebbe stato involontariamente “battezzato” moretto dalla madre del grande ristoratore Nerio Raccagni: “*Mia madre - racconta - diceva sempre che, così selvatico e difficile da pulire, perché ti forava le mani, era brutto, spinoso e cattivo proprio come me. Siccome il mio soprannome era Moretto, lo diventò anche il carciofo*” (Diolaiti, 2009).

Pertanto occorre verificare sui documenti l’importanza colturale e culturale del carciofo in Romagna, nel Ravennate e nel Brisighellese in particolare.

“*E tanto poca la differenza trà la foglia di Carciofi à quella de’ Cardi, che ancor da qualche perito, se non è ben considerata, difficilmente si conosce*”. Siamo nel 1644, quando viene pubblicato l’Economia del cittadino in villa, e Vincenzo Tanara apre la dissertazione sui carciofi proprio con queste parole, a testimoniare la difficoltà avuta anche dai “periti”, fino a quel momento, nel distinguere le due specie. L’autore prosegue, poi, dicendo che solo “*da trenta anni in qua s’è cominciato a mangiar il Carciofo nella sua vera, e tenera perfettione*”, mentre nell’antichità egli non ha trovato traccia della preparazione di pietanze con i carciofi (Tanara, 1674). “*De Candolle fa discendere il carciofo coltivato dal Cynara cardunculus L., o Cardo selvatico, Presame o Caglio. Che cresce spontaneo, nella forma tipica, nella regione del Mediterraneo, dalla Spagna all’Asia occidentale*” (AA.VV., 1954). Egli probabilmente giunse a questa conclusione anche a seguito di quanto scritto in epoca romana da Plinio, quando il cardo coltivato era molto apprezzato ma, visti i prezzi, si consumava pure quello selvatico, che era quindi presente come pianta spontanea sul territorio italiano. La coltivazione del cardo ebbe sensibile sviluppo nel XII secolo, mentre la diffusione della coltura del carciofo è probabilmente successiva. La distinzione in due specie è recente, ma il loro centro di origine è comune e ascrivibile all’area mediterranea orientale. Esse presentano una sensibile variabilità di forme, giustificata dal fatto che la fecondazione di queste piante è entomofila. Dalla Sicilia, la coltivazione del carciofo sarebbe arrivata prima nel Napoletano e da qui in Toscana e nell’Italia settentrionale verso la fine del XV secolo (Gera, 1838; Targioni-Tozzetti, 1858; Niccoli, 1902; Rava, 1937; AA.VV., 1954; Alessandrini e Ceregato, 2007).

Alcune tipologie di carciofo note e diffuse nel 1500 vengono illustrate da Ulisse Aldrovandi (*Archilochum purpureum, A. sine spinis squammis crassis extra viride, A. alterum fructu aperto spinis obducto; A. bifidis folijs in vertice spinis obtusis, seu cinara maxima Anglorum; Archilochum cum flore-Artichiocco vulgo*), il quale dedica una tavola anche al carciofo di Ravenna (*Archilochum Ravennas magnum*). Da questa tavola si evince che doveva trattarsi di un carciofo verde, globoso e senza spine, quindi ben diverso dal carciofo cosiddetto “moretto” di Brisighella (<http://moro.imss.fi.it/aldrovandi/>).

A prescindere dalla varietà, comunque vi sono altri documenti che attestano la diffusione e il pregio della coltivazione del carciofo nel Ravennate.

Tra il 1581 e il 1583, Bernardino Carroli scrive “Il giovane ben creato”, che nel libro terzo riporta il dialogo tra il curato di Santerno (RA) Girolamo Magni e un giovane contadino di nome Matteo, a cui vengono rivolti

insegnamenti sul vivere cristiano e sull'agricoltura. Il curato illustra quali sono le colture più indicate per la zona e a proposito dell'orto dice come disporre in piccoli appezzamenti i vari tipi di ortaggi, consigliando di dedicare un quadro a sé stante ai "*carciofoli*" (Carroli, 2004). Va ricordato che il Carroli apparteneva, con ragionevole probabilità, ad un ramo collaterale della nobile e potente casata dei Carroli di Brisighella e arrivò a Santerno al servizio di Ottavio Abbiosi a seguito di una delle frequenti lotte tra le famiglie nobili locali per il predominio nella valle d'Amone. Si può quindi ipotizzare che le sue conoscenze sulla coltivazione del carciofo gli derivassero anche dalla sua terra d'origine.

Nel 1609, monsignor Innocenzo Malvasia scrive il suo "Istruzione di agricoltura", in cui consiglia al suo fattore: "*Da Ravenna ancora sarà bene far venire ogni anno carciofi e dagli altri luoghi di Romagna i semi di cipolla, dei cavoli-cappucci e di altre cose che là sono migliori*" (Finzi, 1979; Casali, 1982).

Nell'Ottocento continuano ad essere presenti indicazioni che fanno pensare ad una carcioficoltura consolidata in tutta la Romagna, come attestano diversi testi di agricoltura.

Facendo riferimento alla coltivazione del carciofo in Lombardia, Albertazzi, così scrive: "*I carciofi si seminano in luna mancante di marzo in terreno buono, vogliono esser rari, strappandone i più folti, e fruttificano nel primo anno. Qui difficilmente fanno seme buono, e perciò convien averne da altri siti, e specialmente dalla Romagna*" (Albertazzi, 1812).

Anche Bernasconi, in un manuale di orticoltura ad uso delle scuole del Ticino, ribadisce che i carciofi "*Qui difficilmente fanno buon seme e perciò bisogna farlo venire dalla Romagna o da altri siti*" (Bernasconi, 1849).

La coltivazione del carciofo in provincia di Ravenna, comunque, si mantiene fino ad epoche recenti; infatti nei primi anni sessanta del Novecento esisteva ancora una produzione "commerciale" di carciofi: una superficie di 8 ettari nel 1960 e di 11 ettari nell'anno successivo, che diedero, rispettivamente, una produzione complessiva di 440 e 590 quintali (CCIAA, 1962). Si tratta comunque di una produzione marginale destinata a scomparire, tanto che, Micheletti e Garavini, esaminando l'andamento della coltura nei primi anni '70, ne attestano la graduale riduzione per poi affermare che nella seconda metà degli anni '80 la coltivazione del carciofo per il mercato è praticamente scomparsa (Micheletti e Garavini, 1989).

Per quanto riguarda più nel dettaglio il territorio faentino, sono state riscontrate diverse attestazioni sull'impiego e la coltivazione del carciofo.

Alla fine del Settecento (Archivio di Stato di Ravenna, sez. di Faenza, 1791-1797), nella "Vacchetta dell'Ordinaria, Straordinaria e Foresteria del Venerabile Monastero di S. Maglorio di Faenza", sono registrate tutte le spese giornaliere per il vitto e si può evincere quali fossero le pietanze più spesso preparate, anche in funzione della stagionalità di alcuni prodotti. Analizzando le varie annate, si vede che nel mese di maggio, o al più nei primi giorni di giugno, di solito al venerdì, venivano utilizzati dei carciofi, indicati come "*carciofoli*". Si può quindi ipotizzare che i carciofi fossero una pietanza in uso in quel periodo nel faentino e che venissero ritenuti una soluzione comunque nutriente per sostituire la carne nei "giorni di magro".

In quel periodo il convento di San Maglorio occupava un'area di circa tre ettari a Faenza e disponeva di un orto, come si può dedurre da alcune note a lato delle spese giornaliere, che indicano l'impegno del "Fattore ortolano". Inoltre, il Monastero, possedeva 18 fondi piuttosto ampi dislocati per lo più tra Russi e le prime colline sopra Faenza: S. Pietro in Laguna, Castellina, Tombe, S. Silvestro, Russi, Reda, Basiaga, Quartireggio, S. Barnaba, Saldino, Trentola, Gubbardino o Gobbardino, S. Giovannino, Quarada, Bocca di Villa, Roncona, Volpachino e Pergola. Quindi la fonte di approvvigionamento per questi carciofi poteva essere anche da uno dei conduttori dei fondi del Monastero.

Notizie più precise sulla coltivazione del carciofo nel "Circondario faentino" (comprendente il territorio dei Comuni di Faenza, Brisighella, Castel Bolognese, Bagnara di Romagna, Casola Valsenio, Castel del Rio, Fontana Elice, Solarolo, Tossignano e Riolo) ci derivano dai lavori realizzati da alcuni studiosi locali a supporto della cosiddetta "Inchiesta Jacini", volta a verificare lo stato economico-sociale dell'Italia post-unitaria.

Domenico Ghetti, nella sua relazione del 1879, scrive: "*Qui si è pienamente nella regione agricola della vite: prevalgono per ragioni d'importanza il grano, il granturco, i foraggi per il nutrimento del bestiame bovino, la vite, le leguminose, la canapa*"... *I cavoli, i pomi d'oro, i citrioli, carciofi, ecc. fanno parte della coltura ortiva, non dell'ordinaria dei fondi*". Dedicò poi un capitoletto alle "Piante ortensi": "*V'hanno nel circondario non pochi orti, ed in particolare nel territorio del Comune di Faenza e di Castel Bolognese. L'orticoltura è in parte diretta al consumo locale ed in parte all'esportazione. La coltura degli orti è molto intensiva, si fa grande uso di concime. Si fa esportazione di piante da riproduzione, di frutta di fragole, di pomi d'oro in proporzione rilevante. Si producono in discreta quantità, piselli, cavoli, carciofi, erbe da insalata, finocchi, ecc. ecc. ... Nel territorio del comune di Faenza hanno estensione discreta di terreni a monte della città, lavorati a prodotti*

ortensi, con rilevante profitto” (Casadio, 1999).

Indubbiamente Ghetti, in quanto “cultore delle scienze economiche”, si riferisce in particolare alle colture in grado di dare un reddito, ma ciò non toglie che in tutto il circondario di Faenza le famiglie producessero carciofi per autoconsumo.

Ulteriori informazioni ci derivano dall’ingegner Luigi Biffi, che tracciò un quadro piuttosto dettagliato dell’agricoltura faentina nella seconda metà del 1870. In merito alle piante erbacee coltivate nel Circondario di Faenza, scrive: “... *non badando all’opportuna distinzione di graminacee e di leguminose ma semplicemente alla disposizione che risulta in relazione alla loro maggiore o minor diffusione, ecco come vanno indicate – frumento – granoturco – fava – fagioli – avena – orzo – miglio cicerchia – panigo – vecchia – cece – piselli – lupini – saggina da spazzole. Altre piante alimentari abbastanza diffusamente coltivate sono i cocomeri, i meloni, le zucche gialle o vernine nella parte bassa del circondario; i pomodoro nei dintorni di Faenza; i carciofi e gli anici nella parte montana” (Biffi, 1880).*

Da questa testimonianza si desume che il territorio collinare sopra Faenza, a fine Ottocento, ospitava la coltivazione del carciofo in una misura significativa, anche se non ci sono dettagli che ci consentono di affermare che si trattasse della stessa varietà oggi denominata “carciofo moretto”.

D’altra parte, in un passo successivo della Memoria del Biffi, si legge: “*Le ortaglie più largamente coltivate sono le fragole ed i pomodoro imperocchè vanno soggette all’esportazione non solo nei limitrofi mercati ma bensì nelle piazze di Bologna, Firenze e Milano. Si coltiva il resto delle ortaglie per l’esclusivo consumo locale, ricavandone prodotti saporiti e belli all’infuori degli asparagi e dei finocchi che crescono assai migliori in altre parti di Romagna. Detti ortaggi, però, quantunque, buoni sono del tutto comuni ed ordinari, dappoichè i nostri ortolani non hanno adottate le varietà, che pervenute da lontane regioni, e coltivate in altri compartimenti italiani, danno prodotti specialissimi per grossezza o per novità di sapore o di tinta” (Biffi, 1880).*

Si può, quindi, ragionevolmente supporre che anche nel caso del carciofo venisse coltivata una varietà locale, magari con capolini piccoli, quale è ancora oggi il carciofo moretto.

Un’attestazione successiva dell’idoneità del territorio brisighellese alla coltivazione del carciofo ci deriva da una pubblicazione del “Consorzio dei bacini montani in comune di Brisighella e limitrofi” (1925), che illustra i progetti della “Bonifica di monte” in merito al recupero dei calanchi che caratterizzano quella zona.

In molti casi si proponevano terrazzamenti per rallentare la corsa dell’acqua e su questi terrazzi, ben concimati e ben lavorati, veniva suggerito di avviare una redditizia coltivazione di piante da frutto intercalata da orticole primaticce: “*Ora tutti sanno quanto sia alto il reddito del frutteto e facilmente se ne deduce che quando la produzione riesce di qualità superiore la rendita aumenta in ragione diretta della qualità stessa. Le condizioni climatiche e di esposizione a solatio, con naturale riparo dai venti del nord, si presentano molto favorevoli, sia per la qualità della frutta, sia per la precocità che permette di realizzare in queste serre naturali, un prodotto suscettibile di altri prezzi. Le colture intercalari di primaticci potranno portare il terreno al massimo rendimento. Piselli, pomidori, carciofi, fagiolini, fragoloni, cetrioli, redicini, finocchi, e tante altre qualità di verdure, possono essere prodotte a sistema di rotazione sotto e fra le piante fruttifere, senza danneggiarle, anzi con loro vantaggio, perchè le laute concimazioni che tali coltivazioni ortive esigono, e la continua lavorazione del terreno rendono i frutti più vigorosi, ed il loro prodotto più abbondante”.*

La Provincia di Ravenna ha raccolto e certificato alcune testimonianze orali, di agricoltori e/o detentori di “Carciofo moretto di Brisighella”, da cui si evince che diverse famiglie coltivano questo biotipo di carciofo almeno dagli anni ’40-’50 del Novecento. Si tratta di una datazione che si basa sulla memoria di persone di una certa età, che si possono spingere con i ricordi fino alla loro infanzia, poi è difficile sapere se questo materiale sia stato tramandato da epoche precedenti, ma è ragionevole supporlo trattandosi spesso di famiglie insediate sul territorio da secoli.

Per quanto riguarda la cucina, diversi esperti regionali, e della Romagna in particolare, propongono ricette che coinvolgono il carciofo (Messisbugo, 1600; Artusi, 2010; Contoli, 1963; Guerrini, 1974; Quondamatteo et al., 1975; Camurani et al., 2003), ma per restringere il raggio d’interesse al solo areale brisighellese ci si riferisce al famoso chef del ristorante Gigiolè, Tarcisio Raccagni, che nel suo libro “La mia cucina medievale” (Raccagni, 1993) riporta diverse ricette del tempo, in originale e in versione attualizzata dall’autore, nonché i menù proposti durante le feste medievali di Brisighella, a partire dalla prima edizione (1980). Tra le ricette non si trova traccia dei carciofi, a riprova che si tratta di una coltura di più recente interesse per le aree del centro-nord Italia. D’altra parte il carciofo è un ortaggio così compenetrato nella tradizione del territorio brisighellese, che Raccagni ha ceduto alla tentazione di inserirlo nel menù delle feste medievali del 1983.

Ancora oggi lo chef Silverio Cineri propone nel suo ristorante “Carciofi ripieni alla moda di Faenza”, una ricetta

che gli è stata tramandata dalla madre, che l'aveva ereditata a sua volta dalla nonna, entrambe nate e vissute tra Modigliana e Faenza. La nonna era dell'Ottocento, quindi si tratta di una ricetta locale piuttosto antica, che non prevede un ripieno di carne, bensì con aglio e pangrattato.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Brisighellese e Faentino

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

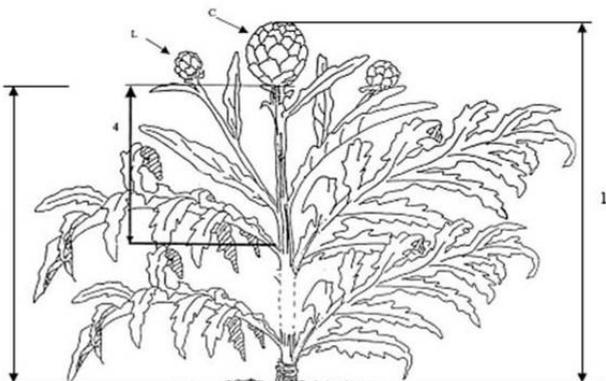
- AA.VV. (1954) – Enciclopedia agraria italiana. Ramo editoriale degli agricoltori, Roma.
- Albertazzi J.A., 1812. Il padre di famiglia in casa ed in campagna. Tomo II. Tipografia Francesco Bertini, Lucca.
- Alessandrini A., Ceregato A., a cura di (2007) – *Natura picta*. Ulisse Aldrovandi. Editrice Compositori, Bologna.
- Archivio di Stato di Ravenna, sez. di Faenza (1791-1797) – Corporazioni Religiose di Faenza. Monastero di San Maglorio di Faenza, vol. IV.3. Libro di tutte le spese giornaliere ossia Vacchetta dell'Ordinaria, Straordinaria e Foresteria del Venerabile Monastero di S. Maglorio di Faenza, incominciato questo di 4 gennaio 1791 Anno Terzo del Badessato della M. R. da Madre Donna Adeodata Rondinini da Faenza. 1791-1797. Aggiunto in fine un quinterno relativo al 1798, durante il Badessato di Donna Luigia Caroli.
- Artusi P. (2010) – *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. A cura di Alberto Capatti. RCS Libri SpA, Milano.
- Bernasconi Giorgio, 1849. *L'orticoltura per le scuole ticinesi*. Tipografia di Giuseppe Bianchi, Lugano.
- Biffi L. (1880) – *Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza*. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- Camurani R., Liverani F., Melandri G. (2003) – *Viaggio nei prodotti e nella cucina della Valle del Lamone*. Sesto continente editore, Faenza (RA)
- Caroli B. (2004) – *Il giovane ben creato*. Angelo Longo Editore, Ravenna.
- Casadio C. (1999) – *L'agricoltura faentina ai tempi di Oriani. La memoria inedita dell'Inchiesta Jacini di Domenico Ghetti (1879)*. In: *I quaderni del Cardello* n. 9. Longo editore, Ravenna.
- Casali E. (1982) – *Il villano dirozzato. Cultura società e potere nelle campagne romagnole della Controriforma*. La nuova Italia editrice, Firenze
- CCIAA (1962) – *Almanacco ravennate*. Camera di Commercio, Ravenna.
- Consorzio dei bacini montani in comune di Brisighella e limitrofi (1925) – *La bonifica di monte*. Stabilimento grafico F. Lega, Faenza.
- Contoli C. (1963) – *Romagna Gastronomica*. Edizioni Calderini, Bologna.
- Diolaiti F. (2009) – *Dolce ma pieno di spini, è il Moretto di Brisighella*. *Agricoltura, Mensile della Regione Emilia-Romagna* n. 6.
- Finzi R. (1979) – *Monsignore al suo fattore. La "Istruzione di agricoltura" di Innocenzo Malvasia (1609)*. Istituto per la storia di Bologna, Grafiche Galeati, Imola.
- Gera F. (1838) – *Nuovo dizionario universale di agricoltura. Co' tipi dell'ed. Giuseppe Antonelli*, Venezia.
- Guerrini O. (1974) – *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*. A Longo Editore, Ravenna.
- Messisbugo C. (1600) – Libro nuovo nel qual s'insegna il modo d'ordinar Banchetti, apparecchiare tavole, fornir palazzi, e ornar camere per ogni gran Principe. Et far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce. Appresso Lucio Spineda, Venezia.*
- Niccoli Vittorio (1902) – *Saggio storico e bibliografico dell'Agricoltura italiana dalle origini al 1900*. Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino.
- Quondamatteo G., Pasquini L., Caminiti M. (1975) – *Mangiari di Romagna*. Grafiche Galeati, Imola.
- Raccagni Tarcisio (1993) – *La mia cucina medievale. Ricette dei più antichi testi italiani di gastronomia*. Protagon editrice, Perugia.
- Rava C. (1937) – *Il Carciofo. Coltivazione – Commercio – Reddito*. Ramo editoriale degli agricoltori, Roma.
- Tanara V. (1674) – *L'economia del cittadino in villa*. Appresso Stefano Curti, Venezia.
- Targioni-Tozzetti O. (1858) – *Dizionario botanico italiano: che comprende i nomi volgari italiani specialmente*

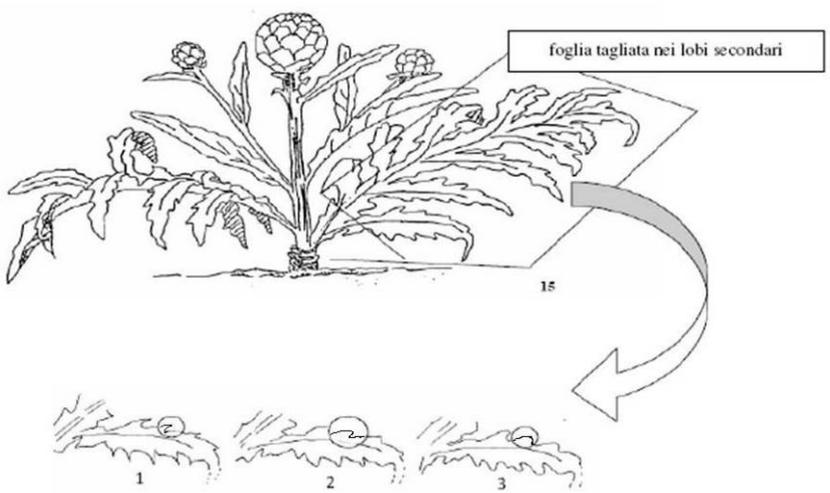
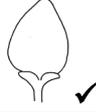
toscani e vernacoli delle piante: raccolti da diversi autori e dalla gente di campagna, col corrispondente latino botanico. Seconda edizione, 2 volumi. Ristampa anastatica del 1971, Forni Editore.

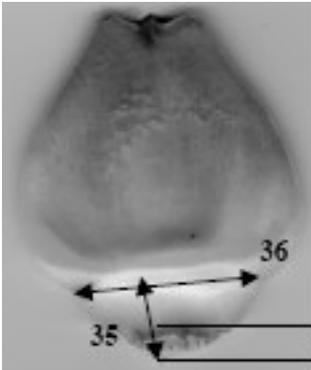
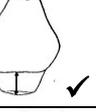
NOTE

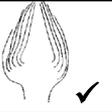
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)

PIANTA. Osservazioni su almeno 10 piante. Se non diversamente indicato, le osservazioni sulle foglie devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate, la III-IV foglia dalla base, ovvero quando il capolino è di circa 3 cm di diametro

PIANTA: ALTEZZA INCLUSO IL CAPOLINO CENTRALE (UPOV 1)*		 <p>C: capolino centrale L: primo capolino laterale 1: altezza compreso il capolino centrale 3: altezza, escluso il capolino centrale 4: distanza tra il capolino centrale e l'ultima foglia sviluppata</p>			
3✓	Bassa (Violet de Provence, Tudela)				
5✓ (65 cm)	Media (Blanc Hyerois, Camus de Bretagne, Vertu)				
7	Alta (Caribou, Popvert, Salambo)				
PIANTA: NUMERO DI RAMIFICAZIONI LATERALI SULLO STELO PRINCIPALE (UPOV 2)					
3✓ (2-4)	Basso (Blanc Hyerois, Calico, Popvert)				
5	Medio (Salambo)				
7	Alto (Chrysanthème, Vertu)				
STELO PRINCIPALE: ALTEZZA ESCLUSO IL CAPOLINO CENTRALE (UPOV 3)*		STELO PRINCIPALE: DISTANZA TRA IL CAPOLINO CENTRALE E LA FOGLIA PIÙ GIOVANE BEN SVILUPPATA (UPOV 4)		FOGLIA: PORTAMENTO ALLO STADIO DI 10-12 FOGLIE (UPOV 6)*	
3✓	Basso (Capitan)	3✓ (26 cm)	Breve (Caribou, Violet de Provence)	1✓	Eretto (Capitan, Pètre, Vert de Provence)
5✓ (57 cm)	Medio (Castel, Salambo)	5	Media (Blanc Hyerois, Tudela)	3	Semi-eretto (Calico, Camus de Bretagne)
7	Alto (Caribou)	7	Lunga (Castel)	5	Orizzontale (Blanc Hyerois, Popvert)
FOGLIA: SPINE LUNGHE (UPOV 7)*		FOGLIA: LUNGHEZZA (UPOV 8)		FOGLIA: INCISIONI ALLO STADIO DI 10-12 FOGLIE (UPOV 9)*	
1	Assenti (Camus de Bretagne, Tudela)	3	Corta (Tudela, Violet de Provence)	1✓	Assenti (Tudela, Violet de Provence)
9✓	Presenti (Spinoso sardo)	5✓ (80-90 cm)	Media (Blanc Hyerois, Chrysanthème, Popvert)	9	Presenti (Camus de Bretagne, Vertu)
		7	Lunga (Camus de Bretagne, Caribou)		

FOGLIA: NUMERO DI LOBI (UPOV 10)		LOBO: FORMA DELLA PUNTA, ESCLUSO LOBO TERMINALE (UPOV 13)		LOBO: NUMERO LOBI SECONDARI SUL III-IV GIRO DI FOGLIE (UPOV 14)	
3	Basso (Tudela, Violet de Provence)		1 – Acuta (Camus de Bretagne, Vertu)	1	Assente o molto basso (Violet de Provence)
5✓	Medio (Blanc Hyerois, Chrysanthème)		2 – Quasi ad angolo retto (Calico, Caribou, Salambo)	3✓	Basso (Camus de Bretagne)
7	Alto (Salanquet)		3 – Ottusa	5	Medio (Blanc Hyerois, Popvert)
				7	Alto (Orlando, Sybaris)
				9	Molto alto
LOBO: FORMA DELLA PUNTA, DEI LOBI SECONDARI (UPOV 15)					
1	Molto appuntita (Vert de Provence)				
2✓	Appuntita (Blanc Hyerois, Tudela)				
3	Arrotondata (Cric, Popvert)				
LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE (UPOV 17)					
3	Chiaro (Blanc Hyerois, Pètre)				
5✓	Medio (Violet de Provence, Tudela, Vertu)				
7	Scuro (Camus de Bretagne, Cric)				
LEMBO FOGLIARE: SFUMATURA DEL COLORE VERDE (UPOV 18)*		LEMBO FOGLIARE: PUBESCENZA DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 20)*		LEMBO FOGLIARE: BOLLOSITÀ (UPOV 21)*	
1	Assente (Salambo)	1	Assente o molto lieve (Camus de Bretagne, Castel, Vert Globe)	1	Assente o molto debole
2	Giallastra (Blanc Hyerois)	3✓	Lieve (Vertu)	3	Debole (Blanc Hyerois, Popvert)
3✓	Grigiastria (Camus de Bretagne)	5✓	Media (Carène, Popvert)	5✓	Media (Calico, Caribou)
		7	Forte (Violet de Provence)	7	Forte (Chrysanthème)
		9	Molto forte	9	Molto forte (Cric)
CAPOLINO. Osservazioni da effettuare su almeno 5 capolini centrali. Se non diversamente indicato, le osservazioni sulle brattee esterne devono essere effettuate sul V verticillo a partire dalla base del capolino centrale					
CAPOLINO CENTRALE: TAGLIA (UPOV 25)*			CAPOLINO CENTRALE: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 26)*		
3✓	Piccolo (Vert de Provence, Violet de Provence)		1 – Tondeggiante (Castel, Green Globe)		4 – Triangolare (Tudela, Violet de Provence)
5	Medio (Blanc Hyerois, Chrysanthème)		2 – Ellittica larga (Chrysanthème, Verte de Provence)		5 – Ellittica trasversale larga (Carène, Pètre)
7	Grande (Castel, Salambo)		3 – Ovale (Cric, Salambo)		

CAPOLINO CENTRALE: FORMA DELLA CIMA (UPOV 27)		CAPOLINO CENTRALE: EPOCA DI FORMAZIONE (UPOV 28)*		PRIMO CAPOLINO LATERALE: TAGLIA (UPOV 32)	
1✓	Appuntita (Violet de Provence)	3	Precoce (Chrysanthème, Tudela)	3✓	Piccolo (Violet de Provence)
2	Arrotondata (Camus de Bretagne)	5✓	Media (Blanc Hyerois, marzo-maggio)	5	Medio (Chrysanthème)
3	Appiattita (Chrysanthème)	7	Tardiva (Camus de Bretagne)	7	Grande (Blanc Hyerois, Castel)
4	Depressa (Carène, Pètre)				
PRIMO CAPOLINO LATERALE: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 33)					
	1 – Tondeggiante (Castel, Salambo)		3 – Ovale (Velours)		5 – Ellittica trasversale larga (Pètre, Popvert)
	2 – Ellittica larga (Cric, Blanc Hyerois)		4 – Triangolare (Violet de Provence)		
BRATTEE ESTERNE: LUNGHEZZA DELLA BASE (UPOV 35)		BRATTEE ESTERNE: LARGHEZZA DELLA BASE (UPOV 36)			
	3 – Corta	✓	3 – Stretta (Orlando)		
	5 – Media		5 – Media (Blanc Hyerois, Popvert, Vertu)		
	7 – Lunga		7 – Larga (Pètre)		
BRATTEE ESTERNE: SPESSORE DELLA BASE (UPOV 37)		BRATTEE ESTERNE: FORMA PRINCIPALE (UPOV 38)*		BRATTEE ESTERNE: FORMA DELL'APICE (UPOV 39)*	
	3 – Fine	1	Più larga che lunga (Calico, Cric, Pètre)	1✓	Appuntito (Spinoso sardo)
	5 – Media (Blanc Hyerois, Popvert, Vertu)	2	Tanto larga quanto lunga (Camus de Bretagne, Pètre)	2	Appiattito (Talpiot)
	7 – Spessa (Pètre)	3✓	Più lunga che larga (Vert de Provence, Vertu)	3	Depresso (Chrysanthème)
BRATTEE ESTERNE: PROFONDITÀ DELLA DEPRESSIONE (UPOV 40)*		BRATTEE ESTERNE: COLORE DELLA FACCIA ESTERNA (UPOV 41)*		BRATTEE ESTERNE: SFUMATURA DEL COLORE SECONDARIO (UPOV 42)*	
3✓	Superficiale (Castel, Violet de Provence)	1	Verde (Blanc Hyerois, Tudela, Vert de Provence)	1	Assente (Calico)
5	Media (Blanc Hyerois)	2✓	Verde con striatura violette (Violet de Provence)	2	Bronzo (Blanc Hyerois, Sakiz)
7	Profonda (Chrysanthème)	3	Violetto con striature verdi (Chrysanthème)	3✓	Grigio (Camus de Bretagne, Popvert)
		4	Prevalentemente violetto (Cric, Salambo)		
		5	Completamente violetto (Velours)		

BRATTEE ESTERNE: CURVATURA DELLA CIMA (UPOV 43)		BRATTEE ESTERNE: TAGLIA DELLE SPINE (UPOV 44)*		BRATTEE ESTERNE: MUCRONE (UPOV 45)	
	1 – Assente	1	Assenti o molto piccole (Calico)		1 – Assente (Chrysanthème, Pètre)
	9 (a) – Presente (Chrysanthème)	3	Piccole (Chrysanthème, Vertu)		9 – Presente (Camus de Bretagne)
		5	Medie (Violet de Provence)		
	9 (b) – Presente (Calico)	7✓	Grandi		
		9	Molto grandi (Spinoso sardo)		
CAPOLINO CENTRALE: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLE BRATTEE INTERNE (UPOV 46)		CAPOLINO CENTRALE: DENSITÀ DELLE BRATTEE INTERNE (UPOV 47)		RICETTACOLO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 50)	
1	Assente o molto lieve (Popvert)		3 – Lasche		1 – Appiattita (Carène)
3✓	Lieve (Castel)		5 – Medie		2 – Leggermente depressa (Camus de Bretagne)
5✓	Media (Blanc Hyerois)				
7	Forte (Chrysanthème)		7 – Dense		3 – Fortemente depressa (Blanc Hyerois, Chrysanthème)
9	Molto forte (Salambo)				
TENDENZA A PRODURRE GETTI LATERALI DALLA BASE (UPOV 51)		EVENTUALI OSSERVAZIONI SUI FLOSCULI			
3	Debole (Blanc Hyerois, Castel, Vertu)				
5	Media (Violet de Provence, Chrysanthème, Popvert)				
7	Forte (Cacique, Calico)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Le piante hanno un'altezza, compreso il capolino centrale, tra 60 e 80 cm (media di 10 piante: 65 cm), mentre escludendo il capolino centrale lo stelo si aggira intorno ai 50-60 cm (media di 10 piante: 57 cm). La distanza tra il capolino centrale e la foglia più giovane ben sviluppata è intorno ai 25 cm (media di 10 piante: 25,8 cm).</p> <p>Peso medio del capolino centrale (media di 10 capolini) si colloca intorno ai 60-65 grammi, con rari esemplari che possono arrivare anche a 100-120 grammi. Con una gestione agronomica ottimale e accurata si può avere una maggioranza di capolini sui 100-120 grammi.</p> <p>Il peso medio del capolino di I ordine (media di 10 capolini), invece, si colloca intorno ai 30-35 grammi.</p> <p>Il capolino centrale si forma in aprile-maggio.</p> <p>Epoca di trapianto: da ottobre a marzo è possibile prelevare i carduncoli e trapiantarli.</p> <p>Epoca di raccolta: da fine aprile ai primi di giugno a seconda dell'esposizione.</p>					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
I topi sono golosi delle radici, per questo viene coltivato soprattutto nei terreni argillosi dove il problema è molto più contenuto.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Viene impiegato sia fresco che sottolio.					