

## Il carciofo violetto di San Luca

Marco Capitani

Diecimila anni fa l'uomo ha cominciato a raccogliere semi, iniziando così le prime selezioni che hanno portato alla nascita di tantissime varietà e *cultivar*. Oggi questa creazione di ricchezza è terminata e ogni giorno perdiamo per sempre molteplici specie animali e vegetali.

La continua perdita di biodiversità, termine oggi molto usato, coinvolge naturalmente anche le piante alimentari. Se pensiamo che il 40% della superficie terrestre viene utilizzata per l'agricoltura e che oggi solo quattro specie vegetali (grano, mais, riso, patate) "soddisfano" il 90% del fabbisogno alimentare mondiale, il problema assume dimensioni notevoli. Tenerci strette le antiche varietà che ancora possiamo recuperare e salvare, diventa quindi un nostro compito morale.

Questo è il caso del carciofo violetto di San Luca: una bellissima pianta che, con le sue foglie dal colore caratteristico, fino agli anni Settanta tappezzava le coste meglio esposte delle colline attorno al santuario della Beata Vergine di San Luca.

Parlando con uno dei pochi contadini che ancora lo coltivano proprio nella zona dove questo carciofo è nato, si

sente il suo dispiacere per ciò che è successo intorno a lui.

Dopo lo spopolamento delle campagne e anni di abbandono, le case coloniche si sono trasformate in ville in cui solo alcuni metri di terra sono stati dedicati alla creazione di lussureggianti giardini irrigati e pieni di essenze esotiche, mentre il resto dell'antico podere è stato lasciato in uno stato di abbandono. Delle carciofaie, delle vigne e dei begl'orti che riempivano le tavole dei bolognesi oggi non rimane nulla. Tutto è stato invaso dai rovi e dalle robinie ed è difficile pensare a quello che si poteva vedere percorrendo la strada per raggiungere il santuario di San Luca dove, ricorda sempre il contadino, "a ogni curva si poteva ammirare una fotografia".

Quest'anno il nostro irriducibile contadino-custode ha deciso di realizzare una nuova carciofaia per sostituire i carciofi ormai vecchi. Egli ha quindi approfittato della grande particolarità di questa pianta che si riproduce per via agamica, cioè senza l'utilizzo di semi: il carciofo crea numerosi getti laterali -chiamati "carducci" o "cardetti"- che, una volta asportati, generano una nuova pianta uguale in tutto per tutto a quella

di origine. Ciò ha reso possibile la conservazione del carciofo violetto di San Luca, immutato nel tempo, fino ad oggi. Per creare una nuova carciofaia bisogna innanzi tutto scegliere le zone meglio esposte a sud e riparate dai venti freddi, assicurarsi che non vi siano ristagni di acqua, concimare abbondantemente e preparare il terreno in modo ottimale, lavorandolo in profondità. Tutte queste cose non hanno spaventato il nostro amico che, grazie all'esperienza acquisita negli anni, conosce nel dettaglio le procedure. Il resto, come sostiene anche lui, è affidato alla stagione che, a dir la verità, in questi ultimi anni ha messo a dura prova tutte le colture, il territorio e i contadini stessi. L'impianto della nuova carciofaia è stato fatto a novembre e, an-

che se le piogge, il freddo e la neve sono arrivati abbondanti, è solo nel mese di marzo che si decidono le sorti dei carretti.

Un nuovo e inaspettato problema è giunto a minare la già precaria speranza di sopravvivenza di questa squisitezza tutta bolognese: gli ungulati. I caprioli in particolare hanno ben pensato di assaggiare le amare foglie del carciofo che, durante le nevose giornate invernali, spuntavano dal manto nevoso. I danni arrecati alle giovani piante sono stati ingenti, ma il nostro contadino aspetta con fiducia la primavera.

Parlando con alcune persone anziane è emerso che la prelibatezza del carciofo violetto di San Luca era nota fino a Crevalcore e, seppur lontani dal suo areale

**FIG. 1 Il carciofo Violetto di San Luca nuovamente in produzione sulle colline bolognesi (foto Marco Capitani)**



di coltivazione ed in condizioni che proprio non gli si addicevano, chi aveva la possibilità lo piantava in testa ai filari di vite. Ciò veniva fatto non per una finalità produttiva, ma per poter gustare i suoi capolini.

Il colore non è sicuramente una grande peculiarità del nostro carciofo -in Italia infatti si trovano diversi tipi di carciofo violetto- e anche la sua dimensione è tutt'altro che eccezionale, ma è proprio il sapore quello che rimane impresso a tutti coloro che hanno la fortuna di assaggiarlo.

Purtroppo per il nostro contadino, Casaglia, San Luca e Roncrio non potranno mai tornare come erano un tempo, con il loro patrimonio di agro-biodiversità dove oltre al carciofo c'erano sicuramen-

te il pisello di San Luca, l'uva Paradisa e chissà quante altre antiche e meravigliose varietà di ortaggi e frutti. Però tutti possiamo cercare di conservare quello che si è salvato, cercare quello che è rimasto nascosto e quello che è ancora possibile salvare. Per fare ciò è necessario l'impegno di tutti: sia di chi ha materiale da salvare e di chi ha ricordi di queste varietà, ma anche di tutte le altre persone. Ognuno di noi ha infatti un grande potere: quello di essere un consumatore. Essere un consumatore attento, evitare di comprare solo con gli occhi ed avere un'attenzione particolare per i prodotti tipici e per quelli coltivati vicino a noi, può veramente fare la differenza ed evitare che lo sforzo dei contadini-custodi sia vano.

“ *Per il naturalista è motivo di sempre nuova ammirazione che la natura crei tutte le sue grandi opere senza mai trasgredire alle sue leggi.* ”  
Konrad Lorenz, etologo austriaco, 1903-1989, *Il cosiddetto male*