

## CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP



TERRITORIO  
ITALIA



CATEGORIA  
FOOD



CLASSE  
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O  
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 22 / 11 / 2002

### DESCRIPTION

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP è l'ortaggio fresco ottenuto dall'infiorescenza (o capolino) della pianta della specie *Cynara scolymus*, che viene raccolta immatura. È ottenuto dalle cultivar Castellammare, Campagnano e relativi cloni.

### METODO DI PRODUZIONE

Il terreno deve essere sottoposto ad un'accurata preparazione, che prevede l'interramento di concimi e un livellamento della superficie. Per la costituzione di nuove carciofaie possono essere utilizzate piantine con pane di terra oppure "carducci" (germogli che si formano dalle radici), che sono messi a dimora da agosto ad ottobre. La carciofaia è mantenuta in coltivazione per non più di quattro anni, con un avvicendamento triennale della coltura. La raccolta si effettua a mano, tagliando obliquamente i gambi a circa 15-18 cm dal terreno. Inizia a gennaio e può protrarsi fino a maggio. Tuttavia, il periodo ottimale è quello compreso tra inizio marzo e fine aprile. Raccogliendo il carciofo nel momento giusto, si impedisce la formazione di un'eccessiva peluria interna all'infiorescenza.

### ASPETTO E SAPORE

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP si presenta di grandi dimensioni, con capolini quasi rotondi, di colore dal verde al violetto. Il capolino centrale, chiamato "cimarolo" o "mammola", è caratterizzato da una forma sferica, compatta, con

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



diametro superiore a 10 cm ed è privo di spine. Rispetto ai capi di lateralità (braccioli) risulta il più ricercato, perché molto tenero.

#### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Carciofo Romanesco del Lazio IGP ricade nei comuni di Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, in provincia di Viterbo; Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, in provincia di Roma; Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia, in provincia di Latina, nella regione Lazio.

#### STORIA

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP ha una lunga tradizione. Questo ortaggio è infatti presente da tempo immemorabile nella cultura gastronomica e rurale delle popolazioni del centro Italia. Alcune raffigurazioni parietali, rinvenute all'interno di tombe della necropoli etrusca a Tarquinia, ne testimoniano già la presenza. Le prime notizie certe sulla sua coltivazione risalgono al XV secolo, quando dalla zona di Napoli, dove era stato introdotto da Filippo Strozzi, il carciofo si diffuse in Toscana e successivamente in altre aree della Penisola. Tuttavia, solo dopo la seconda guerra mondiale il carciofo cominciò a diffondersi con sorprendente rapidità. Per le sue eccellenti proprietà organolettiche e la grande versatilità in cucina, oggi è un ortaggio molto diffuso nelle regioni centro-meridionali della Penisola, ma è nel Lazio che si sono sviluppate le cultivar più pregiate.

#### GASTRONOMIA

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP dovrebbe essere consumato subito dopo l'acquisto; è tuttavia possibile conservarlo in frigo per alcuni giorni. Se è molto giovane e tenero si può mangiare crudo, tagliato a fettine, condito con sale, olio, limone e menta, magari in abbinamento a scaglie di Parmigiano Reggiano DOP. Molto versatile, in cucina si presta per la preparazione di svariate ricette, soprattutto in quanto, data la morbidezza che lo contraddistingue, cuoce in soli 15 minuti circa. Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP è molto conosciuto nella tradizionale ricetta "alla romana", farcito con aglio, prezzemolo, mentuccia e cotto a lungo in acqua e vino bianco. Se fritto è noto come "carciofo alla Giudia".

#### COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio da metà febbraio a maggio nella tipologia Carciofo Romanesco del Lazio IGP, nelle varietà Castellamare e Campagnano. È commercializzato in confezioni sigillate, contenenti i cimarioli o i braccioli, ricoperte con rete di plastica oppure in mazzi avvolti con una fascia.

#### NOTA DISTINTIVA

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP ha trovato nei terreni della regione Lazio le caratteristiche ottimali che gli hanno permesso uno splendido adattamento.

#### ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO TUTELA CARCIOFO  
ROMANESCO

VIALE UMBERTO I, 80  
04100 LATINA (LT)  
TEL: +39 0773 6721

#### ORGANISMO DI CONTROLLO



AGROQUALITÀ S.P.A.  
VIALE CESARE PAVESE, 305  
TEL: +39 0654228675  
AGROQUALITA@AGROQUALITA.IT  
WWW.AGROQUALITA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



CCIAA.LATINA@LT.CAMCOM.IT  
 WWW.CAMERADICOMMERCIO.LATINA.IT

### ECONOMIC INDICATORS

	OPERATORI 5
	PRODUZIONE (KG) 20,894
	FATTURATO (MLN €) 0.03
	SUPERFICIE RIVENDICATA (HA) 5.2

### DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	20,894	0.03	-
2015	17,145	0.04	-
2014	400	-	-
2013	11,540	0.03	-
2012			
2011	48	-	-
2010	32	-	-
2009	677	-	-



2008

1,312

2007

1,780

-

2006

470

-



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite "come tali" e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.