



## Dai colli bolognesi la rinascita del Violetto di San Luca: il carciofo è un nuovo Presidio dell'Emilia Romagna

*A sostenere il progetto un gruppo di agricoltori con il desiderio di restituirlo alla comunità locale. Primo appuntamento una settimana intera dedicata al carciofo “ritrovato”*

*Un nome, un programma.* A Bologna, la Basilica di San Luca è un punto di riferimento per cittadini e avventori. Il suggestivo santuario, simbolo indiscusso della città, è visibile da ogni sua zona e la domina dal boscoso Colle della Guardia. Il neonato Presidio Slow Food del [carciofo violetto di San Luca](#) vuole restituire attenzione a una varietà autoctona, un tempo apprezzata in tutta la Regione, che trovava terreno fertile proprio nelle colline a sud di Bologna.

«Fino a non molti anni fa – racconta Raffaella Donati, responsabile del Presidio – le colline della zona di San Luca erano piene di carciofaie. La natura argillosa del terreno conferiva alla varietà violetto caratteristiche particolari, che la rendevano ricercata e conosciuta anche fuori dai confini cittadini. La coltivazione del carciofo violetto costituiva un'importante fonte di reddito per gli agricoltori locali, tuttavia a partire dalla metà degli anni '70 è iniziata a diminuire drasticamente, causa anche lo spopolamento delle campagne».

### **Le ragioni della scomparsa e il progetto di recupero**

«A differenza di altre varietà – spiega ancora Donati – il carciofo violetto presenta dimensioni ridotte e produttività inferiore. È inoltre tra gli ultimi a maturare, intorno alla metà del mese di maggio, e quindi si colloca sul mercato nel momento in cui per le altre tipologie la stagione volge al termine e i prezzi si abbassano, il che non consentiva al violetto di essere venduto a costi giusti ed equamente remunerativi per i suoi produttori. La coltivazione di questa varietà è resa inoltre più difficile dalle particolari modalità di riproduzione. Il carciofo violetto di San Luca si propaga infatti per via agamica, quindi non attraverso i semi bensì tramite i polloni, getti laterali che spesso rischiano di perdersi».

Un prodotto apprezzatissimo dagli stessi bolognesi i quali, proprio grazie alle ridotte dimensioni, usavano conservarlo sott'olio e ne apprezzavano anche le parti meno nobili, come le foglie o i cosiddetti carducci, i polloni in eccesso, protagonisti di numerose ricette anti spreco.

Il progetto di recupero è partito dalla volontà di un gruppo di giovani produttori, costituitisi prima in associazione e divenuti poi promotori del Presidio, reso possibile soprattutto grazie al confronto con gli agricoltori anziani del luogo che tramandavano saperi e tecniche legati alla coltivazione di questa particolare tipologia di carciofo. Una valorizzazione fortemente voluta e supportata dall'assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, che con Slow Food ha all'attivo un protocollo volto proprio a promuovere le piccole produzioni di qualità del territorio.

Tanti gli obiettivi per il futuro prossimo del carciofo violetto di San Luca, tra tutti certamente quello di mantenere vivo il confronto con gli altri produttori di carciofi riconosciuti come Presidi Slow Food sul territorio nazionale (che oggi ammontano a nove) e far conoscere – o meglio, riscoprire - il prodotto soprattutto fra i più giovani. Tra i produttori del Presidio c'è infatti anche un istituto agrario, l'Arrigo Serpieri di Bologna.

«Quando alla fine degli anni '90, i vecchi agricoltori che lavoravano il mio terreno mi hanno regalato 10 piante di questo meraviglioso ortaggio, l'amore è stato a prima vista. Fortunatamente ho conosciuto Andrea Querzé, appassionato produttore con cui, insieme a Raffaella, abbiamo cominciato a ridare vita al “nostro” ortaggio intraprendendo un percorso di riconoscimento istituzionale. L'interesse da parte degli chef c'era, così come quello di molti bolognesi che ancora si ritrovavano a cercare disperatamente il *sanluchino* da mettere sottolio» ricorda Federica Frattini, referente dei produttori del Presidio.

### **Dal passato al futuro. Ripartire dal territorio**

Il carciofo violetto di San Luca torna protagonista fra le colline dove un tempo cresceva rigoglioso. Prima attività in programma è infatti una settimana dedicata alla valorizzazione e promozione del Presidio Slow Food sul territorio, dal 15 al 22 maggio prossimi. In queste date il carciofo violetto verrà presentato al Mercato della Terra di Bologna, Mercato del Novale in piazza Carducci. Domenica 22 maggio l'Azienda Agricola La Galeazza, tra i produttori del Presidio, ospiterà una giornata interamente dedicata al violetto di San Luca. Con l'occasione si potranno assaggiare tanti piatti diversi a base di carciofo e ascoltare la sua storia attraverso le parole di Duccio Caccioni, agronomo e vicepresidente del Centro Agroalimentare di Bologna e figura storica del biologico sul territorio. Il ricavato della giornata verrà devoluto in gran parte all'Associazione Nazionale Tumori (ANT).

«Abbiamo deciso di supportare il progetto dell'Associazione Carciofo Violetto di San Luca – afferma Alberto Ferrari, Direttore Generale di Banca di Bologna – perché condividiamo valori come la riscoperta delle tradizioni e la ricerca dell'eccellenza. Inoltre la finalità di raccolta fondi a favore di Fondazione Ant, organizzata per l'evento del 22 prossimo, rispecchia la nostra attenzione alle tematiche sociali». La Banca di Bologna, infatti, confermando la propria vicinanza alle imprese del territorio, con un importante contributo sosterrà per il triennio 2022-2024 il **Progetto dell'Associazione Carciofo Violetto di San Luca**.

Tutte le info sul programma sono sulla pagina [Facebook di Slow Food Bologna](#).