

Il Carciofo di Montelupone

Detto anche "Scarciofeno" dagli amici, è uno dei 312 presidi italiani tra le eccellenze alimentari, dolce e saporito, prodotto in quantità molto limitate



Il bello del nostro "Bel Paese" è anche la quantità e qualità di prodotti che le nostre terre sfornano a ritmo serrato. Grazie alla posizione climatica e alla genialità dei contadini italiani siamo uno dei paesi con il più elevato numero di **qualità e specie alimentari al mondo**. Molte di queste sono a rischio, per colpa del mercato globale e delle logiche

di commercio della GDO e delle multinazionali i piccoli produttori italiani faticano a "campare". Il mercato è spietato. Esiste fortunatamente un'associazione che **tutela questi prodotti**, preservandoli dalla scomparsa, e lo fa aiutando le aziende che credono nella qualità dei prodotti e nella biodiversità che le innumerevoli varietà possono offrire ai palati

più esigenti, si tratta di Slow Food. Questa, attraverso l'istituzione dei presidi, si dà molto da fare per salvare dall'estinzione molti prodotti italiani e non solo. In questo articolo però non vogliamo parlare di Slow Food, vi invitiamo a visitare il loro sito per approfondire l'argomento in maniera più generale. Qui vogliamo parlare invece,



IL BUONPAESE

Come tutti sappiamo, e come giustamente è motivo di orgoglio per tutti, la nostra cara Italia è fiore all'occhiello delle eccellenze enogastronomiche nel mondo, con centinaia di prodotti che ci vengono invidiati ovunque (e, ahinoi, anche malamente copiati con nomi fantasiosi - spesso al limite del truffaldino e del ridicolo - che assomigliano a quello originale). CamperLife, con la collaborazione del nostro "chef" di bordo Gianluca Gabanini del quale già gustate ogni mese le prelibate ricette, esperto conoscitore del panorama agroalimentare del nostro paese, lancia questa rubrica che vuole premiare e suggerire eccellenze enogastronomiche italiane, proponendo su ogni numero un suggerimento legato alla stagione in corso, tra le innumerevoli idee che possono trovarsi in giro tra le nostre regioni. Un appuntamento mensile che vuole coniugare viaggi e gusto, mete e sapori, territorio e produzioni enogastronomiche, tutti aspetti particolarmente graditi ai nostri amici camperisti.

per la prima puntata di questa nuova rubrica, del **Carciofo di Montelupone**, uno dei 576 presidi mondiali (di cui 312 italiani). Dati aggiornati al momento in cui scriviamo questo articolo.

COMINCIAMO A DARE I NUMERI?

Un solo comune: Montelupone, in provincia di Macerata; una associazione di produttori che ne conta 9 in tutto; solo 12 ettari coltivati in totale, per una produzione che a regime non arriva a 70 tonnellate in totale. Come potrete capire si tratta di un prodotto molto lontano dalla grossa produzione industriale, pensate, giusto per fare un confronto, che la resa di queste piante è di poco superiore alla metà di quella del più blasona-

to carciofo romano. Visto che siamo in tema di confronti vale la pena di vedere quale siano le altre differenze tra questo carciofo e quelli classici che troviamo al supermercato. Innanzitutto il gusto: Il **Carciofo di Montelupone è più saporito e più dolce**, non ha peluria interna e non ha spine esterne, per cui si tratta un prodotto più facile da lavorare e cucinare, è meno amaricante e ha una quantità inferiore di foglie esterne non utilizzabili. Dal punto di vista nutrizionale Il carciofo di Montelupone rappresenta una vera e propria miniera di principi attivi e vanta particolari virtù terapeutiche; contiene pochissime calorie, ha molte fibre, oltre ad una buona quantità di calcio, fosforo, magnesio, ferro e potassio e



▼ **Marisa Cipriani,**
presidente
dell'Associazione

antiossidanti. Trovarlo fresco è una vera e propria impresa, come avete potuto notare la produzione è veramente piccola, nonostante ve ne sia una varietà precoce e una varietà tardiva il mercato locale ne assorbe una buona parte velocemente. Se volete provare ad accaparrarvene un po' provate a partecipare alla **sagra ad esso dedicata** che si svolge il secondo week end di maggio, male che vada riuscirete ad acquistare qualche confezione di questo fantastico carciofo sott'olio o qualche barattolo di crema. Io sono già in partenza... ci vediamo a Montelupone!!! Per tutte le maggior informazioni vi invitiamo a visitare il sito dell'associazione dei produttori al link: www.ilproduttorecarciofodimontelupone.it ■

