

## CARCIOFO

### VOCAZIONALITÀ PEDOCLIMATICA

Tenuto conto di quanto indicato nelle Norme Generali, si riportano di seguito le caratteristiche specifiche di questa coltura con obblighi e indicazioni utili.

#### Ambiente pedoclimatico

Il livello ottimale di attitudine dei suoli alla coltivazione del carciofo prevede che il terreno abbia tessitura di medio impasto, che il drenaggio sia buono (ovvero quando l'acqua è rimossa dal suolo prontamente e/o non si verificano durante la stagione vegetativa eccessi di umidità limitanti per lo sviluppo della coltura), che il calcare attivo sia < 10%, che la S.O. sia da 1% per terreni sabbiosi a 3% per terreni argillosi, che la C.S.C. sia compresa tra 10 e 20.

### TECNICA COLTURALE

#### Scelta varietale e materiale di propagazione

Tenuto conto di quanto indicato nelle Norme Generali le varietà suggerite per la Regione Marche sono quelle riportate in coda alla presente scheda.

#### Rotazione

Il carciofo è considerato coltura poliennale anche se può essere inserito in una idonea rotazione finalizzata al mantenimento della fertilità del terreno come coltura sarchiata o da rinnovo. E' consigliato il nuovo impianto in presenza di precessioni colturali di cereali e leguminose.

⇒ L'intervallo minimo tra due cicli è pari a 3 anni

#### Gestione del terreno

⇒ La sistemazione del terreno deve essere effettuata tenendo conto della tessitura e fertilità, delle caratteristiche climatiche della zona e delle esigenze colturali della specie.

⇒ La sistemazione del terreno deve mirare ad una ottimale gestione delle risorse idriche, ad evitare fenomeni di ruscellamento e di asfissia ed a favorire un rapido sgrondo delle acque  
La preparazione del terreno destinato a carciofaia viene effettuata in epoca diversa, in relazione alla modalità d'impianto della coltura, per ovoli, per carducci o per semina diretta. Si consiglia di effettuare, prima dell'impianto, una lavorazione profonda a 40 - 50 cm, a cui seguono lavorazioni più superficiali con frangizolle ed erpice per la preparazione di un perfetto letto di semina.

#### Cure colturali

La gestione del suolo dopo la semina o il trapianto si consiglia di ricorrere ad attrezzature leggere evitando l'uso eccessivo di frese per ridurre al minimo la compattazione del terreno e la formazione di suole di lavorazione.

### SISTEMA D'IMPIANTO

L'impianto della carciofaia viene effettuato in epoche diverse, a secondo della modalità di propagazione e delle condizioni ambientali.

#### Trapianto

Nel corso del periodo autunno-invernale si prelevano i carducci dalle carciofaie e si sistemano in pieno campo; nel caso di impianto autunnale si otterranno produzioni tardive di primavera, nel caso di impianto primaverile si otterranno produzioni precoci nell'autunno successivo. I carducci possono anche provenire da vivaio e essere trapiantati in giugno-luglio per ottenere produzioni precoci.

E' consigliabile porre a dimora carducci ben sviluppati, con una lunghezza di 30 - 40 cm e provvisti di 4 -5 foglie. Dopo aver tagliato la parte distale al momento dell'impianto, si effettua il trapianto; tale tecnica consente di avere una buona uniformità del campo. Si possono usare anche gli ovoli (ramificazione quiescente inserita alla base del fusto provvisto di gemma apicale e gemma laterale) da prelevare in estate quando la pianta madre è in riposo; non avendo, però, un apparato radicale ben differenziato, le fallanze in campo possono essere anche piuttosto elevate.

### **Semina diretta**

In questo caso la coltura può essere annuale, con semina in agosto-settembre; tale tecnica offre una serie di vantaggi quali facilità di reperimento del materiale di propagazione, maggiore adattabilità della coltura a diversi tipi di terreno, maggiore contenimento di patologie vascolari, maggiore contemporaneità di maturazione e riduzione dei costi produzione.

### **Sesti d'impianto**

Si consiglia quanto segue:

#### Trapianto:

- Distanza tra le file 110 – 130 cm
- Distanza sulla fila 110 - 130 cm
- Piante/ha 6.500 - 8.500

#### Semina diretta:

- Distanza sulla fila 5 - 15 cm
- Profondità di semina 1 – 3 cm

### **FERTILIZZAZIONE**

Si rimanda a quanto indicato nella Parte Generale. In caso di necessità di concimazione azotata e di disponibilità di fertilizzante organico (meglio il letame ben maturo), si consiglia la somministrazione e l'interramento, in concomitanza della lavorazione profonda.

### **IRRIGAZIONE**

Si rimanda alle indicazioni contenute nella Parte Generale. Il ciclo biologico naturale del carciofo inizia in settembre - ottobre e termina a maggio. I metodi irrigui raccomandati sono quelli che consentono di limitare i volumi idrici per adattamento privilegiando i sistemi di irrigazione localizzata, a goccia o attraverso l'uso di manichette che permettono un efficiente utilizzo della risorsa idrica.

⇒ Non sono ammessi sistemi di irrigazione per asperione che oltre a determinare eccessi idrici e ad aumentare il rischio di lisciviazione dei nitrati, rendono le piante più sensibili alle alterazioni fungine

⇒ I volumi ed i turni adattamento dovranno essere valutati in relazione all'ambiente in cui si opera e all'andamento stagionale

⇒ Non sono ammessi eccessi idrici poiché è nota l'elevata sensibilità delle piante all'asfissia ed al marciume radicale

### **RACCOLTA**

La raccolta dei capolini è scalare da fine settembre a giugno per quella più tardiva. In relazione al tipo di coltura ed alla varietà, il numero delle raccolte può variare da un minimo di 3 - 4 ad un massimo di 15 - 20, tenendo presente che la lunghezza del ciclo produttivo può variare da un minimo di 18 - 20 giorni ad un massimo di 180 - 220 giorni.

### **Varietà di carciofo consigliate per la Regione Marche**

| <b>Cultivar</b> |                           |                             |
|-----------------|---------------------------|-----------------------------|
| Concerto        | Violetto di Catania       | Carciofo violetto di Pesaro |
| Macau           | Violetto di Provenza      | Carciofo violetto di Jesi   |
| Opal            | Violetto di S. Ferdinando |                             |
| Romanesco       | Violetto di Toscana       |                             |
| Spinoso Sardo   | Carciofo di Montelupone   |                             |