



1. Stampa materiali tipografici

The ABC of ROMAN ARTICHOKE FROM LAZIO P.G.I. the flower to taste

EU QUALITY CERTIFICATIONS

EU geographical indication schemes for food, agricultural products are important both for the health and the environment. EU geographical indication schemes protect specific know how, authenticity of products and agro-environmental conditions. They guarantee the application of production processes, traditional and respectful of the environment, fundamental to guarantee and enhance the sustainability and typicality of the different territories.

THE ROMAN ARTICHOKE FROM LAZIO PGI

Since November 2002, the fresh artichoke known as "Carciofo Romanesco del Lazio" obtained the Community denomination of Protected Geographical Indication (PGI). It is grown from the Castellammare and Campagnano cultivars and their clones.

APPEARANCE AND TASTE

It has a large, almost round, flower head from green to purple in color with a characteristic hole at the apex. The central flower head, called "cimarolo" or "mammola", is characterized by a spherical, compact shape, with a diameter not less than 10 cm and is devoid of thorns.

PRODUCTION AND COLLECTION METHOD

Transplanting takes place from August to October. Artichoke plantations are maintained for up to four years under a three-year crop rotation system. Harvesting starts in January and may continue into May; is done by hand cutting the stems obliquely at about 15-18 cm from the ground.

PRODUCTION AREA

Municipalities of the provinces of Viterbo, Rome and Latina in the Lazio region: Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Rome, Lariano, Sezze, Priverno, Sermoneta and Pontinia.

NUTRITIONAL PROPERTIES

The artichoke has a very low calorie content (22 Kcal per 100g), but remarkable nutritional properties. It is rich in mineral salts: calcium, phosphorus, magnesium, sodium, iron, potassium and contains two essential substances for the correct balance of the body: inulin and cinarin. Inulin promotes the growth of the intestinal flora. Cinarin protects liver cells, stimulates bile production and is recommended for the treatment of various pathologies related to liver, high cholesterol and dyspepsia.

To learn more www.carcioforomanescoigp.it

L'ABC del CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO I.G.P. il fiore da gustare

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ U.E.

I marchi di qualità dell'Unione Europea per i prodotti agroalimentari sono importanti sia per la tutela dei consumatori sia per la qualità dell'ambiente.

Certificano la sicurezza, le qualità nutrizionali e organolettiche dei prodotti, la provenienza delle produzioni.

Garantiscono l'applicazione di tecniche produttive, tradizionali e rispettose dell'ambiente, fondamentali per garantire e valorizzare la sostenibilità e la tipicità dei diversi territori.

IL CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP

Il Carciofo romanesco del Lazio ha ottenuto la denominazione comunitaria di Indicazione Geografica Protetta (IGP) nel novembre 2002.

È un prodotto che affonda le radici nella tradizione agricola del territorio ed è ottenuto dalle cultivar Castellammare e Campagnano e relativi cloni.

ASPETTO E SAPORE

Presenta un capolino con grandi dimensioni, quasi rotondo, di colore dal verde al violetto con caratteristico foro all'apice.

Il capolino centrale, chiamato “cimarolo” o “mammola”, è caratterizzato da una forma sferica, compatta, con diametro superiore a 10 cm ed è privo di spine.



METODO DI PRODUZIONE E RACCOLTA

Il trapianto avviene da agosto a ottobre. L'impianto della carciofaia è mantenuto in coltivazione per non più di quattro anni con un avvicendamento triennale della coltura.

La raccolta si effettua a mano da gennaio fino a maggio, tagliando obliquamente i gambi a circa 15-18 cm dal terreno.

ZONA DI PRODUZIONE

Vari comuni delle province di Viterbo, Roma e Latina: Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, Sezze, Priverno, Sermoneta e Pontinia.

PROPRIETÀ NUTRITIVE

Il carciofo ha un contenuto calorico molto basso (22 Kcal per 100g), ma notevoli proprietà nutritive.

È ricco di sali minerali: calcio, fosforo, magnesio, sodio, ferro, potassio e contiene due sostanze essenziali per il corretto equilibrio dell'organismo: l'inulina e la cinarina.

L'inulina favorisce la crescita della flora intestinale.

La cinarina protegge le cellule del fegato, stimola la produzione della bile ed è consigliata per il trattamento di varie patologie legate a fegato, colesterolo alto e dispepsia.

Per approfondire www.carcioforomanescoigp.it





CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO I.G.P.

il fiore da gustare

**È BUONO
È SALUTARE
È GARANTITO I.G.P.**

WWW.CARCIOFOROMANESCOIGP.IT



Unione europea
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



**REGIONE
LAZIO**

regione.lazio.it



ROMAN ARTICHOKE FROM LAZIO P.G.I.

the flower to taste

IT'S GOOD
IT'S HEALTHY
IT'S P.G.I. MARKED

WWW.CARCIOFOROMANESCOIGP.IT



Unione europea
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



REGIONE
LAZIO

regione.lazio.it



CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO I.G.P.

il fiore da gustare



*“(Madlen) vide gli orti giù tutti fioriti,
le canne che rinascevano,
i carciofi che parevano, sugli alti gambi
argentei, grandi bocciuoli di rose.”*

Dal racconto “Il tesoro degli zingari”
del premio Nobel per la Letteratura Grazia Deledda
In “Il Sigillo d'amore” - Milano, Fratelli Treves Editore, 1926



il fiore da gustare

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ U.E.

I marchi di qualità dell'Unione Europea (DOP e IGP) per i prodotti agroalimentari sono importanti per la tutela dei consumatori e per la qualità dell'ambiente.

Per i consumatori, perché i marchi garantiscono la sicurezza, le qualità nutrizionali e organolettiche dei prodotti, la provenienza delle produzioni.

Per l'ambiente, perché certificano l'applicazione di tecniche produttive, tradizionali e rispettose dell'ambiente, fondamentali per garantire e valorizzare la sostenibilità e la tipicità dei nostri territori.



Per approfondire/To Learn more

<https://dopigp.politicheagricole.it>

<https://bit.ly/europa-quality-labels>

EU QUALITY SCHEMES

EU geographical indication schemes for food and agricultural products are important both for the people's health and for the environment.

PGI emphasises the relationship between the specific geographic region and the name of the product, where a particular quality, reputation or other characteristic is essentially attributable to its geographical origin.

They protect specific know how, authenticity of products and agro-environmental conditions.



IL CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP

Il Carciofo romanesco del Lazio ha ottenuto la denominazione comunitaria di Indicazione Geografica Protetta (IGP) nel novembre 2002.

È un prodotto che affonda le radici nella tradizione agricola del territorio ed è ottenuto dalle cultivar Castellammare e Campagnano e relativi cloni. Un'eccellenza agricola regionale con caratteristiche uniche e distintive.

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 diametro superiore a 10 cm, con caratteristico foro all'apice ed è privo di spine.



Per approfondire/To Learn more

<https://bit.ly/riconoscimento-IGP>

<https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/carciofo-romanesco-del-lazio-igp/>

THE ROMAN ARTICHOKE FROM LAZIO PGI

In November 2002, the fresh artichoke known as “Carciofo Romanesco del Lazio” obtained the Community denomination of Protected Geographical Indication (PGI). It is grown from the Castellammare and Campagnano cultivars and their clones.

APPEARANCE AND TASTE

Its appearance is characterized by a large, almost round, flower head from green to purple in color with a characteristic hole at the apex.



METODO DI PRODUZIONE E RACCOLTA

La carciofaia viene trapiantata da agosto a ottobre; è mantenuta in coltivazione per non più di quattro anni con un avvicendamento triennale della coltura.

La raccolta si effettua a mano da gennaio fino a maggio, tagliando obliquamente i gambi a circa 15-18 cm dal terreno.

PROPRIETÀ NUTRITIVE

Il carciofo ha un contenuto calorico molto basso (22 Kcal per 100g di prodotto), ma notevoli proprietà nutritive.

È ricco di sali minerali: calcio, fosforo, magnesio, sodio, molto potassio.

Contiene l'inulina, che favorisce la crescita della flora intestinale, e la cinarina, consigliata per il trattamento di diverse patologie legate a fegato, colesterolo alto e dispepsia.



PRODUCTION AND HARVESTING METHOD

Transplanting takes place from August to October; harvesting is done by hand; starts in January and continues into May.

NUTRITIONAL PROPERTIES

The artichoke has a very low calorie content, but remarkable nutritional properties.

It is rich in mineral salts, in particular potassium and contains inulin, which promotes the growth of the intestinal flora, and cinarin, recommended for the treatment of various pathologies related to liver, high cholesterol and dyspepsia.



Per approfondire/To Learn more

www.carcioforomanescoigp.it

<https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/carciofo-romanesco-del-lazio-igp/>



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del carciofo romanesco del Lazio IGP è caratterizzata da una composizione dei terreni e da una situazione climatica omogenea molto favorevole per la coltivazione del carciofo.

Comprende vari comuni della regione: Montalto di Castro, Canino e Tarquinia in provincia di Viterbo; Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma e Lariano in provincia di Roma; Sezze, Priverno, Sermoneta e Pontinia in provincia di Latina.



Dalla campagna romana alle perle del litorale del Lazio settentrionale, dalle città e necropoli di età etrusca ai centri storici medievali dei Monti Lepini ed Ausoni alla città nuova di Pontinia: attraverso i luoghi di produzione del

carciofo romanesco IGP del Lazio si dipana un vero e proprio percorso storico culturale che abbraccia migliaia di anni della storia della nostra civiltà.

GEOGRAPHICAL AREA

Geographical area includes the territories of several municipalities in the provinces of Viterbo, Rome and Latina: cities and towns all characterized, in addition to important food and wine productions, by a great historical and cultural value.





TRADIZIONI,
STORIE, IMMAGINI

*TRADITIONS,
STORIES, IMAGES*





Per approfondire/To Learn more

Vittorio del Duca *Il carciofo di Sezze. Usi, costumi e tradizioni*

P. Forlani - C. Nardocci - M. Zaina

Cynaria Golosa. Storia, curiosità ricette, ricordi.

EVENTI E SAGRE

La produzione del carciofo è profondamente radicata nella cultura e nella tradizione del territorio.

Al carciofo si richiamano numerosi eventi enogastronomici e sagre popolari. Due in particolare si sono imposti all'attenzione dell'opinione pubblica.

La Sagra del Carciofo Romanesco di Ladispoli, che si svolse per la prima volta nel lontanissimo 2 aprile 1950 a cura della locale Pro Loco e La Sagra del Carciofo di Sezze, organizzata per la prima volta dal Comune cinquant'anni fa, il 26 aprile 1970.

Ogni anno continuano a richiamare decine di migliaia di visitatori da tutto il Lazio e dalle altre regioni italiane, offrendo un'importante vetrina ai produttori locali.



EVENTS AND FESTIVALS

The production of the artichoke is deeply rooted in the culture and tradition of the region.

Numerous food and wine events and popular festivals are dedicated to the artichoke. In particular, two events: the Romanesco Artichoke Festival of Ladispoli and the Artichoke Festival of Sezze, since tens years continue to attract thousands of visitors.



Per approfondire/To Learn more

<https://www.facebook.com/sagradelcarciofoladispoli/>

<https://www.facebook.com/sagradelcarciofodisezze/>



COME CONSERVARE E PULIRE I CARCIOFI

Per conservare i carciofi romaneschi IGP in casa, quando sono freschi, la cosa migliore è sistemarli in un vaso con molta acqua fresca, come i fiori.

Per l'operazione di pulizia dei carciofi ci doteremo anzitutto di una ciotola con acqua e succo di limone.

Il primo passo consiste nello sfogliare la testa del carciofo partendo dal basso, eliminando 3-4 giri di foglie più esterne e dure.

Il passo successivo è quello di tagliare le punte delle foglie tenendo il coltello inclinato e, procedendo con un movimento a spirale, a eliminare le parti più dure.

Procediamo poi a rimuovere la barba interna: a seconda di come ci servirà il carciofo per le preparazioni successive, possiamo farlo con uno scavino dopo aver allargato delicatamente le foglie del carciofo oppure dopo aver diviso il carciofo a metà.

Eliminiamo quindi la parte più esterna del gambo e della base del carciofo. Strofiniamo il carciofo con il limone per non farlo annerire e lo immergiamo nella ciotola con acqua e limone.



Per approfondire/To Learn more

<https://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/come-pulire-i-carciofi/>

HOW TO PRESERVE AND CLEAN

To preserve PGI Roman artichokes at home, when they are fresh, it is best to place them in a jar with plenty of fresh water, such as flowers.

To clean the artichokes, you first proceed to detach the bad outer leaves; then you cut the top with a knife. You divide each artichoke in half and, with a small knife, engrave the central part so as to eliminate the internal beard.

Then you gently put them in a bowl with cold water, together with slices of lemon and its precious juice, to prevent them from blackening.



alcune fasi della pulitura:

- taglio del gambo - carciofi immersi in acqua e limone



IL CARCIOFO NELLA CUCINA ITALIANA

Il carciofo è un prodotto estremamente salutare e gustoso, un componente importante della rinomata dieta mediterranea.

Data la morbidezza che lo contraddistingue, si presta per la preparazione di svariate ricette.

Se è molto giovane e tenero si può mangiare anche crudo, tagliato a fettine, condito con sale, olio, limone e menta, in abbinamento a scaglie di Parmigiano.

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP è utilizzato per ricette che fanno ormai parte della tradizione culinaria del nostro paese: i carciofi “alla romana”; i “carciofi alla Giudia”, già citati in ricettari e memorie del XVI secolo e legati alla tradizione del ghetto ebraico di Roma; i carciofi “fritti e dorati”.

Ma, per la sua estrema versatilità, sempre più il carciofo è utilizzato da numerosi chef in ricette che lo abbinano ai contesti più diversi, riuscendo a garantire ad ogni piatto una forte caratterizzazione e personalità.



Per approfondire/To Learn more

www.colturaecultura.it/capitolo/ricette

www.carcioforomanescoigp.it/ricette

ROMAN ARTICHOKE FROM LAZIO P.G.I.

ARTICHOKE IN THE ITALIAN CUISINE

The Roman artichoke PGI is used in several traditional italian recipes (artichokes in roman style, Jewish-style fried artichokes, golden fried artichokes), but increasingly it's used by chefs also in innovative recipes to which the artichoke gives character and personality.



SPIGOLATURE

La storia del carciofo (*Cynara scolymus*) è antichissima, affonda le sue radici nel mito e si alimenta nella cultura. Cynara è la Ninfa dai capelli color cenere, trasformata in pianta da Zeus per non essersi concessa a lui: una pianta spinosa come il suo carattere, ma con un cuore tenero come quello di una fanciulla.

Il Premio Nobel per la letteratura Pablo Neruda canta “Il Carciofo dal tenero cuore si vestì da guerriero”.

Grazia Deledda, altro premio Nobel, “I carciofi che parevano, sugli alti gambi argentei, grandi bocciuoli di rose.”

La scrittrice Isabel Allende “Si mangia con le mani e con lentezza: c'è un che di rituale nel denudare il carciofo privandolo delle foglie a una a una”.

La pittura ha immortalato il carciofo in celebri opere: Arcimboldo, le nature morte di Filippo De Pisis, De Chirico, Pablo Picasso (Donna con carciofo).

L'architettura? A Firenze, Napoli e Madrid si possono ammirare monumentali “fontane del carciofo”.

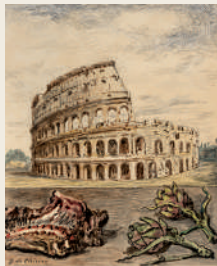
Il cinema? A Castroville, in California, nel 1947, durante il locale festival del carciofo, fu eletta reginetta del carciofo, *Queen of Artichoke*, niente meno che la giovane Marilyn Monroe.

GLEANINGS

The myth of the Nymph Cynara, the ode of Pablo Neruda and the recipes of Isabel Allende. The paintings of Arcimboldo, De Pisis, De Chirico, Pablo Picasso; the fountains in Naples, Florence and Madrid: the artichoke in literature, painting, architecture and a surprise with Marilyn Monroe.



alcune opere e fontane con i carciofi



Arcimboldo - De Chirico- Picasso



Firenze - Napoli - Madrid

CONTATTI *CONTACTS*

www.carcioforomanescoigp.it



@carcioforomanescoigp



@Carciofol



carcioforomanescoigp



info@carcioforomanescoigp.it



Si ringraziano per il contributo alla redazione dei testi e per le immagini:
Jonathan Di Fazio, Vittorio Del Duca, Pro Loco di Ladispoli, Luigi Cicillini di Centro
Mare Radio, Camilla Trani, Valentina Riccioni, Ignazio Romano, Setino.it.

**CARCIOFO ROMANESCO
DEL LAZIO I.G.P.
ROMAN ARTICHOKE
FROM LAZIO P.G.I.**





ROMAN ARTICHOKE FROM LAZIO P.G.I.

the flower to taste

BERLINO FRUIT LOGISTICA STAND CSO ITALY - HALLE 2.2 05 FEBBRAIO 2020 - ORE 16,30

Promozione dei prodotti agricoli e alimentari di
qualità, tutela dei consumatori, sviluppo
sostenibile e valorizzazione dei territori

Intervengono

Giovanni Ricci (Presidente Coop. Agricola Agorà)

Paolo Bruni (Presidente CSO Italy)

Gianmarco Guernelli (Responsabile Ortofrutta CONAD)

Enrica Onorati (Assessore Agricoltura e Ambiente Regione Lazio)

Ettore Prandini (Presidente Nazionale Coldiretti)

Seguirà degustazione



CARCIOFO ROMANESCO

DEL LAZIO I.G.P.

il fiore da gustare

Superstore OASI

Località Colle Lungo - Zagarolo (RM)

Giovedì 19 marzo 2020

La promozione dei prodotti agricoli e
alimentari di qualità a tutela dei consumatori,
per lo sviluppo sostenibile e la
valorizzazione dei territori



CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO I.G.P.

il fiore da gustare



REGIONE
LAZIO



Unione europea
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



PSR
LAZIO
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
2014 - 2020



CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO I.G.P.

il fiore da gustare



LAZIO EUROPA
LAZIOEUROPA.IT