



Un nuovo Presidio Slowfood spunta dopo il lockdown

È il carciofo del Sorì, una varietà tipica dell'astigiano, che cresce sulle medesime colline soleggiate dove nascono i vini migliori. È delizioso crudo e ha già conquistato anche Londra. Ce ne parla Stefano Scavino, coltivatore e referente dei produttori per il presidio



Un esemplare di Carciofo astigiano del sorì (Foto © David Bosia).

Beati gli ultimi! Non c'è esclamazione migliore per accogliere il piccolo, delicato **carciofo del Sorì** appena entrato nella mappa dei **Presidi Slowfood**. Si tratta infatti di una **varietà tardiva tipica delle terre astigiane**, che si raccoglie a maggio, e fino a giugno nelle annate non troppo calde.

La sua coltivazione aveva subito un forte declino a partire dalla seconda metà del secolo scorso, per la concorrenza delle altre varietà meridionali. Arrivando infatti sul mercato a fine stagione, quando i prezzi di vendita sono molto bassi, non permetteva una buona remunerazione. Così a poco a poco era stato abbandonato, trasformandosi in una vera nicchia portata avanti con determinazione solo da una manciata di coltivatori.

Questo carciofo deve il nome all'ambiente di coltivazione: **sorì** è infatti il termine dialettale piemontese che evoca il solatio dei versanti collinari, quelli esposti a sud, sud-est e sud-ovest. È qui che si coltivano le vigne migliori, ma è anche l'habitat ideale del carciofo, una pianta tipica degli ambienti mediterranei e soleggiate.

Oggi le coltivazioni si trovano principalmente nell'**area dell'Astesana collinare**, delimitata dal fiume Tanaro e dai torrenti Tiglione e Belbo. Un tempo però era diffuso in quasi tutti gli orti famigliari e troviamo testimonianze sul suo consumo in antichi ricettari del XVII secolo.

Caratteristiche del nuovo Presidio Slowfood

Di un **bel verde cinerino, con venature violette**, presenta dei capolini ovoidali allungati e senza spine, con brattee, ossia le foglie commestibili, ben serrate. La pianta è vigorosa e può raggiungere i 150 cm producendo fino a 10 capolini. Ma soprattutto si presta a essere **coltivata senza l'uso di pesticidi** e con una fertilizzazione organica del terreno, associata – quando possibile – all'uso di colture di copertura.

«I capolini sono dolci e teneri al palato e si prestano a molteplici usi in cucina: possono essere conservati sott'olio, fritti, cucinati nei risotti, ma il consumo a crudo è quello in cui esprimono al meglio le loro caratteristiche organolettiche. – spiega **Stefano Scavino**, coltivatore referente dei produttori del **Presidio del carciofo astigiano del sorì**. – Della pianta si consumano anche i gambi, le foglie e i carducci teneri e imbianchiti dall'inverno».



Il carciofo del sorì è ottimo soprattutto crudo (Foto © Stefano Scavino).

Stefano, ci racconta quando è iniziato il vostro percorso?

«Tutto è partito circa sei anni fa quando un anziano orticoltore ha donato a me ad altri coltivatori i carducci che custodiva da decenni. Da lì l'impianto di nuove carciofaie e il coinvolgimento di altri produttori della zona tra Mombercelli, Costigliole d'Asti, Asti e Castel Boglione, la crescita lenta e costante che ha rafforzato la produzione e allargato gli sbocchi commerciali, anno dopo anno».

Un percorso pianificato, che ha visto anche la supervisione scientifica dell'**Università di Torino**,

del **CNR di Torino** e della **Fondazione Agrion** all'interno di un più ampio progetto di valorizzazione degli ecotipi locali piemontesi.

Quali obiettivi vi siete posti?

«La produzione non è grandissima, stiamo parlando di piccoli appezzamenti tra i due e i tre ettari in tutto. Il tipo di distribuzione è molto diverso: qualcuno vende in azienda e ai mercati, qualcun altro esce fuori regione per arrivare a Roma o addirittura a Londra. Sicuramente tutti insieme e con la spinta del Presidio avremo la forza di agire per far conoscere a quante più persone possibile il carciofo del sorì».



Stefano Scavino, coltivatore e referente dei produttori per il presidio (Foto © Franco Bello).

Il carciofo astigiano del Sorì è arrivato sino a Londra?

«Sì. Il lockdown, con la conseguente necessità di consegnare la spesa a domicilio, ha aperto nuove vie di commercializzazione per le piccolissime aziende agricole come le nostre. In generale prodotti di nicchia come il sorì, in queste settimane, sono stati molto apprezzati. Le famiglie hanno avuto più tempo per scegliere con cura i prodotti da portare in tavola e più voglia di riscoprire antiche ricette e sperimentarne di nuove: le consegne a domicilio del nostro carciofo sono letteralmente esplose!».

Non tutto il male viene per nuocere, quindi. Forse questo lockdown è riuscito ad aprire nuovi scenari e nuove strade. Chissà!

Per informazioni e ricette con il carciofo del sorì: www.carciofoastigianodelsori.com

NB: Il Presidio del carciofo astigiano del sorì è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell’articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017.

Data di creazione

11/05/2020

Autore

silvia-fissore