



Bologna, una giornata di festa per celebrare il Carciofo Violetto di San Luca

Domenica 21 maggio, presso l'Azienda Agricola La Galeazza, si svolge un evento corale per festeggiare un Presidio Slow Food dell'Emilia-Romagna. Degustazioni, cooking show, vini e birra ruoteranno intorno al carciofo bolognese, all'insegna della sua valorizzazione ma anche della solidarietà

La Festa del Carciofo Violetto di San Luca torna domenica 21 maggio 2023 a Bologna, presso l'[Azienda Agricola La Galeazza](#) (Via di Monte Albano, 22) con un programma ricchissimo, nato dalla sinergia di associazioni, istituzioni e sponsor privati.

Festa del Carciofo Violetto di San Luca, un ricco programma

L'evento, sostenuto dalla **Banca di Bologna**, propone un gustoso menù a base di **Carciofo Violetto di San Luca**, un Presidio Slow Food dell'Emilia-Romagna che negli ultimi anni è stato rilanciato grazie all'impegno di giovani agricoltori locali che si sono riuniti in associazione.

Le ricette servite durante il pranzo, saranno preparate da ciascuna delle cinque aziende del Presidio, tra cui proprio La Galeazza. Inoltre si terranno, tra le altre cose, un **cooking show** dell'**Alberghiero Luigi Veronelli** di Casalecchio di Reno con successiva degustazione e un aperitivo con [Parmigiano Reggiano](#) e Mortadella. Saranno serviti, il gran fritto di carciofi, il BBQ con i carciofi grigliati e carne di prima scelta e macedonie di frutta di stagione.

Non mancheranno gli abbinamenti con i vini dei Colli bolognesi forniti della [Cantina Umberto Cesari](#) di Castel San Pietro Terme, raccontati dalla **sommelier Raffaella Melotti**, unitamente ad acqua, **birra artigianale aromatizzata al Violetto di San Luca** e a un amaro nato dalla macerazione dello stesso carciofo.

La raccolta a favore dell'associazione BimboTu

Importantissimo anche lo scopo sociale in quanto all'[associazione BimboTu](#) verrà devoluto l'intero ricavato di una lotteria che metterà in palio ben 16 premi, oltre alle donazioni effettuate dagli sponsor dell'evento, tra cui **International School of Bologna** e il **Gruppo Stefanelli Auto** che presenterà il nuovo **Grenadier**, un fuoristrada robusto, versatile e progettato per affrontare ogni sfida sul lavoro e nella vita.

Il **costo di partecipazione è di € 50,00 che comprende anche il pranzo**. Per acquistare il biglietto: www.tickettailor.com

Caratteristiche del Carciofo Violetto di San Luca

Il **Carciofo Violetto di San Luca** è una varietà autoctona delle colline a sud di Bologna dove il clima e la natura argillosa del terreno conferiscono all'ortaggio particolari caratteristiche. Dal **sapore fresco ed erbaceo**, con note che tendono alla radice di liquirizia, presenta ridotte dimensioni che lo rendono perfetto alla **conservazione sott'olio** ma anche all'utilizzo crudo in insalate e contorni. Va anche considerato che del Violetto si possono mangiare anche le parti meno nobili, come le foglie o i cosiddetti carducci e quindi è un prodotto sostenibile e anti-spreco.



Un campo coltivato con carciofi Violetto di San Luca (Foto © Presidio Slow Food).

Storia del prodotto

Fino alla metà degli anni Settanta, la coltivazione del Violetto di San Luca rappresentava un'importante fonte di reddito per gli agricoltori locali ed **era richiestissimo tanto nella provincia bolognese** che nel resto dell'Emilia-Romagna.

«A partire dalla metà degli anni '70, la produzione del Violetto di San Luca è diminuita drasticamente, non solo a causa dello spopolamento delle campagne. – spiega Raffaella Donati, responsabile del Presidio – A differenza di altre varietà, il violetto presenta dimensioni ridotte e produttività inferiore. È inoltre tra gli ultimi a maturare, intorno alla metà del mese di maggio, collocandosi sul mercato nel momento in cui per le altre tipologie la stagione volge al termine e i prezzi si abbassano. Questo è stato uno dei motivi della sua scomparsa in quanto al violetto non potevano essere applicati prezzi giusti ed equamente remunerativi per i suoi produttori. Oggi siamo felici e orgogliosi della ritrovata vitalità di un'eccellenza che catalizza l'entusiasmo di giovani produttori e racconta un territorio da sempre attento alla qualità e alla buona gastronomia».

Dopo circa cinquant'anni in cui sembrava destinato a scomparire, oggi il carciofo violetto è protagonista di un progetto di rilancio che l'ha portato ad essere inserito tra i [Presidi Slow-Food dell'Emilia-Romagna](#)

La sua valorizzazione, tra l'altro, è stata fortemente voluta e supportata anche dall'assessorato all'agricoltura della Regione che, insieme a Slow Food, ha avviato un protocollo volto proprio a promuovere le piccole produzioni di qualità del territorio. Un ulteriore riconoscimento è arrivato dalla Città Metropolitana di Bologna che ha assegnato al Violetto il **marchio De.Co. Denominazione Comunale** a tutela dei prodotti agroalimentari del territorio.

Per scoprire questa eccellenza, in un contesto bucolico di grande suggestione e di festa, l'appuntamento è per domenica 21 maggio 2023 (acquisto biglietto: www.tickettailor.com).



[Scarica QUI la locandina e il Programma](#)

Data di creazione

07/05/2023

Autore

redazione