



Dal rischio estinzione

Il carciofo Campagnano protagonista assoluto

Nella Festa del Bacchanale il protagonista assoluto è il prelibato carciofo romanesco dal sapore dolce e gradevole, con morbido cuore e tenere foglie interne: cucinato *alla campagnanese* è una vera bontà, stupendo è tuffato intero nell'olio di oliva e fritto "alla giudia". Abbiamo motivo di pensare che già gli Etruschi coltivassero e raccogliessero questo prodotto originario del bacino occidentale del Mediterraneo: il carciofo adorna le pareti di alcune tombe della necropoli di Tarquinia, dunque è possibile l'etrusca opera di addomesticamento della specie

"*Cynara*", e le imponenti popolazioni di *Cynara Cardunculus* nella zona collinare tra Civitavecchia e Tolfa fino alle vicinanze di Cerveteri lo dimostrerebbero.

Nel corso degli anni 50 il carciofo si radica fortemente nella cultura gastronomica e nell'economia del Lazio, tanto che il notevole successo della coltura e la necessità di far conoscere il livello qualitativo del *Carciofo Campagnano* - specificità territoriale dalle particolari caratteristiche organolettiche - spinse nel 1958 la Pro Loco di Campagnano a lanciarlo su un mercato più vasto.

Ma l'abbandono delle campagne e la conversione del territorio ad altra economia diminuirono la forza produttiva del comparto determinando la scomparsa del *Carciofo Campagnano* dal mercato regionale: negli anni 90 l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio lo indicava come a rischio di estinzione e dieci anni dopo l'ENEA prelevò materiale genetico da una carciofaia privata operando una riproduzione *in vitro* quale punto di partenza per un eventuale rilancio su larga scala.

A ciò non seguirono azioni concrete: solo nel 2004 il Comune di Campagnano - con Provincia di Roma e MIPAAF - rilanciò il tema nel Convegno "*Sentieri e Saperi*" (edizioni 2004 e 2005) raccogliendo intor-

no al *Carciofo Campagnano* illustri pareri scientifici, agronomici e gastronomici (CNR, INEA, ENEA, La Sapienza...).

Oggi si sta cercando di recuperare questo *cultivar*, che concorre alla produzione del *carciofo romanesco IGP* ed è attualmente presente solo in carciofaie private di pochi che si tramandano il genotipo di padre in figlio.

In occasione della 52^a Festa del Bacchanale l'Assessorato Turismo e Cultura del Comune di Campagnano - con il patrocinio di Università Agraria, Pro Loco e Parchi Regionali di Veio, Bracciano-Martignano e Valle del Treja - pubblicherà un testo divulgativo sul *Carciofo Campagnano* e su ricette della tradizione

culinaria del territorio.

Il curatore Pepi Magistri tratteggia un percorso tra ricordi, pareri scientifici, gusto e consuetudini, mirato a definire il rapporto stretto e riconosciuto fra i campagnanesi e il carciofo: "*Invitare ad una "scarciofata" è invito sincero: se siete invitati a mangiare i carciofi vuol dire che l'ospite tiene davvero a voi!*"

Il libretto sarà disponibile presso lo stand del Comune nella Mostra dell'agroalimentare "*Sentieri e Saperi*" dove l'Università Agraria di Campagnano e la Pro Loco - investendo congiuntamente per il rilancio in produzione - esportano e offriranno in omaggio i *Carciofi Campagnano* prodotti appositamente per il "*Bacchanale 2010*".

Impegnate mille persone in tre giorni

Nel rispetto della tradizione, ma con nuove visioni, torna la Festa del Bacchanale del presidente Luigi Fiorelli, che rende omaggio alle intuizioni dei promotori del Bacchanale 1958 e va avanti in nome del gusto, semplice e naturale, di stare insieme.

Il Bacchanale 2010 favorisce la partecipazione del territorio e amplia lo spazio di valorizzazione della tradizione agroalimentare ed enogastronomica, aggregando aspettative ed idee della comunità territoriale nelle sue realtà associative, istituzionali, produttive. All'impegno della Pro Loco si affianca il supporto del Comune di Campagnano - in termini di risorse umane ed economiche - coerentemente con la linea di promozione della partecipazione dei cittadini alla vita sociale e nella considerazione dell'importanza del recupero e dell'incentivazione delle tradizioni locali. L'Amministrazione Comunale riconosce alla Festa del Bacchanale la sua valenza nella definizione dell'identità collettiva, e ci investe, perché una comunità che dimentica la propria cultura e la propria storia è una comunità senza radici e, quindi, senza passato e senza futuro.

Il *tipico* e il *tradizionale* sono le proposte della Mostra mercato enogastronomica "*Sentieri e Saperi 2010*" - 1 e 2 maggio - che restituisce al "Bacchanale" la sua vocazione di promozione dei prodotti locali: selezionati espositori - scelti in collaborazione con "*Le Bancarelle di Campagnano*" - si confronteranno con lo chef *Gianfranco Vissani* che porta anche in regalo una sua nuova ricetta con il *Carciofo Campagnano*.

Nell'articolato programma dei tre giorni di Bacchanale circa mille persone saranno direttamente coinvolte in modo operativo: da quelle impegnate nel Palio delle Contrade e nel corteo storico alla grande squadra Pro Loco/Associazione Pesca Campagnano che gestirà la *scarciofata* e *salsicciata*; e poi le Associazioni, le bande musicali, gli addetti alla pulizia, alla logistica, alla sicurezza, all'ottimizzazione degli eventi che in tre giorni si susseguiranno e intrecceranno i fili della festa in tutto il paese.

