

<p>NOME TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</p>	<p style="text-align: center;"><b>Carciofo del Vastese</b></p> <p>La zona di produzione del "Carciofo del Vastese" comprende, principalmente, il comune di Cupello, dove è localizzate la maggior parte degli impianti, e il comune di San Salvo, mentre nei comuni di Vasto, Monteodorisio e Lentella il carciofo si coltiva in appezzamenti di modeste dimensioni e negli orti familiari.</p>
<p>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</p>	<p>Il carciofo (<i>Cynara scolimus</i> L. spp.) è una pianta poliennale appartenente alla famiglia delle Composite, di cui si utilizzano le infiorescenze (Capolini) quando sono immature e tenere. La parte edule del capolino è costituita dal ricettacolo carnoso e dalle tenere brattee interne. L'ecotipo locale, utilizzato nell'area interessata, è di derivazione del "Campagnano", varietà romanesca. L'epoca di raccolta dei capolini varia da marzo ad aprile secondo l'andamento climatico. Le infiorescenze sono costituite da un centinaio di brattee ben serrate e senza spine, sono più leggere rispetto alla varietà omologa e sono di un colore violaceo; inoltre non presentano la lignificazione dei vasi della parte inferiore del fondello e "lanugine" nel cuore del carciofo. I capolini della Categoria Extra e di 1a, oltre ad avere le caratteristiche sopra descritte, si differenziano fra di loro per l'epoca di raccolta e il diametro. I Carciofini, che si ottengono a fine ciclo produttivo, presentano la tipica forma della varietà con brattee centrali ben serrate, delle dimensioni di un uovo. Sul piano alimentare e terapeutico, il carciofo riveste una importanza notevole per alcune sue caratteristiche biochimiche essendo ricco di vitamine A e B, di acido glutammico, di cofitolo, di cinarina, di inulina, di ferro, di calcio, di potassio e di fibra. Anche i teneri germogli comunemente chiamati "carducci", sono uno squisito alimento di sapore simile al più famoso "cardo". Particolare importanza riveste anche la trasformazione casalinga e artigianale dei "Carciofini" che vengono conservati in Olio Extra vergine oliva.</p>
<p>ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITA'</p>	<p>Le notizie storiche che comprovano la presenza del carciofo nel vastese risalgono al 1575 quando il padre domenicano Serafino Razzi, nel suo diario di viaggio in Abruzzo, andando da Histonium (Vasto) a Punta Penna, descrivendo i luoghi attraversati, cita la presenza dei carciofi selvatici. Questo testimonia come l'ambiente era favorevole alla coltura del carciofo. Già nel XVIII secolo, sul mercato di Lanciano, si potevano acquistare carciofi. Infatti in una nota di acquisto, risalente al 20 maggio del 1757 del Monastero di Santa Chiara della Città, viene riportato l'acquisto, dal mercato, di alcuni carciofi utilizzati per l'alimentazione delle Clarisse. Dal Catasto Agrario del 1929 si hanno notizie dell'esistenza di carciofaie in produzione nel sessennio 1923-1928. Sempre da tale catasto risulta che nel comune di Vasto, all'epoca, esistevano circa 19 ha coltivati a carciofi. Con il mutare della situazione socio-economica del vastese ed in alternativa alle colture cerealicole, nell'immediato dopo guerra, verso la fine degli anni cinquanta inizio sessanta, iniziò la razionale coltivazione del carciofo ad opera di agricoltori di Cupello, che così avviarono la produzione intensiva. Infatti la coltura si diffuse al punto tale da indurre gli agricoltori a riunirsi in cooperativa per commercializzare il prodotto. Nel 1961, a Cupello, sorse la prima cooperativa di commercializzazione del carciofo locale chiamata "Coop. San Rocco" a cui si aggiunsero, negli anni successivi, altre cooperative nei paesi limitrofi. Nel 1965 fu organizzata, a Cupello, la prima sagra del carciofo oggi giunta alla 16a edizione, dopo alcuni anni di interruzione fino al 1990.</p>