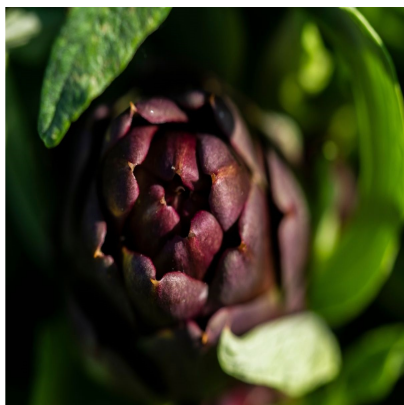




Un domenica sui colli bolognesi con il Violetto di San Luca

Descrizione

Il carciofo tipico dell'area bolognese intorno a San Luca, rilanciato da un gruppo di giovani agricoltori, è uno dei Presidi Slow Food dell'Emilia-Romagna. Il 21 maggio, presso l'Azienda Agricola La Galeazza, sarà celebrato con una grande festa e diversi piatti dedicati

Il **Carciofo Violetto di San Luca** è una varietà autoctona delle colline a sud di Bologna dove la natura argillosa del terreno conferisce all'ortaggio particolari caratteristiche. Dal sapore fresco ed erbaceo, con note che tendono alla radice di liquirizia, presenta ridotte dimensioni che lo rendono adatto ad essere conservato sott'olio e protagonista di numerose ricette anti-spreco, dal momento che del Violetto si possono utilizzare anche le parti meno nobili, come le foglie o i cosiddetti carducci.

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.

Dopo circa cinquant'anni in cui sembrava destinato a scomparire, oggi il **carciofo violetto** è protagonista di un **progetto di rilancio da parte di cinque giovani agricoltori locali** che si sono costituiti in associazione e hanno ripreso a coltivarlo. Grazie alla loro attività di promozione il prodotto è stato 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 Violetti il marchio De.Co. Denominazione Comunale a tutela dei prodotti agroalimentari del territorio.



*«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».

La festa del Carciofo Violetto di San Luca

Per celebrare questa gemma agricola ritrovata e farla conoscere anche ai più giovani, **domenica 21 maggio 2023** l'Azienda Agricola La Galeazza (Via di Monte Albano, 22 – Bologna) ospiterà una giornata interamente dedicata al **Carciofo Violetto di San Luca**.

Durante l'evento, **sostenuto dalla Banca di Bologna**, gli ospiti potranno gustare un menù a base di Violetto, con ricette preparate da ciascuna delle cinque aziende del Presidio, tra cui proprio La Galeazza. Ci sarà uno show cooking da parte della **scuola alberghiera Luigi Veronelli di Casalecchio di Reno** con successiva degustazione, aperitivo con Parmigiano Reggiano e Mortadella di Presidio Slow Food, il gran fritto di carciofi, il BBQ con i carciofi grigliati e carne di prima scelta e macedonie di frutta di stagione.

La **sommelier Raffaella Melotti** racconterà i vini dell'azienda **Umberto Cesari** di Castel San Pietro Terme che accompagneranno anche le varie portate del pranzo, unitamente ad acqua, **birra artigianale aromatizzata al Violetto di San Luca** e a un amaro nato dalla macerazione dello stesso carciofo.

Importantissima la partecipazione dell'associazione BimboTu (<https://bimbotu.it/>) alla quale 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 e del pranzo è di € 50,00. Per acquistare il biglietto:
www.tickettailor.com/events/carciofoviolettodisansula/899324

Data di creazione

2023/05/06

Autore

redazione