

Il Carciofo



Storia, mito e archeologia

relatrice Dott.ssa Pamela Stracci

Archeologa e Giornalista Culturale

Composizione nutrizionale e botanica

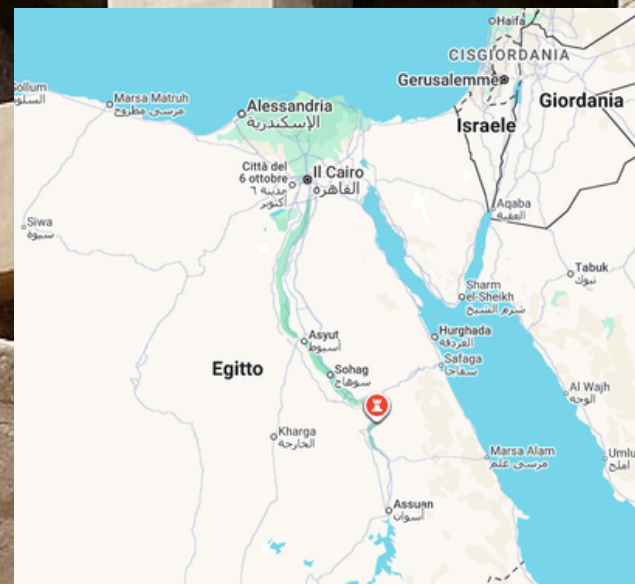
relatrice Dott.ssa Chiara Morelli

Biologa e Giornalista Scientifica



Convegno Scientifico divulgativo
Il Carciofo: una storia popolare
Ladispoli, 22 maggio 2026

Dettaglio del Giardino botanico fra le rovine
del tempio giubilare di Thutmose III
(complesso templare di Karnak - Sala delle
feste) - II millennio a.E. C.



Tomba dei Leopardi
Necropoli etrusca dei Monterozzi a
Tarquinia (V sec. a.E.C.)



Empori romani nell'attuale Tunisia
Acholla (II-III sec. d.E.C.)

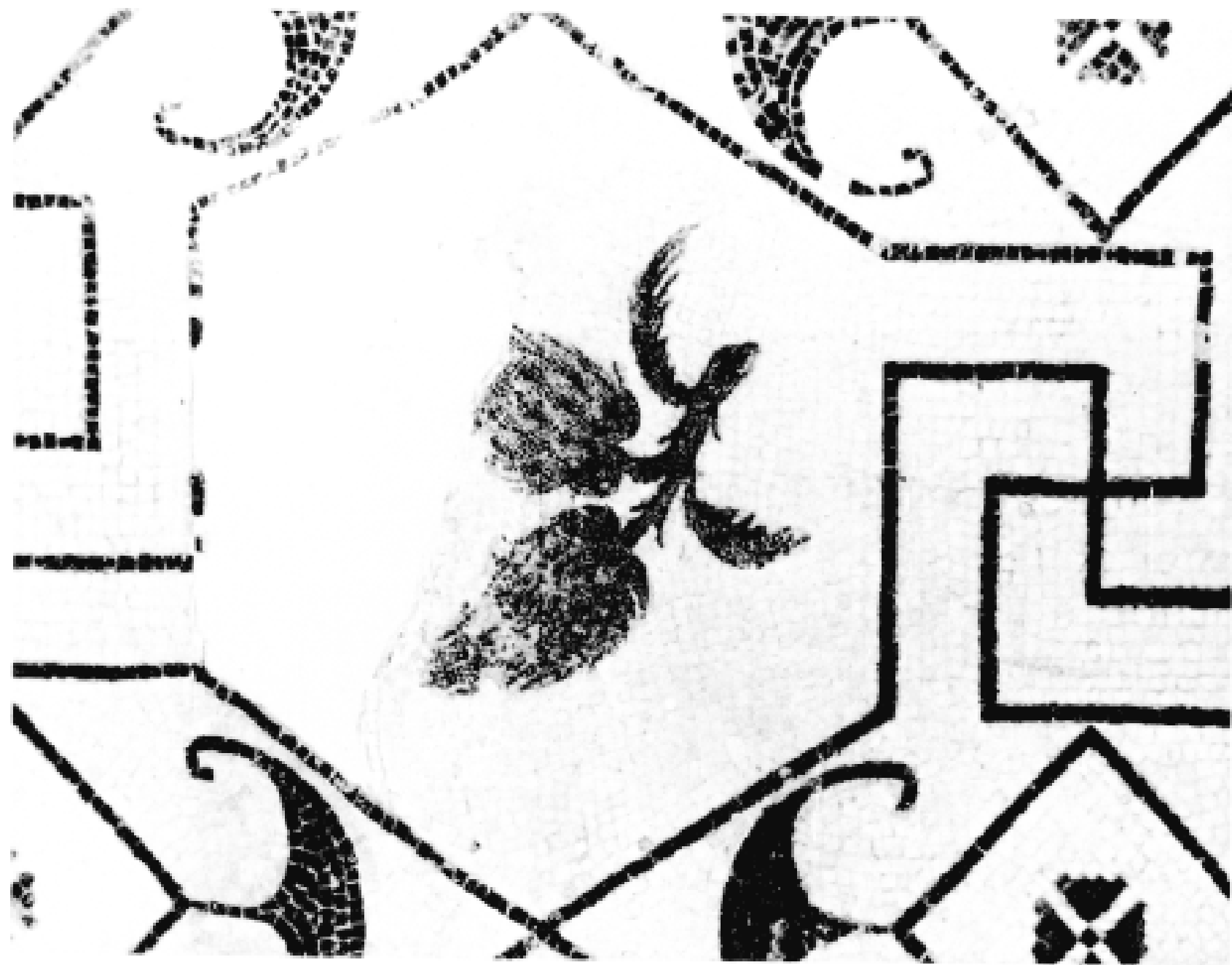


Fig. 79 – Acholla – Mosaïque de la Langouste, médaillon 23. Cardons.



Fig. 80 – Acholla – Maison de Neptune, Salon XII – Cardons.

Empori romani nell'attuale Tunisia Utica (II sec. d.E.C.)



Medallion with artichokes, mosaic from Utica

TUNISIA - MAY 12: Medallion with artichokes, mosaic from Utica, Tunisia. Roman civilisation. Detail. Tunis, Musée National Du Bardo (Archaeological Museum) (Photo by DeAgostini/Getty Images)



567934689

Empori romani in Numidia,
nell'attuale Algeria nord-orientale
Mascula (IV sec. d.E.C.)

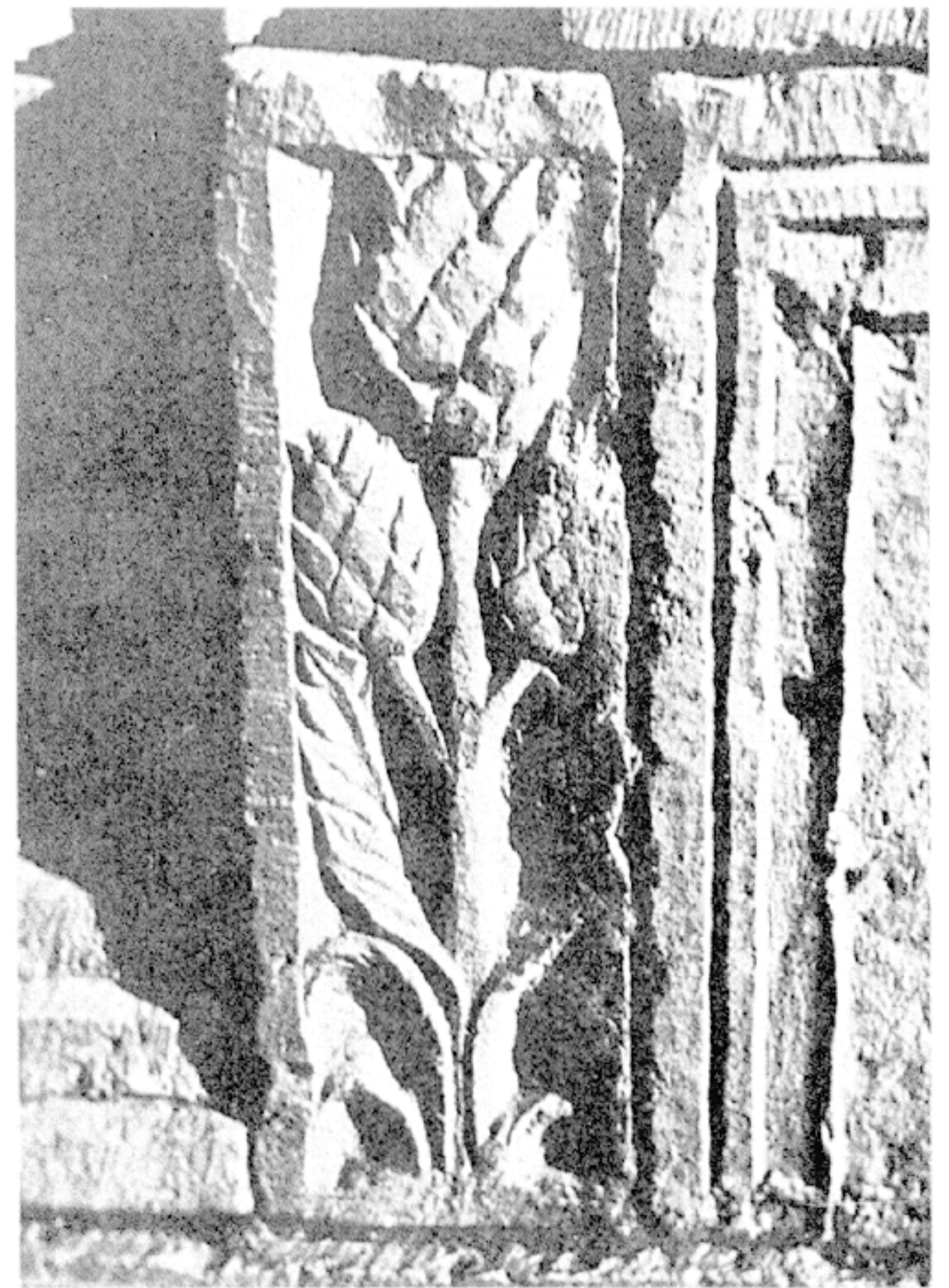


Fig. 4 – Dé de *Mascula* (d'après J. Lassus, art. cité en n. 14).

Plinio Il Vecchio (I sec. d.E.C.)
Naturalis Historia
Libro XIX, 152-153



Legionario
1.200 sestersi l'anno



6.000 sestersi l'anno
<<sestertium sena milia e parvis reddere areis>>

**Apicio (I sec. a.E.C. - I sec. d.E.C.)
(De Re Coquinaria - Libro III)**

Cardi in salsa agrodolce

Ingredienti della salsa:

Pepe e Lievito (o menta secca)

Miele (per la nota dolce)

Aceto (per la nota acida)

**Liquamen o Garum (per il
salato)**

***Lessare accuratamente i cardi
prima di condirli con la salsa.***



Pagina del manoscritto "De Re Coquinaria" (IX sec.),
Biblioteca Apostolica Vaticana.

Urb.lat.1146

IL VIAGGIO DEL CARCIOFO DAL MEDITERRANEO AL RESTO D'EUROPA

- 1 Origine selvatica**
(area mediterranea)
- 2 IX–XI secolo d.C.**
Diffusione e valorizzazione
in Sicilia e Al-Andalus
durante la presenza islamica
- 3 XV secolo**
Dalla Sicilia alla Toscana
e al Nord Italia
- 4 XV–XVI secolo**
Diffusione in Europa
- 5 Metà XVI secolo**
Arrivo in Inghilterra
(cibo per ricchi)

IX–XI SECOLO D.C.
Gli Arabi introdussero tecniche
colturali avanzate (irrigazione,
selezione, innesto) e diffusero
il carciofo in Sicilia e in Al-Andalus,
facendone una coltura importante.

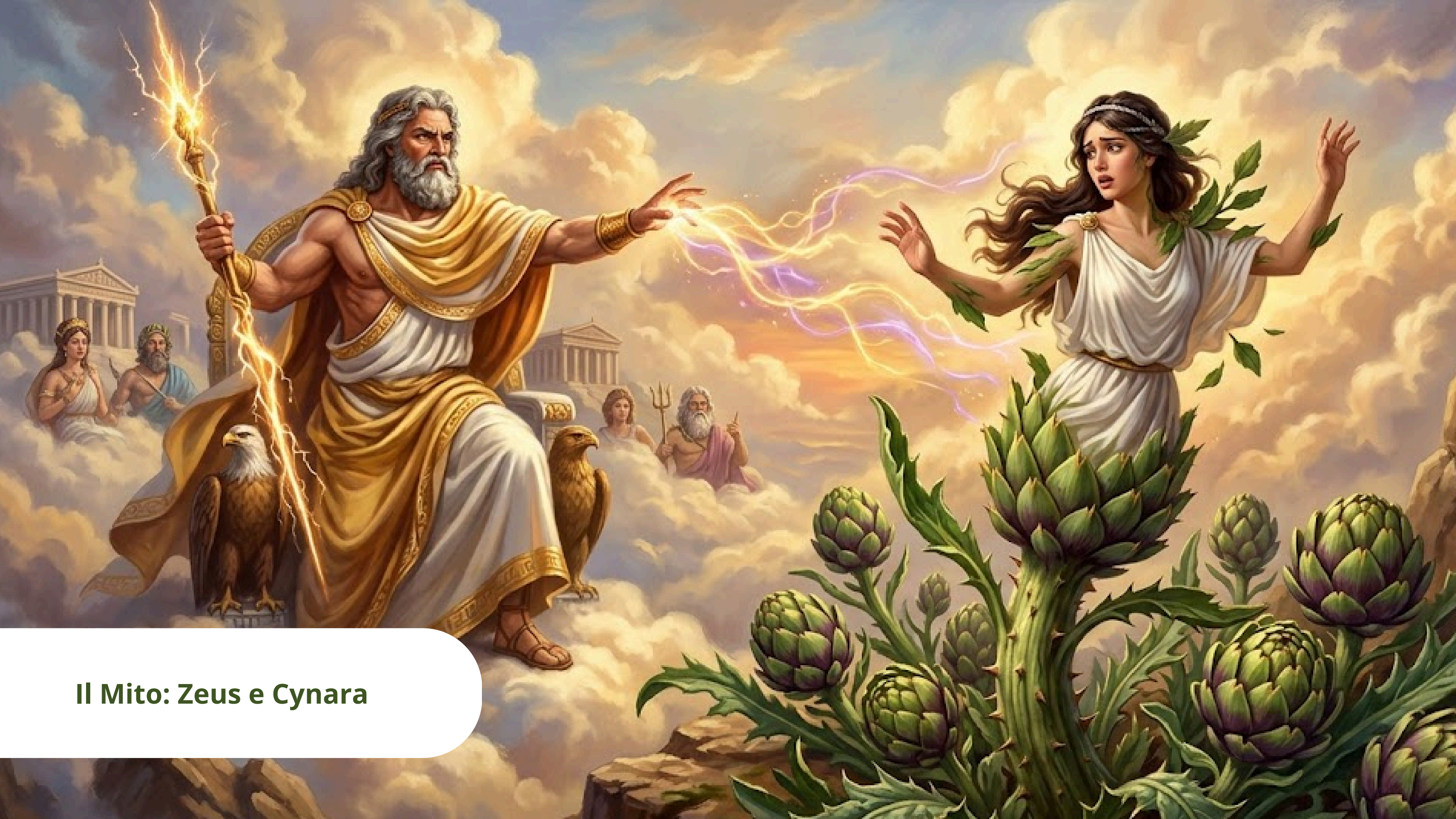
IX–XI SECOLO D.C.
Il ruolo degli Arabi
Nell’Emirato di Sicilia e in Al-Andalus
gli Arabi migliorarono la coltivazione
del carciofo, ne diffusero l’uso agricolo
e alimentare e lo reintrodussero
stabilmente nella dieta mediterranea.

- 1 Origine selvatica** del cardo
nell’area mediterranea.
- 2 IX–XI secolo:** diffusione e
valorizzazione da parte degli Arabi
in Sicilia e Al-Andalus.
- 3 XV secolo:** gli italiani diffondono
la coltura dalla Sicilia alla Toscana
e al Nord Italia.
- 4 XV–XVI secolo:** diffusione
in Europa.
- 5 Metà XVI secolo:** arriva in
Inghilterra, cibo esclusivo per ricchi.



Enrico VIII

Caterina de' Medici
XVI sec.a.C.
moglie di Enrico II di
Francia



Il Mito: Zeus e Cynara



Riniò

Kinaros, l'isola dei cardi

Egeo Sud-Orientale



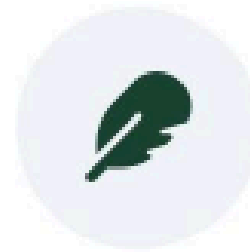
Arcipelago Dodecaneso

L'Odissea delle Parole: dal Khurshuf al Carciofo



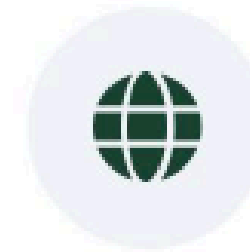
Radici Arabe

Tra il IX e XI sec. d.C., il termine **khurshuf** entra nello spagnolo come **al-kharshuf** (alcarchofa). Condivide la genesi con termini come *algebra*, *alcohol* e *almanac*.



Verso l'italiano

Importato come *alcachofa*, perde il prefisso "al-". Nel XVI sec. appaiono forme come **carciofol**a e **carciofolo** nella letteratura cortigiana, prima di stabilizzarsi nella forma moderna.



Eredità Europea

I dialetti del Nord (lombardo **archiciocco**) mantengono la "ar-", dando origine a **artichoke** (EN) e **artichaut** (FR), segnando un processo di circolazione lessicale paneuropea.

Un esempio di come la circolazione delle piante sia indissolubilmente legata agli scambi linguistici e culturali nel Mediterraneo.

Il Carciofo nel Settecento

Lingua e Metafora

A partire dal XVIII secolo, la parola "carciofo" si fissa definitivamente nel lessico unitario della Penisola. Oltre al suo valore botanico e gastronomico, la lingua italiana accoglie una curiosa evoluzione semantica.

«Carciofo dicesi anche per disprezzo a Uomo buono a nulla.»

VOCABOLARIO DELLA CRUSCA, QUARTA IMPRESSIONE (1729)

Questa attestazione documenta come il termine sia entrato nel linguaggio comune per indicare una persona sciocca o incapace.



La Codificazione Botanica della Cynara

DALLA TRADIZIONE CLASSICA AL SISTEMA LINNEANO

Il genere **Cynara** affonda le sue radici direttamente nella lingua greca antica: il termine *kynára* (κυνάρα) veniva impiegato tradizionalmente per identificare le piante spinose affini al cardo.

Gli scienziati dell'antichità, come **Teofrasto**, preferivano tuttavia un approccio funzionale e descrittivo. Utilizzavano il nome *Scolymos* (dal greco *skóllo*, ovvero spina, appuntito) con un obiettivo tecnico preciso: distinguere chiaramente i cardi commestibili da quelli selvatici e inutilizzabili.

Mentre *Scolymos* rappresentava la via tecnica, il nome mitologico-popolare *Cynara* ha finito per prevalere nel latino e nelle lingue europee moderne.

Nel **1753**, con la pubblicazione dell'opera *Species Plantarum*, **Carl Linnaeus** eredita questi due binari paralleli della tradizione classica.

Linneo fonde i termini introducendo il genere nel sistema binomiale moderno. Se storicamente il carciofo coltivato era isolato come *Cynara scolymus*, oggi la tassonomia aggiornata lo ricolloca come:

Cynara cardunculus var. *scolymus*

Nomi volgari nell'Antichità:

Sicilia Ellenica: **Kaktos!** Roma Latina: **Cardo!**

Ode al carciofo

Pablo Neruda (1904-1973)

da Odi elementari (1954)

Il carciofo dal tenero cuore si vestì da guerriero, ispida edificò una piccola cupola, si mantenne all'asciutto sotto le sue squame, vicino al lui i vegetali impazziti si arricciarono, divennero viticci, infiorescenze commoventi rizomi; sotterranea dormì la carota dai baffi rossi, la vigna inaridì i suoi rami dai quali sale il vino, la verza si mise a provar gonne, l'origano a profumare il mondo, e il dolce carciofo lì nell'orto vestito da guerriero, brunito come bomba a mano, orgoglioso, e un bel giorno, a ranghi serrati, in grandi canestri di vimini, marciò verso il mercato a realizzare il suo sogno: la milizia. Nei filari mai fu così marziale come al mercato, gli uomini in mezzo ai legumi coi bianchi spolverini erano i generali dei carciofi, file compatte, voci di comando e la detonazione di una cassetta che cade, ma allora arriva Maria col suo paniere, sceglie un carciofo, non lo teme, lo esamina, l'osserva contro luce come se fosse un uovo, lo compra, lo confonde nella sua borsa con un paio di scarpe, con un cavolo e una bottiglia di aceto finché, entrando in cucina, lo tuffa nella pentola. Così finisce in pace la carriera del vegetale armato che si chiama carciofo, poi squama per squama spogliamo la delizia e mangiamo la pacifica pasta del suo cuore verde.



“Ho portato loro otto carciofi, quattro ripassati nel burro e quattro fritti. Quando l'imputato mi chiese di indicargli quali erano quelli al burro e quali quelli cotti nell'olio, io gli consigliai di annusarli. Lui - Caravaggio ndr - si arrabiò e, senza dire nulla, afferrò il tegame di terracotta e mi colpì sulla guancia, ferendomi lievemente poi si alzò e prese la spada del suo amico che giaceva sul tavolo, forse con l'intenzione di colpirmi. Allora io scappai e venni qui alla stazione di polizia per rendere una denuncia formale”

26 aprile 1604

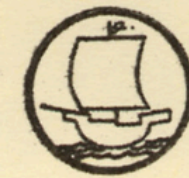
Pietro Antonio de Fosaccia

Osteria del Moro Roma



Marilyn Monroe
"Regina del carciofo" 1949
Artichoke Queen - Castroville

SAGRA DEL
CARCIOFO
ROMANESCO



MOSTRA E SAGRA DEL CARCIOFO



DOMENICA 2 APRILE 1950

LA DISPOLI

Il Cardo: Padre del Carciofo



Cynara cardunculus

Il carciofo (*Cynara scolymus*) discende direttamente dal cardo selvatico, una pianta spinosa e robusta originaria del Bacino Mediterraneo e dell'Africa settentrionale.

La domesticazione

Attraverso secoli di selezione, l'uomo ha trasformato il cardo spinoso in una pianta dai capolini carnosi e commestibili. La transizione non è mai stata netta: in molte regioni del Mediterraneo, il cardo e il carciofo crescono ancora fianco a fianco.

Il capolino

Quello che mangiamo non è un frutto, ma l'infiorescenza non ancora sbocciata: un insieme di brattee carnose che proteggono i fiori violacei. Quando il carciofo fiorisce, si rivela nella sua vera natura di cardo.

Scheda Botanica

Famiglia:	Asteraceae (Composite)
Genere:	Cynara
Specie selvatica:	C. cardunculus
Specie coltivata:	C. scolymus
Origine:	Mediterraneo / N. Africa
Ciclo:	Perenne
Parte edibile:	Capolino (ricettacolo)
Fioritura:	Viola-blu

A portrait of a young woman with long, wavy brown hair, her eyes closed, and a slight smile. She is wearing a sleeveless top with a white and orange floral pattern and a necklace with a blue evil eye pendant. The background is a dense thicket of green leaves and small white flowers.

Dott.ssa Chiara MORELLI
Biologa e Giornalista Scientifica

Il Carciofo



Storia, mito e archeologia

relatrice dott.ssa Pamela Stracci

Archeologa e Giornalista Culturale

Composizione nutrizionale e botanica

relatrice dott.ssa Chiara Morelli

Biologa e Giornalista Scientifica

Grazie!

pamela.stracci.archeopress@gmail.com

Convegno Scientifico divulgativo
Il Carciofo: una storia popolare
Ladispoli, 22 maggio 2026