

Com'è **TENERO** e dolce il

Si coltiva a Pinarella di Cervia con la tecnica tradizionale dell'interramento, che rende bianco il gambo dell'ortaggio. Questa varietà si contraddistingue per il suo sapore speciale e, in più, è sempre disponibile sul mercato.

FRANCESCO DI GIOVANNI

Non sempre è facile trovare un buon cardo da mangiare in pinzimonio. Spesso quelli sul mercato sono un po' troppo fibrosi e alquanto amarognoli, più adatti ad essere utilizzati stufati, magari con costolete o salsicce di maiale. Da sposare con la besciamella, come faceva il grande Artusi, o da mangiare semplicemente con olio, pepe e sale, occorre un prodotto più tenero e dolce. «È tutta questione di trovare la varietà giusta, con la giusta tecnica di produzione - spiega l'esperto di agricoltura biologica, ambiente ed agrobiodiversità, Stefano Tellarini - e in Emilia-Romagna la varietà adatta è il cardo gigante di Romagna, coltivato con il sistema dell'interramento, che fa diventare il gambo bianco e lo rende più tenero e dolce».

Tellarini ricorda che questa tipologia ha fatto la sua comparsa ufficiale attorno agli anni Cinquanta, anche se il cardo in Romagna è coltivato da sempre, perché costituiva uno dei prodotti invernali dell'orto familiare. «Forse come varietà - afferma - sono precedenti quelle di Asti e di Alba, zone che hanno una lunga tradizione di ortaggi, ma il principio di coltivazione è praticamente lo stesso».



Cristian Neri mentre lega i cardo.
(Foto Dell'Aquila)

UN'AZIENDA FAMILIARE

Oggi è difficile trovare una coltivazione con tecnica tradizionale, perché all'interramento viene spesso preferito il sistema dell'avvolgimento in teli di nylon, più semplice e veloce (e quindi meno costoso), ma che lascia il gambo un po' più verde e fibroso. Noi l'abbiamo scoperta in un posto inatteso: Pinarella di Cervia, in provincia di Ravenna, tra la statale Adriatica e il mare, a ridosso di case e appartamenti che d'estate si riempiono di sciami di turisti. Per una tecnica tradizionale ci si aspetterebbe un produttore per lo meno attento; Cristian Neri, invece, ha trentuno anni e conduce praticamente da solo l'azienda di cui è titolare la madre, Gioconda Gori, costretta da qualche acciaccio a ridurre l'atti-

vità in campo, soprattutto nella stagione invernale.

È un'azienda di due ettari - buona parte dei quali in campo aperto e quattromila metri in serra - su cui Cristian coltiva ortaggi: ravanelli, rucola, bieta, carote, patate, radicchio. «Sono nato in campagna - afferma - e qui ho deciso di vivere; fino a quando riuscirò a ricavarne un reddito, continuerò a fare il produttore agricolo. È chiaro che, trattandosi di una superficie limitata, bisogna cercare di utilizzarla molto razionalmente». Per fare reddito Cristian ha deciso di ridurre la cosiddetta "filiera" e vendere direttamente i prodotti sul mercato di Pievevestina a Cesena, prevalentemente a negozianti e a qualche commerciante. «La scelta degli ortaggi, che sono coltu-

CARDO gigante di Romagna

re annuali - prosegue - mi permette di seguire l'andamento del mercato. Per questo predilige varietà e tecniche che mi consentono di avere contemporaneamente una continuità di prodotto e un'alta qualità». Il cardo gigante di Romagna ne è l'esempio più concreto.

IL METODO DI COLTIVAZIONE

Quattromila metri quadrati di una distesa di foglie alte quasi quanto un uomo (una volta legato, prima dell'interramento, l'ortaggio raggiunge anche un metro e ottanta di altezza) che Cristian gestisce oculatamente per tutto l'inverno, scaglionandone l'interramento in

base ai periodi in cui decide di portare prodotto sul mercato. «Questo sistema - spiega - consente di ottenere un cardo più dolce e tenero, la cui qualità viene in genere riconosciuta sul mercato. Allo stesso tempo permette di scaglionare la maturazione del prodotto durante tutto l'inverno, offrendo così continuità di presenza ai clienti».

Poi, con mossa sicura, mostra la tecnica che ha appena descritto: lega il cardo in un unico fascio, scava una buca accanto alla pianta e, con un ultimo deciso colpo di vanga vicino alla radice, fa inclinare il cardo dentro la buca, ricoprendo infine con la terra la parte cen-

trale dei fusti e lasciando scoperta la cima. Il ciuffo che rimane fuori serve a mantenere viva l'attività metabolica della pianta. È un processo che richiede tempo, ma che alla fine dà un prodotto di alta qualità. Qualità che Cristian abbina anche con l'attenzione all'ambiente: «Per legare il cardo, un tempo si usavano rametti di salice, poi sono subentrato corde in materiale plastico; oggi, invece, utilizziamo una corda biodegradabile derivata dalla canapa. In più, per le sue caratteristiche il cardo è una pianta che non subisce grandi attacchi di parassiti e quindi l'uso di eventuali antiparassitari è praticamente nullo». ■

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare Ministeriale n.10/1999)

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Cardo gigante di Romagna.

Territorio interessato alla produzione

L'intera area romagnola.

Descrizione sintetica del prodotto

Pianta alta, a portamento semieretto, lembo fogliare largo, a media frastagliatura, verde-grigio chiaro, a picciolo lungo, mediamente concavo con spine.

Sinonimie segnalate: Gigante di Lucca, Gigante di Chieri.

Famiglia: Composite. Specie: *Cynara cardunculus* var. *Altilis* o *Inermis*.

La definizione di gobbo ha origine da un'antica pratica attuata dagli ortolani che, quando eseguono la copertura dei cardi, hanno l'abitudine di piegarli verso terra, facendoli diventare ricurvi e quindi "gobbi".

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

L'impianto si può realizzare con semina diretta a dimora (nel periodo aprile-maggio a file distanti 100 centimetri l'una dall'altra e 80 centimetri tra una pianta e l'altra, o a buche distanti 80/100 centimetri. Si collocano 3/4 semi per buca - 2/2,5 chilogrammi per ettaro - e dopo la nascita si diraderà lasciando una sola pianta); oppure con trapianto di piantine ottenute in semenzaio o in appositi contenitori (nel periodo maggio-giugno, quando le piante hanno raggiunto la cinquantesima o sessantesima foglia, con una densità di investimento di 12.000/13.000 piante per ettaro).

Predilige terreni a pH 6/7, di medio impasto, profondi, fertili e freschi. L'esposizione deve essere soleggiata e riparata. Il suo sviluppo lento consente la consociazione con molteplici specie di ortaggi. Infatti il ciclo colturale è di 160/200 giorni. In linea di massima le cultivar a foglie e coste di colore bianco/avorio si raccolgono a fine estate-inizio autunno e non hanno bisogno di essere sottoposte al processo di imbianchimento, mentre quelle di colore verde-argentato, che si raccolgono a fine autunno e durante l'inverno, hanno necessità di essere imbianchite. La produzione si aggira sui 500 quintali per ettaro.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

La conservazione è abbastanza difficile poiché le coste hanno tendenza ad imbrunire; il sistema migliore è quello di lasciare gli ortaggi nel terreno, interrati in fosse appositamente scavate.

Un mese prima della raccolta si provoca l'imbianchimento delle coste, che si ottiene in assenza di luminosità: si impedisce alle stesse di ricevere la luce coprendo l'intera pianta con teli opachi, in modo che soltanto il terminale delle foglie si trovi allo scoperto; oppure si legano le foglie in fascio in due punti ad altezze diverse e si rincalzano accumulando terra attorno alle piante. Questa operazione, nell'arco di 25/30 giorni, provoca l'imbianchimento e rende le foglie più tenere e di sapore meno amarognolo, inoltre in inverno ha anche la funzione di proteggerle dal gelo; però può essere causa di marciumi provocati dall'umidità, che si sviluppano nella parte interna delle piante. Pertanto la legatura e la rincalzatura va effettuata con piante asciutte, sulle quali si attua l'attorcigliamento dei ciuffi di foglie rimasti scoperti, affinché l'acqua penetri all'interno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Normali locali da confezionamento, lavorazione e condizionamento ortofrutta.

Storia accertata

È originario del Mediterraneo. Era coltivato già al tempo dei Romani; Plinio, nella sua "Storia Naturale", lo annovera fra gli ortaggi pregiati. Come cardo gigante avorio senza spine pieno, la prima notizia risale a un catalogo di sementi del 1951. Nel 1960, nello stesso catalogo, appare già come Gigante di Romagna, senza spine a costa larga piena, bianco avorio: quindi l'apparizione del nome avviene in questo decennio, presumibilmente nella nostra zona litoranea.

Bibliografia

- D. Tamaro, Manuali Hoepli "Orticultura", Milano, 1920.
- M. Pantucci, Premio nazionale "Cesare Zucchini", Valorizzazione industriale dei prodotti ortofruttili, Bologna, 1931.
- Catalogo Sais sementi anni: 1951, 1960, 1966, 1972, 1974. ■

(A cura di Milena Breviglieri)