



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CARDO DI BOLOGNA RER V0120

CARD0		
Famiglia: <i>Asteraceae</i>	Genere: <i>Cynara</i>	Specie: <i>Cynara cardunculus</i> L.
Nome comune: Cardo di Bologna		
Sinonimi accertati: Centofoglie (pieno "inerme")		
Sinonimie errate: non se ne conoscono		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):		
Rischio di erosione: Esiste ancora un limitato numero di aziende che coltivano il cardo bolognese. Purtroppo l'età media degli agricoltori è piuttosto elevata ed è notevole il rischio che la varietà possa "perdersi".		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		
1) Azienda di Castel Maggiore (BO)		
2) Azienda di S. Giorgio di Piano (BO)		
3) Azienda di Crevalcore (BO)		
Luoghi di conservazione ex situ: Astra Innovazione e Sviluppo s.r.l.- Imola (BO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: nessuno		
		
<i>Pianta giovane</i>		<i>Foglia (su pianta adulta)</i>



Pianta adulta prima della forzatura



Pianta adulta dopo la forzatura

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Filippo Re ad inizio Ottocento cita tra i cardi se non più famosi almeno i meglio coltivati, quelli di Bologna. Il Cappi già nel 1871 li cita per famosi già come “Gobbi”, ovvero imbiancati tradizionalmente per sotterramento laterale.

Pucci della stazione Sperimentale delle Cascine di Firenze che li dà per i migliori cardi nel 1890 così li descrive: “Pianta alta, robusta a foglie grandissime, lunghe un metro e mezzo, molto frastagliate, a costole fini, trasparenti, senza spine. Buona varietà i cardoni di Bologna sono stati sempre celebrati come i migliori e nel Bolognese se ne coltivano alcune varietà locali che però differiscono pochissimo tra loro”. Descrizione più o meno ripresa dal Tamaro nel 1920 e dal Mascagni nel 1940.

Nel 1929 anche il prof. Zago lo cita tralasciando la sola parte relativa alle imponenti dimensioni: “... pianta robusta, foglie grandi, frastagliate, costole fini, trasparenti, senza spine; coltivato nel bolognese ma diffuso anche in altre provincie ...”.

Successivamente Bassi nel 1939 lo descrive già più simile all’attuale come “... rigoglioso con fogliame ben sviluppato a polpa fine ...”.

Tassinari nel 1951 lo cita semplicemente come “... a foglie piene ...”.

Nel catalogo Ingegnoli del 1958 è così presentato: “di media grandezza, con coste piene carnose, verdastre”.

Il catalogo Ansaloni del 1959 lo descrive così: “Cardo Nostrano Bolognese: ottima varietà locale a coste medie, piene e senza spine, di colore gradevole”.

Una pubblicazione del C.N.R. del 1961 lo indica come “... caratterizzato dalle foglie lunghe, molto frastagliate, senza spine. Ha costole piene, di media grossezza”.

Il catalogo Ansaloni del 1968 lo descrive così: “Cardo Nostrano Bolognese: buonissima varietà molto diffusa; coste medie, piene e senza spine, assai ricercata sui nostri mercati”.

Il catalogo Ansaloni del 1971 lo cita come così: “Cardo Nostrano Bolognese varietà assai apprezzata e molto diffusa; costa media, piena e senza spine, ricercata e sempre ben pagata nei nostri mercati. Selezione speciale Ansaloni.”

Il catalogo SAIS del 1972 lo individua come: “... pianta alta, coste numerose, mediamente larghe, piene, completamente senza spine, di colore verde chiaro, che imbiancano con facilità, fogliame finemente frastagliato, di colore verde – grigio, precoce”.

Secondo Angelo Rimondi coltivatore storico di San Giorgio di Piano il Cardo di Bologna si distingue da altre specie per l’assenza di spine e per la “finezza” dei gambi, tanto teneri da poter essere consumati crudi in pinzimonio. “Era una coltura tipica della pianura bolognese” dice Angelo che, onorando il suo passato di cuoco, ricorda anche che la “morte” del cardo in cucina è a pezzi in padella con salciccia o spuntature di maiale. “Inoltre – prosegue – il cardo nelle nostre zone era un piatto tipico della vigilia di Natale. Passate le feste era raro trovarlo ancora”.

Secondo Maurizio Poletti, tecnico consulente della cooperativa Agribologna, che segue anche l'azienda Rimondi di cui sopra, su 160 soci e 2.500 ettari di terreno coltivato ad ortaggi, il cardo di Bologna viene coltivato da non più di 5 – 6 produttori, per un totale di 6 ettari.

E' un prodotto talmente di nicchia che non esiste nemmeno un vero e proprio produttore di seme. "Ci sono alcuni coltivatori – dice Angelo Rimondi – che selezionano le piante più belle per produrre il seme, per poi distribuirlo agli altri. Come ogni altro settore dell'agricoltura, anche qui ci vuole passione – conclude – perché senza passione si smette presto.

(Francesco Diolaiti " Tenero e senza spine il cardo di Bologna" dal mensile "Agricoltura" – gennaio 2010 p. 121-122).

Daniele Missere e Stefania Delvecchio su un articolo pubblicato dal settimanale Terra e Vita elencano, fra le principali cultivar di cardo il Cardo di Bologna "varietà con caratteristiche simili alla precedente - ossia il Gigante di Romagna ma caratterizzata da coste più sottili (2-3 cm di larghezza). Sempre nello stesso articolo è stata descritta una prova in cui sono state messe a confronto le produzioni biologiche di 3 cv. di cardo, fra cui il Cardo di Bologna, in 2 aziende del cesenate dove si evidenzia "come il Cardo di Bologna" sia stata la varietà capace di fornire le migliori prestazioni sia in termini di prodotto lordo (4,89 kg/cespo) che commerciale (2,91 kg/cespo). La resa commerciale di questa cultivar, pari a 41,5 t/ha è stata quasi doppia rispetto alla resa media riportata in bibliografia (20-22 t/ha).

(Daniele Missere, Stefania Delvecchio "Imbianchimento del cardo, tagli ai costi della manodopera" dal settimanale Terra e vita – n. 8/2011 p. 66-69).

Numerosi sono i siti e i blog specializzati in orticoltura e cucina dove, fra le principali varietà di cardo, viene segnalato il Cardo di Bologna, per tutti citiamo il sito Agraria.org in cui, a proposito della cv citata si dice che è "privo di spine, con costole piene, di media grossezza".

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La zona tipica di produzione si concentra nella provincia di Bologna, con particolare riferimento all'area orticola di pianura ricadente nei comuni di Crevalcore, San Giorgio di Piano, Castel Maggiore, San Giovanni in Persiceto, Granarolo, ecc.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Re Filippo: "L'ortolano dirozzato" presso Giovanni Silvestri Stampatore – Libraio Agli Scalini del Duomo n. 994 – 1811

Cappi G.: "Gli ortaggi ed i legumi coltivati per uso della cucina e della tavola per la medicina e l'igiene domestica" presso l'editore Carlo Barbini, via Chiaravalle, 9 – 1871

Pucci A.: "Gli ortaggi coltivati – descrizione, cultura e sinonimia" Tipografia di Mariano Ricci – 1890 (p.33)

Tamaro D.: "Orticoltura" Hoepli – Milano, 1920 (p.525)

Zago F.: "Orticolture: il cardo" in "L'Italia Agricola" (p 412-413) - Ottobre 1929

Bassi E.: "L'orto familiare" Ramo Editoriale degli Editori Roma, 1939

Mascagni G.: "Il mio orto" Vallardi – Milano, 1940 (p.75)

Calzecchi - Onesti A.: "Orticoltura moderna – parte prima" Ramo Editoriale degli Editori Roma, 1942 (p.33)

Tassinari : "Manuale dell'agronomo" - REDA – Roma, 1951 (p.483)

F.lli Ingegnoli – Catalogo Generale – 1958 (p.11)

Ansaloni Piante e Sementi - Catalogo - 1959

Turchi A.: "Guida pratica di Orticoltura" Ed agricole – Bologna, 1960 (p.161)

AA.VV.: "Il miglioramento genetico degli ortaggi" C.N.R – Centro di Studio per il miglioramento delle piante da frutto e da orto – Tipocolor – 1961

Ansaloni Piante e Sementi- Catalogo - 1968

Ansaloni Piante e Sementi- Catalogo Agricoltura 1971-1972 (p.46)

Diolaiti F. – Tenero e senza spine il cardo di Bologna – Agricoltura gennaio 2010 – L'Informatore Agrario (p.121-122)

Missere D. – Delvecchio S. – Imbianchimento del cardo, taglio ai costi della manodopera – Terra e Vita n° 8 – febbraio 2011 Edagricole (p.66-69)

NOTE

TABELLA RIEPILOGATIVA DESCRIZIONI CARDO BOLOGNESE

Fonte	Pianta	Foglie	Frastagliatura	Coste	Piene	Spine	Colore
Pucci	alta e robusta	grandissime, lunghe un metro e mezzo	molto frastagliate	fini, trasparenti		senza	
Zago	robusta	grandi	frastagliate	fini, trasparenti		senza	
Ingegnoli 1958	media			carnose	piene		verdastre
Ansaloni 1959				medie	piene	senza	gradevole
C.N.R. 1961	media	lunghe	molto frastagliate		piene	senza	
Ansaloni 1968				medie	piene	senza	
Ansaloni 1971				media	piena	senza	
S.A.I.S. 1972	alta		finemente frastagliato	numerose, mediamente larghe	piene	senza	verde chiaro

Il Cardo di Bologna riesce a raggiungere punte di 80 cm con una apertura esterna delle foglie di 40-50 cm.

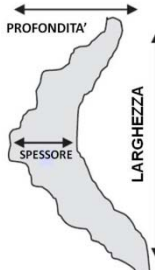
Il Cardo di Bologna” è una varietà caratterizzata da coste più sottili (3-4 cm di larghezza) rispetto ad altre varietà e tipologie diffuse ad esempio in Romagna.

Il colore del dorso delle foglie è piuttosto verde. La costa è verdastra, con una elevata lunghezza commerciale media e moderata presenza di concavità.

Il prodotto è molto apprezzato per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA. Osservazioni su almeno 10 piante. Se non diversamente indicato, le osservazioni sulle foglie devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate, la III-IV foglia dalla base.

PIANTA: ALTEZZA (UPOV 1)		PIANTA: NUMERO DI RAMIFICAZIONI LATERALI SULLO STELO PRINCIPALE (UPOV 2)		STELO PRINCIPALE: DIAMETRO (UPOV 5)	
3	Bassa	3✓	Basso	3✓	Piccolo
5	Media	5	Medio	5	Medio
7✓	Alta	7	Alto	7	Grande
FOGLIA: PORTAMENTO ALLO STADIO DI 10-12 FOGLIE (UPOV 6)		FOGLIA: SPINE LUNGHE (UPOV 7) (Su foglie e stelo)		FOGLIA: LUNGHEZZA (UPOV 8)	
1	Eretto	1✓	Assenti	3	Corta
3✓	Semi-eretto	9	Presenti	5✓	Media
5	Orizzontale			7	Lunga
FOGLIA: LARGHEZZA		FOGLIA: PROFONDITÀ DELLE INCISIONI (se presenti)		FOGLIA: NUMERO DI FOGLIE PER PIANTA	
3 ✓	Stretta	1	Molto poco profonda	20-25	
5	Media	3✓	Poco profonda		
7	Larga	5	Media		
		7	Profonda		
		9	Molto profonda		
LEMBO FOGLIARE: COLORE (Valutazione su 5 ^a -7 ^a foglia, usando carta colorimetrica, es. RHS colour chart)		LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE (UPOV 17)		LEMBO FOGLIARE: SFUMATURA DEL COLORE VERDE (UPOV 18)	
Verde		3	Chiaro	1	Assente
		5✓	Medio	2	Giallastra
		7	Scuro	3✓	Grigiastra
FOGLIA: PRESENZA DI ANTOCIANINE ALLA BASE DELLA GAMBO		FOGLIA: COLORE DEL GAMBO (Valutazione con carta colorimetrica)		FOGLIA: LUNGHEZZA DELLE SPINE DEL GAMBO	
1✓	Assente	Verde		✓	Assenti
3	Scarsa (< 50%)			3	Corte
5	Media (50%)			5	Medie
7	Forte (> 50%)			7	Lunghe
FOGLIA: LUNGHEZZA DEL GAMBO (CM)		FOGLIA: CONSISTENZA DEL GAMBO (a inizio forzatura)		FOGLIA: CONSISTENZA DEL GAMBO (a fine forzatura)	
Lunghezza: 80 cm		1	Vuoto	1	Vuoto
		3	Poco consistente	3	Poco consistente
		5	Mediamente consistente (50% di vuoto)	5	Mediamente consistente (50% di vuoto)
		7✓	Consistente (pieno)	7✓	Consistente (pieno)
FOGLIA: DIMENSIONI DEL GAMBO IN SEZIONE TRASVERSALE (CM)		PESO DELLA PIANTA (GRAMMI)		NOTE	
 <p>Lunghezza: 3,5 - 4</p> <p>Profondità: 2</p> <p>Spessore: 1</p>		Peso medio pianta intera: 4000-5000			
		PESO COMMERCIALE DELLA PIANTA (GRAMMI)			
				Peso medio della pianta tagliata a 80 cm dal suolo: 1500 - 2500	

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

E un'erba perenne coltivata come pianta annuale. Ha fusto grosso, striato con grosse nervature; foglie verde grigie nella pagina superiore, inferiormente biancastre e più o meno frastagliate. Si sviluppano dalla parte basale del fusto e danno alla pianta l'aspetto cespuglioso. Il cardo presenta ciclo primaverile-estivo-autunnale ed è una coltura abbastanza facile da coltivare. Predilige terreni freschi, fertili e profondi e di medio impasto, si adatta anche a terreni sabbiosi ed è tollerante anche a una certa salinità. La semina viene effettuata manualmente nei piccoli impianti, dove si consiglia di adottare un sesto d'impianto di 100-120 cm fra le fila e 50-60 cm sulla fila. Un intervento colturale richiesto dalla coltura del cardo è la "scarducciatura" che consiste nell'eliminazione dei polloni in eccesso per migliorare la qualità del prodotto. La tradizionale tecnica di imbianchimento del cardo "gobbo" consiste nel legare le piante a ciuffo ed adagiarle in un solco laterale aperto sul momento. Si ricopre la parte basale della pianta con uno strato di terra lasciando alla luce solo un ciuffo di foglie. Il peso della terra provoca la tipica curvatura delle coste che sono croccanti e tenere. Attualmente l'imbianchimento si esegue avvolgendo l'intera pianta con teli neri (gli stessi usati nella pacciamatura) in modo che soltanto la parte superiore delle foglie si trovi libera alla luce. Per l'acquisto occorre ricordare che i più dolci e morbidi da mangiare saranno quelli dal colore bianco avorio, mentre se vogliono cardo amari, fibrosi e aspri, è meglio scegliere quelli ancora verdi. Nonostante la sua limitata diffusione, il seme impiegato per la produzione è spesso di tipo e provenienza diversi, e risulta perciò interessante valutare se fra i materiali presenti vi siano varietà essenziali o solo sfumature dovute alla selezione massale effettuata dai diversi agricoltori. In provincia di Bologna, attualmente, il Cardo bolognese, si conferma un prodotto di nicchia e tale tendenza è confermata dal fatto che non esiste un vero e proprio costituente e/o produttore di seme; la diffusione della coltura è quasi esclusivamente a carico di agricoltori che selezionano le piante migliori per la produzione di seme e le distribuiscono agli altri coltivatori interessati alla specie.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Il cardo cibo sostanzioso e di facile digestione, è ricco di vitamine e sali minerali con pochissime calorie. Ha proprietà depurative del fegato e dell'intestino. I cardo si prestano a diversi utilizzi in cucina: consumati crudi in pinzimonio, gratinati, fritti oppure secondo la tradizione in umido con costine di maiale o salsiccia.