

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

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CARDO GIGANTE DI ROMAGNA RER V0107

CARDIO	
Famiglia: <i>Asteraceae</i>	Genere: <i>Cynara</i>
Specie: <i>Cynara cardunculus</i> L.	
Nome comune: Gigante di Romagna	
Sinonimi accertati: Gigante di Lucca	
Sinonimie errate: è segnalata una somiglianza con il cardo di Chieri coltivato ad Andezeno	
Denominazioni dialettali locali (<i>in tutta la Romagna pianeggiante sino alla collina</i>): Gób	
Rischio di erosione: in corso di valutazione	
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	
1) Popolazioni di "Cardo Gigante di Romagna"	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA- Innovazione e Sviluppo U.O. Az. Sperimentale Martorano 5 – Cesena - FC.	
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Ditta Sementiera Arcoiris (MO)	
	
<i>Pianta giovane</i>	<i>Foglia (su pianta adulta)</i>



Pianta adulta prima della forzatura



Pianta adulta dopo la forzatura

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Negli anni Cinquanta l'attività di riproduzione delle sementi, che era già stata avviata in precedenza per conto di importanti aziende sementiere nazionali, come gli **Sgaravatti** e gli **Ingegnoli**, comincia ad assumere un certo rilievo anche da parte di ditte sementiere locali, nate soprattutto nel circondario cesenate.

Attorno al 1950 si pubblicizzano nei cataloghi di sementi delle ditte locali, varietà generalmente conosciute e diffuse senza alcun riferimento territoriale.

E così è anche per il cardo che nel 1951¹ viene ancora così descritto:

“Cardo gigante avorio senza spine pieno”

Nel 1955² abbiamo **per la prima volta** la denominazione *“Cardo Gigante di Romagna”*, che viene confermato sino all'inizio degli anni Sessanta³ ma la descrizione rimane sostanzialmente costante rispetto a quella del 1951: *“Foglie abbondanti, privo di spine a costa larghissima. Tenero di color bianco avorio. Si consumano le coste imbianchite in inverno cotte e condite”*.

E qui occorre sottolineare che l'ideotipo del Cardo Gigante di Romagna, quale oggi è comunemente identificato

¹ S.A.I.S. – Cesena: “Catalogo sementi” Cesena, 1951

² S.A.I.S. – Cesena – “Campionario Illustrato a colori” Cesena, 1955

³ S.A.I.S. – Cesena: “Catalogo sementi” Cesena, 1960

in Romagna, presenta comunque una foglia frastagliata, media con spinosità almeno per parte del suo ciclo, e non è assolutamente **avorio** neppure dopo imbianchimento.

Non solo a livello locale ma anche in pubblicazioni di assoluto rilievo nazionale⁴ si cita tra le altre varietà il “**Cardo Mostruoso di Romagna a costole larghe, piene**”.

E qui rimaniamo piuttosto sul generico, visto che non si parla di spine né di frastagliatura, né di “bianco avorio”.

Nel 1966⁵ il **Cardo “Gigante di Romagna”** cambia leggermente la sua descrizione mantenendo il “*senza spine, costa larga, piena*” ma indicando che diventa di color bianco avorio solo “*dopo l’interramento*” e finalmente nel 1972⁶ la varietà “*...di notevole altezza a base rotondeggiante; coste poco numerose, molto ampie piene e spesse...*” viene descritta finalmente in maniera più aderente alla realtà dell’ideotipo diffuso “*con qualche spina appena accentuata alla base, di colore verde chiaro che imbiancano con l’interramento. Fogliame mediamente frastagliato, di colore verde chiaro con pruina bianco argentea; medio-tardivo*” e quindi da inerme diventa leggermente spinoso, ed il colore diviene finalmente verde chiaro.

Alla fine degli anni Settanta la scheda ufficiale ENSE lo descrive come” **leggermente spinoso a costa piena, alto, con portamento semieretto, il lembo fogliare è largo, con grado medio di frastagliatura**” .

OGGI

Attualmente abbiamo due ecotipi presenti sul territorio:

- a lembo fogliare molto frastagliato e mediamente spinoso, a coste mediamente larghe e di color bianco verde,
- a lembo fogliare poco frastagliato, poco spinoso e di color bianco avorio a coste più larghe.

Ad un sondaggio informale tutti i coltivatori di cardo intervistati hanno confermato l’evoluzione dell’ideotipo proposta negli anni dai cataloghi delle ditte sementiere:

“*Una volta era molto meno spinoso, frastagliato, ed era anche più largo e di color bianco avorio, ma poiquesto ideotipo , più rustico, spinoso, frastagliato, ed adatto al clima ed al terreno, ed alla fine più pieno, consistente e saporito in questo contesto, ambientale, agronomico e commerciale, si è lentamente imposto*”

Questo è certo avvenuta per la selezione effettuata dai coltivatori, ma forse anche per motivi naturali essendo l’ideotipo “frastagliato , bianco verde e spinosetto”, in questo territorio, fiorisce e porta a buon fine il seme in maniera incomparabilmente superiore alla tipologia “bianco avorio, inerme”

Riteniamo quindi che quello più frastagliato e spinoso sia più aderente alla scheda pubblica redatta dall’ENSE, e alla nostra tradizione locale, soprattutto a partire dagli anni Sessanta.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Intera area romagnola

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

BIBLIOGRAFIA

- S.A.I.S. - Catalogo sementi – 1951
- S.A.I.S. –Cesena – Campionario Illustrato a colori -1955
- S.A.I.S. - Catalogo sementi – 1960
- AA.VV.: “*Il miglioramento genetico degli ortaggi*” C.N.R – Centro di Studio per il miglioramento delle piante da frutto e da orto – Tipocolor – Firenze, 1961
- S.A.I.S. - Catalogo sementi – 1966
- Ansaloni Pianta e Sementi- Catalogo Agricoltura 1971-1972
- S.A.I.S. - Catalogo sementi – 1972

NOTE

⁴ AA.VV.: “*Il miglioramento genetico degli ortaggi*” C.N.R – Centro di Studio per il miglioramento delle piante da frutto e da orto – Tipocolor – Firenze, 1961

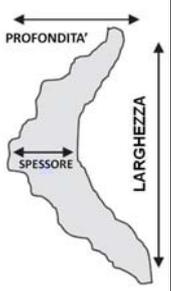
⁵ S.A.I.S. – Cesena: “*Catalogo sementi*” Cesena, 1966

⁶ S.A.I.S. – Cesena: “*Catalogo sementi*” Cesena, 1972

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

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		15 -20
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 medio		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 CHIARO		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: 18-22 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	
	Lunghezza: 4-4,5	Peso medio pianta intera: 3,5-5,5 Kg.			
	Profondità: 2 - 2,5	PESO COMMERCIALE DELLA PIANTA (GRAMMI) 1,5 - 2,5 Kg.			
	Spessore: 1 - 1,5	Peso medio della pianta tagliata a 80 cm dal suolo: 2,2-3,5....			

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

Esigenze ambientali: è una coltura che predilige un suolo fresco e profondo, fertile di medio impasto. Teme i ristagni idrici. Si adatta anche a terreni sabbiosi e sopporta una certa salinità. E' sensibile alle basse temperature. L'esposizione deve essere soleggiata.

Ciclo coltura: 150-180 giorni.

Tecnica colturale:

- **Semina diretta** in primavera (aprile/maggio) a file distanziate 1mt l'una d'altra e 80 cm sulla fila. Si collocano 3-4 semi per buca e dopo 45 – 60 giorni dalla semina si dirada lasciando 1 pianta.
- **Trapianto in pieno campo** con piantine ottenute in semenzaio (maggio-giugno) o quando le piantine hanno emesso la 5°- 6° foglia ed hanno un'altezza di cm (10-15) con pane di terra, avendo cura di non interrare il colletto.

Densità di investimento: un tempo, quando si vendevano bene anche i cardi "grandi", si utilizzavano circa 12.000 /13.000 piante/ha oggi il numero è salito da 17.000/20.000 piante/ha.

Cure colturali: Dopo il trapianto/semina vengono eseguite le sarchiature per il controllo delle infestanti ed irrigazioni.

Imbianchimento: è una pratica necessaria per rendere le coste meno amarognole e più tenere. A seconda della zona di coltivazione e dall'andamento stagionale, un mese prima della raccolta, a partire da fine ottobre sino a fine febbraio, si attua l'imbianchimento delle coste che può seguire diverse modalità. La tipica tecnica dell'imbianchimento del cardo "gobbo" è un'operazione molto laboriosa e consiste nel legare le piante a ciuffo ed adagiarle in un solco laterale aperto al 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 del cardo "gobbo". La raccolta prevede la rimozione della terra che copriva la pianta e il taglio della radice. Il prodotto ottenuto è completamente bianco e le coste ricurve sono croccanti e tenere.

Altro metodo consiste nel legare le piante a due diverse altezze, eliminare le eventuali foglie deteriorate per evitare l'insorgenza di malattie. Successivamente al fine di impedire che le piante ricevano luce si avvolge l'intera pianta con film plastici neri (gli stessi usati nella paccimatura) in modo che soltanto la parte terminale delle foglie si trovi allo scoperto. E' necessario evitare che l'acqua penetri all'interno della pianta creando possibili marciumi. Per completare il lavoro si rinalza la parte bassa della pianta.

La legatura e la rinalzata vanno effettuate con piante asciutte.

Questa operazione nell'arco di 20-30 giorni, a seconda dell'andamento stagionale delle temperature, provoca l'imbianchimento e rende le foglie più tenere e di sapore meno amarognolo. In inverno ha anche la funzione di proteggere le piante dal gelo; però può essere causa di marciumi, provocati dall'umidità, che si sviluppano nella parte interna delle piante.

Raccolta: da fine autunno previo imbianchimento. Al momento della raccolta si taglia la pianta al colletto, privandola delle foglie esterne e si recidono le altre all'estremità. Il prodotto commerciale così ottenuto ha rese medie di 140-200q/ha. Il prodotto viene commercializzato direttamente alla raccolta o conservato in cella frigo con temperatura di 0°C e umidità relativa del 90-95%.

(O) (A) (L: Ronchi Romano: "Il Milleortaggi: guida agli ortaggi d'Italia" Editrice" Maxi - Pieve a Nievole (PT), 1999)

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)

Tra le principali avversità riscontrate:

Topi, Talpe, Lumache, Afidi, Nottua, Punteruolo, Lygus, Vanessa ed insetti terricoli in genere

(O) (A) (L: Ronchi Romano: "Il Milleortaggi: guida agli ortaggi d'Italia" Editrice" Maxi - Pieve a Nievole (PT), 1999).

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

Tradizionalmente nel territorio romagnolo i Cardi venivano puliti passandoli sotto l'acqua corrente con una spazzola dalle setole dure.

Successivamente era usuale suddividere la pianta in tre parti:

- il **cuore** che veniva spesso consumato dai buongustai crudo con olio, aceto, sale e pepe quando era sufficientemente dolce;
- le **coste bianche** intorno al cuore che venivano lessate e condite con pane grattugiato, sale, pepe, olio e passate in graticola;
- le **coste esterne** meno bianche, tenere e dolci che venivano tagliate a piccoli pezzi cotte in un sugo di pomodoro, aglio e prezzemolo in compagnia della salsiccia o di un gustoso cotechino.

(O) (L: AA.VV.: *“E Magnè: i mangiari negli usi dei contadini romagnoli”* Panozzo Editore - Rimini)