

CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE

CONSOLIDATE NEL TEMPO: La zona di Andezeno, e del Chierese più in generale, presenta caratteristiche pedoclimatiche che ne fanno un'area particolarmente vocata alla coltivazione del cardo, grazie, soprattutto, ai terreni sciolti e leggermente alcalini.

Il Cardo di Andezeno si presenta di colore bianco avorio con foglie strette, frastagliate, spinose e particolarmente tenere.

La semina deve avvenire non prima del mese di maggio, in quanto, se fosse anticipata, la pianta, essendo particolarmente fotosensibile, andrebbe a seme, diventando non più utilizzabile commercialmente.

La concimazione viene effettuata con il letame e, onde evitare il rischio di malattie per stanchezza del terreno, viene effettuata la rotazione colturale con i seminativi.

La tecnica colturale prevede la pratica dell'imbianchimento, che viene effettuata sia rincalzando la terra fino a due terzi della pianta, sia avviluppandola con paglia o carta dopo aver proceduto alla sua legatura. In questo modo, si impedisce la formazione di clorofilla, in conseguenza alla mancanza di luce, e le parti eduli risultano così bianche, tenere, croccanti e dolci. Il cardo soffre molto le gelate, per cui è bene rincalzare le piante sin dai primi di settembre. La raccolta avviene a partire dalla metà agosto fino a quando non gela.

Per la conservazione, ai primi geli, intorno a S. Martino, i cardo vengono tutti raccolti, legati a mazzi e messi in buche di terra con le foglie al di fuori dalla buca in modo da chiuderla.

La vendita del prodotto avviene da fine agosto a marzo.

I canali di commercializzazione attualmente sono: il MOI (Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso di Torino), i supermercati, la vendita diretta presso le aziende produttrici e le fiere, in particolare quella di Andezeno, che si svolge ogni anno in autunno la prima domenica di ottobre.

Le parti commestibili del cardo sono tenere, croccanti e di elevata digeribilità, risultano essere circa il 70% dell'intera pianta e vengono impiegate in molteplici ricette. Il gusto è lievemente amarognolo.

Dopo la pulitura, le coste ottenute vengono private dei filamenti e fatte lessare in acqua acidula con il limone per evitare l'annerimento. Il cardo, sia crudo che cotto, lega molto bene con la "Bagna cauda", tradizionale salsa piemontese a base di acciughe, aglio ed olio; inoltre esso è ottimo anche abbinato a uova e formaggio.

ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione comprende Andezeno ed i comuni limitrofi.

MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO

INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA: Per le caratteristiche del prodotto, non è possibile la meccanizzazione della raccolta.

La preparazione del prodotto per il mercato deve essere fatta rigorosamente a mano, richiedendo molte ore di manodopera.

Il confezionamento del prodotto viene effettuato in azienda, al momento della vendita, con abbondanti lavaggi con acqua fredda per eliminare la terra e con il taglio completo della radice e delle foglie. Tali procedure operative devono essere effettuate in modo tale da assicurare al prodotto uno stato soddisfacente di igiene.

Oggi i coltivatori sono muniti di guanti di plastica per il lavaggio dei cardo. Un tempo, durante l'inverno, vicino all'acqua fredda per il lavaggio, veniva posta una bacinella di acqua calda per riscaldare le mani durante l'operazione di pulitura.

Il cardo bianco avorio di Andezeno, oggi, viene confezionato in cassette di plastica. I cardo si presentano lunghi circa 50 – 60 cm e ogni cassetta ne contiene circa 15 con un peso medio della cassetta che varia tra 5 e 10 kg. Ogni cardo pesa da 0,5 a 2 kg. In passato venivano portati al mercato più lunghi, anche 1,20 m, legati a mazzi e si dividevano: cardini (costituiti da 12 cardo piccoli), mezzani (composti da 6 cardo di media grandezza) e dai grossi (formati da 4 cardo che pesavano anche 10 Kg l'uno). Ancora oggi, i cardo, commercialmente, vengono divisi in piccoli, mezzani e grossi. I più apprezzati sono i piccoli perché più teneri.

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE: Nel magazzino o nel cortile dove si prepara il cardo deve essere disponibile acqua potabile per la pulizia del prodotto.

DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO

INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA: Tradizionalmente, la zona di coltivazione dei cardo è sempre stata quella di Chieri e di Andezeno.

Oggi, però, la coltivazione del cardo è localizzata soprattutto nel comune di Andezeno, perché i tradizionali orti di Chieri hanno dovuto cedere il passo, negli ultimi decenni, alle aree industriali.

Bibliografia:

G. Chiej-Gamacchio, I cardi di Chieri, Annali Accademia Agricoltura di Torino, vol. 51, 1908.

FONTE: B.U.R. Piemonte, Supplemento al numero 23 - 6 giugno 2002