

Il cuore tenero del cardo



Percorrendo una comoda e ciclabilissima strada secondaria lungo il corso del Belbo, che da Nizza Monferrato porta alla piccola chiesa romanica di San Giovanni alle Conche, si ha la possibilità di osservare in piena estate i campi dove crescono rigogliose le piante del cardo. Difficile riconoscerli il prodotto – il cardo gobbo – che apparirà, alcuni mesi dopo, sui mercati del Piemonte. Per ottenere quella dolce verdura pallida e croccante, quasi vetrosa, bisogna sacrificare una pianta esuberante, dalle lunghe foglie costolute e dal caratteristico colore verde cinereo, che è all'origine del suo nome scientifico: *Cynara cardunculus* L. var. *altilis* D.C., parente prossima del carciofo (*Cynara cardunculus* subsp. *scolymus* (L.) Hegi), entrambe derivanti dall'addomesticamento del cardo selvatico (*C. cardunculus* var. *sylvestris* Lam.).

Un'erba generosa

Tutte piante buone e utili: anche il coriaceo cardo selvatico ha per secoli fatto la sua parte fornendo capolini spinosi atti alla cardatura della lana. E non bisogna dimenticare l'utilizzo del fiore di cardo e di carciofo per la preparazione del caglio vegetale. Di questo impiego tradizionale – fatte salve alcune coraggiose eccezioni – rimane solo il ricordo nel nome di alcuni formaggi (cacio fiore, fiore sardo).

Il fiore, dunque, che raramente capita di vedere, è una vera sorpresa dei mesi estivi. Il cardarolo rigoroso produce il seme, lasciando fiorire le piante non estirpate, che abbelliscono gli orti con i loro



zione nel suo cuore, in assenza di luce, della clorofilla amara in sostanza di riserva: amidi e zuccheri. Trasformando una pianta che per sua natura è dura e fibrosa, ricca di tannini e sostanze amare allappanti, in una verdura tanto croccante e tenera da potersi mangiare cruda. Il merito di questa eccellenza della produzione agroalimentare va alle terre alluvionali della valle del Belbo e dei suoi affluenti, sabbiose e ricche di limo, va alle nebbie autunnali delle colline del Monferrato, va soprattutto all'ingegno di quei contadini capaci di inventare un cibo sontuoso partendo da un'erba immangiabile.

capolini dall'irreale colore blu-violetto. Lo spettacolo non è finito: il blu svanisce, il fiore secca e rimane sugli alti steli, fino ad aprirsi in una morbida sfera piumosa per offrire al vento i suoi acheni alati.

L'arte dell'imbianchimento

È alla fine dell'estate che, grazie alla sapienza tradizionale del cardarolo, il cardo diventa il "gobbo" che conosciamo. La pianta viene legata, ai suoi piedi si scava una buca dove viene delicatamente appoggiata e ricoperta di terra. Questa operazione protegge il cardo – specie mediterranea – dai primi rigori dell'inverno e gli conferisce l'aspetto "gobbo": nel suo tentativo di riguadagnare la luce del sole la pianta si curva verso l'alto. Ma la vera magia sta nella trasforma-

