

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO AVORIO DI ISOLA D'ASTI

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Il *Cardo Avorio di Isola d'Asti* (*Cynara cardunculus* var. *altilis*) è un ecotipo locale astigiano.

Le piante raggiungono, a fine ciclo, un'altezza di circa 100-120 cm, sensibilmente superiore a quella delle cultivar comunemente diffuse e ciò ne costituisce un carattere distintivo. Le foglie presentano il lembo fogliare marcatamente frastagliato, di colore verde grigiastro con nervature evidenti.

La semina si effettua in primavera (da metà maggio in poi), in pieno campo, con seminatrice pneumatica (distanze circa 90 cm tra le file e 25 cm sulla fila). Le semine sono scalari per poter razionalizzare le attività produttive e di vendita nel lungo periodo. Ad un mese dalla semina, si provvede manualmente al diradamento al fine di ottenere un razionale investimento delle piante.

Il seme viene prodotto dagli orticoltori, da piante selezionate in ambiente isolato (caratterizzate da foglie con nervature centrali molto grandi). Le piante portaseme vengono mantenute in produzione per 10–15 anni.

La raccolta del seme viene effettuata a fine luglio – inizio agosto, asportando manualmente i capolini. Ad essa segue la trebbiatura delle infruttescenze per l'estrazione e separazione del seme.

Durante il ciclo colturale, che normalmente ha una durata di circa 5-6 mesi, si può irrigare per asperzione o per infiltrazione laterale da solchi; di norma la coltura non richiede apporti idrici nella fase di sviluppo essendo il cardo una pianta molto rustica dotata di un ottimo apparato radicale.

La raccolta inizia con il sopraggiungere dell'autunno; questo ortaggio, tipicamente autunnale/invernale, viene avviato sui mercati del Piemonte e del nord Italia per la preparazione della tradizionale “bagna caoda”.

Ai primi abbassamenti termici si procede al taglio delle piante in campo con successivo asporto della parte terminale delle foglie e l'eliminazione del fogliame esterno deteriorato o poco sviluppato. Si ottengono, così, dei cespi serrati che vengono commercializzati con steli – coste – lunghi circa 50-60 cm, dalla consistenza erbacea. Il colore, qualora non venga adottata la tecnica di imbiancatura, è di norma verde giallognolo. Per migliorare la colorazione degli steli si ricorre, di norma, ad investimenti più fitti sull'unità di superficie; in questo caso l'assenza di luce nella zona basale della pianta favorisce un naturale imbianchimento dello stelo. In alternativa, per un completo imbianchimento della parte basale degli steli, si può ricorrere alla tecnica della “forzatura”. Questa tecnica colturale prevede dapprima la piegatura della pianta verso il suolo e, successivamente, la copertura della parte basale della pianta con carta o teli ombreggianti, al fine di impedire il passaggio della luce. Dopo un periodo di “forzatura” di alcuni giorni (mediamente 12-15 giorni) gli steli imbianchiscono riducendo la fibrosità. A questo punto si procede al taglio della pianta in campo ed alla successiva toelettatura del fogliame nella zona distale come precedentemente descritto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'areale di produzione del *Cardo Avorio di Isola d'Asti* comprende il comune di Isola d'Asti, la frazione Motta di Costigliole e tutto l'areale pianeggiante lungo l'asta del Tanaro.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Successivamente al taglio delle piante si procede, direttamente in campo, alla mondatura delle piante con il taglio degli steli – foglie ad un'altezza di 50–60 cm dall'attaccatura ed all'eliminazione delle foglie

esterne deteriorate. Successivamente il prodotto viene confezionato e inviato al mercato. Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Cardo Avorio di Isola d'Asti* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Cardo Avorio di Isola d'Asti* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, in particolare nella zona di Motta di Costigliole e Isola d'Asti, il cardo è stato coltivato con successo sin dall'inizio del '900.

Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana, in cui viene evidenziata la produzione di cardi da parte di numerosi agricoltori della zona.

Bibliografia:

R. Bordone, *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976

A. Bellone, *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930