

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO

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

Il cardo, ortaggio diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, ha trovato, nell'areale della Valle Belbo, tra Nizza Monferrato e Castelnuovo Belbo, le condizioni ideali per la coltivazione. Infatti, i terreni sabbiosi ed alluvionali, che costeggiano il fiume Belbo e i suoi affluenti, consentono la produzione di cardi di eccellente qualità.

La varietà "Spadone", afferente al genere *Cynara cardunculus* var. *altilis*, presenta un'altezza della vegetazione superiore agli 80 cm; i lembi fogliari sono tendenzialmente larghi con nervatura bianca a lamina perlopiù intera (a differenza della forma tipica frastagliata delle altre cultivar di cardo utilizzate nell'areale astigiano).

Per il mantenimento dell'ecotipo le aziende agricole effettuano la riproduzione del seme. Annualmente vengono selezionate piante rispondenti all'ideotipo "cardo Spadone" che vengono mantenute in campo nella fase invernale. In primavera, dalle piante selezionate, si sviluppano delle infiorescenze; in fase estiva si procede al taglio dei racemi florali ed alla successiva trebbiatura dei capolini per ottenere la semente da riutilizzare per i nuovi impianti.

In questi ultimi anni sono state condotte, all'interno della popolazione di "cardo Spadone" attività di selezione finalizzate alla riduzione della variabilità fenotipica ed al miglioramento delle caratteristiche qualitative del prodotto. Sul finire degli anni '90 l'ecotipo "cardo gobbo di Nizza Monferrato" è stato caratterizzato fenotipicamente nell'ambito del progetto di ricerca "germoplasma ortofrutticolo regionale". Successivamente sono state avviate attività di selezione e caratterizzazione con l'impiego di tecniche di analisi del DNA (i cosiddetti marcatori molecolari). Il ricorso alla biologia molecolare ha consentito di raggiungere una più precisa ed affidabile quantificazione della variabilità genetica presente nelle popolazioni del *cardo gobbo di Nizza Monferrato* e, quindi, una più accurata definizione dei criteri da adottare nelle selezioni in campo al fine di ottenere produzioni uniformi.

L'ecotipo locale è stato successivamente iscritto nel Registro nazionale delle Varietà da Conservazione; contemporaneamente, per contenere i rischi di erosione genetica, nuclei di seme afferenti all'ecotipo "cardo Spadone" sono stati depositati nella banca del Germoplasma dell'Università di Torino.

La semina, manuale o meccanica, si effettua, verso la metà di maggio, in pieno campo in ragione di 6-8 kg di seme per ettaro; il seme viene collocato nel terreno alla profondità di 3-4 cm. Nel caso si ricorra alla semina di precisione, la quantità di seme può ridursi considerevolmente. La distanza tra le file è compresa tra 100 e 180 cm, mentre la distanza sulla fila delle piante oscilla tra 20 e 40 cm.

Trattandosi di una coltura molto rustica il "cardo Spadone" viene coltivato in terreni piuttosto poveri e sciolti; nel rispetto della tecnica tradizionale di coltivazione non si ricorre in genere ad apporti di fertilizzanti chimici.

Dopo circa un mese dalla semina, a meno che non sia stata effettuata una semina di precisione, occorre effettuare il diradamento delle piantine in eccesso per ottenere la giusta densità culturale.

Per eliminare le infestanti che potrebbero essersi sviluppate lungo la fila e nell'interfila e per arieggiare il terreno si effettuano, durante le prime fasi vegetative, una o più sarchiature meccaniche nell'interfila e manuali lungo la fila.

Durante il ciclo colturale, che ha una durata di circa 5-6 mesi dalla semina all'interramento della pianta per l'imbianchimento, si può irrigare in caso di necessità per aspersione o per infiltrazione laterale da solchi; comunque la pianta del "cardo Spadone" è caratterizzata da una marcata rusticità ed è dotata di un ottimo apparato radicale.

Durante l'intero ciclo colturale non si effettuano interventi di difesa chimica sulla coltura.

Con il sopraggiungere dei primi geli invernali iniziano le operazioni di “forzatura” in campo e successiva raccolta del prodotto. Scalarmente, durante l’intera fase autunnale, si effettuano, come da tradizione, alcune particolari operazioni colturali finalizzate all’ottenimento di un prodotto di elevata qualità.

Dapprima si procede alla legatura manuale della vegetazione, raggruppando il fogliame ad un’altezza dal suolo di circa 60–70 cm (questa operazione favorisce un primo imbianchimento degli steli centrali e delle nervature delle foglie nella zona basale). Successivamente si apre (manualmente o meccanicamente) un solco longitudinale lungo la fila profondo 10–15 cm; all’interno del solco vengono adagiate le piante precedentemente legate aiutandosi con il piede, senza rompere le radici. Per favorire la classica curvatura basale degli steli viene depositato un leggero strato di terra lasciando scoperte le parti terminali dei lembi fogliari; in questo modo la pianta tenta di riemergere e si incurva verso l’alto (da questo deriva il nome “gobbo”). Questa tecnica, effettuata manualmente, favorisce, in un tempo variabile a seconda delle condizioni climatiche, l’imbianchimento dei tessuti basali degli steli, la perdita di fibrosità della vegetazione migliorando significativamente gli aspetti qualitativi della parte edule.

Dopo un periodo di forzatura variabile a seconda della stagione si procede manualmente al taglio della radice utilizzando una zappa particolare con la lama a forma di cuore (più grande di quelle normalmente utilizzate) ed all’estirpo dal campo della parte imbianchita eliminando, grazie ad una piccola roncola molto tagliente, tutte le parti deteriorate e gli apici vegetativi rimasti. L’operazione di pulizia in campo deve essere particolarmente accurata; è necessario, in questa fase, eliminare tutte le parti vegetali colpite da patogeni per non determinare ulteriori diffusioni di marciumi nella fase di post raccolta.

La tecnica di gestione delle piante adottata per l’ottenimento del classico “cardo gobbo di Nizza Monferrato” è tipica e distintiva e differisce sostanzialmente dalle tecniche di gestione della coltura tipiche di altre produzioni di cardo in Piemonte (ad esempio, il cardo avorio).

Le particolari caratteristiche qualitative del *cardo gobbo di Nizza Monferrato* (scarsa fibrosità dei tessuti, assenza di composti amarognoli, ecc.) rendono questo prodotto particolarmente ricercato dal mercato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L’area di produzione del *cardo gobbo di Nizza Monferrato* comprende Nizza Monferrato (AT) e i comuni limitrofi.

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

Il cardo, ottenuto dalla mondatura in campo della vegetazione, viene sottoposto a successiva pulizia manuale utilizzando una spugna per non creare abrasioni sul prodotto ed al confezionamento in tipici imballaggi e/o alla rinfusa in cestini di legno.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *cardo gobbo di Nizza Monferrato* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Il *cardo gobbo di Nizza Monferrato* può essere commercializzato in imballaggi in cartone alimentare, plastica o legno.

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 gobbo di Nizza Monferrato* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il prodotto mondato direttamente in campo, viene trasferito dal campo al centro aziendale dove subisce una ulteriore pulitura con lavatura delle coste esterne utilizzando una spugna; successivamente viene selezionato e lavorato.

Presso le aziende il prodotto può essere sottoposto ad un abbattimento della temperatura, 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

Il *cardo gobbo di Nizza Monferrato* si diffonde a partire dal Novecento nei terreni del Belbo e i primi riconoscimenti si hanno già a inizio del XX secolo durante le manifestazioni di orticoltura e frutticoltura di Casale Monferrato dove il *cardo gobbo di Nizza Monferrato* è citato esplicitamente per le sue particolari caratteristiche qualitative.

Bibliografia:

AA.VV., *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*, Supplementi al n. 6/95 di “Piemonte Agricoltura”, e al n. 7/97 e 13/98 dei “Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura”, 1995, 1997, 1998

M. Baudino, F. Costamagna, S. Frati, *Antichi Ortaggi del Piemonte. Salvaguardia, recupero dall’erosione genetica e valorizzazione*, Ed. Primalpe, Regione Piemonte, 2011