Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO

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

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 bianco avorio di Andezeno* afferente alla specie *Cynara cardunculus* L., si presenta di colore bianco avorio con foglie strette, frastagliate, spinose e particolarmente tenere. L'ecotipo locale proviene da selezioni provenienti dalla zona di Motta d'Asti.
Alcune aziende dell'areale provvedono, comunque, direttamente alla produzione del seme selezionando alcune piante considerate ottimali favorendone poi la formazione di scapi fiorali e la produzione estiva di seme.

Considerando la marcata rusticità della pianta la semina viene effettuata su terreni sciolti mediamente dotati in elementi fertilizzanti; in caso di mancanza di sostanza organica del suolo si provvede ad una somministrazione di letame bovino maturo in pre aratura. Onde evitare il rischio di malattie per stanchezza del terreno, viene effettuata la rotazione colturale con i seminativi.
La semina deve avvenire non prima del mese di maggio, in quanto, se fosse anticipata, la pianta, essendo particolarmente fotosensibile, andrebbe a seme nella fase tardo autunnale, diventando non più utilizzabile commercialmente.
Durante la fase colturale si effettuano periodici interventi di sarchiatura meccanici / manuali nell'interfila e sulla fila per contenere lo sviluppo delle infestanti; di norma la coltura non viene irrigata nei mesi estivi.
La tecnica colturale tradizionale per l'areale di Andezeno prevede la pratica dell'imbianchimento dei tessuti vegetali prima dell'immissione sul mercato. La perdita di clorofilla nei tessuti determina un significativo miglioramento della qualità delle parti vegetali con perdita di fibrosità e addolcimento dei piccioli e delle lamine fogliari. Per ottenere questo risultato il *cardo bianco avorio di Andezeno*, veniva, un tempo, rincalzato sino ai due terzi della pianta; attualmente l'imbianchimento si ottiene avviluppando la vegetazione aerea con paglia o carta o con teli in materiale plastico neri. La forzatura si effettua, di norma, dopo aver proceduto alla sua legatura della parte aerea.
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 un tempo le coste venivano protette dalla rincalzatura; oggi la protezione si ottiene attraverso la copertura della parte basale della pianta con carta o polietilene nero pacciamante. La protezione della vegetazione si effettua a partire dalla terza decade di settembre sino all'autunno inoltrato. La raccolta avviene manualmente a partire dalla metà ottobre sino al sopraggiungere dei primi geli invernali.
Qualora la stagione autunnale fosse caratterizzata da significativi abbassamenti termici le tecniche adottate in zona prevedono il taglio contemporaneo di tutte le piante in campo prima della gelata, la conservazione delle piante legate a mazzi all'interno di buche scavate nel terreno e la protezione ulteriore della parte aerea con cumuli di foglie disposte sopra la vegetazione.
La vendita del prodotto avviene da ottobre a marzo.
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 caoda*", tradizionale salsa piemontese a base di acciughe, aglio ed olio; inoltre esso è ottimo anche abbinato a uova e formaggio.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *cardo bianco avorio di Andezeno* è rappresentata dall'omonimo comune, sito in provincia di Torino, e dai comuni limitrofi.

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

Il *cardo bianco avorio di Andezeno* è commercializzato singolarmente oppure in cassette in plastica. I cardi sono commercializzati con una lunghezza di circa 50–60 cm; ogni cassetta contiene circa 15 cardi.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del cardo bianco avorio di Andezeno rispondono comunque alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.
I cardi vengono suddivisi in funzione di dimensione e peso (piccoli, mezzani e grossi); il peso medio unitario può variare tra 0,5 e 2 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *cardo bianco avorio di Andezeno* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.
Il prodotto è toelettato direttamente in campo al momento del taglio; successivamente le parti imbianchite della pianta vengono trasferite al centro aziendale e si procede al confezionamento negli imballaggi. Prima del confezionamento il prodotto viene sottoposto ad abbondanti lavaggi con acqua fredda per eliminare eventuali tracce di terra sulla vegetazione procedendo poi al taglio della radice ed al raccorciamento delle foglie.

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

Tradizionalmente, la zona di coltivazione dei cardi 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.
Il *cardo bianco avorio di Andezeno* trova un momento di presentazione annuale nella tradizionale fiera del cardo di Andezeno (ormai più di 30 edizioni) che si tiene la seconda domenica di ottobre.

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