



Dove il cardo diventa gobbo. ♦

di Erminio Namaziano

Fra le colline del Monferrato astigiano, sorvegliate da lungi dalla vetta triangolare della più bella montagna piemontese, il Monviso, scorre il torrente Belbo.

Sulle sue rive v'è una cittadina il cui centro storico sfoggia il più puro stile urbanistico piemontese: c'è la via centrale, dedicata al re Carlo Alberto, coi portici quasi bassi sotto cui si affacciano negozi e bar, c'è la piazza rettangolare circondata da palazzi eleganti di varia antichità, c'è il Foro Boario, rintracciabile sulle foto satellitari di Google Maps col nome di piazza Garibaldi, luogo di mercato al limite del centro storico. Questa città di diecimila abitanti, che per secoli fu conosciuta come Nizza della Paglia, è una delle capitali dell'enogastronomia piemontese perché si trova nel cuore delle terre del Barbera e perché dà il nome a un ortaggio raro, bianco e squisito: il cardo gobbo di Nizza Monferrato.

Il cardo di Nizza, di suo, non crescerebbe gobbo. Né gobbo né bianco. Potesse, lui farebbe come i suoi colleghi cardo coltivati altrove che vengono su secondo natura, diritti e verdi. La tecnica di imbiancamento dei cardo però è cosa piuttosto antica: alla fine del '500 due medici della corte sabauda scrivono che "si mangiano ordinariamente nell'autunno e nell'inverno fatti teneri e bianchi sotto terra". Pochi anni dopo il pittore spagnolo Juan Sánchez Cotán dipinse almeno due nature morte che ritraggono cardo bianchi e curvi: *Natura morta con cardo e carote* (Museo di Belle Arti di Granada) e *Natura morta con volatili appesi, ortaggi e frutta*, datato 1602 e oggi custodito dal Museo del Prado di Madrid¹. Sta di fatto che ai primi di novembre, "ai Santi" come si dice nel parlar comune, il terreno delle campagne monferrine gelava e per preservare le verdure in mo-

do che restassero commestibili anche durante l'inverno, le si mettevano dentro buche scavate nel terreno e ricoperte da foglie: era un'antica forma di frigorifero. Ci si accorse che rimanendo sottoterra le altre verdure restavano uguali nel tempo ma cardo, sedani e cavoli imbiancavano e cambiavano il gusto. Un giorno probabilmente qualcuno pensò di sotterrare i cardo ancora vivi e si rese conto che diventavano non solo fragranti, croccanti e teneri ma anche così dolci che si potevano mangiar crudi a differenza degli altri cardo, troppo amari, per i quali è necessaria la cottura per eliminare la cinarina che contengono. Sì, la cinarina, la stessa sostanza amara presente nei carciofi: perché il cardo, il cui nome scientifico è *Cynara cardunculus* – varietà *sylvestris* se selvatico e *altilis* se domestico - è un parente molto stretto del carciofo, *Cynara cardunculus* sottospecie *scolymus*. Originari forse dell'Etiopia, diffusi in Egitto, i carciofi erano molto apprezzati dai greci e dai romani. Non si sa se anche il cardo entrasse nella loro alimentazione, ma sicuramente i suoi germogli e i suoi semi servono da tempi antichissimi per fare il caglio che trasforma il latte in formaggio. Le prime notizie certe sull'uso del cardo in cucina datano al XVI secolo, quando si legge che viene cotto nel brodo di cappon grasso. È nel '700 che appare la ricetta ancor'oggi più nota a base di cardo: "Si servono anche così crudi. Dopo d'esser ben mondati, si fa bollire dell'olio, aglio e sale, si stempera dentro delle acciughe ed in questa salsa calda si bagna il cardo"². Salsa calda, ovvero *bagna caoda*, il piatto internazionalmente più celebre della gastronomia piemontese. Stiamo arrivando a noi: agli inizi del '900 il cardo prende stabilmente possesso dei terreni sabbiosi lungo il torrente Belbo ed esistono diplomi

A fronte

Un cesto di cardo gobbi e imbianchiti, appena raccolti.



Campo di cardo piegati e coperti di terra per l'imbianchimento.

In basso

I cardo varietà Spadone appena legati, nel mese di settembre.

A fronte

Un cardo gobbo nella natura morta, opera di un discepolo di Angelo Maria Rossi, pittore lombardo della seconda metà del XVII secolo. Collezioni d'Arte di Banca Carige.

degli anni '20 e '30 del secolo scorso in cui il cardo gobbo di Nizza Monferrato viene citato esplicitamente con questo nome.

Come per tutte le specie vegetali di interesse alimentare, vengono coltivate diverse varietà di cardo domestico ma il più raffinato, il più delicato, è lo Spadone nicese. Sono piante di circa 80 centimetri d'altezza, con foglie piuttosto larghe a nervatura bianca, di forma diversa dalle altre varietà che si trovano sul mercato. Fin qui, però, questo è solo un cardo Spadone. Perché diventi un vero, blasonato, gustoso, "gobbo di Nizza Monferrato" occorre la mano, l'esperienza, la passione del cardarolo, che non è solo un contadino, è un artista del campo coltivato, un artista che non ha paura del freddo né di sporcarsi le mani affondandole nel terreno sabbioso in cui crescono le sue creature. Un terreno senza il quale non esisterebbe il gobbo di Nizza: lo Spadone cresce davvero bene solo nei terreni sabbiosi alluvionali ai lati del torrente Belbo e del rio Nizza, intorno a Nizza Monferrato e fino a Castelnuovo Belbo. Dopo Castelnuovo basta: benché sia sem-

pre lo stesso torrente Belbo e lo stesso terreno sabbioso, il cardo "non dà più l'esito". Ciò dipende dal pH del terreno e dal notevole drenaggio del suolo: qui si va giù nella sabbia con le mani sino a 22 metri di profondità, non ci sono lenti di argilla che bloccano l'acqua, il cui ristagno farebbe marcire il cardo. Pianta esigente, questa: i terreni adatti al gobbo sono delicati nella lavorazione e temono la troppa pioggia. Si inizia in primavera, a maggio, con la semina; in estate si pulisce e si sarchia per eliminare le malerbe; a metà settembre, avanti le prime gelate, si iniziano a mettere sottoterra i primi: si scava una buca ampia, si lega la pianta a circa 50 cm di altezza, la si adagia su un fianco, piegando le foglie con attenzione affinché non si spezzino. Beh, qualcuna si rompe ma l'importante è limitare i danni. Quando la pianta è coricata la si ricopre di terra; uno strato spesso dai dieci ai venti, trenta centimetri di terriccio, dipende da quanto freddo fa. E la si lascia lì, viva e prigioniera, nel buio della terra che la protegge dal gelo. I cardo si sforzano, invano, di liberarsi dal peso e ritrovare la luce, e così facendo si gonfiano e



si incurvano, ingobbendosi. L'oscurità fa sì che si interrompa la funzione clorofilliana e la clorofilla già presente si trasformi in zuccheri e amidi, rendendo il cardo bianco, tenero e dolce. Dopo un mese dal sotterramento i cardo vengono liberati, si eliminano le foglie esterne e i gambi rovinati e si tiene il cuore. Un breve risciacquo e sono pronti. Com'è ovvio, un tempo tutto il lavoro era fatto a mano con la zappa e tanta delicatezza, e le foglie che si spezzavano venivano vendute come seconda scelta al mercato. Oggi molti cardaroli lavorano con le macchine, diminuendo la fatica a prezzo di qualche foglia rotta in più.

C'è anche chi – un po' barbaramente... – ottiene l'imbianchimento ricoprendo i cardi non con la terra ma con sacchi di plastica nera. Bianchi, lo diventano, ma dolci da poter essere mangiati crudi, no. Però si riduce lo spreco di foglie, e c'è chi si contenta così. La raccolta va dalla prima decade di ottobre a gennaio-febbraio; un tempo, quando il gelo era vero gelo, il terreno era durissimo e si andava sul Belbo ghiacciato coi cavalli, la stagione era limitata a novembre-dicembre. Come già detto, gli altri cardi si mangiano cotti e solo il cardo gobbo di Nizza Monferrato è buono crudo, adattissimo perciò alla *bagna cauda*; tant'è che a Nizza esiste la "Confraternita della bagna cauda e del cardo gobbo". Naturalmente i cardi gobbi si possono mangiare anche cotti, ripieni, fritti, come ingrediente delle zuppe e come ripieno insieme alla carne negli agnolotti. Verso la metà degli anni Novanta del secolo scorso di cardaroli ne erano rimasti pochi, pochi e malpagati, e questo gioiello dell'agricoltura piemontese diventava sempre più raro. È stato naturale quindi che Slow Food – con la collaborazione del Comune di Nizza Monferrato e dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Asti – abbia pensato al cardo gobbo di Nizza per istituire uno dei suoi primi Presidi. Oggi il Presidio ha un disciplinare rigido e vincolante: è ammesso l'uso della sola varietà Spadone, non si possono utilizzare fertilizzanti chimici, erbicidi o anti-parassitari chimici ed è stato istituito un marchio di garanzia, distintivo dei cardi prodotti seguendo il disciplinare. L'areale di produzione del cardo tutelato da Slow Food comprende terreni nei comuni di Nizza Monferrato, Calamandrana, Canelli, San Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Incisa Scapaccino, Castenuovo Belbo, Bruno. Attualmente sono undici i produttori aderenti al Presidio, per una produzione di 200-250 quintali all'anno. C'è poi un socio onorario, il nicese Piero Bongiovanni, che è la "memoria storica" del cardo gobbo di Nizza perché ha continuato a coltivarlo secondo il metodo tradizionale anche quando nessuno ci pensava più. Per acquistarlo occorre andare alla Fiera di San Carlo a Nizza o rivolgersi direttamente ai produttori; l'80% dei gobbi marchiati Slow Food vengono venduti in ambito locale (in località distanti meno di 50 km da Nizza) e vi sono ristoranti di Torino, Cuneo e Alessandria che richiedono i gobbi di Nizza per la loro bagna cauda. Il restante 20% va in giro per l'Italia, in Svizzera, nel mondo. I gobbi partecipano inoltre al progetto dell'Alleanza stipulata fra 180 cuochi di ristoranti italiani che si impegnano a usare regolarmente nei loro menù i prodotti di almeno tre Presidi Slow Food. In generale il gobbo non patisce il trasporto ma soffre la luce (in-



verdisce) e non deve essere troppo toccato. Il fatto che normalmente i cardi debbano essere cotti fa sì che nelle fiere alcuni visitatori non si fidino a provare il gobbo crudo ritenendolo troppo amaro; però lo assaggiano e lo apprezzano se viene detto loro, mendacemente, che non è un cardo ma un sedano...

La Fiera di San Carlo

La Fiera di San Carlo Borromeo patrono di Nizza, che include la Giornata del Tartufo, del Cardo Gobbo e della Barbera, si tiene la prima domenica di novembre e risale al 1516, istituita dal Marchese del Monferrato Guglielmo IX come atto di liberalità verso la popolazione nicese. È stata nei secoli una fiera del bestiame e dei prodotti orticoli, a cui si affiancarono in seguito le macchine agricole. Oggi è l'occasione migliore per conoscere il gobbo di Nizza in tutti i suoi segreti organolettici e gastronomici.

L'Enoteca Regionale di Nizza

Le cantine del settecentesco Palazzo Crova ospitano l'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato. Appartiene al circuito delle Enoteche Regionali del Piemonte e svolge attività promozionale dei vini piemontesi, in particolare della Barbera; è anche sede della Condotta Slow Food delle Colline Nicesi e sede del Presidio del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato.

Responsabile Slow Food del Presidio

Pier Carlo Albertazzi, tel 335 534 8611
info@enotecanizza.it

Referente dei produttori del Presidio

Claudio Vaccaneo, tel 0141 727 509
claudio.vaccaneo@libero.it

Ringraziamenti

Come si fa a scrivere del gobbo di Nizza senza ricordare lo scomparso Tullio Mussa e senza ringraziare il vivissimo Piero Bongiovanni? Mussa fu colui che volle, sempre volle, fortissimamente volle (siamo nella provincia di Vittorio Alfieri, no?) il Presidio del gobbo e ne fu il "mitico" Responsabile dei tempi iniziali. Bongiovanni è stato il cardarolo massimo, l'artefice principe della rinascita di questo prelibato figlio della terra piemontese. Che ringrazio con tutto il cuore (e il palato...), per le informazioni e gli aneddoti cardaroli che ben volentieri elargisce con simpatia, affabilità e gioventù di spirito.

Bibliografia, sitografia

¹ Luca Bortolotti, *La natura morta: storia, artisti, opere*, Giunti Editore, Firenze, 2003

² *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Torino, 1766
www.enotecanizza.it
www.presidislowfood.it