

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Cardo Gobbo della Media Valle del Tevere

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia:

Compositae Giseke

Genere:

Cynara L.

Specie:

C. cardunculus L.

Nome comune della varietà (come generalmente noto):

Cardo Gobbo della Media Valle del Tevere

Significato del nome comune della varietà

In base all'areale dove si ritiene fosse maggiormente coltivato in passato

Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):

Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)

Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)

Dialecto(i) del(i) nome locale(i)

Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale

Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)

Elevato

Luogo di conservazione ex situ

Nessuno

Data inserimento nel repertorio

16 dicembre 2020

Ultimo aggiornamento scheda

Ambito locale: Comuni di Marsciano, Deruta, Collazzone, Fratta Todina, Todi

Modica quantità: 60 semi



Cenni storici, origine, diffusione

Questa varietà di Cardo è stata conservata dal signor Gino, anziano agricoltore di Papiano, frazione di Marsciano. Il signor Gino in gioventù vedeva questa varietà, che non conosceva, nei campi degli ortolani di Marsciano, che la descrivevano come una varietà tipica della zona, particolarmente buona e resistente. Gino racconta di aver ricevuto da uno di essi le piantine da provare, e successivamente ha sempre rifatto il seme in azienda. Inizialmente il signor Gino ha coltivato questa varietà di cardo nell'orto familiare, consumandolo sotto le feste di Natale. Dal 2014 il nipote Francesco ha esteso la coltivazione nella piccola azienda familiare, vendendo il prodotto che viene apprezzato localmente, in alcuni negozi e ristoranti.

Da una indagine sui vecchi cataloghi della Ditta Sementiera Bavicchi, la più antica e importante in Umbria, non sono state trovate somiglianze fra questa e altre varietà di cardo gobbo "ante '70" che la ditta commercializzava e al momento non sono conosciute altre varietà locali di Cardo in Umbria. Si può quindi pensare che si tratti effettivamente, come riferisce l'agricoltore che la conserva, di una varietà coltivata localmente, nella Media Valle del Tevere, dove le condizioni per questo tipo di coltura sono ideali.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

In base alle testimonianze l'areale sembra essere riconducibile ai terreni di fondo valle della Media Valle del Tevere. L'ambito locale comprende i Comuni di Marsciano, Deruta, Collazzone, Fratta Todina, Todi.

Descrizione morfologica

Portamento della foglia: semi eretto

Intensità della laciniatura fogliare: debole

Forma dell'apice dei lobi fogliari (eccetto il lobo terminale): acuto stretto

Numero di lobi secondari: pochi

Colore della lamina fogliare: verde medio

Colore della nervatura mediana: biancastro/verde chiaro

Lunghezza della nervatura mediana dalla base all'apice: media (cm $35\pm 4,24$)

Larghezza della nervatura mediana a 5 cm dalla base: medio stretta (cm $4,3\pm 0,8$)

Spessore della nervatura mediana a 35 cm dalla base: sottile (cm $2,3\pm 0,14$)

Profilo della faccia interna della nervatura mediana a 5 cm dalla base: moderatamente concava

Lunghezza delle spine sulla nervatura mediana: corte

Caratteristiche agronomiche

La semina avviene a fine aprile-primi di maggio in plateau da 60 fori, al coperto. La piantina deve avere spazio per sviluppare una buona radice e favorire l'attecchimento. A maggio viene fatto il trapianto, su campo lavorato, estirpato e fresato. In azienda viene fatta rotazione triennale, con letamazione autunnale in precessione al cardo. Prima del trapianto, manuale, viene fatto lo squadro (sesto $0,80 \times 1,20$ m) e la sistemazione delle manichette per l'irrigazione con fori ogni 20 cm. La piantina viene messa in corrispondenza di un gocciolatore. Subito dopo il trapianto le piantine vengono irrigate per aspersione per ricompattare il terreno intorno alle radici e bagnare tutta l'area interessata dall'apparato radicale. Dopo il trapianto l'irrigazione a goccia viene praticata ogni 4-6 giorni in funzione delle condizioni ambientali. In coltivazione generalmente vengono praticate 2 sarchiature, ed eventualmente, in annate particolari, una scerbatura manuale. Le infestanti più frequenti sono la sorghetta (*Sorghum halepense* (L.) Pers.) e il convolvolo (*Convolvulus arvensis* L.). Non viene fatta pacciamatura. La sarchiatura deve essere praticata con una certa attenzione, perché se si tranciano le radici superficiali si formano getti ascellari. Non manifesta fitopatie particolari, ma è soggetto all'attacco di alcuni fitofagi: afidi sulle foglie e maggiolino sulle radici. La tecnica colturale adottata non prevede alcun tipo di trattamento.

Dopo il 31 ottobre si fa la legatura e l'incartamento. Quest'ultimo in passato era fatto con la carta, poi abbandonata perché molto degradabile. Ora in azienda si usano teli neri in PET che sono recuperati e riciclati per l'anno successivo. Dopo la Festa della Madonna (8 dicembre) si comincia a commercializzare. La stagione di vendita dura fino all'Epifania.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Analisi nutrizionali (eseguite dal laboratorio di analisi nutrizionali del DSA3 di Perugia nel 2019 su campioni raccolti nel campo di confronto varietale: media dei valori misurati su 2 piante per ciascuna delle tre repliche)

| Parametro | Unità di misura | Cardo Gobbo MVT | Cardo di Lucca | Cardo di Nizza Monferrato | Gigante Inerme | Gigante di Romagna |
|------------------------|------------------------------|-----------------|----------------|---------------------------|----------------|--------------------|
| Acido neoclorogenico | mg/100 g di s.s. | 109,3 | 82,5 | 132,1 | 201,6 | 104,3 |
| Acido clorogenico | | 385,5 | 275,1 | 586,9 | 396,3 | 475,7 |
| Cinarina | | 276,5 | 337,1 | 428,6 | 307,9 | 576,4 |
| Somma dei fenoli | | 771,3 | 694,7 | 1147,6 | 905,8 | 1156,4 |
| Capacità antiossidante | $\mu\text{mol TE/g}$ di s.s. | 5,3 | 5,1 | 8,5 | 6,8 | 7,9 |

Varietà molto apprezzata per il sapore, il colore chiaro delle coste e per l'adattamento alle condizioni pedoclimatiche della zona. Al consumo si presenta tenero, dal colore molto chiaro, produce poco scarto.

Utilizzazione gastronomica

Viene utilizzato per fare i tradizionali gobbi alla parmigiana, tipici del periodo natalizio. Il sapore a crudo è dolce con retrogusto leggermente amaro. La punta di amaro viene persa in seguito a cottura.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento