

GOBBO DI TRODICA

Cynara cardunculus L.

N° REPERTORIO: 146
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: *Cynara*

SPECIE: *C. cardunculus*

NOME COMUNE: Cardo
(Gobbo di Trodica)

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Piediripa di Macerata (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo del
Tronto (AP)



CENNI STORICI

Attualmente l'unico produttore del "Gobbo di Trodica" è il Sig. Angelelli Ulderico, perito agrario e coltivatore diretto, che conduce la sua azienda agricola con la moglie Cipolletta Sabrina. L'azienda è situata nel fondovalle del comune di Macerata, in località Piediripa, ad un'altitudine di 211 s.l.m., nei pressi del mercato ortofrutticolo all'ingrosso da che dista 750 m e dove avviene il commercio di prodotti orticoli e floricoli. Il fondo aziendale ha un'estensione complessiva di 3,7750 ha, di cui ha 0,9300 rappresentato da fabbricati rurali, tare e incolti, e una SAU di ha 2,8450. Come accennato in precedenza, il Signor Ulderico Angelelli è l'unico agricoltore rimasto nella produzione del "Gobbo di Trodica" in quanto, gli altri 5-6 coltivatori del medesimo cardo, tutti oramai quasi ottantenni, lo vendono "tal quale" senza la lavorazione finalizzata all'imbianchimento. L'acquisizione di questa biodiversità risale ai primi anni '70, quando suo padre (Angelelli Francesco), spinto dalla voglia di allargare la produzione agricola, rappresentata prevalentemente da colture estive, chiese alcune piantine del Cardo di Trodica a suo cugino, il signor Brando Sperandio, che, nonostante nutrisse una sorta di "gelosia" nei confronti della "sua" coltura, assecondò la richiesta di Francesco in cambio di alcuni semi di altre specie da lui coltivate. Il signor Francesco iniziò a coltivare il Gobbo di Trodica avendo cura di costituire una collezione di piante madri "portaseme" per gli anni successivi. È davvero molto suggestivo vedere come le stesse piante madri di allora ancora oggi producono migliaia di semi all'anno (circa 30.000 nelle buone stagioni), consentendo ad Ulderico di effettuare una cospicua produzione distribuita mediamente su una superficie annua di mezzo ettaro.

La riproduzione delle piantine avviene esclusivamente per via "gamica" e non per carduccio; tale scelta non è casuale ma dettata dal fatto che le piante derivate da seme emettono un lungo fittone che rende la pianta più malleabile alla piegatura e non ancorata da radici laterali più superficiali, presenti invece nei carducci messi a dimora, favorendone quindi l'interramento.

AREA DI DIFFUSIONE

Il Gobbo di Trodica è iscritto nell'elenco Ministeriale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Marche, perfettamente adattata alle caratteristiche pedo-climatiche della zona nord/nord-est di Macerata (zona Pace), dove scorre il fosso-canale di convogliamento acque chiamato appunto Trodica. Nello stesso areale sono presenti 4 o 5 agricoltori oramai ottantenni come il signor Brando Sperandio (85 anni), donatore del seme al padre di Ulderico, ma producono quantitativi limitati e prevalentemente per uso familiare del Gobbo di Trodica mentre vendono poche piante a coste non imbiancate. La produzione complessiva oltre a quella del signor Angelelli è di circa 500 piante.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *eretto*

Portamento allo stadio di 10-12 foglie: *semieretto*

Altezza della pianta: *circa 1,4 m*

Foglia: *inerme, lunga circa 160 cm, poco incisa*

Epoca di semina: *seconda decade di giugno*

Epoca di raccolta: *dalla seconda decade di novembre alla seconda decade di febbraio*

Sesto di impianto finale: *50 cm sulla fila e 80 cm tra le file*

Fiori: *all'interno delle infiorescenze (capolini) di color porpora con maturazione proterandra.*

Epoca di fioritura: *mezzo di maggio*

Durata della produzione: *4 mesi*

Produzione seme secco: *è annuale ed è prodotto dalle piante madri portaseme*

Conservazione del seme: *all'interno di barattoli di vetro*

Germinabilità del seme: *90%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolare suscettibilità agli afidi*

Utilizzazione: *quasi esclusivamente previa cottura*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Nel corso degli anni Ulderico Angelelli ha messo a punto una tecnica colturale che consente a questa biodiversità di fornire gobbì di prima qualità e con elevato valore nutrizionale. Le operazioni colturali iniziano intorno alla metà di maggio, con una concimazione di fondo (super stallatico) seguita da un'aratura, integrata in prossimità della semina (seconda decade di giugno), con una distribuzione di un concime ternario (titolo NPK 12-12-17). La preparazione del letto di semina avviene con una fresatura, che consente lo sminuzzamento delle zolle ed il livellamento del terreno, seguita da un'as-



solcatura con solchi distanti 80 cm. Durante tutto il ciclo colturale, Ulderico interviene con altre due concimazioni con nitrato ammonico distanziate circa un mese l'una dall'altra.

Un'altra pratica adottata, dettata dal fatto che la raccolta va dalla metà di novembre alla metà di febbraio, è quella di adagiare sulle piante un tessuto non tessuto che ha il compito di mitigare le temperature minime soprattutto quando, da dicembre a febbraio, scendono al di sotto dello zero.

La coltivazione del cardo richiede frequenti e consistenti quantità di acqua, soprattutto nell'ultima fase di accrescimento, che va dai primi di settembre fino alla fine ottobre, per cui le irrigazioni in questo periodo devono essere frequenti ed abbondanti soprattutto se ci si trova in una stagione molto calda. Il metodo di irrigazione è per scorrimento superficiale ad infiltrazione laterale.



Durante tutto il ciclo colturale possono essere necessarie anche due sferbature manuali, ma è a partire dalla terza decade di ottobre quando la pianta è completamente sviluppata, che inizia la fase più impegnativa nella produzione di questa biodiversità, rappresentata dalla tecnica dell'imbianchimento per interramento (sotterramento) che porta nell'arco di 15-20 giorni, all'ottenimento del famoso "Gobbo di Trodica" caratterizzato da una costa di colore bianco candido estremamente tenera e di sapore dolciastro.

Questa tecnica prevede la legatura iniziale delle foglie finalizzata a compattarle sull'asse verticale, la successiva piegatura della pianta fino ad adagiarla sul terreno all'interno di una fossa laterale precedentemente scavata e l'interramento finale delle coste.

Le difficoltà della tecnica di imbianchimento hanno ridotto drasticamente la superficie investita per la produzione del Gobbo di Trodica rendendola ad alto rischio

di erosione, tanto che la Coldiretti sta cercando agricoltori disponibili a coltivare e mantenere vivo l'interesse per questa importante biodiversità.

Ciò che rende il "Gobbo di Trodica" particolarmente apprezzato nei mercati è la sua "costa" molto spessa, priva di pellicola feltrosa, estremamente carnosa, croccante e con un sapore particolare tra l'amarognolo e il dolciastro, caratteristiche ottenute grazie al processo di imbianchimento.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il cardo ha un elevato contenuto di fibra (con quasi il 2% è fra gli ortaggi con più alta percentuale) e un valore calorico estremamente modesto pari a circa 10 kcal per 100 gr e pertanto è un alimento molto consigliato nelle diete in quanto induce senso di sazietà e facilita le funzioni intestinali.

Il Gobbo di Trodica è quasi esclusivamente consumato cotto, cucinato in vari modi. È un alimento indispensabile per la preparazione dei famosi e tradizionali “Spignoli” natalizi rappresentati da pezzi di gobbo fritti con la pastella, ed è ottimo nelle minestre sia da solo che accompagnato da fagioli o patate. Frequente è l’abbinamento del gobbo con salsiccia e strutto in quanto il periodo ideale per gustare questo ortaggio va da dicembre a febbraio. Una particolare ricetta prevede l’uso del gobbo come accompagnamento della “bagna cauda”, una tipica e saporitissima salsa a base di aglio, olio e acciughe particolarmente esaltata con il gusto e la digeribilità del gobbo.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Angelelli Ulderico di Piediripa di Macerata (MC)

Scheda elaborata da:

CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa Sara Sestili, Dott. Enrico Piccinini



