

CARDO MARIANO DI COSSIGNANO

***Silybum marianum* L.
Gaertn.**

N° REPERTORIO: 160 inserita
il 28/11/2024

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: *Silybum*

SPECIE: *S. marianum*

NOME COMUNE: Cardo
Mariano di Cossignano

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE:
Cossignano (AP)

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



CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

L'azienda agricola Lanciotti è stata fondata da Agostino, papà di Fabrizio, nel 1982 ed aveva un indirizzo prevalentemente olivicolo, vitivinicolo ed orticolo con la produzione di ortaggi a foglia, pomodori, melanzane e cavolfiori. Agostino diede fin da subito un indirizzo biologico alla sua azienda e, come lui stesso racconta, fu uno dei primi agricoltori ad inoltrare la domanda per la certificazione Bio. Da circa cinque anni l'azienda Lanciotti è rappresentata da Fabrizio che sin da piccolo ha seguito le orme del padre seguendolo ed aiutandolo nell'attività agricola familiare. La passione per la coltivazione del Cardo Mariano nasce da un evento culinario annuale molto sentito dalla comunità di Cossignano e cioè la sagra dello stoccafisso in umido che si svolge il 17 gennaio per la festività di S. Antonio. Questa tradizione rievoca in Agostino tantissimi ricordi di quando era bambino, ossia quando con il padre andava ad assaggiare questa pietanza così attesa e prelibata insieme a tutti i compaesani nella festa del paese nonostante il freddo invernale.

In realtà inizialmente la quantità di tubero disponibile era molto ridotta in quanto nessuno coltivava questa biodiversità, per cui si raccoglievano e cucinavano radici di piante spontanee sempre difficili da trovare in zona. Proprio per questo motivo nel 2017 Agostino e Fabrizio maturarono l'idea di iniziare a coltivare il cardo mariano al fine di poter sostenere attivamente la Sagra di Cossignano anche in virtù del fatto che ogni anno la partecipazione all'evento era sempre maggiore. Solo grazie alla Sig.ra Oriana, moglie di Agostino, che riuscì a recuperare qualche seme di Cardo Mariano dall'appezzamento del Sig. Emidio Straccia di Borgo Miriam di Offida (AP), che questa biodiversità è stata introdotta nell'azienda Lanciotti. Il Sig. Emidio Straccia racconta che nel prato della sua casa, piante spontanee di cardo mariano sono sempre esistite e che la sua famiglia per anni ha provveduto a garantire ad alcuni amici di famiglia una buona raccolta di tuberi da utilizzare "in umido con il sughetto".

L'allevamento spontaneo di cardo mariano era possibile in quanto le piante eradiccate a gennaio, a fine estate avevano già prodotto il seme che cadendo a terra originava nuove piante.

Emidio racconta che è stato molto contento di cedere il seme di Cardo Mariano alla sig.ra Oriana in virtù del fatto che questo piccolo allevamento, ridotto a pochissime piante, sarebbe stato presto smantellato e trasformato in frutteto.

La distanza in linea d'aria tra l'azienda Lanciotti e quella di Emidio Straccia è di circa 8 km; questo fa sì che i due ambienti abbiano microclimi molto simili tra loro ed in più entrambi gli appezzamenti hanno un'esposizione rivolta a sud/sud-est.

AREA DI DIFFUSIONE

L'azienda Lanciotti in cui viene coltivato il Cardo Mariano di Cossignano si trova nell'omonimo areale, situato in un'area collinare compresa tra le sorgenti del torrente Menocchia e del fiume Tesino ad un'altitudine di 400 m s.l.m.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Pianta erbacea biennale alta fino a 190 cm, glabra ma ricca di spine con numerose foglie basali macchiate di bianco, picciolate, divise in lobi muniti di una spina all'apice. Presenta grandi capolini solitari di circa 6 cm

formati da fiori tubulosi di colore arancione che producono acheni con pappo setoloso e bianco.

Il Cardo Mariano di Cossignano denota un altissimo grado di rusticità; il terreno su cui viene coltivato è di medio impasto tendente allo sciolto con una esposizione prevalentemente a sud-est. Non tollera il ristagno idrico.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

FORMA DI CRESCITA DELLA PIANTA

Indeterminata.

ALTEZZA DELLA PIANTA

180-200 cm.

FOGLIE

Possono essere lunghe fino a 40 cm e sono caratterizzate da striature bianche. Il loro margine è ondulato e vagamente dentato con lobi triangolari al cui apice si trova una spina. Le foglie basali sono più piccole e picciolate ma meno dentate rispetto alle foglie superiori.

EPOCA DI SEMINA

Aprile.

TIPO DI SEMINA

Tendenzialmente a postarella in zone con buona pendenza come scarpate o tratti non pianeggianti per evitare il ristagno idrico.

DISTANZA DI SEMINA

Variabile ma in genere 1 m sulla fila ed 1 m tra le file.

FIORI

Riuniti in capolini grandi e singoli all'apice dei rami. I capolini hanno una base ovale che si prolunga in un'appendice acuminata la cui superficie è caratterizzata da una serie di squame. I fiori che si trovano all'interno del capolino sono di color magenta e tutti uguali tra di loro.

IMPOLLINAZIONE

Entomofila.

EPOCA DI FIORITURA

Seconda-terza decade di luglio.

FRUTTO

Acheni ovali, appiattiti in senso laterale, di colore marrone scuro e avvolti da un pappo breve con setole biancastre.

EPOCA DI MATURAZIONE DEL SEME SECCO

Seconda-terza decade di agosto.

SEME

Forma allungato-affusolata di colore tendenzialmente marrone.

SUSCETTIBILITA' O RESISTENZA A FITOPATIE

Molto elevata.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il cardo mariano di Cossignano necessita di terreni prevalentemente sciolti in quanto non tollera il ristagno idrico ma anzi, proprio per la sua natura selvatica, dimostra una elevata tolleranza a lunghi periodi di carenza idrica. Pur essendo una coltura biennale, Fabrizio e suo padre Agostino coltivano annualmente questa biodiversità. La semina avviene nella prima decade del mese di aprile a postarella successivamente irrigata manualmente per consentire la germinazione del seme. A fine luglio iniziano a comparire i primi fiori ed entro la fine di agosto la pianta ha raggiunto il suo massimo sviluppo e la completa maturazione del seme. A questo punto le piante vengono dicioccate al colletto e adagate su dei teli in un magazzino per consentirne la disidratazione. Dopo circa una settimana le piante vengono "sbattute" con dei legni per favorire il distacco dei semi dall'infiorescenza.



scenza per poi essere raccolti e conservati per l'anno successivo. Le piante dicioccate riemettono un getto vegetativo che in breve tempo si accresce ed inizia a foto sintetizzare; questa fase è molto importante perché consente alla pianta di accumulare sostanze di riserva utili all'accrescimento del tubero sotterraneo che rappresenta la parte edule della pianta. Verso la fine di dicembre le piante vengono completamente eradiccate ed il fittone delle stesse viene recuperato, pulito dalle

Custode Biodiversità Agraria:

Agostino Lanciotti - Cossignano (AP)

radichette secondarie, lavato e sezionato longitudinalmente al fine di separare la parte vascolare interna legnosa e di colore scuro, da quella esterna che lo avvolge (placche di amido di colore biancastro).

UTILIZZI GASTRONOMICI

Viene usata la parte ipogea della pianta e cucinata in umido come pietanza, principalmente come ingrediente dello Stoccafisso con il sughetto.

Scheda elaborata da:

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