

## Carta d'identità

### *Scolymus grandiflorus* Desf.

**Famiglia:** Asteraceae

**Etimologia:** Il termine che indica il genere deriva dal greco *scolymos*, con il quale si indicava un cardo dalla radice commestibile, mentre il nome della specie fa ovviamente riferimento alla dimensione dei fiori.

**Nomi comuni in Italiano:** Il nome comunemente utilizzato per la specie è quello di cardogna, ma in gastronomia o nelle ricette che si rifanno a tradizioni locali è più usato probabilmente il termine cardoncello, che italianizza il nome con cui viene indicato in Puglia. Non mancano altri nomi italianizzati mentre sono molti (e assai diversi nella radice) i nomi dialettali dove la pianta vegeta e viene usata dalla tradizione alimentare.

**Somiglianze e varietà:** Simile allo *S. grandiflorus*, con fiori un poco più piccoli, e utilizzabile allo stesso modo, è lo *S. hispanicus* L., cardogna comune, diffuso in Italia in un'area decisamente più vasta, spingendosi fino al Po e anche oltre sulle coste. Lo *S. hispanicus*, detto anch'esso comunemente cardogna comune e anch'esso variamente denominato localmente, è pianta che può raggiungere facilmente oltre un metro di altezza. Diffusa anche nei litorali sabbiosi e lungo gli argini nei fiumi, ha diverso portamento, presentando ramificazioni e portando i fiori in corimbi. È riportato anche l'utilizzo del non troppo dissimile *S. maculatus*, presente anch'esso in aree centromeridionali.

un bel giallo limone che spuntano all'inizio dell'estate. È presente nelle Isole e nelle estreme regioni meridionali (Puglia, Basilicata, Calabria), dal piano fino alla media montagna.

La pianta, di un bel verde prima dell'essiccazione, cresce negli incolti e ai bordi delle strade, su terreni piuttosto aridi, e presenta spine evidenti sulle foglie, sui fusti e anche sulle foglie della rosetta che compare a fine inverno, foglie dapprima tenere e poi via via più coriacee. I frutti sono acheni ovoidali senza pappo.



## L'uso della cardogna

Dei due tipi di cardogna è noto l'uso in cucina fin dall'antichità (anche se per via dell'identificazione con il generico insieme dei cardi non si può essere sempre sicuri di quale specie di parla).

L'uso permane ancora oggi anche se le aree di tradizionale consumo sono ristrette, trovandosi per lo più nelle regioni meridionali. La pianta viene a volte utilizzata per composizioni secche, e talvolta i fiori essiccati, seppure praticamente senza gusto, si usano per

## La cardogna

La cardogna maggiore è una pianta erbacea perenne e spinosa, alta anche oltre il metro, dal tipico aspetto di un generico cardo ma con fiori ligulati di

# Scolymus grandiflorus

colorare alimenti (viene usato in Spagna allo stesso modo dello zafferano).

## In cucina

L'uso è noto soprattutto ai buongustai. Nelle aree delle regioni meridionali in cui il consumo è tradizionale la pianta è molto apprezzata come alimento, nonostante l'apparenza scoraggiante delle spine e la laboriosa opera di mondatura necessaria prima della preparazione gastronomica.



Dai cespi basali più teneri che spuntano a fine inverno o all'inizio della primavera (si consuma non oltre la Pasqua), estirpati con l'aiuto di una zappetta per via della robusta radice, dopo una prima mondatura e un "riposo" per alleggerire il rischio spine, si ricavano per il consumo sostanzialmente le nervature centrali, dal colletto in su, prive di spine.

In alcune aree si utilizzano anche i fusti più teneri, più o meno come i gambi dei carciofi, anch'essi ovviamente debitamente mondati dalle spine e delle parti esterne più dure.

Della cardogna comune si utilizzano a volte anche le radici carnose. Queste parti vengono lessate e poi condite con olio e limone, aggiunte in frittate strapazzate, fritte in pastella o ripassate al burro o aggiunte ad insalate.

In alcune aree dove il consumo è tradizionale, come nelle Murge pugliesi o lucane, vengono utilizzati per preparazioni più elaborate e saporite e anche per pietanze rituali per i giorni della Passione o quello di Pasqua. Spesso si accompagnano alla carne o al brodo di agnello e alle uova. Le parti commestibili della pianta vengono anche aggiunte nelle zuppe e ad altre verdure per ripieni e torte salate. Nell'Anconitano è segnalato l'utilizzo delle radici per accompagnare piatti natalizi a base di stoccafisso.

La pianta è consumata in altre aree del Mediterraneo, dalla Spagna, dove il consumo è tradizionale e più frequente, alla Turchia. È segnalato anche il consumo delle foglie più tenere, lessate dopo essere state private delle spine. Oltre che dopo lessatura le parti giovani vengono consumate fresche in Egitto e in altre nazioni arabe.

È segnalato l'uso in Tunisia come alimento-medicina per stimolare il fegato, ma diventa anche un'ottima verdura per accompagnare il couscous.