

22 Novembre 2018

Codma OP

I cardi delle Marche: tradizione da mettere nel piatto

Questa coltura antica è da sempre parte dei paesaggi autunnali e della cucina regionale. Ne abbiamo parlato con Riccardo Pazzaglia, responsabile commerciale di Codma Op



Marche

Nelle Marche l'autunno è fatto di paesaggi da scoprire e tradizioni da mettere nel piatto. Ad aggiungere un tocco di verde brillante sono le distese di **cardi**, pronti per essere colti e gustati nei menù di stagione. Di questa tipicità regionale ne abbiamo parlato con **Riccardo Pazzaglia**, responsabile commerciale di [Codma Op](#) [1] che, da oltre cinquant'anni, produce e commercializza specialità agricole del territorio.

“I cardi si coltivano unendo l'esperienza a **tecniche culturali antiche**” ha spiegato. È un prodotto dalla diffusione ridotta poiché “ancora oggi è lavorato principalmente a mano e, in più, necessità di annaffiature abbondanti”. Non è certo un dettaglio per un ortaggio che si mette a dimora in primavera e si raccoglie in autunno. Ma proprio queste caratteristiche, ha proseguito Pazzaglia, “sono alla base del suo **sodalizio con i territori marchigiani**, dove mare e collina sono in continuo dialogo, creando le condizioni climatiche ideali per il cardo che qui si coltiva da sempre”. Il risultato è un prodotto tenero, dal **gusto delicato** e il colore decisamente candido. “Questo è dovuto anche alla sempre maggiore qualità dei **semi**, selezionati e custoditi nel tempo dagli agricoltori locali”. “Infine - ha chiarito - parte del merito va alla **legatura** (i gambi vengono legati in modo stretto per evitare il contatto con la luce) che si effettua in ottobre per interrompere la fotosintesi e consentire un perfetto sbiancamento dei gambi, proteggendoli anche dalle prime gelate”.



Quella dei cardi è una tradizione marchigiana che è andata affinandosi anche nei piatti. Ricchi di fibre, acqua e proprietà benefiche, si portano **in tavola lessati** e la loro versatilità li rende adatti a molte ricette. La cucina regionale li vuole come **contorno** di costine di maiale e salsiccia al sugo rosso, tuttavia - come suggerisce lo stesso Pazzaglia - sono ottimi anche **fritti in pastella**. Da provare inoltre in **primi piatti** come penne piccanti con cardi e ricotta, oppure con prosciutto e cuori di cardi lessati per un tocco delicato che racconti il gusto autentico delle Marche.

Links

[1] <http://codma.it/>