



Erbe e verdure selvatiche sono largamente utilizzate nella gastronomia pugliese, e c'è un perché: fino a qualche secolo fa, ampie zone del territorio non erano coltivate, vuoi perché destinate al pascolo, come accadeva nel Tavoliere, vuoi perché impervie, e costituivano pertanto una riserva naturale per i cercatori di erbe spontanee.

A Foggia, c'era chi faceva di quest'attività un lavoro vero e proprio: i *terrazzani*, che vivevano in uno dei più antichi quartieri della città, Borgo Croci, ed erano maestri nella raccolta e nella preparazione di tutto quanto di spontaneo e commestibile offriva la terra. Usavano cibarsi anche di prodotti di difficile commercializzazione, come i "cardoni", ormai quasi irreperibili al mercato, e simbolo di una cultura culinaria arcaica.

Quando ero ragazzo, i "cardoni" venivano venduti per strada, e ricordo la voce stentorea dell'ambulante che li pubblicizzava urlando: "*Cardun attannut*", a sottolinearne la freschezza, la fragranza, e la spinosità.

Era verosimilmente un terrazzano, immortalato da Nicola Laratro nella poesia "*U cafon*" (che potete leggere integralmente cliccando qui, grazie al bel *Il dialetto di Foggia*) "*Attannut'i cardun, attannut!*" / *n'drunav co na voc cavernos / metten a man fra a recch e a*

mascell. / Da vit n'canuscev proprio nent, / ca foss fest o iurn d ripos / pe stu cafon er semp a stessa cos, / durmev n'da na stall / che vacche e chi cavall / quann passav a gent si scustav.

Quanto a me, avrei assaggiato ed apprezzato i *cardoni* soltanto qualche anno dopo, quando ho avuto la fortuna e il piacere di far parte della grande e bella famiglia della *Pugilistica Taralli*.

La boxe foggiana ha un buon radicamento negli ambienti dei terrazzani ed affini. E ricordo con struggente nostalgia il rito dei “*cardoni*” che si celebrava nella palestra “Taralli”, almeno una volta all’anno.

Al mattino della sera convenuta per il convivio, gli specialisti nella raccolta *andavano a cardoni*: se ne tornavano con sacchi e sacchi pieni di questa erba dal sapore fresco e insospettabilmente morbido.

Ci riunivamo attorno ai grandi tavoli solitamente destinati ai commissari di gara, e ogni commensale puliva da solo i suoi cardoni, armato di coltello, privandoli delle spine e pelando la parte più esterna e filamentosa. Li mangiavamo crudi, accompagnati da un po’ di pane e da un immancabile bicchiere di vino rosso, conditi al massimo con un filo d’olio, sale e pepe.

Una delizia che s’intrecciava con ricordi e racconti dei tempi di una volta... che nostalgia...

Nelle campagne pugliesi è possibile trovare praticamente tutte le varietà dei cardi, riconoscibili l’una dall’altra per il colore dei fiori e per l’aspetto: il *cardone* di cui vi ho raccontato altro non è che il *cardo selvatico* (*Cynara cardunculus L.*). Si caratterizza per la sua imponenza, cresce per lo più in luoghi pietrosi ed ai margini delle strade: i fiori hanno un vivace colore violaceo. Di colore più tendente al rosso sono invece i fiori del *cardo mariano* (*Silybum marianum L.*) che possiede anche virtù medicamentose. Ma il tipo di cardo che maggiormente incontra il favore e il gusto dei consumatori è il *cardo scolino* (*Scolymus hispanicus L.*), più noto come *cardoncello*, riconoscibile per il fiore che presenta un vivace colorito giallastro. Il fungo omonimo si chiama così proprio perché cresce nei pressi di questa famiglia di cardi, che predilige pascoli e radure.

I consumatori stanno per fortuna tornando ad apprezzare questi sapori ancestrali, e mai come quest’anno, a Foggia, durante le settimane della quaresima sono spuntate decine di punti vendita di questa saporitissima verdura.

È d’uso venderli già spinati (con una quotazione non bassa, quest’anno costano 5 euro al

chilo), ma comunque una volta acquistati è necessario raffinare la pulizia, tagliando il moncone della radice ed eliminando i filamenti più duri.

A Foggia ma anche in altre zone della Puglia i carboncelli rappresentano un *must* del pranzo di Pasqua e si consumano assieme alla carne di agnello e alle uova. Luigi Sada, che è tra i maggiori esperti di tradizione culinaria pugliese, attribuisce questo piatto tipicamente pasquale alla tradizione pagana. Come che sia, il sapore è impagabile, prezioso, insolito. Gli ingredienti (per 6 persone) sono, oltre ai già detti *cardoncelli* (1,5 kg puliti) e alla carne di agnello (1/2 kg, disossata), 5 uova, vino bianco, aglio (2 spicchi), olio di oliva, pecorino grattugiato, sale e pepe.

Si comincia dalla cottura della carne, mettendo l'aglio a rosolare in otto cucchiaini d'olio extravergine di oliva. Quando è ben caldo, si uniscono l'agnello, tagliato a pezzi di media misura, il sale e il pepe. Spruzzare con il vino e portare a cottura, irrorando di tanto in tanto, quando il fondo tende ad asciugarsi, con acqua ed altro vino. È importante che alla fine della cottura la carne risulti sufficientemente brodosa.

Nel frattempo, si saranno fatti lessare al dente i *cardoncelli*. Quando sono pronti, vanno posti in un tegame sufficientemente capace, bagnati con il ragù della carne d'agnello, e conditi con un'abbondante spolverata di formaggio pecorino e un po' di pepe. Porre sopra i pezzi di agnello e rimettere sul fuoco per qualche minuto unendo le uova (che si saranno in precedenza sbattute con altro pecorino e prezzemolo tritato). Il piatto è pronto quando le uova cominciano a rapprendersi. Una variante prevede l'uso del pomodoro, non tanto però: 200 grammi andranno bene, spezzati grossolanamente e mezzi a cuocere assieme alla carne d'agnello.

E, mentre gustate questa impareggiabile delizia, pensate quanti secoli di tradizione e quante generazioni di raccoglitori d'erbe ci sono voluti, per renderlo così: perfetto, sublime.

Geppe Inserra

Facebook Comments

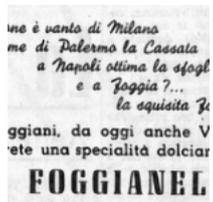
Potrebbe interessarti anche:



Non è Ferragosto
senza il
“galluccio”



Sapori della
memoria | Non è
Pasqua se
l'antipasto non è
“u beneditt”



Chi si ricorda
della
“foggianella”?



Sapori della
Memoria | Non
c'è Sant'Anna
senza
ciammaruchelle
(e pizze fritte)

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 832