

Nelle nostre Alpi ancora oggi, come osservò lo Chabert, si mangiano le faggine nei periodi alimurgici, e quindi è ragionevole pensare che si utilizzassero a questo scopo anche nel Medioevo.

CYNARA CARDUNCULUS L. - Cardo - Piem.: Card, Cardun.
CYNARA SCOLYMUS L. - Carciofo - Piem.: Articioc.

Le varietà ottenute colla cultura del *cardo* selvatico (*Cynara cardunculus* L.), indigeno delle regioni circummediterranee, furono considerate come alimento assai pregiato sino dai tempi greci e romani. Nel Medioevo erano usatissimi.

L'antichità però ha conosciuto e coltivato il solo *cardo*, non il *carciofo*. Di tutte le *Carduaceae* selvatiche le popolazioni povere mangiavano oltre le foglie, anche i capolini, che oggi si lasciano da parte perchè duri e di piccole dimensioni; mentre invece mangiamo e ricerchiamo i capolini di una speciale varietà coltivata, ossia i *carciofi* (*Cynara Scolymus*), che le popolazioni medioevali ancora non conoscevano.

Del resto già i Romani, al dir di Plinio, di Varrone, Columella, coltivavano largamente il *cardo* selvatico



Fig. 1.

del quale seppero ottenere varietà squisite. Pier De Crescenzi tratta a lungo di queste culture (Cap. VI, pag. 313, Giunti, Fir. 1605).

Il *carciofo* (secondo gli studi di Targioni-Tozzetti e di altri Autori), comparso probabilmente per mutazione dal *cardo*, fu notato soltanto nel XV secolo. Nei giardini di Toscana comparve nell'anno 1466 da piante coltivate fatte venire da Napoli a Firenze da Filippo Strozzi; mentre Ermolao Barbaro nel 1493 ne ammirava una pianta a Venezia; e 60 anni circa dopo (1557) Matthioli già lo diceva abbondante in Toscana.

Anticamente si coltivavano i *cardi* anche per mangiarne i rigetti o polloni, che imbiancati, addolciti, resi teneri coll'eziolamento, rincalzandoli colla terra, costituivano i così detti *cardoni* o *carducci* o *cardi*; oppure usavano soterrarli quando erano già grossi ripiegandoli (pratica già accennata da Teofrasto, Ateneo, Palladio) e costumavano mangiarli nel modo stesso che facciamo oggi. Chi non conosce in Piemonte i celebri *cardi* di Chieri? I *cardi* curvati erano noti sotto il nome di *gobbi*.

Gli antichi erano ghiottissimi dei *cardi* dei quali usavano quella parte basale del ricettacolo carnoso

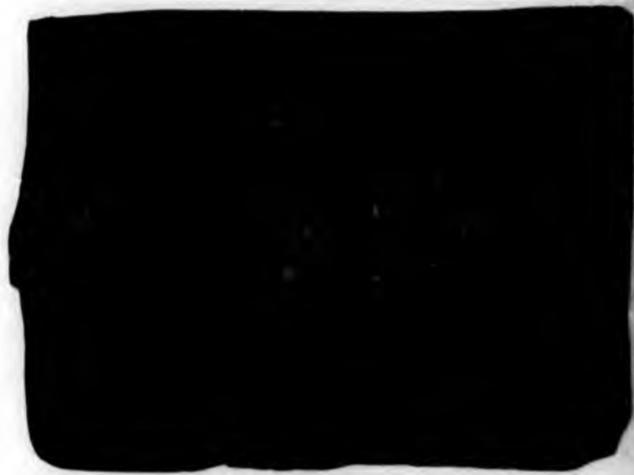


Fig. 2.

dei fiori: il *girello*. Oggi sono ricercatissimi invece i girelli dei *carciofi*, che si fanno anche essiccare; e dei *carciofi* si mangiano pure le basi delle squame calicine del periclinio condite con olio, aceto e sale.

Ai *cardi*, ma più specialmente alle loro foglie, non si può negare quella mirabile artistica, graziosa movimentazione di forma che fu così cara agli artisti gotici. Questa però non fu compresa dai fornacieri piemontesi, i quali, modellando i loro mattoni, diedero alcune volte alle foglie dei loro *cardi* (nettamente riconoscibili nei capolini) la forma della foglia della quercia.

Intorno ai giovamenti e ai nocimenti dei *cardi* che erano ritenuti *caldi nel secondo grado* e *secchi nel primo*, scrissero i dietetici ogni sorta di panzane. Galeno però poco stimava i *cardi*, perchè di essi lasciò scritto (Lib. II degli Alimenti): « *Pravi succi est edulium* ».

I *cardi* e i *carciofi* si mangiano cotti e crudi.

Il *carciofo* non è (come si è detto) una specie distinta, come riteneva Linneo, ma una varietà del *cardo*, ottenuta per cultura dal talento e dalla pratica dei giardinieri italiani del XV secolo.

La differenza fra *cardo* e *carciofo* consisterebbe in ciò, che il *cardo* presenta, in generale, foglie spinose, mentre il *carciofo* non ha foglie spinose; ma questa differenza non è costante, perchè il millenario



Fig. 3.

Figg. da 1 a 3. - Mattoni di varia provenienza rappresentanti il *Cardo*