

# Tenero e senza spine il cardo di Bologna

FRANCESCO DIOLAITI

*Era un piatto tipico della vigilia di Natale. Il rito dello sbiancamento nel racconto di Angelo Rimondi, che lo coltiva con passione sui 4.000 metri della sua azienda a San Giorgio di Piano.*

**F**iglio di contadini in quel di San Giorgio di Piano (BO), **Angelo Rimondi** a 18 anni decise di passare dal campo e dalla produzione alla trasformazione in piatti da portare a tavola. Così scelse di fare il cuoco e fino a 35 anni ha calcato le cucine, scoprendo dietro ai fornelli l'importanza della materia prima agricola. Poi, i casi della vita lo hanno riportato alle origini ed è tornato a coltivare quei prodotti che prima usava in cucina, dedicandosi, tra gli altri, anche alla cura di un simbolo tipico della Bassa bolognese a rischio di scomparsa, come il cardo di Bologna.

Prima di tornare a calpestare i campi della sua infanzia, si è però fatto valere come cuoco. E non solo in Italia. A 22 anni, nel 1969 è andato in Inghilterra con l'idea di starci un anno per imparare la lingua e fare un po' di esperienza. Ha cucinato in uno dei ristoranti più belli e famosi di Londra, frequentato anche dai reali inglesi. La permanenza nel Paese di Sua Maestà è andata oltre le intenzioni iniziali, perché nella capitale inglese si è fermato cinque anni e quando è tornato non era da solo. Lì infatti aveva conosciuto e sposato una bella portoghese, Maria Albertina De Matos, e in Italia sono tornati in tre, perché nel frattempo era nato Mario Gonzalo.

Da quel momento ha continuato a gestire ristoranti fino alla scomparsa del padre Mario, nel 1980. «Per non perdere la terra e l'azienda dove sono nato - racconta Rimondi **Rimondi** - ho fatto una follia: ho deciso di vendere il ristorante e tornare in campagna». Angelo parla di follia con una certa leggerezza perché, in realtà, si vede che ama il suo lavoro. L'agricoltura per lui è diventata un ritorno all'origine della materia prima che utilizzava in cucina ed oggi tratta le colture con la stessa cura e attenzione per i particolari che utilizzava nei suoi piatti.

## VELOCE E PRECISO IL TAGLIO DEI GAMBI

Mentre lavora alla raccolta del cardo, usa perfino lo stesso lungo coltellaccio che impiegava in cucina. Rapido e preciso, taglia alla base il fascio di car-

di e, liberandoli dal telo nero che li avvolge, ne scarpa velocemente le coste più esterne, lasciando quelle più chiare e tenere che costituiscono il cuore della pianta.

Il cardo di Bologna si distingue da altre specie per l'assenza delle spine e per la "finezza" dei gambi, tanto teneri da potere esser consumati crudi in pinzimonio. «Era una coltura tipica della pianura bolognese», dice Angelo che, onorando il suo passato di cuoco, ricorda anche che la "morte" del cardo in cucina è a pezzi in padella con salsiccia o spuntature di maiale. «Inoltre - prosegue - il cardo nelle nostre campagne era un piatto tipico della vigilia di Natale. Passate le feste era raro trovarlo ancora».

Nell'azienda Rimondi i cardo occupano circa quattromila metri di terreno sui quattordici ettari totali. «Oltre che per tradizione - spiega - li coltivo anche perché consentono di chiudere la campagna produttiva». Angelo infatti ha scelto di coltivare soprattutto ortaggi perché in generale «richiedono un investimento contenuto e a un rientro praticamente immediato». La coltura principale è il melone, af-

*Angelo Rimondi con una cassetta di cardo pronti per la vendita.*



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

*I cardo avvolti dai teli neri per lo sbiancamento.*

fiancato da fragole («è l'unica coltura in azienda che necessita di forti investimenti annuali»); ha anche un ettaro di frutteto e, in rotazione con gli ortaggi, i cereali. Non manca qualche puntata in colture estemporanee come le zucche di Halloween. «Stanno diventando un *business* - nota Angelo - perché spuntano ottimi prezzi».

Nell'azienda Rimondi la manodopera è prevalentemente familiare, anche se d'estate si arriva fino a quattro dipendenti stagionali. La cura dei particolari si nota anche nella coltura dei cardo, che sul terreno ovattato dalla classica bruma della Bassa sono disposti in file geometriche, con i verdi ciuffi che spuntano dai teli neri che servono per lo sbiancamento.



Foto Dell'Aquila

«Una volta - spiega Angelo - la pianta veniva interrata perfettamente perpendicolare, per ripararla dal freddo e dalla luce, con un complesso lavoro fatto con la vanga o, in tempi più recenti, con lo scavatore. Siccome tendenzialmente il cardo è verde e amaro, togliendogli la luce per un periodo variabile da 12 a 20 giorni, secondo la temperatura, si ottiene lo sbiancamento del germoglio che lo rende più tenero e meno amaro. Oggi questo risultato si ottiene avvolgendo la pianta con teli neri, una tecnica che consente anche di anticiparne o ritardarne la maturazione».

Da produttore che cura i particolari, Angelo Rimondi ama vendere direttamente il prodotto. Lo fa sia in azienda, sia al Caab, il Centro agroalimentare di Bologna, presso la struttura di Agribologna, la cooperativa di cui è socio. «Agribologna - dice - offre ai soci una doppia opportunità: mette a disposizione i posteggi per chi vuole vendere direttamente e dà la disponibilità anche dei propri rivenditori per chi invece preferisce consegnare il prodotto, affidando alla cooperativa il compito della vendita».

#### UNA PRODUZIONE DI SOLI SEI ETTARI

Proprio il libro soci di Agribologna può offrire la cartina di tornasole della diffusione del cardo. Secondo i dati forniti da Maurizio Poletti, tecnico consulente della cooperativa, che segue tra le altre anche l'azienda Rimondi, Agribologna ha 160 soci per una produzione complessiva di 280 mila quintali di prodotto coltivato su 2.500 ettari di terreno. Si tratta in prevalenza di ortaggi (84%) destinati a rifornire la grande distribuzione organizzata, il mercato ortofrutticolo di Bologna e il *catering* (asili, scuole, mense e ospedali). Tra tutti questi soci e in tutto questo mare di prodotto, il cardo di Bologna viene coltivato da non più di 5-6 produttori, per un totale di circa 6 ettari.

È un prodotto talmente di nicchia che non esiste nemmeno un vero e proprio produttore di seme. «Ci sono alcuni coltivatori - dice Angelo Rimondi - che selezionano le piante più belle per produrre il seme, per poi distribuirlo agli altri. Come ogni altro settore dell'agricoltura, anche qui ci vuole passione - conclude - perché senza passione si smette presto».

Che ci voglia passione è certo; basti pensare la vita che Angelo Rimondi fa quando è in piena campagna di raccolta: alla sera carica il camioncino, poi cena alle 20 e dopo un'ora è a letto. Tre ore di sonno e quindi partenza per il mercato, dove arriva a mezzanotte e mezzo. All'una di notte è già pronto per le contrattazioni che vanno avanti fino alle 6,30 circa. Orari difficili da sopportare senza una passione e, perché no, anche senza una vocazione. ■