

E' gobbo perché appare fisicamente curvato, quasi accartocciato su se stesso. Oltre all'aspetto, possiede altre esclusività, in primo luogo il colore: bianco panna, che sa esprimere già alla vista un sentore di dolcezza e fragilità; poi il croccante delicato, si spezza al contatto e subito si scurisce. Infine al palato è deliziosamente dolce, probabilmente l'unica specie di cardo che si può mangiare anche crudo senza condimento...

Nizza è la città capoluogo della sua area produttiva, ma è molto estesa la coltivazione anche nelle vicine Incisa Scapaccino e Castelnuovo Belbo. Infatti i terreni sabbiosi di origine alluvionale che costeggiano il fiume Belbo, insieme ad un clima autunnale nebbioso e freddo, consentono la buona crescita del cardo. Ma ci vogliono anche l'esperienza e le cure assidue dei "cardaroli", che utilizzano solo il tipo spadone. La semina avviene in primavera avanzata; nel corso dell'estate le piantine vengono diradate, a fine settembre vengono scalzate da un lato, coricate e progressivamente coperte di terra. Questo procedimento, con la complicità delle brume novembrine, provoca l'incurvamento e l'imbianchimento del cardo, che giunge a completa maturazione soltanto quando le prime gelate ne ammorbidiscono l'aspra fibrosità. Il cardo gobbo trova il suo trionfo maggiore nella bagna cauda, prestando inoltre le sue inconfondibili peculiarità per la preparazione di tortini o flan in accompagnamento a fonduta, oppure appena scottato nell'acqua salata e fornito come base di fondute o di salse con l'acciuga.

Bibliografia:

- * S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
- * "Le strade del gusto", La Stampa, Slow Food Editore.