



Cardo in buca

Il Cardo in buca, o “di fossa”, rappresenta una delle più antiche e particolari tradizioni orticole del territorio bolognese. La varietà coltivata è il “Cento foglie di Bologna”, noto anche come “il Bolognese”, che viene raccolto tra ottobre e febbraio.

Storicamente, il ciclo produttivo iniziava in primavera con la semina in vivaio, utilizzando semi di ecotipi locali selezionati e autoprodotti in azienda. Dopo la crescita in pieno campo durante l'estate, le piante venivano estirpate prima delle gelate e disposte in fosse scavate nel terreno, mantenendole in posizione verticale e ravvicinata. Questo metodo, detto “in trincea” o “in buca”, rappresentava una fase fondamentale della lavorazione.

Le particolari condizioni ambientali delle fosse favorivano un processo naturale di trasformazione: le foglie esterne andavano incontro a un progressivo deterioramento, generando un aumento della temperatura interna che, insieme all'assenza di luce, determinava l'imbiancamento e l'allungamento delle foglie più interne. Dopo circa un mese di maturazione, i cardì erano pronti per la commercializzazione.

Questa tecnica, oggi quasi scomparsa, è stata in parte mantenuta da poche realtà produttive, tra cui l'azienda familiare Gualandi, attiva dal 1917, che ha continuato a valorizzare il Cardo di Fossa anche attraverso la sua lavorazione in buca per esaltarne sapore e tenerezza. Il prodotto è tradizionalmente utilizzato in preparazioni tipiche come i cardì e salsiccia in umido, espressione autentica della cucina di Ozzano Emilia e dell'area bolognese.

Il progressivo venir meno dei produttori e la complessità delle lavorazioni, quasi interamente manuali, hanno portato alla quasi totale scomparsa di questa coltura. Per questo motivo, il Cardo di Fossa è oggi considerato un importante patrimonio di biodiversità agricola e culturale, testimonianza di saperi antichi che rischiano di andare perduti e che meritano di essere riscoperti e valorizzati.