Il cardo selvatico: simbolo dell’alimentazione sarda tradizionale (Enrico Toselli)

Date : 2 Ottobre 2018

Ci sono prodotti, nella **tradizione alimentare italiana**, assolutamente trascurati, sottovalutati, quando non completamente ignorati. In **Sardegna** anche tutti i turisti, o quasi tutti, conoscono le *seadas*, il *maialino arrosto*, gli *gnocchetti* o la *zuppa gallurese*.

Sono molto meno numerosi i turisti che si appassionano ai **cardi selvatici**. Non c’è da lamentarsi, poiché una richiesta limitata evita di far lievitare eccessivamente i prezzi di un **prodotto di qualità, assolutamente naturale**. Il *gureu aresti* è caratterizzato da una **difficoltosa raccolta stagionale** in luoghi collinosi, spesso impervi. E si può trovare confezionato con olio, aceto, spezie, erbe aromatiche, peperoncino. Può essere presentato come antipasto o per accompagnare piatti a base di carne, tanto per ribadire che la **tradizione culinaria sarda è soprattutto terragna più che marinara**.

Qualche difficoltà, nel caso di presentazione del **cardo selvatico come antipasto**, è nell’**abbinamento con i vini**. Un problema che non si pone se il cardo accompagna un piatto di carne poiché, il tal caso, una buona bottiglia di ***Cannonau*** risolve ogni dubbio. Ma, in fondo, il **cardo selvatico non è un cibo da ristorante fighetto**, alla moda. E allora non esistono abbinamenti corretti, ma molto più semplicemente il piacere di bere ciò che piace e che più si addice alla situazione, al contesto, alla temperatura esterna.

A differenza di altri prodotti tipici dell’Isola, il cardo selvatico non è sempre facile da trovare nei negozi o nei supermercati dell’Italia continentale. Il *pane carasau o carasatu* si può acquistare in qualunque catena della grande distribuzione, lo stesso vale per i vini sardi, per i dolci, per i fichi d’India, per la fregola. Il **cardo selvatico** rimane fedele alla sua immagine ed è difficile da scovare. Però nelle grandi città stanno aumentando i **negozi tipici di prodotti alimentari in arrivo dalla Sardegna** e, dunque, anche il cardo può iniziare la sua conquista di mercati non tradizionali. Occorre solo prestare attenzione ai prezzi, poiché non tutti i negozi hanno ricarichi accettabili.

(admaioramedia.it)