

Cardogna comune (*Scolymus hispanicus*), detto pure cardo scolino o Scolimo.



Cardogna (giovane pianta)



Esemplare con fiore

Descrizione: Pianta erbacea biennale alta fino a 120 cm, portamento ramoso-corimbooso e fusto con ali brevi ed interrotte, di lunghezza di circa 15 cm. Fiori a capolino di colore giallo vivo, situati alle ascelle fogliari e terminali. I frutti sono acheni ovoidali grigiastri, senza pappo.

In cucina: Questa pianta ha la radice commestibile, come pure le coste .

La pianta ha radice carnosa che si usa bollita o stufata ed è di sapore eccellente, usata come contorno per carni e pesci; se tostata usata pure come surrogato del caffè. Le coste private delle spine e delle foglie si mangiano fritte o lesse ed hanno il sapore più intenso rispetto a quello dei carciofi.

I fiori essiccati sono utili per la colorazione di alimenti in sostituzione dello zafferano, ma con meno sapore.

Nelle Marche si usa un piatto natalizio condito con questa pianta: Stoccafisso con radici e coste di *Scolymus* stufato con l'aggiunta di castagne ed olive.

Uso medico: è poco usato, ma ha le stesse proprietà del più noto cardo santo, ma, forse, più blande. In particolare le radici venivano usate contro i reumatismi, l'itterizia e la calcolosi.

ATTENZIONE!!! Gli usi e le applicazioni sono indicati solo a mero scopo informativo, per cui si declinano tutte le responsabilità sul loro utilizzo a scopo curativo, estetico, alimentare, per i cui usi bisogna sempre richiedere il consiglio del medico farmacologo.