

Prodotto
Prodotto

VIAGGIO IN ITALIA TRA LE PATATE DI GRANDE TRADIZIONE

Ma quante belle patate...

Nell'Anno internazionale della patata, vi conduciamo alla scoperta dei tuberi tipici più interessanti d'Italia. Un itinerario tra piccole produzioni che sempre più sono oggetto di riconoscimenti e di azioni di tutela

PIERA GENTA, MONICA SOMMACAMPAGNA

Una pepita alimentare. Così potrebbe essere definita la patata: un tesoro nascosto, originario del territorio delle Ande, a nord del lago Titicaca, nel sud del Perù, coltivata circa 7.000 anni fa. Un tubero dall'elevato contenuto di amidi che dopo molte vicissitudini ha contribuito ad alleviare le carestie e a combattere la povertà. E che oggi fa più che mai parlare di sé: riconosciuto, infatti, come alimento diffuso in tutto il mondo e di grande importanza economica e sociale, è stato celebrato quest'anno come alimento principe dalle Nazioni Unite, che hanno dichiarato il 2008 «Anno internazionale della patata». A livello mondiale i principali Paesi produttori sono Cina, Russia,

UN CURIOSO MUSEO DELLA FRUTTA

Foto: Studio Gonella - Torino



Ben 1.200 varietà di frutti magistralmente modellati a fine Ottocento con un impasto di resina vegetale costituiscono la singolare collezione «Francesco Garnier Valletti» conservata nel Museo della Frutta di Torino e di proprietà dell'Istituto sperimentale per la nutrizione delle piante. Un tesoro composto da 1.021 esemplari, con 39 varietà di albicocche, 9 di fichi, 286 di mele, 490 di pere, 67 di pesche, 6 di pesche noci, 20 di prugne, 44 di uva, 50 di patate e un esemplare di rapa, di barbabietola, di carota, di pastinaca, di melograno e di mela cotogna. Merito di Francesco Garnier Valletti (1808-1889), geniale ed eccentrica figura di artigiano, artista, scienziato: la sua abilità di ceroplasta lo portò a lavorare anche alla Corte imperiale di Vienna e alla Corte dello zar di Russia. **Per informazioni:** Museo della Frutta «Francesco Garnier Valletti» - Via Pietro Giuria, 15 - Torino - Tel. 011.6708195 - www.museodellafrutta.it

India e Stati Uniti, per una quantità globale che raggiunge i 300 milioni di tonnellate.

In Italia – Paese che in Europa occupa la dodicesima posizione – la produzione annua di patate è inferiore ai 2 milioni di tonnellate, coltivata su una superficie di 72.000 ettari. Il consumo annuo pro capite è stimato inferiore ai 40 kg pro capite (fonte: Faostat 2007).

DI QUI INIZIA IL VIAGGIO...

Tanto di cappello al nostro Paese, quando si parla di patate. Perché da noi questo tubero si è talmente distinto da entrare a far parte spesso nel novero dei prodotti tipici, ottenendo in qualche caso anche il riconoscimento della dop o dell'igp. Merito in primo luogo dei produttori che, soprattutto in montagna, hanno tanto creduto nelle potenzialità delle loro varietà locali da consorziarsi per difendere caratteristiche uniche di biodiversità.

In altre aree è il territorio a marcare in modo positivo la qualità delle patate prodotte che appartengono a varietà selezionate.

Ma quante differenti varietà di patate popolano l'Italia? Per rispondere vi portiamo alla scoperta delle coltivazioni più rappresentative. Alcuni nomi vi saranno familiari, altri meno. Ma, come vedremo, il panorama sarà ricco e nutriente, anche se le produzioni sono per lo più piccole, limitate. Benvenuti nella nostra particolare caccia nazionale alla patata tipica.

DALLA LIGURIA LA PATATA PER IL PESTO

Partendo da ovest, il primo tubero interessante che incontriamo sul nostro cammino è la **Patata Quarantina bianca genovese**, la più nota tra le patate tradizionali della montagna genovese. La sua coltivazione ebbe inizio sotto auspici spiritualmente promettenti: a valorizzarne le virtù fu infatti Michele Dronero, parroco di Roccatagliata, un paesino vicino a Genova, che nel XVIII secolo la introdusse come valido sostituto del pane in aree a carenza di cereali. Oggi si arriva a produrne 400 quintali annui. Par-

liamo di una varietà semiprecoce dai tuberi tondeggianti e irregolari, con gemme medio-profonde e sfumature rosa alla base, il colore della buccia è chiaro, la pasta è bianca, fine e compatta. Adatta per tutti gli usi di cucina, è ottima per fare gli gnocchi oppure unita allo stoccafisso in umido o con le trenette al pesto. Tra le varietà locali particolari elogi merita la Quarantina bianca della montagna genovese. Per metterne in risalto il pregio è stato costituito il Consorzio di tutela della Quarantina bianca genovese e delle patate tradizionali della Montagna genovese, che riunisce 20 produttori agricoli. Tutti

uniti dalla volontà – perseguita già da metà degli anni Ottanta da Massimo Angelini, oggi direttore del Consorzio, e supportata dal coinvolgimento di coltivatori genovesi e Pubbliche amministrazioni, prima fra tutte la Provincia di Genova – di selezionare varietà qualitativamente meritevoli, nell'ottica di un serio recupero produttivo dell'agricoltura di montagna. Vi

segnaliamo la *Cannellina nera*, coltivata sulla montagna di Cogorno e nelle Valli Graveglia e Fontanabuona, con una produzione per il 2008 stimata a 15 quintali. Ha una pasta bianca fine e la buccia di colore cuoio con sfumature livide più o meno accentuate, è eccellente per insalate, con lo stoccafisso e lo spezzatino. Più limitata la produzione di *Morella*, con buccia liscia e viola e chiazze color crema, pasta bianca e ideale per gli stufati.

La *Quarantina prugnona*, invece, dalla quale sembra sia stata selezionata la Quarantina bianca genovese, ha buccia liscia e di colore violaceo e crema, pasta bianca

e fine ed è ottima per le insalate.

Ulteriore varietà la *Quarantina gialla* o *Giana Riunda*: simile alla Quarantina bianca, se ne differenzia per il colore giallo e si presta per tutte le preparazioni. Ma la produzione è esigua e non va oltre i 10 quintali. La Quarantina si vende per lo più nelle province di Genova, Savona e Alessandria a 2 euro al chilo. Tanto per dare un'idea: il prezzo è il doppio del prezzo medio delle varietà commerciali ed è pari a quello medio delle patate biologiche certificate.



La Quarantina bianca genovese

IN PIEMONTE REGNANO LE VARIETÀ DI MONTAGNA

Nei territori montani della provincia di Torino, sino a 1.800 metri s.l.m., accanto alle varietà italiane o estere di recente introduzione vengono ancora coltivate antiche selezioni locali, che presentano qualità organolettiche di pregio, difficilmente ottenibili nelle coltivazioni intensive di pianura. La principale varietà tradizionale è rappresentata dalla **Piatlina**, una patata piccola, tonda, a buccia color caffelatte e pasta bianca da sempre coltiva-



vata nelle Valli cuneesi, pinerolesi e in Valle di Susa, di cui si riconoscono tre ecotipi locali: la *Piatlina di Cesana, di Pragelato e di Entraque*. Un'altra varietà tradizionale diffusa nelle valli torinesi è la **Ratte**, con una reputazione storica in Francia e che in Piemonte è conosciuta come **Patata del bur** (o Trifulot del bur). Ha una buccia talmente sottile e delicata che per sbucciarla è sufficiente sfregarla fra le dita. È la patata da raclette per eccellenza, ideale per preparare questa specialità savoiarda che prevede formaggio Raclette fuso, raschiato e fatto colare sulle patate cotte al cartoccio.

Ma perché puntare sulla patata di montagna? Di fatto questa tipologia a livello agronomico impiega più tempo per maturare, non ha bisogno di trattamenti contro malattie e parassiti e assorbe meno umidità a causa della natura dei terreni in forte pendenza. A livello gustativo risulta ben più gustosa di quella coltivata in pianura. Per promuovere e commercializzare questo prodotto è nata l'Associazione dei produttori della patata di montagna della provincia di Torino, che ne gestisce il marchio di tutela e ha approntato un disciplinare di produzione. Una realtà che rappresenta una delle 30 associazioni di produttori delle filiere alimentari tipiche che aderiscono al progetto del Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino.

Una curiosità: tra gli enti promotori della Patata di montagna della provincia di Torino rientra anche il Parco del Gran Bosco di Salbertrand, l'unico parco del Piemonte ad aver avviato una sua coltivazione di patate. Il raccolto di oltre 25 quintali viene venduto direttamente nella sede del Parco.

Una curiosità: tra gli enti promotori della Patata di montagna della provincia di Torino rientra anche il Parco del Gran Bosco di Salbertrand, l'unico parco del Piemonte ad aver avviato una sua coltivazione di patate. Il raccolto di oltre 25 quintali viene venduto direttamente nella sede del Parco.



A Roveredo (VR) la patata dorata dei terreni rossi del Guà, adatta per gnocchi, purea, impasti morbidi e torte

LA PIÙ «ESOTICA» È BLU

È coltivata in Trentino in piccoli appezzamenti di alcune località delle Valle dei Laghi Vezzano, Magone, Lasino. A prima vista si tratta di una normale patata. Straordinario è invece il colore della sua polpa: un blu marino più o meno marcato. Qui non ne conoscono il nome, ma la chiamano appunto la «patata blu» e raccontano che proviene dalla Svizzera. Dalla Valle di Cavedine la patata blu in pochi anni ha conquistato terreno espandendosi, inizialmente a titolo di curiosità, in tutta la Valle del Sarca e fuori. Il primo a utilizzarla è stato il titolare del ristorante «Fior di Rocca» di Vezzano (Via Nazionale, 2 - Tel. 0461.864029), Walter Miori, che ha avuto modo di presentare il tubero blu di Margone in alcune trasmissioni televisive.



TRA VENETO E TRENINO A TUTELA DELLA QUALITÀ

Benvenuti nella zona della **Patata dorata dei terreni rossi del Guà**. Il nome tanto evocativo è legato al fatto che viene coltivata nei terreni alluvionali argillosi, profondi e di colore rosso appartenenti al bacino attraversato dal fiume Guà, ai confini tra le province di Padova, Vicenza e Verona, in un piccolo comune con poco più di duemila abitanti, Roveredo di Guà. Qui le varietà coltivate sono la Primura seguita da Agata, Vivaldi, Cicero, Monalisa, Liseta e Alba. Comune a tutte è la caratteristica buccia chiara, liscia, pulitissima, con la doratura caratteristica che solo poche altre

patate possono vantare. Questa tipologia possiede un'elevata gradevolezza alla degustazione, un'equilibrata consistenza al palato e si mantiene compatta con la cottura, risultando così apprezzata per molteplici utilizzi in cucina: a fette, per la preparazione di gnocchi, purea, impasti morbidi e torte.

La tutela e la valorizzazione di questo prodot-

continua a pag. 26

ALTRE VARIETÀ TIPICHE

Piemonte

Oltre alla **Patata di San Raffaele Cimena** (TO) troviamo la **Patata di Villastellone** (TO), la cui coltivazione risale all'inizio dell'Ottocento e che oggi riguarda una superficie di 30 ettari.

Lombardia

La **Patata di Campodolcino** (SO) è un tubero dalla polpa giallastra, di forma piccola e tondeggiante, coltivato in alta montagna.

Friuli Venezia Giulia

La **Patata di Ribis e Godia** (UD): la sua coltivazione risale agli anni Cinquanta, e se ieri si utilizzavano varietà provenienti dalla Carnia oggi si impiega la varietà Kennebec. La **Patatis cojonariis** (UD, PN e GO) presenta affinità con la patata piemontese denominata «Patata del bur», «Patata del bec» (in quanto allungata e ricurva), «Trifulot del bür» o «Ratin».

Veneto

La **Patata del Quartier del Piave** coltivata nei comuni di Vidor, Moriago e Sernaglia (TV), prevede l'utilizzo delle varietà Spunta e Monnalisa e si trova tutto l'anno. La **Patata di Chioggia** (VE) dagli anni Ottanta viene prodotta anche in provincia di Rovigo (zona di Rosolina soprattutto), nei terreni più vocati, leggeri e dal microclima fortemente influenzato dalla vicinanza del mare. La **Patata del Montello** (TV) fu introdotta all'inizio dell'Ottocento dalle truppe napoleoniche nel territorio dei cinque comuni del Montello. Dal 1996 la «Patata del Montello» è commercializzata con marchio registrato presso la Camera di commercio di Treviso e applicato su ogni confezione, come prevede un severo disciplinare gestito dal gruppo «Amici Bosco Montello», inoltre è in atto la costituzione di un Consorzio per la loro valorizzazione e per ottenere la igp dall'Unione Europea. La **Patata di Rotzo** (VI) è tipica dell'Altopiano di Asiago, in particolare del comune di Rotzo. Ha buccia bianca o rosa ed è caratterizzata da un'elevata percentuale di amidi.

Emilia-Romagna

La **Patata di Tolè** (MO) è una patata tardiva le cui caratteristiche sono dovute alla particolare natura del terreno. Si coltiva nel comune di Tolè (700 m slm) e nei territori confinanti.

Toscana

La **Patata di Regnano** (MS) è originaria del comune di Casola legata alla preparazione del pane di Regnano e della Marocca di Casola (pane confezionato con patate lesse, farina di grano e di castagne) e la si può consumare solo nel luogo di produzione. La **Patata di Zeri** (MS) coltivata nella parte più alta del bacino del Magra, viene coltivata solo per autoconsumo. La tradizione risale al 1777, quando Biagio Grilli di Adalano ne piantò un paio, ottenute da montanari parmigiani reduci dalla Germania. Ne troviamo tre tipi: rossa, bianca o «zale», quest'ultima a pasta gialla, molto saporita e ottima sia lessa che al forno. La **Patata del Me-lo** (PI) viene coltivata sulla montagna pistoiese. A differenza delle precedenti è prodotta in quantità maggiori e raggiunge anche la Grande distribuzione.



Umbria

La **Patata rossa di Colfiorito** (PG) non è una varietà autoctona, ma una selezione di patate di provenienza olandese che in questa zona si è perfettamente acclimatata. Ha forma ovale allungata, molto irregolare, con buccia rossa e polpa giallo chiara, deve essere conservata in luoghi freschi e trova un uso ideale nella preparazione di gnocchi e patate alla brace. La produzione è molto limitata e i produttori la vendono direttamente al consumatore.

Lazio

Patata di Leonessa (RI); **Patata dell'Alto viterbese**, prodotta nella zona a nord del Lago di Bolsena.

Abruzzo

Patata degli altipiani d'Abruzzo (AQ) nella Piana del Fucino; **Patata di montagna del medio Sangro** o **Patata montagnola** (CH); **Patata turchesa del Parco del Gran Sasso**: è un'antica varietà a rischio di estinzione, oggi al centro di un progetto di recupero.

Molise

La **Patata lunga di San Biase** (CB) ha forma ovale allungata, buccia è liscia e di colore giallastro o violaceo, la polpa è bianca. A San Biase viene servita per tradizione con le testine d'agnello.

Calabria

Patata viola. Il Centro sperimentale Arssa sta selezionando e reimpiantando questa antica varietà locale che si caratterizza per la buccia di un intenso color melanzana e la pasta bianca. La **Patata d'Aspromonte**, varietà Bellina, rotonda a pasta bianca è coltivata all'interno del Parco nazionale dell'Aspromonte; la Spunta ha forma allungata e presenta due tipi di pasta, gialla e bianca; la patata Rosa ha pasta bianca tendente al rosa pallido.

Puglia

La **Patata di Zapponeta** (FG) viene coltivata nella zona bonificata degli arenili dell'Agro di Zapponeta.

Consorzio della Patata Quarantina - presso Gal - Appennino Genovese - Via Roma, 11/4 - 16121 Genova - www.quarantina.it
Varietà di montagna piemontesi: Provincia di Torino - Via Bertola, 34 - 10122 Torino - Tel. 011.8615141-8615308 - www.provincia.torino.it/agrimont/sapori/tipici/patata
Patata dorata del Guà: Comune di Roveredo di Guà - Via Dante Alighieri, 10 - Tel. 0442.86014 - Fax 0442.86056 - www.comuneroveredo.vr.it/paese/prodotti_1.asp
Patata trentina di montagna: Trentino agricoltura - www.trentinoagricoltura.it; **Copag** - 38070 Lomaso (TN) - Tel. 0465.701793 - Fax 0465.702693 - www.copag.trentino.it
Consorzio Patata di Bologna dop - Via Tosarelli, 155 - 40055 Villanova di Castenaso (BO) - Tel. 051.5872419 - www.patataadibologna.it
Patata di Montese: Camera di commercio Modena - Via Ganaceto, 134 - 41100 Modena - Tel. 059 208111 - www.patataadimontese.it
Consorzio Patata Rossa di Cetica - Loc. La Chiesa, 138/A - Fraz. Cetica - 52018 Castel San Niccolò (AR) - Tel. e fax 0575.550168 - www.patatarossadicetica.it

segue da pag. 24

to sono affidate in gran parte all'Associazione tra produttori di patate, con sede legale a Verona e operativa a Montagnana (Padova), che riunisce cooperative e singole aziende e organizza produzione e raccolta di circa 600.000 quintali, gestendone in parte il commercio sotto il marchio registrato «Dorata».

Gli sbocchi di mercato, al di fuori del Veneto, sono in Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna e in altre regioni dell'Italia centrale, nonché in Svizzera e Germania.

Spostandoci più a Nord, in Trentino, troviamo la **Patata trentina di montagna**, che viene coltivata estesamente in Val Giudicarie, ai piedi del Parco Naturale Adamello Brenta. Caratterizzata da una buccia compatta di colore intenso, con forma non sempre regolare e con una pasta che si mantiene solida, ha un sapore pieno, anche in assenza di condimento. Per valorizzarne la produzione si è costituita la Copag (Cooperativa produttori agricoli giudicariesi) che si occupa in genere del recupero della patatocoltura. E si attende l'approvazione dall'Unione Europea per la richiesta di riconoscimento della indicazione geografica protetta per la «Patata del Trentino», che designa in generale le coltivazioni effettuate nelle zone di montagna.

EMILIA-ROMAGNA CAPUT DEI MARCHI

Ne avevamo già parlato su *Origine* numero 5/2006 come un esempio di patata «che fa sistema». Di fatto la **Patata di Bologna dop**, attualmente in protezione transitoria a livello nazionale, certifica la varietà Primura, a pasta gialla, coltivata nella provincia di Bologna da oltre 30 anni. Adatta a tutti gli usi,

Una varietà coltivata da 30 anni presente nella Grande distribuzione



in cucina annovera una produzione di 150.000 quintali coltivati su 300 ettari ed è presente nella Grande distribuzione sull'intero territorio nazionale.

Sempre in Emilia-Romagna troviamo la **Patata di Montese**, il primo prodotto che ha beneficiato del marchio collettivo creato dalla Camera di commercio di Modena per i prodotti tradizionali dell'agroalimentare. Coltivata da tempo immemorabile nel territorio del comune di Montese e in parte del comune di Zocca, in provincia di Modena, prevede tre varietà principali: Spunta (a pasta gialla), Kennebec (a pasta bianca), Desireé (a buccia rossa e pasta gialla). Dopo la cottura la polpa si caratterizza per la pasta fine, soda e compatta, mediamente farinosa. Ogni anno si producono

in media 7.000 quintali di Patata di Montese su una superficie di 35 ettari certificati. Per gli appassionati da non perdere, a settembre, la Fiera della Patata a Montese. E per i curiosi interessanti ricette si trovano sul «Ricettario» di Ferdinando Cavazzoni (scritto nel 1867), credenzier presso Casa Molza.

LA ROSSA TOSCANA

Forma rotondeggiante, colore rosso chiaro, polpa bianca e compatta con lievi sfumature rossastre nella parte più esterna. Ulteriore particolarità: la sua buccia è talmente sottile che questa varietà può essere consumata senza pelarla. Parliamo della **Patata rossa di Cetica**, coltivata in Casentino sulle pendici del Pratomagno, soprattutto nella locali-





In Casentino una varietà di origine antica

tà di Cetica in provincia di Arezzo, in ambienti al di sopra di 500 m slm, adiacenti a castagni e faggi. Una coltivazione incentivata da un editto emanato dai Lorena agli inizi del XIX per far fronte agli effetti della carestia. Con il fagiolo è diventata un prodotto simbolo dell'abitato, tanto da essere citata sulle guide turistiche e sui ricettari dell'epoca. In passato veniva anche utilizzata come merce di scambio con l'olio di oliva prodotto nella zona di Rufina e Valdarno.

A proposito della sua origine, alcune testimonianze la affiancano alla varietà scozzese Red King Edward, mentre studi recenti collocano la Patata rossa di Cetica molto vicina geneticamente ad antiche varietà di altre regioni italiane. Dopo un ventennio in cui si era persa la consuetudine di rinnovare le semine ad alta quota, è stato avviato nel 2000 il progetto di recupero della Patata Rossa di Cetica, promosso e sostenuto dalla Provincia di Arezzo e dall'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo e forestale con la collaborazione dell'Università di Firenze, della Comunità montana del Casentino, del Comune di Castel San Niccolò, e degli abitanti di Cetica. La motivazione dei produttori è così tanta che nel 2005 hanno costituito un Consorzio per ottenere la dop.

AL SUD CRESCONO LE STAGIONI

La **Patata della Sila** raggruppa una serie di varietà coltivate come Agria, Liseta, Marabel, Ditta, Desiré e Nicola. Attualmente in protezione transitoria, è in attesa di igp, come ci conferma il Consorzio produttori patate Altopiano Silano, in provincia di Cosenza (Via Forgitelle, 28 - Tel. 0984.570568 - www.patatadella-sila.it). La coltivazione avviene in un ambiente incontaminato, dove si trova il Parco nazionale della Sila. In particolare l'Altopiano Silano rappresenta uno degli areali maggiormente vocati alla produzione di patate in Europa. L'utilizzo di acqua di sorgente per l'irrigazione dei campi, le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che riduco-



La Patata della Sila in attesa di igp

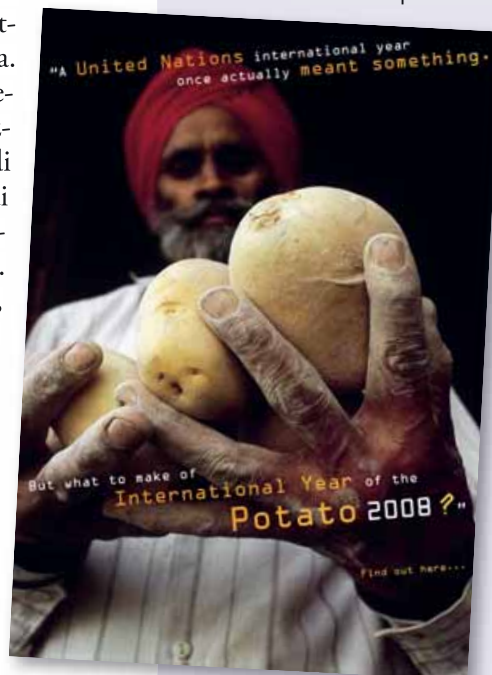
2008: L'ANNO INTERNAZIONALE DELLA PATATA

In numerose parti d'Italia si sono svolte e si stanno svolgendo manifestazioni celebrative della patata, nell'Anno internazionale dedicato dalla Fao a questo tubero, individuato come «cibo del futuro». Gli obiettivi dell'Anno sono sensibilizzare l'opinione pubblica sul contributo fondamentale della patata all'agricoltura, all'economia e alla sicurezza alimentare mondiale e promuovere sistemi agricoli che ne potenzino la produzione e aiutino i Paesi a raggiungere gli obiettivi di sviluppo del Millennio.

Tra gli eventi più significativi organizzati nel nostro Paese menzioniamo l'esposizione internazionale «Patate dal mondo»

a Torriglia (GE), sabato 25 e domenica 26 ottobre, promossa dal Consorzio della Quarantina: una manifestazione su coltura e biodiversità delle patate nel mondo, con centinaia di varietà provenienti dall'Italia e dall'estero. Sensibili all'importanza a livello internazionale del 2008, gli organizzatori dell'Incontro nazionale biennale dedicato alla pataticoltura a Budrio (BO) hanno posticipato l'evento, programmato nel 2007, a luglio 2008.

Tra i momenti salienti: incontri tecnici dedicati alla pataticoltura, mostre e prove di raccolta in campo che hanno interessato un ampio pubblico.



Per informazioni sull'Anno internazionale della patata: www.potato2008.org



no la presenza di afidi, e quindi l'utilizzo di antiparassitari, e le basse temperature invernali permettono di ottenere una buona qualità. Scendendo più a Sud, in Sicilia, troviamo la **Patata di Siracusa**. Due le tipologie, la *Novella* e la *Bisestile*. La *Novella*, ci dicono alla Cia di Siracusa, è a polpa gialla e si pela facilmente anche con le mani. Ottenuta da semi di varietà non autoctone come la *Spunta* e la *Timote*, viene raccolta a partire da metà marzo fino ai primi di maggio e ha una resa di circa 350 quintali per ettaro su una superficie di 1.500 ettari. La *Bisestile*, invece, viene prodotta in quantità più limitata, circa 400 quintali per ettaro, su una superficie di 200 ettari. Seminato ad agosto-settembre, il tubero viene raccolto tra novembre e dicembre.

Piera Genta,
Monica Sommacampagna