

Album

CIBO

Le nostre ricette

**12 piatti per Natale e Capodanno e 12 piatti
buttare via (quasi) nulla** a pagina 21
collaborazione con Food Genius Academy

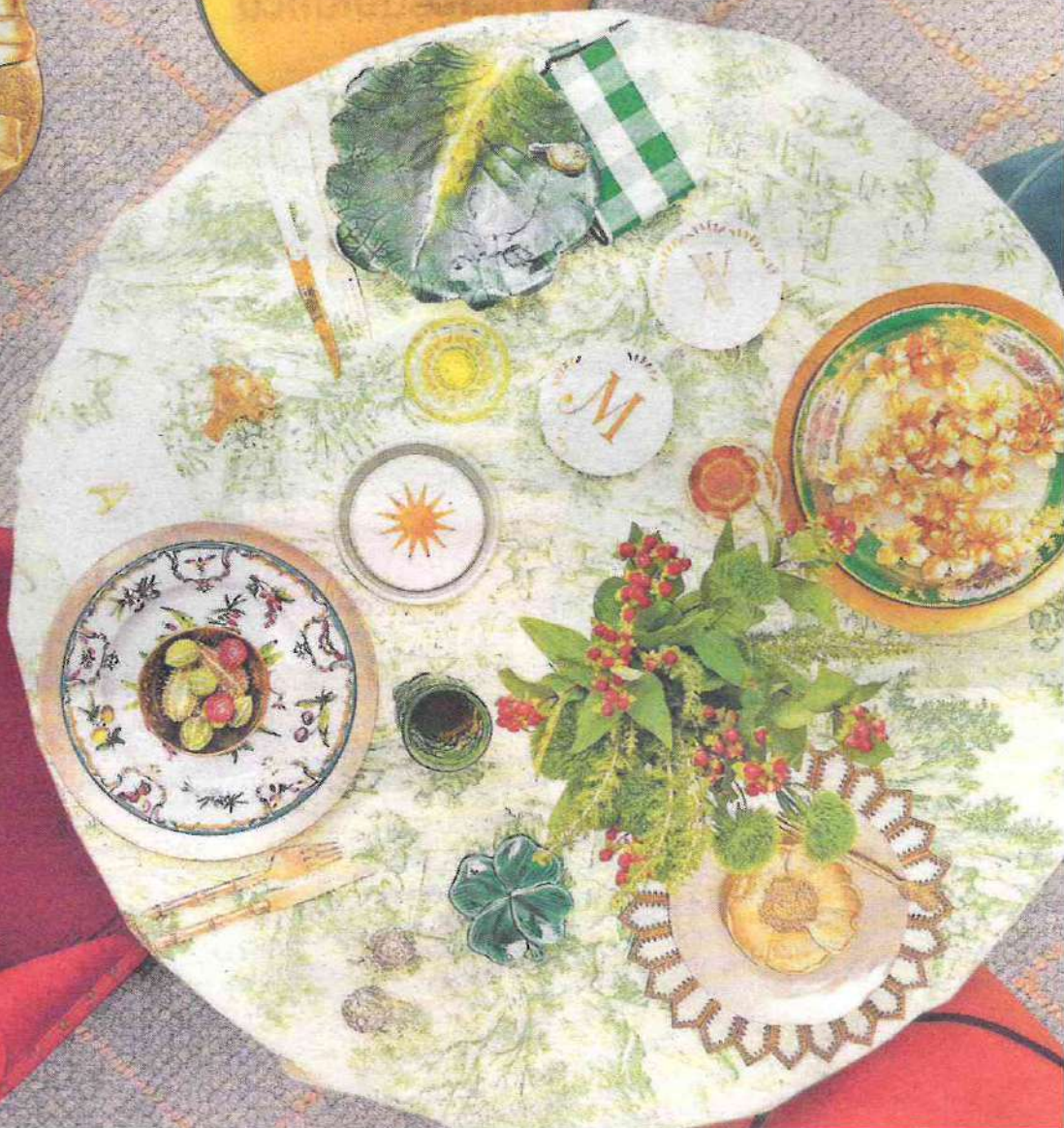
Settimanale allegato a

la Repubblica

Mercoledì
11 dicembre 2019

OrgOlio ital

**L'olio made in Italy fatti
Eppure è il primo per qualità**
di Eleonora C



durante
la prigionia,
lo studiò, e
salvò la Francia
dalla carestia

A

Assieme ai maggiori cereali è tra i campioni per produzione e consumo mondiali (attorno ai 350 milioni di tonnellate annue). La patata si coltiva in cento Paesi e sfama da sempre

le popolazioni del globo. Pablo Neruda la definisce in versi "universale delizia" e ricorda, nella stessa Ode, il suo vero nome: papa, come la chiamavano, forse già ottomila anni fa, gli indios peruviani, i suoi primi coltivatori in assoluto. Perché questo cibo umile e fedele, che ci ha permesso di sopravvivere in tempi difficili e anima piatti-cardine delle nostre tradizioni regionali, dal gattò napoletano agli gnocchi del Nord, dal frico friulano al pugliese riso patate e cozze, che conquista il mondo sotto forma di snack irresistibili (patatine fritte) e ci accompagna da sempre come comfort food casalingo (i contorni degli arrostiti, il purè della mamma), è in realtà una presenza relativamente recente nella Penisola e nelle sue abitudini alimentari. È arrivata nel tardo Cinquecento, portata dagli Spagnoli, che l'avevano scoperta in America del Sud. In Perù, appunto, dove ancora oggi ne esistono migliaia di varietà dai colori sorprendenti e gli chef la usano per preparazioni ricercate.

Subito amata da Pio IV quando ne ricevette alcune in dono da Filippo II re di Spagna (che glielne presentò con il nome caraibico *batata*, per non offendere sua Santità regalando papas al Papa), è un ortaggio molto appetibile, di grande versatilità in cucina e di facile coltura, che significa anche basso costo. La coltivazione presenta risvolti interessanti e molto attuali perché si rivela altamente sostenibile, specie se si prendono alcuni accorgimenti. Giacomo Accinelli è l'agronomo del Consorzio della patata Selenella, che in provincia di Bologna riunisce la principale organizzazione di produttori di patate in Italia, due cooperative e sette privati: «Abbiamo un disciplinare particolarmente severo», spiega, «limitia-

La poesia della patata comfort food di ieri e oggi

Mariella Tanzarella

Coltivata dagli Indios peruviani, importata in Europa dagli spagnoli è stata il cibo rifugio delle classi povere, perchè sazia presto ed è facile da coltivare. Naturalmente biocompatibile, oggi è coltivata in consorzio con metodi ancor più ecosostenibili



In Italia

La produzione annua è di un milione e 600mila tonnellate di patate

mo al massimo l'uso di prodotti chimici a favore di quelli organici. Impianti di irrigazione moderni (alta efficienza e coordinamento con le previsioni meteo) riducono molto il consumo di acqua. E possiamo garantire la redditività ai produttori consorziati». Non a caso, la Patata Classica Selenella è stato il primo vegetale con certificazione EPD (Environmental Product Declaration), che tiene conto delle fasi di produzione, lavorazione e distribuzione. È un tubero molto nutriente, digeribile e crea rapidamente senso di sazietà. Lo sapeva bene Antoine Augustin Parmentier, agronomo e farmacista francese che nel tardo Settecento valorizzò la patata (considerata in Europa cibo dei poveri), avendone compreso le potenzialità durante la Guerra dei Sette anni: prigioniero in Germania, mangiò a lungo solo patate, e una volta liberato le studiò a fondo, salvò la Francia dalla carestia e

diede il suo nome a ricette come la celebre minestra cremosa. In Italia oggi si producono circa 1 milione e 600mila tonnellate di patate (di varietà diverse, che maturano in tutte le stagioni) sui 60 milioni dell'Europa (dati FAO 2014). La distinzione principale è tra quelle a pasta gialla, più sode, da consumare intere o a fette, e a pasta bianca, più farinose e adatte per purè, gnocchi e sformati.

E ci sono eccellenze, come le primaticce di Chioggia, dalla buccia sottile, che crescono in terreni sabbiosi vicino al mare, quelle di montagna, che si coltivano sopra i 700 metri e sono sapide e compatte, le patate di Bologna, prime ad avere la Dop, le lucane o le siciliane, di grande gusto, quelle color nocciola della Valmarecchia (Emilia Romagna), le rosse di Borgo Pace (Marche) e quelle pregiate di Bolca (Verona), con la polpa striata di viola.