

La patata Piattlina e la patata Ciarda

written by Rivista di Agraria.org | 15 settembre 2015

di Lucio Alciati

La patata (*Solanum tuberosum* L.) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Solanaceae (Dicotiledoni), originaria dell'America Latina (Perù, Cile, Bolivia, Messico Cile) e portata in Europa dagli spagnoli nel XVI secolo (1570). Non si conoscono varietà spontanee.

La parola italiana patata deriva dall'omonimo termine spagnolo, preso direttamente dalla sua forma indiana (America), attraverso però l'uso altrettanto diffuso di termini come «papa».

Nel cuneese, dove viene chiamata patata in pianura e bodi o tartiffles in montagna, sembra sia stata coltivata verso il 1650 per la prima volta in montagna, al solo scopo dell'alimentazione animale. Poi per la mancanza di viveri e per le carestie dovuta alle guerre fu utilizzata per l'alimentazione umana.

L'avvocato Vincenzo Virginio (nato a Cuneo nel 1752 e morto a Torino nel 1830) proprietario di terreni, studioso di problemi agricoli, pensò di utilizzare la patata a scopo alimentare umano. La coltivò per primo sulle sue terre in pianura e per primo la fece conoscere sul mercato di Torino e su quello di Cuneo, nel 1803, distribuendo gratuitamente i tuberi invitando a mangiarli e a diffondere la coltivazione. Non gli fu facile raggiungere il suo scopo. La diffidenza nelle campagne era notevole e consideravano la patata un falso tartufo (da qui il nome tartiffa). Anzi veniva ritenuta una radice del diavolo perché si sviluppava nel sottosuolo e che portasse il malocchio e malattie.

Il Virginio nel suo generoso intento spese tutto il suo patrimonio tanto da ridursi a vivere con una piccola pensione riconosciuta dal governo e a morire malato e in povertà.

Tempo dopo, dalla città di Cuneo, fu intitolata alla sua memoria una piazza e, poi, la Scuola Tecnica Agraria del nostro capoluogo. La patata da allora risollevò le sorti economiche di intere famiglie montanare e contadine, salvandole dalla fame e dalla miseria.

La patata in Valle Grana e nelle valli circostanti

Le prime patate coltivate nelle nostre valli erano conosciute genericamente come bianche e rosse (fine 1700). Qualche anno dopo si aggiunsero le gialle (1817). Le varietà coltivate sulle nostre montagne che si ricordano ancora in una pubblicazione del dott. Bagnis Giuseppe, edita dall'ATEC di Cuneo, riferita all'anno 1964, erano:

la Gialla o quarantina di Entracque, la Quarantina nera, la Nera di Neirassa, la Sette settimane, la Bionda o patata di Aradolo, la Piattellina, la patata del burro.

La Piattellina, considerata la migliore per qualità è in fase di recupero, dal 2011, da parte dell'Associazione per la tutela, promozione valorizzazione dell'antica patata Piattlina e della patata Ciarda della Valle Grana, con sede in Monterosso Grana (Cn). Negli anni '60-'70 del secolo scorso sono coltivate le varietà Desirée (anche questa promossa dall'associazione suddetta con il nome locale "Ciarda") Majestic, Bintjie, Solanum, Kennebec, Kennedì.

Poi Bea, Spunta, Monnalisa, Agria, Sistema, Agata, Primura, ecc. Ed ora Fabula, Silvana, Servana, Penelope, Nicola, Cherie, ecc.

Negli ultimi anni si sta diffondendo la coltivazione di patate dalla polpa viola (Vietelotte), blu (d'Avergne) rossa. Patate richieste dai chef per la preparazioni di piatti d'effetto più che di gusto.

Qui di seguito la descrizione delle due patate in fase avanzata di rivalorizzazione da parte dell'apposita Associazione suddetta. Una terza varietà è in fase iniziale di recupero e studio: la patata del bur o del giari (chiamata così per la sua particolare forma).

La patata Piattlina

La Piattlina, è una antica varietà di patata locale, un tempo ampiamente coltivata sui nostri monti. Poi l'arrivo di nuove cultivar più produttive e la sua contemporanea degenerazione causata da virus dovuta alla autoriproduzione aziendale del suo "seme" ha fatto sì che scomparisse quasi del tutto. È di forma tondeggiate-piatta, ha la buccia sottile e color caffelatte, le gemme (occhi) sono affossate e la loro base ha una colorazione rosa tenue, la polpa è

bianca come la neve, compatta, croccante, dal gusto ineguagliabile. E' ottima bollita e indicatissima per la produzione di patate fritte, della purè, nelle minestre e minestrone come la tipica ola piemontese (-minestrone di porri, patate e fagioli cotto, in vaso di coccio chiuso, nel forno dopo la cottura del pane) e di gnocchi. Ingrediente storico nella tipicissima e localissima Tourto Mato (Torta Matta) E' la patata originale che ha dato vita all'antico e tradizionale piatto denominato: bodi en balo e aioli (patate cotte intere o mezzane, con la buccia, in coccio e accompagnate con salsa provenzale all'aglio).



Patata Piattlina

La patata Ciarda

La patata Ciarda origina dalla varietà Desirée ed era già coltivata, sulle nostre montagne, negli anni '70 del secolo scorso. Veniva autoriprodotta in azienda e scambiata fra le famiglie Il suo nome deriva dal colore rosso della sua buccia e perché non si concede facilmente al palato (ciarda, nel linguaggio montanaro piemontese, significa anche selvaggia, monella, dispettosa). Infatti, dopo la raccolta, ha bisogno di un periodo di tempo per maturare o "stagionare" per poi rilasciare tutta la sua particolare e inimitabile bontà, che perdurerà fino a primavera. Questa patata incontrò da subito il favore dei produttori perché ben si adatta al clima fresco e ai terreni leggeri tipici della montagna. Da tali fattori, la Ciarda, ne trae i migliori benefici in gusto e qualità. E' ottima: nella preparazione dei gnocchi (più digeribile perché vuole minor quantità di farina), fritta e arrostita. E' la Regina dei tradizionali e locali gnocchi al Castelmagno: il Re dei formaggi.



Patata Ciarda

P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)

Nel Bollettino Ufficiale 45S1 del 07/11/2013 della Regione Piemonte ove sono state pubblicate le schede tecniche relative all'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte- elenco aggiornato-(D.G.R. n. 51-5680 del 16 aprile 2013. D.lgs n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999), è stata inserita la Patata Piattlina della Valle Grana. Per cui, ora, quest'eccellente prodotto contadino potrà fregiarsi dell'ambita denominazione sopradetta (P.A.T. -Prodotto Agroalimentare tradizionale del Piemonte) assieme alle altre neopromosse produzioni tipiche della Valle Grana :Aglio di Caraglio - Gambafina (mele del Piemonte) e Zafferano di Caraglio e Valle Grana (piante officinali del Piemonte).

Consigli locali tra tradizione e osservazione

- NON AVER FRETTA NELL'IMPIANTARE LE PATATE (come dice un vecchio detto locale: A san Ponset fa ancor l'invernet - A San Ponzio - 14 maggio- può fare ancora un piccolo inverno - si ha il serio rischio di gelate tardive);
- NON IMPIANTATE PATATE DOPO PRATO STABILE (pericolo parassita FERRETTO- piccolo bruco di color arancione che buca del patate);
- ADOTTATE LA FALSA SEMINA (cioè preparate il terreno, arato e fresato, un mese prima dell'impianto, aspettate che le malerbe nascano, poi fresate e il giorno dopo impiantate le patate. In tal modo avrete eliminato più del 50/60 per cento delle infestanti in modo naturale);
- FATE LA PREGERMOGLIAZIONE DEI TUBERI PRIMA DELL'IMPIANTO (in locale luminoso per 40 gg);
- SE POSSIBILE, TRANNE LA BINTJE E LA RATTA, PIANTATELE INTERE (più produzione - più qualità - più sanità);
- PIANTATE IN LUNA VECCHIA (meno vegetazione - più produzione);
- NON TOCCATE LE PIANTE BAGNATE (pericolo infezione peronospora);
- NON IRRIGATE (qualità migliore - conservabilità);
- RACCOGLIETE IN LUNA VECCHIA (si conservano più a lungo);
- ADOTTATE LA ROTAZIONE AGRARIA (meno parassiti- più produzione -più qualità).



Patata Ciarda

La patata in montagna

Sono ricercate le patate coltivate in montagna per la loro particolare qualità.

Questa pare che sia data dalla totale assenza di irrigazione, dal particolare clima caratterizzato da notevoli sbalzi di temperatura giorno - notte e dalla maggior vicinanza al sole. Elementi che condizionerebbero la fotosintesi clorofilliana e, di conseguenza, il metabolismo, caratterizzando i principi nutritivi che si accumulano nel tubero esaltandone così il sapore. Quindi, non tanto il terreno, ma il particolare clima dettato dall'altitudine dà alla patata di montagna qualità superiori.

La patata in cucina

- Non usate patate inverdite (quando una patata è inverdita, anche se solo una parte di essa, contiene, nella polpa, elevate quantità di solanina, un alcaloide molto tossico per l'uomo, che non si degrada con la cottura).
- E' utile, se la patata proviene da coltura non trattata, consumarla con la buccia, apporta le necessarie fibre.

Lucio Alciati, Perito agrario, è Presidente dell'Associazione per la promozione e la Tutela dell'antica Patata Piatlina e della Patata Ciarda della Valle Grana. Già Presidente del Consorzio dell'aglio di Caraglio (2008-2012). Promuove la rivalorizzazione dell'agricoltura tradizionale e le antiche coltivazioni della sua terra (la Valle Grana di Cuneo) attraverso la ricerca storica e la coltura diretta. E-mail: lucio.alciati@libero.it



La Fattoria Biologica

Agricoltura secondo natura

Masanobu Fukuoka - Mediterranee

Immaginate di ottenere raccolti senza coltivazione, né fertilizzanti chimici né diserbanti!

Fukuoka ha imparato a non chiedere l'impossibile alla natura... [Acquista online >>>](#)