

TANTO È BRUTTA QUANTO È BUONA

di Giorgio Rinaldi



Non è il classico indovinello che richiama alla mente ricordi di antiche civiltà contadine, oggi scomparse come gli indiani d'america, che passavano le serate invernali accanto al focolare sollazzandosi con fanciullesche storielle ed improbabili “indovina cos'è?”.

E', più semplicemente, quella pianta che, bistrattata nei detti popolari (“sacco di patate” per citarne uno), abbinata a situazioni di dileggio (“ti mando a pelare patate!”), ritratta come “natura morta” o per spunto in qualche dipinto che doveva servire a sbrigativo mercato dell'opera (“I mangiatori di patate” di Van Gogh), ha letteralmente sfamato per qualche secolo milioni e milioni di persone.

La pianta ipogea, che faceva inorridire gli europei del XVI secolo perché come tutto ciò che viveva sotto terra era contiguo al diavolo, appare per la prima volta in Sud America 13000 anni fa, in Cile per l'esattezza, seppur nella specie selvatica.

Le tracce di quella addomesticata e coltivata, invece, risalgono a 8000 anni fa, in Perù, a 2800 metri di altitudine.

Oggi è coltivata in più di 100 paesi per 350 milioni di tonnellate annue.

Il primo produttore è la Cina con 68 milioni di tonnellate per anno.

I maggiori consumatori al mondo siamo noi europei con 91 Kg procapite per anno, *trend* in crescita trainato dai bielorusi con 110 Kg procapite per anno.

In Italia si producono 47 varietà di patate iscritte tra i “Prodotti Agroalimentari Tradizionali” riconosciute a livello ministeriale.

La patata, il cui nome botanico è *solanum tuberosum*, è cucinata – per davvero- “in tutte le salse”.

Tra le tante ricette, il dovere di campanile impone di ricordare quella che può mettere d'accordo i cultori della patata cotta con quelli della patata fritta: la patata cotta e fritta.

A Mormanno, piccolo centro dell'Appennino Calabro-Lucano, nel



suggestivo Parco Nazionale del Pollino, la ricetta è ancora in uso ed è fonte di gara culinaria su come è meglio preparata.

Nell'uso non alimentare la patata è ottima come sgrassatore o per pulire i tappeti. L'industria la utilizza nei tessuti, nelle plastiche biodegradabili (da ultimo i sacchetti che hanno sostituito nei negozi quelli di plastica), ne fa aceto, creme di bellezza, piastrelle, adesivi.

Spalmata sul viso rende la pelle liscia e morbida.

Guarisce le punture degli insetti, ottima per occhiaie e sudorazione eccessiva, nausea, herpes e gastrite.

E poi, come non ricordare l'uso che se ne fa per la produzione di distillati, dalla Svezia alla Germania all'Islanda al Giappone il distillato di patate ha soppiantato quello dei cereali: grappa, schnapps, wodka devono spesso la loro sopravvivenza al tubero del lago Titicaca.

Le uniche accortezze che la patata richiede ai suoi estimatori (che possono contarsi ormai in milioni di persone) sono di evitare di cucinare steli e foglie (tossici) e di tenerle al buio, perché l'esposizione alla luce favorisce la produzione di germogli e radici e, quindi, di alcuni glicoalcoloidi, tra cui la solamina, che in forti dosi risultano di elevata tossicità.

E' buona regola liberarsi subito delle patate che hanno iniziato a germogliare oppure sono avvizzite, mollicce o, comunque, mal conservate.

Vicino Bologna c'è una delle capitali mondiali della patata, dove hanno creato addirittura un museo dedicato al mitico ortaggio: Budrio.

Proprio in questa cittadina, ad opera della Bayer CropScience – consociata Bayer AG-, e per essa il Dr. Renzo Angelini, Direttore Technical Management & Communication di Bayer CropScience e coordinatore dell'importante lavoro scientifico, si è recentemente tenuto un convegno sulla patata e, nell'occasione, è stato presentato il volume “La patata” che fa parte della collana editoriale –Coltura & Cultura – che tratta dei più importanti prodotti agricoli italiani (info: www.colturaecultura.it).

Opera imperdibile per tutti gli agricoltori, cultori, studenti, operatori o semplici curiosi che –per fortuna- ancora amano la terra e i suoi prodotti genuini.