

I capolavori dell'agricoltura aretina



# La patata rossa di Cetica

Ieri: la coltivazione della patata in Casentino era stata incentivata da un editto emanato dai Lorenza agli inizi del XIX secolo che ne esortava la coltura allo scopo di porre rimedio alle numerose carestie che affliggevano il Granducato. Proprio dal 1816, quando una diffusa epidemia di tifo fu seguita da una grave carestia, questa pianta cominciò ad essere coltivata più diffusamente, soprattutto nelle zone montane. È in questo contesto che a Cetica acquista sempre maggiore importanza la coltivazione del tubero che andò ad associarsi alla già affermata produzione di fagioli, divenendo entrambi un prodotto simbolo dell'abitato, citati anche su guide turistiche e su ricettari tradizionali del secolo scorso. La patata di Cetica, l'unica a buccia rossa tradizionalmente coltivata, era molto apprezzata tra la popolazione per il sapore leggermente salino della pasta che la rendeva decisamente appetibile anche scondita e per la tardiva germinazione che ne permetteva l'utilizzo fino all'estate successiva. Veniva piantata ai primi di maggio e tolta a fine settembre. La produzione non era solo ad uso degli abitanti ma veniva uti-

lizzata anche come merce di scambio (ad esempio veniva barattata nel Valdarno con l'olio di oliva) o commercializzata nei mercati delle zone vicine.

Oggi: questa varietà di patata, tipica e fortemente legata al territorio, fino alla fine degli anni novanta era stata sempre più relegata ad ambiti marginali, a causa della maggiore produttività delle varietà commerciali provenienti da paesi esteri. Questo abbandono culturale aveva provocato progressivamente una intensa degenerazione dei tuberi, non sottoposti da tempo alla prassi consuetudinaria di rinnovo delle sementi con tuberi prodotti nei seminativi alle quote più elevate. In questo contesto si è inserito il progetto di risanamento e valorizzazione attivato dalla Provincia di Arezzo che si è avvalso del personale tecnico scientifico del Dipartimento di Scienze Agronomiche e Gestione del Territorio Agroforestale dell'Università degli Studi di Firenze e della collaborazione della Comunità Montana del Casentino, del Comune di Castel San Niccolò, dell'Associazione Pro Loco I Tre Confini, di tecnici e coltivatori dell'abitato di Cetica.



## Dal recupero al consorzio

A partire dal 2001 sono state portate avanti le attività di raccolta di germoplasma presso alcuni coltivatori di Cetica, la caratterizzazione genetica e fenotipica nonché la caratterizzazione qualitativa, sensoriale e culinaria. Parallelamente si è lavorato in laboratorio sui germogli di tuberi, poi sulle piantine sottoposte a termoterapia, allo scopo di eliminare i virus presenti. Dal materiale risanato sono state ottenute in vitro piantine sane da trasferire in serra durante il periodo invernale per la produzione di minituberi idonei ad alimentare la filiera di produzione, e poi indirizzati alla produzione di tubero seme in pieno campo, generalmente a quote elevate. Queste ultime attività costituiscono la filiera di produzione di tubero seme di qualità certifi-

cata e sono annualmente ripetute a Cetica da coltivatori specializzati per garantire la produzione. Nel maggio del 2005 è stato costituito il Consorzio Patata Rossa di Cetica che riunisce alcune aziende del territorio casentino nei comuni di Castel San Niccolò, Montemignaino, Poppi, Ortignano Raggiolo, Castel Focognano e Talla, tutte situate al di sopra della quota altimetrica di 450 metri s.l.m.. Scopo del Consorzio è commercializzare e valorizzare il prodotto insieme con tutte le attività ad esso connesse.

## Identikit della Rossa

La Patata Rossa di Cetica si contraddistingue nettamente dalle altre varietà coltivate nel territorio italiano. In primo luogo per l'aspetto dei tuberi, che sono di media pezzatura con forma rotondo ovale ed epidermide liscia di colore rosso intenso e con occhi profondi dal fondo rosso scuro. La pasta è di color bian-

co latte, con grana fine e compatta e presenta frequentemente delle venature di colore rosso in corrispondenza delle cellule del cambio ed in prossimità dei germogli. Dalle indagini genetiche effettuate è stata dimostrata l'appartenenza della Patata Rossa di Cetica alla specie *Solanum tuberosum subsp. tuberosum*.

## Il fiore all'occhiello: una bontà a tutta prova

La Patata rossa di Cetica è stata sottoposta a numerose prove organolettiche presso il laboratorio di analisi della qualità "Mario Neri" del Cisa - Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agroambientale - di Imola. I risultati hanno evidenziato un elevato valore di sostanza secca, grazie a cui la Rossa di Cetica regge molto bene la cottura. Questa caratteristica la rende ottima nella preparazione di gnocchi e tortelli; inoltre il buon valore d'imbrunimento dopo la frittura ne suggerisce l'utilizzazione per questa destinazione culinaria. Infatti questa varietà, proposta al panel sia come stick che come chips, ha mostrato elevati valori di croccantezza e gusto tipico, che ne confermano le caratteristiche come prodotto da frittura. Altra caratteristica di questa patata da non sottovalutare è la sua buccia, talmente sottile che può essere mangiata senza essere pelata. Sicuramente un grosso punto a favore sia sul lato pratico (minor tempo di lavorazione) che organolettico (la buccia ha un suo gusto particolare).

## Parole chiave

**MINITUBERO:** "semente" di patata ottenuta da piante sane e necessaria a ottenere le patate da seme.

**VARIETÀ:** piante appartenenti alla stessa tipologia genetica, che hanno quindi lo stesso corredo genetico.

**GERMOGLIO:** parte di pianta che si sviluppa dal tubero dopo la semina.

**GERMOPLASMA:** risorsa genetica locale. Nell'ambito del progetto sul Recupero e Salvaguardia delle Risorse Genetiche, attivato dalla Regione Toscana nel 1986 e attualmente gestito dall'ARSIA, è stata allestita la "Banca del Germoplasma Regionale" per poter conservare nel tempo varietà autoctone toscane, soprattutto quelle a rischio di estinzione.

## La ricetta della tradizione

### TORTELLI DI PATATE

Per il ripieno sbucciare un chilo di patate e metterle a bollire con un pizzico di sale, dopodiché passarle con il passatutto. A parte far soffriggere uno spicchio d'aglio, un ciuffetto di prezzemolo e un pizzico di sale; dopo aver rosolato, unire 2 cucchiaini di salsa di pomodoro e far bollire il tutto per 5 minuti circa.



Versare il soffritto in una zuppiera con le patate, aggiungere un uovo intero, una manciata di parmigiano, noce moscata, sale quanto basta e impastare. Tirare la sfoglia, in metà parte fare tanti mucchietti d'impasto della grandezza desiderata. Ricoprire con l'altra metà della sfoglia, premere intorno ad ogni mucchietto e tagliare. Cuocere in acqua bollente per 5 minuti circa e condire con ragù di carne.

In Casentino non esiste una sola ricetta per i tortelli di patate: tante sono le versioni possibili, come quella che non prevede pomodoro, l'aggiunta al soffritto di un po' di rosmarino, altri non mettono la noce moscata ma uno spicchio d'aglio. L'unico, irrinunciabile ingrediente è senz'altro la patata di Cetica.

## La nutrizionista dice che...

La patata è originaria dell'America Latina: fa parte della famiglia delle Solanacee, ha le foglie come quelle del pomodoro, della Belladonna e del tabacco, piante che fanno parte della stessa famiglia e che contengono una sostanza velenosa che si chiama Solanina. Si tratta di un alcaloide presente anche nella polpa, ma in quantità non dannose per la salute. La sua concentrazione aumenta quando la patata presenta macchie verdastre e quando germoglia. In questi casi può superare la concentrazione di 20 mg e può causare danni al sistema nervoso. La solanina svolge anche una funzione positiva, quella di proteggere la pianta dagli insetti.

La parte commestibile della pianta della patata è il tubero che vive sottoterra e le caratteristiche del terreno ne influenzano la qualità organolettica e nutrizionale. La patata, contrariamente a quello che si crede, contiene l'80% di acqua e solo il 16% di amido ed ha un contenuto proteico veramente modesto (gr. 2,1). Contiene molto potassio (570 mg), fosforo (54 mg) ed altri sali minerali come magnesio (27 mg) e calcio (10mg). L'equivalente calorico di 100 gr di patata è 80 chilocalorie: quindi non si tratta di un alimento ingrassante, a meno che il tipo di cucina lo arricchisca troppo di grassi. Le patate sono ricche di acidi organici e in caso di gastrite o ulcera, il succo fresco di patata normalizza l'acidità dello stomaco. Per il suo alto contenuto di potassio ha attività diuretica e per la presenza di ormoni vegetali come l'alfaestradiolo svolge attività estrogena. La patata di Cetica viene coltivata su terreni ricchi di sostanza organica e la migliore qualità si ottiene in presenza di faggi e castagni. La buccia ha un colore rosso-viola per la presenza di antociani, sostanze con proprietà antiossidanti. La patata di Cetica è caratterizzata dall'aver un valore molto elevato in acido clogenico, composto fenolico con



spiccate proprietà antiossidanti. I fenoli sono molecole che svolgono funzioni protettive nei confronti dei danni provocati dai radicali liberi e quindi contrastano tutti i processi degenerativi delle cellule.

Impariamo a consumare le patate, magari anche con la buccia, come fanno normalmente i popoli del Nord Europa. Si tratta infatti di un alimento digeribile, adatto a tutte le età e se ben preparato e cucinato aiuta i bambini a crescere forti e sani ed i nonni ad invecchiare bene.

Dott. Lia Rossi Prospero, biologa, nutrizionista e specialista Scienze dell'Alimentazione

## Sergio Staino la vede così

