

Andiamo in Toscana, nel Casentino, nella terra della patata rossa di Cetica

Cetica, in provincia di Arezzo, nel Casentino, è la patria di una delizia della tavola: la patata rossa.

Si iniziò a coltivarla nel XIX secolo ed in pochi anni divenne il prodotto simbolo del luogo.

Dopo un oblio durato decenni, nel 2003 è nata un'associazione che ne sostiene la coltivazione.

Visitiamo la sua terra ricca di sapori, di storia e di un prezioso patrimonio naturale

Conta meno di cinquecento abitanti Cetica, frazione montana del comune di Castel San Niccolò (Arezzo), nel Casentino, patria della patata rossa.

Tipico insediamento delle pendici casentinesi, il suo nome deriva dall'attività un tempo preminente e legata alla presenza di folti boschi, ossia la ceduzione, il taglio periodico di latifoglie per ricavarne legna da ardere. A Cetica infatti – nel contesto dell'Ecomuseo del Casentino – ha sede il Museo del Carbonaio (per maggiori informazioni contattate il numero 0575 555280), che conduce il visitatore attraverso un itinerario tra gli strumenti e le testimonianze fotografiche, prima di introdurlo in un'area verde vicina, dove sono stati ricostruiti a scopo dimostrativo una capanna e una carbonaia.

Inizialmente il nome Cetica fu dato solo alla montagna *Mons ceduus* e successivamente all'abitato che vi sorse, denominato a quel tempo Cietiche o Cietica.

Le prime notizie attestanti l'esistenza dell'abitato risalgono ai primi del X secolo d.C. Era il periodo (soprattutto XI e XII secolo) in cui tutto il Casentino era soggetto all'incastellamento dei Conti Guidi, che riuscirono a prevalere sugli altri feudatari che avevano potere nella valle, sfaldando la funzione aggregante svolta precedentemente dalle Pievi ed edificando una fitta maglia di castelli, tra i quali quelli ubicati nella valle del Solano a Borgo alla Collina, Castel San Niccolò e Cetica. La fama di Cetica era intanto andata diffondendosi anche grazie alla sua stazione termale, a pochi chilometri dall'abitato.

LA PATATA ROSSA DI CETICA, DUE SECOLI DI STORIA

In questa valle così ricca di storia e di tradizioni nasce la patata rossa di Cetica, gustoso tubero coltivato nei pressi del torrente Solano. La sua coltivazione risale agli inizi del XIX secolo, grazie ad un editto emanato dai Lorena, Granduchi di Toscana, che ne esortava la coltura per



Foto: Riccardo Borghini

La patata rossa di Cetica si distingue dalle altre patate per l'aspetto della buccia, che si presenta liscia e di colore rosso intenso

porre rimedio alle gravi carestie che affliggevano il Granducato.

A metà Ottocento la sua coltivazione, insieme a quella già affermata dei fagioli, crebbe fino a farla diventare il prodotto simbolo dell'abitato casentinese.

Questo tubero era molto apprezzato dalla popolazione per il suo sapore leggermente salino, che lo rendeva ben adatto al consumo anche senza condimento, e per la tardiva germinazione che ne consentiva l'utilizzo fino all'estate successiva. Piantata tra marzo e la prima metà di maggio, veniva raccolta a fine settembre-primi di ottobre.

L'importanza che pian piano arrivò a ricoprire la rese non solo elemento essenziale dell'alimentazione della popolazione, ma anche merce di scambio e commercio.

I terreni migliori per la coltivazione



Come raggiungere la zona. Da sud. Autostrada A1, al casello di Arezzo imboccate la strada per Arezzo, poi la SS 71 fino a Bibbiena; proseguite per la SS 70 fino a Borgo alla Collina; a questo punto prendete a sinistra per Castel S. Niccolò e proseguite fino a Cetica. Da nord. Autostrada A1, al casello di Firenze Sud prendete per Pontassieve e da qui imboccate la SS 70 fino a Borgo alla Collina; a questo punto prendete a destra per Castel S. Niccolò e proseguite fino a Cetica



I terreni migliori per la coltivazione della patata rossa di Cetica sono quelli di medio impasto e tendenzialmente sciolti, freschi e mediamente ricchi di sostanza organica

I piccoli coltivatori eseguono ancora a mano la raccolta. Con l'aiuto di zappe o attrezzi simili essi portano in superficie questa delizia della tavola che vediamo a terra sullo sfondo



Foto: Riccardo Borghini

La pasta della patata rossa di Cetica, di color bianco latte e a grana fine e compatta, presenta delle caratteristiche venature rossastre che la contraddistinguono ulteriormente dalle altre varietà

sono quelli di medio impasto e tendenzialmente sciolti, freschi e mediamente ricchi di sostanza organica.

La patata rossa di Cetica si distingue dalle altre patate per l'aspetto dei tuberi che sono di media pezzatura, dalla forma ovale rotondeggiante e dalla buccia liscia di colore rosso intenso.

La sua pasta, di color bianco latte e a grana fine e compatta, presenta delle caratteristiche venature rossastre che la contraddistinguono dalle altre varietà.

Comunemente chiamata patata rossa di Cetica, si può ritrovare anche sotto i nomi di patata rossa del Casentino o patata rossa del Pratomagno (sul n. 7-8/2006, a pag. 59, abbiamo pubblicato un articolo su un altro prodotto tipico della Toscana: il fagiolo Zolfino del Pratomagno). L'Università di Firenze ha accertato che questo tubero ha – rispetto ad altre patate – un elevato contenuto di acido fenolico (sostanza che nell'uomo ha proprietà antitumorali) e acido antociano (efficace antiossidante).



Foto: Riccardo Borghini

In cucina la patata rossa di Cetica ben si presta alla preparazione di piatti tradizionali, come ad esempio gli gnocchi

COME UTILIZZARLA IN CUCINA

In cucina la patata rossa di Cetica si presta meravigliosamente alla preparazione di piatti tradizionali come i tortelli, gli gnocchi e gli stufati. È un ingrediente che regge assai bene la cottura ed ha un gusto piuttosto pronunciato, ma fine e delicato, che sa farsi apprezzare.

Dove acquistare la patata rossa di Cetica



– Alimentari La Porta - Via La Porta, 44/b - 52018 Cetica (Arezzo) - Tel. 0575 555124.

– Bottega Alimentari Casentino - Via Potente 6/c - Fraz. Strada in Casentino - 52018 Castel San Niccolò (Arezzo) - Tel. 0575 570021.

– L'Ortolano il Vinaio - Via Roma, 110 - 52014 Ponte a Poppi (Arezzo) - Tel. 0575 529115.

– Sapori di Sole - Via Po, 30 - 52100 Arezzo - Tel. 0575 907862.

UN PATRIMONIO DA TUTELARE

La patata rossa di Cetica sino alla fine del 1990 ha sempre occupato spazi marginali, a causa della maggiore produttività delle varietà commerciali provenienti dall'estero.

L'abbandono di questa coltura aveva provocato una progressiva e intensa degenerazione dei tuberi, non sottoposti da tempo alla prassi di rinnovo delle sementi con tuberi prodotti nei seminativi alle quote più elevate.

Dal 2001, nell'ambito di un progetto di risanamento e valorizzazione, sono iniziate attività di raccolta del germoplasma presso alcuni coltivatori di Cetica e, parallelamente, si è cercato di risanare questa varietà lavorando in laboratorio a partire dai germogli dei tuberi.

Inoltre, per tutelarla, nel 2003 è nata l'Associazione patata rossa di Cetica, che raccoglie produttori e rappresentanti della comunità, che incentiva aziende e singoli coltivatori, oltre a promuovere eventi culturali e gastronomici di sostegno all'attività produttiva.

All'Associazione, nel 2005, si è affiancato il Consorzio patata rossa di Cetica (vedi il marchio qui a destra) che si occupa prevalentemente della produzione e della commercializzazione. Insieme i due Enti si stanno occupando della richiesta presso l'Unione europea del riconoscimento del marchio Dop (Denominazione d'origine protetta).



Il Casentino non è ricco solo di fauna e flora, ma anche di pievi, castelli e suggestivi eremi come quello di La Verna (sec. XIII), che sorge su uno sperone roccioso tra boschi di faggi, cerri, castagni e querce



Foto: Luca Segantini

I LUOGHI DA VISITARE

Cetica si inserisce in un contesto geografico particolarmente suggestivo, ossia nelle foreste Casentinesi, un parco di oltre 36.000 ettari sul crinale appenninico toscano-romagnolo, riconosciuto dal 1990 come una delle foreste più belle d'Europa, e per questo posto sotto tutela per la salvaguardia del prezioso patrimonio faunistico e floristico. Tra boschi di abeti, faggi, cerri, castagni e querce scorrazzano liberi caprioli, daini, cinghiali e cervi, ma anche lupi e volpi, e svolazzano tranquille aquile e tante altre specie di uccelli.

Il Casentino non è ricco solo di fauna e flora, ma anche di pievi (come quella di Romena, sec. XII), castelli, suggestivi eremi come quelli di Camaldoli (sec. XI) e La Verna (sec. XIII), e percorsi do-

ve è possibile effettuare escursioni a piedi, in mountain bike e a cavallo.

Non lontani sono anche **Poppi** con il suo castello romano (sec. XII-XIII), e **Pieve Socana** con la sua tradizione millenaria di luogo di culto e di incontro delle civiltà etrusca, romana e cristiana.

Inoltre il Casentino ospita vari sistemi museali che offrono la possibilità di conoscere la storia, la cultura e l'economia di questo angolo di Toscana. Tra questi ricordiamo ad esempio il «sistema della civiltà castellana», particolarmente rappresentato nei comuni di **Castel San Niccolò**, con il Museo della Civiltà Castellana (per maggiori informazioni contattate il Sig. Alvaro Bambagini al numero di Tel. 0575 572802, oppure il Comune di Castel San Niccolò al numero di Tel. 0575 570255); di **Talla**, con il Museo

Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

Presentando la «Carta Verde» avrete diritto fino al 30-04-2007 allo sconto segnalato per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.



- **Casa Pallino** - Loc. Digonzano, 15 - 52015 Pratovecchio (Arezzo) - Tel. 0575 509045 - Fax 0575 520094. **Sconto del 15%**
- **Fattoria di Belvedere** - Via del Corniolo - 52014 Poppi (Arezzo) - Tel. 0575 509244 - Fax 0575 536493.
- **Fattoria di Marena** - Loc.tà Fattoria di Marena - 52011 Bibbiena (Arezzo) - Tel. 0575 593655 - Fax 0575 569773.
- **Il Podere La Casaccia** - Località Filetto - 52014 Poppi (Arezzo) - Tel. e fax 0575 550168. **Sconto del 5%**

della Musica (per maggiori informazioni contattate il Comune di Talla, Ufficio Cultura, al numero di Tel. 0575 597512); di **Pratovecchio** e **Stia**, con i rispettivi castelli di Romeria e Porciano.

Il sistema è incentrato sulla valorizzazione di quella che può essere considerata la formula insediativa più significativa dell'area, caratterizzata dall'alto corso dell'Arno, dalle piccole valli e dai numerosi torrenti suoi affluenti. In questa zona infatti si verificò tra l'XI ed il XII secolo un generale processo di incastellamento che, dopo una prima fase di trasformazione e fortificazione di abitati esistenti, vide la fondazione di castelli e la crescita dei domini feudali di grandi famiglie come i Guidi e gli Ubertini, di casate aristocratiche come i Berardi di Banzena e Partina e dei Feralmi di Subbiano e infine del Vescovo di Arezzo, che arrivarono a definire dei veri e propri distretti territoriali di pertinenza. Il Casentino quindi può essere considerato una «regione di confine» e come tale interessata da un diffuso sistema di insediamenti fortificati, sorti a presidio di strade e valichi, a difesa dei confini feudali, a controllo di mercati e ponti.

A **Stia** potete anche visitare il Museo del Bosco e della Montagna (per maggiori informazioni contattate il numero di Tel. 0575 582163), mentre se passate da Ortignano Raggiolo non perdetevi l'EcoMuseo della Castagna (per maggiori informazioni contattate il Comune di **Ortignano Raggiolo** - Ufficio Cultura al numero di Tel. 0575 539214).

Marzia Tempestini

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-9-2006

Foto: Valeri



Veduta aerea di Poppi



La pieve di Romena, sec. XII

Foto: Luca Segantini

Fin dal Medioevo nel Casentino si produceva la cosiddetta «lana rozza»

L'attività artigiana in Casentino ha origini molto remote, basti pensare a un tipo di «lana rozza», prodotta già nel Medioevo, che fu all'origine di quello che viene definito «panno Casentino», ruvido al tatto, resistente all'usura e alle intemperie, con il quale ancora oggi vengono realizzati costosi e raffinati cappotti. Indossato in principio da monaci e montanari per ripararsi dal freddo, a noi è giunto in una versione decisamente più elegante, nei colori marrone, verde, rosso, arancione, bianco, ecc.

Foto: azienda Tacs - Stia (Arezzo)

