

La patata Dop di Bologna

Chi non ha mai mangiato con estrema gioia e piacere una fragrante patatina frita o ben rosolata al forno ricca di aromi, si ritenga punito e vada di corsa in castigo a meditare per non aver mai gustato un cibo così buono, stimolante e gratificante che solo madre natura ci poteva donare!!!

La patata, assieme ai cereali è, a livello mondiale, alla base dell'alimentazione umana.

Originaria del centro America, all'epoca delle civiltà azteca e inca, la patata, appartenente alla famiglia delle **SOLANACEE - SOLANUM TUBEROSUM**, era ampiamente coltivata in Perù, Cile, Bolivia, Ecuador e Messico.

In Europa questo tubero fu introdotto nella seconda metà del XVI° sec. dai "conquistadores spagnoli e portoghesi" e per quasi un secolo fu considerata una vera rarità. In Italia cominciò a farsi conoscere all'inizio del '600 prima in Toscana e Veneto, poi in tutto il centro-sud e in Emilia Romagna soprattutto nella provincia bolognese, avendo trovato una situazione pedoclimatica altamente ideale e diffondendosi dalle fertili pianure alle aree pedocollinari fino a quelle montane.

Il viaggio della patata, dall'arrivo dalle Americhe, fino alla completa diffusione agronomica e utilizzazione alimentare, è stata irto di difficoltà, in quanto avversata per oltre un secolo come un "frutto del diavolo" poiché si sviluppa sotto terra. Inizialmente la pianta veniva coltivata per i bei fiori nei giardini del Re di Francia, ma fu grazie allo "Studiorum Bononiensis", in quanto coltivata nell'Orto Botanico dell'Università già nel 1657 dal botanico Giacinto Ambrosiani che la descrisse come pianta medicamentosa ma non alimentare!

Fu nella seconda metà del XVIII° sec che Pietro Maria Bignani, agronomo e latifondista, sollecitò la struttura annonaria dell'allora governo di Bologna, la "Assonteria dell'Abbondanza", a diffondere la coltura della patata a scopo alimentare: FINALMENTE!

Il passaggio delle truppe napoleoniche e, di seguito, gli eserciti di mezza Europa, convinsero gli agricoltori bolognesi a coltivare le patate per sfamare chi, senza complimenti raziava le dispense pretendendo cibo: le patate salvarono l'economia di non pochi coltivatori che nulla potevano contro l'arroganza e prepotenza degli armati di passaggio.

Successivamente, nel XIX° sec, sia il Prof. Castri che l'agronomo Filippo Re, scrissero numerosi trattati sulla patata, ma fu il Cardinale Opizzoni che promosse e fece diffondere la coltura in tutta la provincia bolognese, finché un altro importante personaggio del momento, Bignardi, che nella sua famosa opera di agronomia evidenzia come fossero stati necessari ben due secoli prima che la patata entrasse nelle abitudini culinarie dei bolognesi e degli italiani. Gli anni che seguirono il primo conflitto mondiale, nel bolognese si coltivavano già oltre 4900 ettari e le produzioni migliori erano esportate in Francia, Svizzera e Germania. Negli anni del boom economico con lo sviluppo della meccanizzazione e le invenzioni di attrezzature progettate sul "campo" da ingegnosi produttori locali, la patata ha sempre più migliorato le sue produzioni, tant'è che negli anni '60 e '70 si affermò nel territorio bolognese, unica in Europa, la varietà "**PRIMURA**", selezionata in Olanda e ottima per tutti gli usi di cucina. Conseguentemente, a metà degli anni '70 fu fondata la prima, e ancora unica, "Borsa Patata", frequentata da produttori, commercianti e operatori, onde stabilirne i prezzi in campagna e nei magazzini sia di lavorazione che di confezionamento.

LA PIANTA

La patata è una pianta perenne provvista di fusti sotterranei carnosì, tuberì, che costituiscono il prodotto commestibile. Sui fusti interrati si trovano le gemme, occhi di patate, che costituiscono la produzione del prodotto. Le foglie sono di un bel colore verde vivo e brillante, imparipennate e glabre nella pagine superiore mentre le inferiori sono pelose; i fiori, anticamente coltivati per la semplice ma gradevole bellezza, sono riuniti a grappoli avente il calice verde formato da cinque sepali uniti che formano con cinque petali una

corona bianca o rosea; il frutto è una bacca carnosa, prima verde e poi scura, tondeggianti, contenente numerosi piccoli semi appiattiti.

VARIETA'

- Buccia gialla - Pianta a ciclo annuale e presenta un apparato radicale molto sviluppato, che in condizioni ottimali, può raggiungere anche i due metri di profondità. Pur avendo un'ampia adattabilità, la patata trova le condizioni ottimali di sviluppo nei climi freschi e per quanto riguarda i terreni, i più adatti sono quelli sciolti e moderatamente acidi.

Le numerose varietà sono classificate in base alla tipologia di utilizzazione, se da industria o da consumo diretto, alle caratteristiche dei tuberi, forma, colore, aspetto della buccia, colore della polpa, e alla durata del ciclo.

Le coltivazioni a buccia gialla più diffuse in Italia, sono 'monalisa, spunta, primura, agata, liseta, lutetia, arsy'.

- Buccia rossa - Pur avendo la buccia rossa, queste patate hanno la polpa gialla o addirittura paglierino chiaro.

Pianta a ciclo annuale, che presenta le stesse caratteristiche e coltivazione della precedente tipologia e medesime classificazioni di destinazioni.

Le qualità maggiormente coltivate sono 'asterix, desirée, rubinia'.

- Novelle - Questa tipologia avente forma ovale o ovale-allungata, presenta una polpa giallo chiaro con sapore molto marcato. Stesse caratteristiche naturali e di destinazione al consumo delle precedenti tipologie, mentre varietà più diffuse sono 'aminca, alcmaria, spunta, nicola'.

PROPRIETA'

Cento g edibili contengono, mediamente, 83 kal, mentre il valore nutrizionale consiste nell'alto contenuto di glicidi e di vitamina C pari a 24 mg che però si riducono notevolmente se le patate vengono conservate a lungo. Inoltre, posseggono anche un alto contenuto di potassio, cromo, magnesio, fosforo e per le innate proprietà antifermentative sono utilizzate come antidiarroico.

Le patate a buccia rossa possiedono una polpa particolarmente solida da renderle ideali per la frittura: gli spicchi, infatti, durante la cottura, formano una sottile e delicata crosticina croccante che impedisce all'olio di penetrare all'interno dello spicchio stesso.

Data la particolare consistenza e composizione delle patate a polpa gialla che trattengono in maniera significativa l'umidità, sono le ideali per la cottura al forno, in padella, arrosto o lessate.

Due importanti e diffuse associazioni di produttori, che raccolgono attorno a sé ben oltre duemila agricoltori, stanno a garanzia della qualità di un prodotto unico, in quanto la personale tipicità deriva da innumerevoli fattori quali composizione organolettica del suolo, microclima, capacità produttiva legata all'innovazione e alla tradizione. Ma i bolognesi hanno fatto ancora di più, considerando di non essere soli in Italia e in Europa, oltre che nel mondo, hanno istituito un "Centro di Documentazione per la Patata" che, attraverso l'Osservatorio Nazionale a cadenza settimanale, tiene monitorato e diffonde le informazioni relative al mercato dei tuberi e alla produzione locale, nazionale ed europea.

Nel 2002, tramite le due Organizzazioni dei Produttori, nasce l'idea della PATATA DI BOLOGNA DOP. La Denominazione d'Origine Protetta è uno dei più prestigiosi riconoscimenti della Comunità Europea per la produzione di elevatissime qualità, per cui, con decreto MIPAF del 15/06/2004 e Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE 510/06, questo prodotto ha ricevuto sia la protezione che il riconoscimento per la varietà "**PRIMURA**".

"Primura", la cui radice del nome sta per "eccellente" o per "prima di tutto", e infatti, questa varietà si è imposta da oltre trenta anni nella provincia di Bologna, sia per le qualità organolettiche e l'adattabilità per tutti gli usi in cucina, per cui deve possedere parametri ben definiti.

Forma prevalentemente ovale-allungata, piuttosto regolare, con presenza di gemme, occhi, superficiali e poco pronunciate; la buccia liscia ha tonalità chiara, mentre la polpa è consistente e dal colore tendente al giallo paglierino e a volte è bianca. Il calibro dei tuberi è compreso tra 40 e 75 mm e il periodo conservativo è medio-lungo.

La patata, per avvalersi della DOP, deve essere prodotta esclusivamente da aziende agricole situate nella provincia di Bologna, così pure per quanto riguarda il condizionamento e la trasformazione.

La FAO, Food and Agriculture Organization, ha indetto il 2008 "Anno Internazionale della Patata".