

34

NEWS

# La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE  
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE  
LA VIGNA





## **LA VIGNA NEWS**

Anno 9, n° 34 - Vicenza, 15 settembre 2016

ISSN 2464-8779

### **Editrice**

Centro di Cultura e Civiltà Contadina  
Biblioteca Internazionale "La Vigna"  
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza  
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

### **Direttore responsabile**

Mario Bagnara

### **Coordinamento**

Danilo Gasparini

### **Redazione**

Alessia Scarparolo > [alessia.scarparolo@lavigna.it](mailto:alessia.scarparolo@lavigna.it)  
Cecilia Magnabosco > [biblio@lavigna.it](mailto:biblio@lavigna.it)

### **Segretaria di produzione** > [segreteria@lavigna.it](mailto:segreteria@lavigna.it)

Rita Natoli

### **Segretario Generale**

Massimo Carta

### **Progetto grafico e impaginazione**

Paolo Pasetto, Vicenza



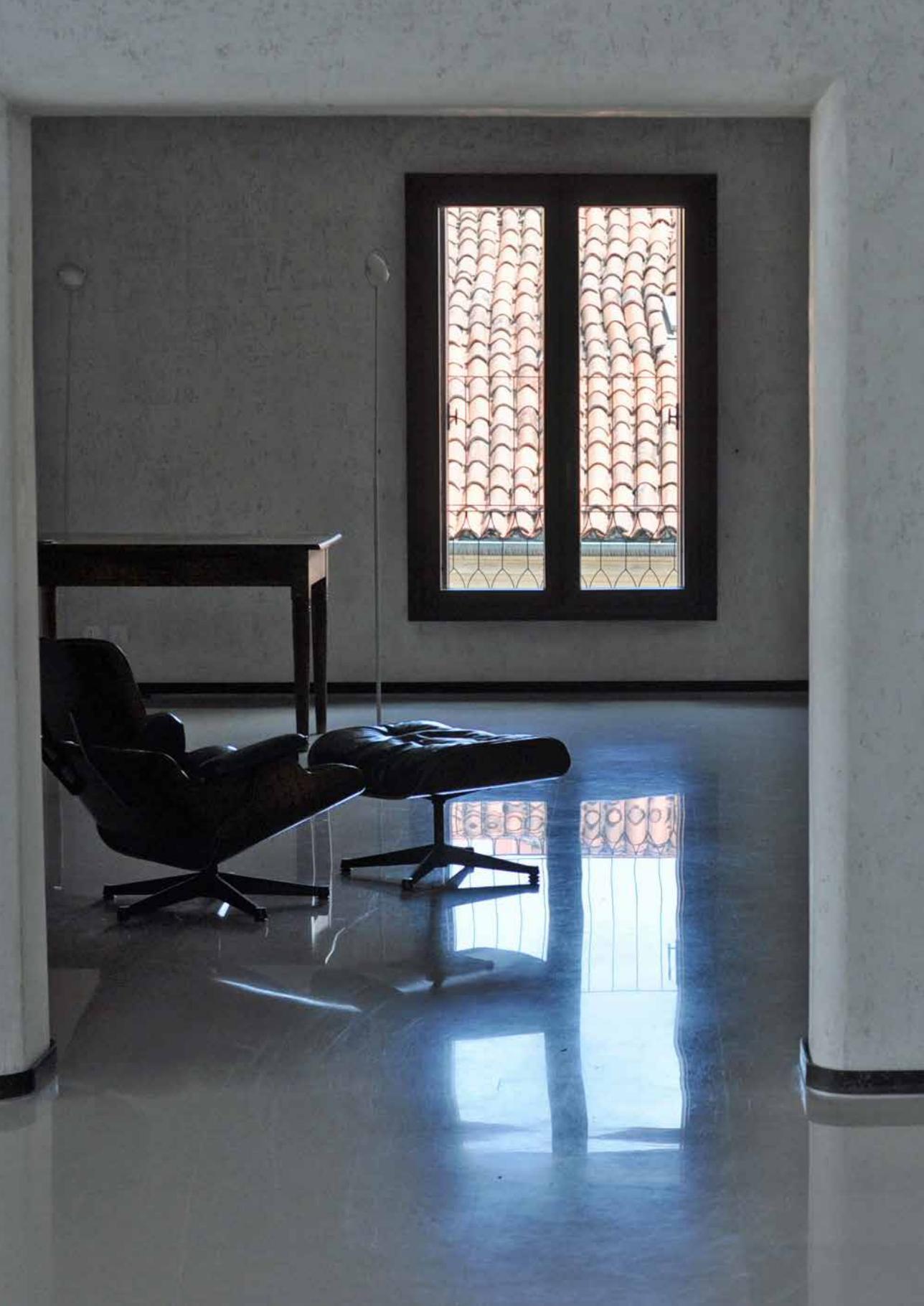
## Premessa

.....  
*di Mario Bagnara, direttore responsabile  
e presidente de "La Vigna"*

Anzitutto saluto e ringrazio per la sua qualificata collaborazione la nostra redattrice principale dott.ssa Alessia Scarparolo che, assente da due mesi per maternità, proprio il 21 settembre scorso ha avuto la gioia di dare alla luce il secondo figlio, Federico, e quindi riprenderà il suo servizio il prossimo anno. Un cordiale benvenuto rivolgo alla dott.ssa Alessia De Santi che la sta validamente sostituendo.

Data l'importanza che questo periodico on line ha assunto anche all'estero e in previsione di una sua maggiore qualificazione grazie agli apporti del Consiglio Scientifico di questa Biblioteca Internazionale, mi fa anche piacere annunciare che per i prossimi mesi ho affidato al prof. Danilo Gasparini, da anni attivissimo collaboratore e membro del Consiglio stesso, nonché ideatore e curatore di varie attività esterne, l'incarico di coordinatore scientifico de *La Vigna News*.

Un grazie quindi non solo a tutti i collaboratori interni ed esterni, ma anche ai sempre più numerosi lettori italiani e stranieri.



# 34

## Indice

---

### PREMESSA

#### La patata: storia di un successo

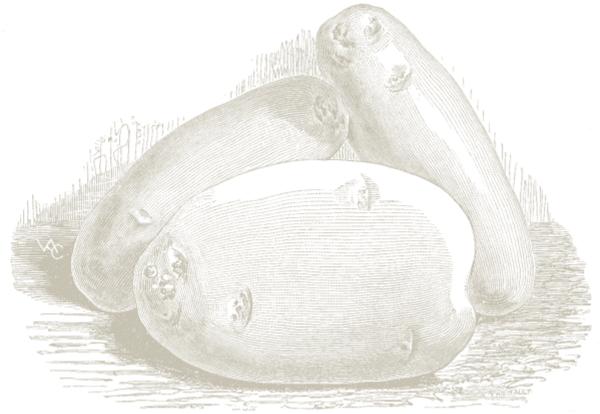
- 6 *E patata sia...*
- 10 *La patata e il Veneto dal Pigafetta a oggi: 500 anni di storia*
- 42 *Intervista a Giovanni Biadene*
- 48 *In mancanza di meglio... Tra crisi e opportunità:  
la coltura della patata*
- 58 *Patate, popolazione ed emigrazione nell'Italia ottocentesca*
- 70 *La patata nel piatto*

### ATTIVITÀ

- 78 *I libri della Vigna esposti in Tipoteca a Cornuda*
- 80 *Rinnovato il sito della Biblioteca Internazionale "La Vigna"*
- 81 *Agricoltura e ambiente al Padiglione Italia della Biennale  
di Architettura di Venezia*

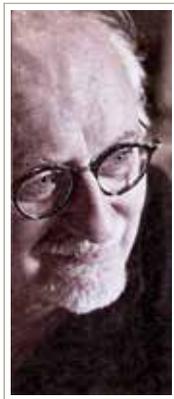
### INIZIATIVE

- 83 *Amici de "La Vigna"*
- 84 *Progetto "Adotta un libro"*



## E patata sia...

di Danilo Gasparini



Danilo Gasparini

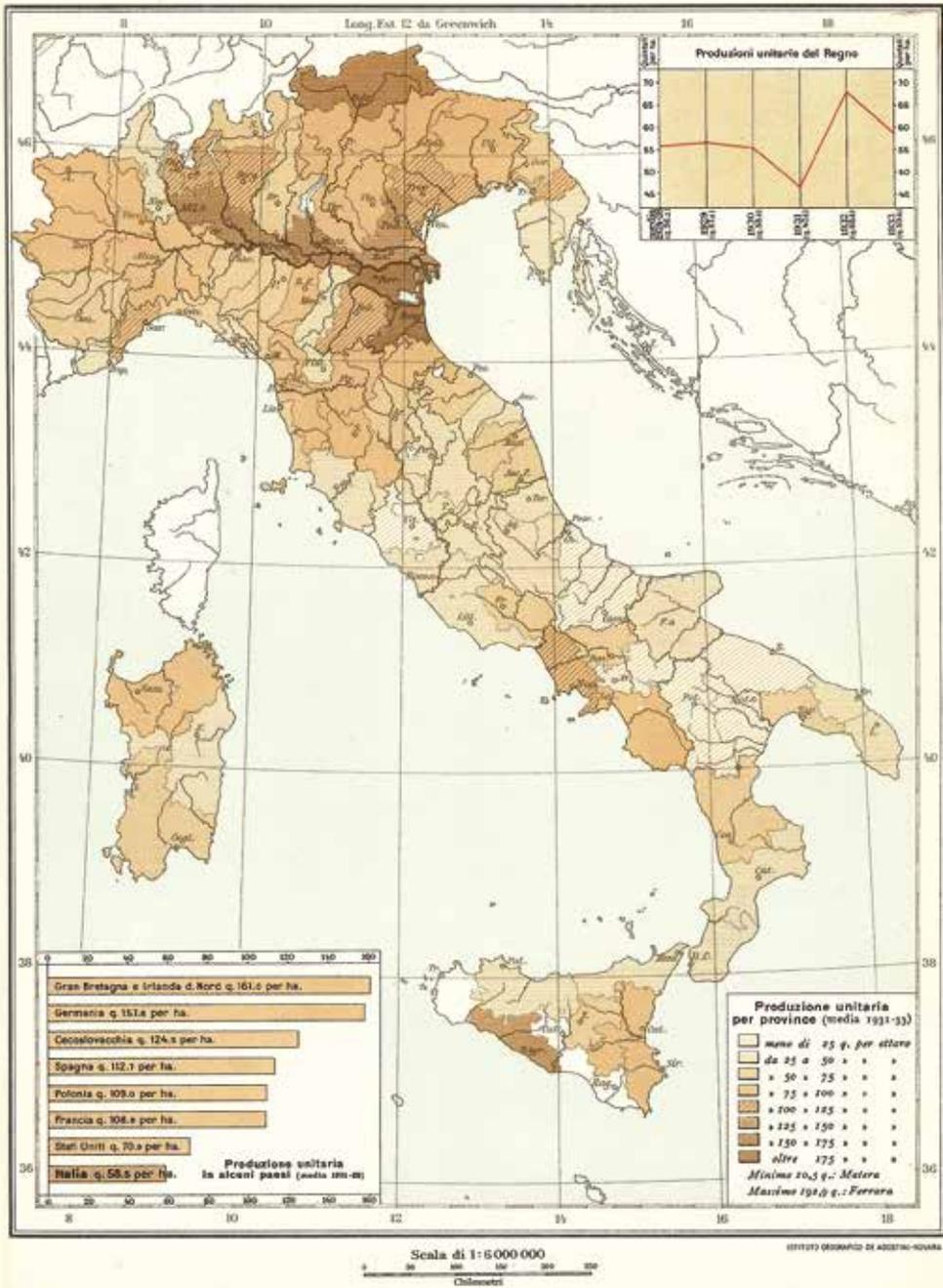
Sarebbe bello far incontrare Carlo Cracco e Antoine Augustin Parmentier, il noto, settecentesco, agronomo, igienista e nutrizionista francese. Tutto sommato lo slogan che accompagna il nostro supermediatico chef “La cucina ha bisogno di audacia ...Osala nelle tue ricette”, riferito alla patata, si confà assai agli sforzi compiuti per indirizzare il mondo contadino europeo ad usare la patata, in primis nella confezione del pane. Altri tempi, certo carestiosi i primi... bulimici i nostri. Pane di patate vs crema di salmone, mango e zenzero, bruschetta con pomodoro fresco, arancia e sedano e ancora alici marinate con pepe rosa e lime, gastronomia pura. Ma il pane torna: “Ho immaginato di usarle come fossero una foglia di pane” ...appunto. Chissà cosa si sarebbero detti. Ma torniamo a noi. A La Vigna si è deciso di dedicare il 34° bollettino alla patata. Era ora.

È con soddisfazione che introduco questo bollettino ...che, in tempi di quasi concluso raccolto di patate, mi pare bella cosa.

I saggi presenti, di ottima fattura, girano attorno al mondo della patata a 360° come si suol dire e alla fine si ha la netta impressione che la patata, come d'altronde il pomodoro e il mais, ha davvero giocato un ruolo non indifferente nei sistemi alimentari della vecchia Europa e non solo.

L'esaustivo contributo di Giovanni Guarda, oltre a fare sintesi della perigliosa storia del tubero ci racconta anche del perché, dal punto di vista agronomico della

# PATATA



Percentuale della superficie coltivata a patate nell'Italia postunitaria, *Atlante delle principali colture agrarie in Italia, 1876*

sua faticosa adozione, arricchendo le pagine di dati, di bibliografia, di rassegna di quanto si è fatto e si fa per la promozione in Veneto, il tutto corredato da una corposa appendice tecnico-scientifica.

Convocato ed evocato più volte Giovanni Biadene, in assoluto uno dei maggiori esperti del settore e autore di una insuperata storia della patata in Italia, ha avuto la gentilezza di rilasciarci una personale intervista. Bella vicenda la sua!

Si diceva delle difficoltà incontrate dalla patata nell'essere ammessa nell'universo alimentare contadino. Ebbene i due acuti brevi saggi di Maria Luisa Ferrari e di David Gentilcore, autore del fortunato e denso volume *Italiani Mangiapatate*, sono complementari e si legano. Da una parte Maria Luisa Ferrari lega l'alterna presenza della patata, l'attenzione e l'indifferenza alle ricorrenti carestie: "Nei periodi di crisi si moltiplicano le sperimentazioni - conclude l'autrice - durante le congiunture favorevoli si abbandona facilmente l'uso di un prodotto di incerta qualità, poco apprezzato e facilmente deteriorabile". E, una volta allontanato lo spettro della carestia, la patata, assieme a pasta e mais, sostengono e alimentano una forte crescita demografica garantendo da una parte la sopravvivenza ma dall'altra un abbassamento generale della qualità del sistema alimentare. Allora, ed è il nucleo del lavoro di Gentilcore, non resta che allentare la pressione demografica attraverso flussi migratori che si fanno intensi nella seconda metà dell'Ottocento. La carta della coltivazione della patata, a cura del MAIC anno 1874, che Gentilcore cita, e che pubblichiamo, suggerisce allo storico di sovrapporre i dati migratori della montagna e dell'appennino con l'intensità della coltivazione della patata stessa. Questione dibattuta e aperta.

Chiude il bollettino il gustoso contributo di Alfredo Pelle con un affondo sugli gnocchi e con alcune ricette: notevole quella sulla *considera*, una sorta di polenta, dove poca farina e abbondante dose di patate permettono di ottenere un piatto che nell'Altipiano ha garantito generazioni dalla fame: combinazioni dettate dalla necessità.

Come sempre: la consapevolezza anche storica dei percorsi fatti da certi prodotti non può non arricchire il piacere di mangiare ... secoli di storia.

E vista la straordinaria varietà di patate nel mondo voi, di che patata siete?



Produzione della patata in Italia per provincia (1931-1933), Arturo Marescalchi, Luigi Visintin, *Atlante agricolo dell'Italia fascista*.

# La patata e il Veneto dal Pigafetta ad oggi: 500 anni di storia

di Giovanni Guarda

*L'autore, Giovanni Guarda, è un agronomo e ricercatore presso l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "Nazareno Strampelli" di Lonigo della Provincia di Vicenza. Egli, dalla fine degli anni '70 del secolo scorso, si è occupato della sperimentazione agronomica e genetica sulla patata acquisendo una competenza specifica a livello veneto, nazionale ed europeo. Pertanto, questa ricerca storica, commissionatagli dalla Biblioteca la Vigna, riflette la sua formazione che lo ha spinto a soffermarsi diffusamente sulle acquisizioni tecnico-scientifiche che nel tempo sono state raggiunte dall'introduzione della solanacea in Italia e nel Veneto in particolare.*

## Iniziamo con un interrogativo

Qualche anno fa un famoso enogastronomo veneto si domandava come mai il mais già dal 1548-1549 fosse largamente coltivato in quel di Rovigo e di Verona mentre la patata, come anche il pomodoro, avesse vissuto quasi due secoli di "vita silenziosa" entrando nell'uso della cucina dopo molte resistenze.

Certamente per il mais la "vita" fu molto semplice: è un cereale e il seme si conserva e si utilizza come il seme di frumento e di tutti gli altri cereali. Arrivato in Italia e nel Veneto dal Centro America e dal Messico non ha trovato difficoltà di adattamento alle condizioni climatiche: fotoperiodo, elevate temperature estive, forte intensità luminosa. L'ampia variabilità genetica (ogni seme è geneticamente diverso dall'altro) ha permesso di selezionare idiotipi di mais sempre più rispondenti alle esigenze dei coltivatori e degli utilizzatori. Per l'e-

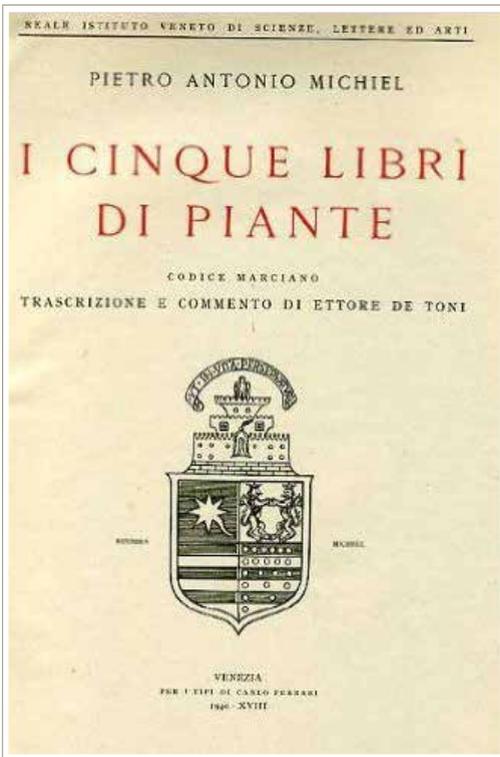
levatissima fecondità e lo straordinario rapporto di moltiplicazione è divenuto la coltura fondamentale nell'alimentazione dell'uomo: ieri per la polenta, oggi nell'alimentazione degli animali per la produzione di carne, di latte e dei suoi derivati come i formaggi e i latticini in genere. Il grande vantaggio del mais rispetto alla patata, è che risulta essere molto più semplice da coltivare, da raccogliere, da trasportare e da immagazzinare.

Per la patata la storia è alquanto diversa, anche se il primo europeo a parlarne è il vicentino Antonio Pigafetta che nel "Primo viaggio intorno al mondo" così scriveva: *"Passato che avessimo la linea equatoriale, [...] se navigò [...] fino in una tera che se dise la Tera de Verzin, [...] dove pigliassemo gran refresco de galine, batate, [...] per un sonaglio o una stringa uno cesto de batate (queste batate sono al mangiare come castagne e longhe come napi) [...] Intrassemo in questo porto il giorno de santa Lucia [...]"* (1519).

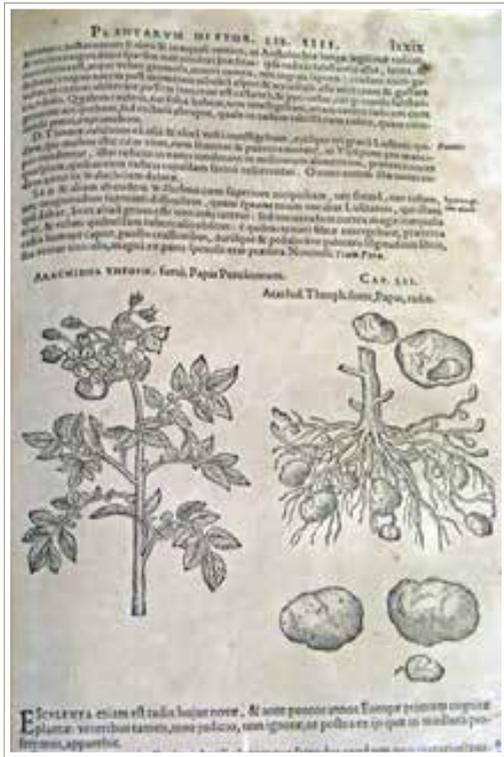
*[...] e mostrandoli polvere bianca - capae - de la radice de erba posta in pignate de tera che la mangiasseno perché non avevano altra cosa [...] Il capitano generale nominò questi popoli Patagoni [...] vivono de carne cruda e de una radice che la chiamano chapac [...] Me disse questi vocaboli quel gigante che avevamo nella nave perché, domandandome capae (cioè pane ch'è cussi chiamano quella radice che uzanno loro per panne) (mercòre a' 28 de novembre 1520 [...])*

Quello di cui parlava nella prima descrizione verosimilmente era la patata dolce o patata americana del genere *Iponomea batatas* (il Brasile è il suo centro di origine), mentre nella seconda doveva trattarsi della patata vera e propria del genere *Solanum tuberosum*





Frontespizio di Pietro Antonio Michiel, *I cinque libri di piante: codice marciano*, trascrizione e commento di Ettore De Toni. Venezia, 1940



La patata. Carolus Clusius, *Rariorum plantarum historia*, 1601

(le coste del Pacifico sono il loro centro di origine): non sorprende, quindi, questa mancata distinzione e non possiamo ritenerlo responsabile di tale indifferenziazione.

#### Dal XVI al XVII secolo: le difficoltà dell'introduzione

Secondo gli storici più accreditati la patata arrivò in Italia dalla Spagna intorno agli anni 1564-1565. Nel 1591 è presente nell'orto botanico di Padova e nel 1608 in quello di Verona.

Sicuramente essa arrivò anche nel porto di Venezia, assieme al mais e qualcuno (certamente i marinai, perché era diventato valido antidoto contro lo scorbuto) l'avrà mangiata e qualche altro anche coltivata. Il patrizio veneziano Pietro Antonio Michiel, botanico dilettante, è il primo a chiamarla con il nome peruviano "quechua", descrivendola nel suo erbario pubblicato tra il 1550 e

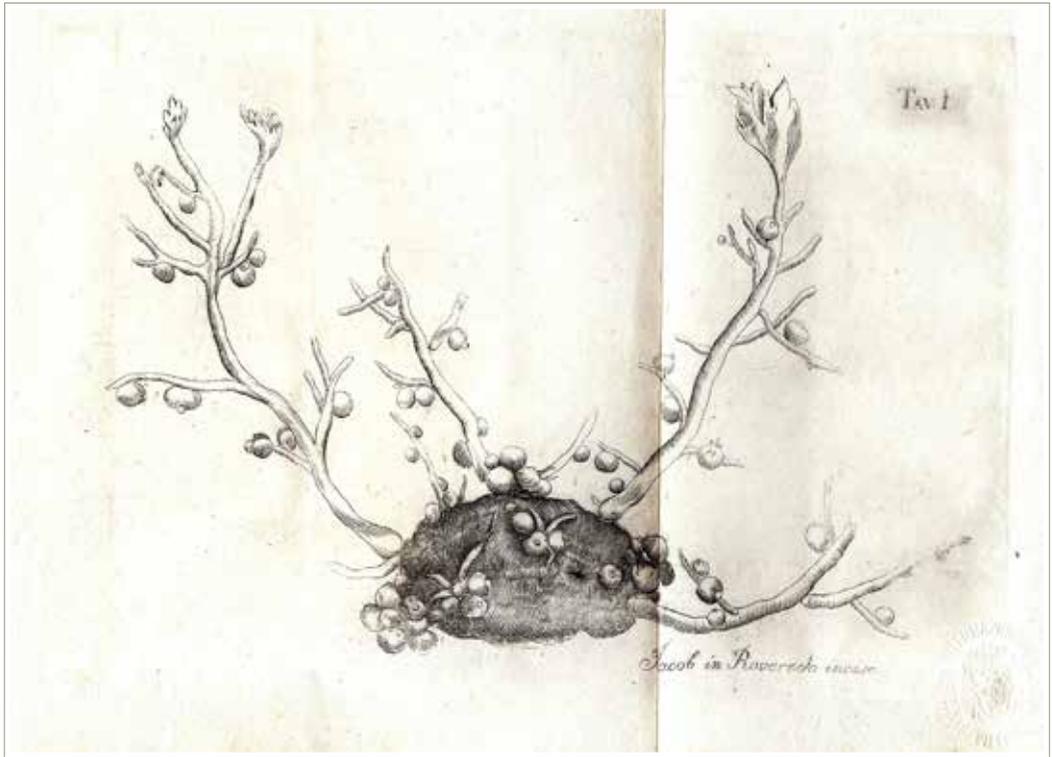
1573, dando anche indicazioni sul suo impiego alimentare: "si lessano poi con il pepe a tutte le fogge si mangiano... e sono appetitose ...".

Comunque, fino a tutto il 1600 nessuno guardò con interesse alla patata se non come prodotto "stravagante", perché cresce sotto terra come il tartufo e "pericoloso" perché, come del resto molte solanacee, è tossico per gli uomini e gli animali: i tuberi inverditi, quando esposti alla luce, sono ricchi di solanina, un alcaloide velenoso.

Il medico padovano Giovanni Domenico Sala (1579-1644) nel "*De alimentis et eorum recta administratione*", pubblicato nel 1628, è l'ultimo a parlare di patata, poi segue un lungo silenzio fino alla metà del XVIII secolo.

Il disinteresse e il rifiuto verso questa solanacea possono essere così sintetizzate:

**a)** incapacità di riconoscerne l'utilità rispetto ad un sistema alimentare nel quale doveva essere integrata,



*Solanum tuberosum sub. tuberosum*, Cristofori, *La necessità e utilità della coltivazione delle patate. Memoria di Pietro Cristofori, Rovereto 1817*

**b)** difficoltà agronomiche oggettive riscontrate nella sua coltivazione e gli aspetti sociali relativi alla struttura agricola del tempo.

Nel primo caso si è totalmente ignorato il comportamento alimentare dei nativi d'America la cui conoscenza avrebbe potuto giovare anche alle popolazioni europee. Un'alimentazione nella quale la patata e il mais, per la loro ricchezza di carboidrati, svolgevano un ruolo fondamentale, ma che, in una dieta povera di carne, dovevano essere accompagnati da fagioli, peperoni, pomodori e altri vegetali. Le popolazioni povere italiane pagarono duramente questa ignoranza quando si imbattono nella "pellagra", dovuta all'esclusiva alimentazione con polenta di mais, carente della vitamina PP (*Pellagra preventis*).

Ma la motivazione più profonda del rifiuto è agronomica: le prime patate giunte in Europa appartenevano alla

specie *Solanum tuberosum sub. andigena* provenienti dal Perù e dalla Colombia: il loro centro di origine è intorno al lago Titicaca a 4.000 m slm, in zona equatoriale. Ambienti, questi, caratterizzati da fotoperiodo breve, clima mite ed elevata intensità luminosa. Esse, quando coltivate in Europa, in areali caratterizzati da fotoperiodo lungo, elevate temperature ed alta intensità luminosa, siccità estiva come avviene nel nostro paese hanno un accrescimento vegetativo di tipo simpodiale indefinito, gli steli continuano ad emettere nuove branche di 1°, 2°, 3° e più gradi, gli stoloni sono lunghi e ramificati. La tuberizzazione inizia molto tardi tra settembre ed ottobre e, di conseguenza, le produzioni sono molto scarse con una fortissima incidenza di fisiopatie (tuberi a rosario, pregermogliati, con accrescimenti secondari, forme di rizomania) e spesso distrutte dalle gelate di inizio inverno. Questo comportamento è confermato

anche dal botanico Carolus Clusius nell'opera *Rariorum Plantarum Historia* pubblicata nel 1601.

Se invece sono coltivate in areali caratterizzati da fotoperiodo lungo, basse temperature, bassa intensità luminosa e piovosità ben distribuita come avviene nel Nord Europa, manifestano un accrescimento vegetativo molto più contenuto, una elevata fioritura e fecondità dei fiori, una maggiore tuberizzazione e l'assenza di fisiopatie dei tuberi. Ciò evidenzia come questa solanacea prediliga temperature (soprattutto notturne) fresche e come si sia adattata più facilmente alla bassa intensità luminosa, tipica degli ambienti nord europei, perché compensata dalla maggiore lunghezza del giorno. Infatti la risposta della coltura a queste condizioni ambientali è un accrescimento più "brachizzato" dell'apparato epigeo a tutto vantaggio della tuberizzazione;

**b)** l'adattamento progressivo al fotoperiodo lungo delle varietà andigene è avvenuto, nel Nord Europa, nel corso di circa due secoli ed ha raggiunto la massima efficacia con l'arrivo nel nostro continente, verso la metà del 1800, della specie *Solanum tuberosum* sub. *tuberosum*, di origine cilena. Paese, il Cile, caratterizzato da un clima molto più simile a quello europeo. L'ampia variabilità genetica creata utilizzando il seme botanico ottenuto da incroci spontanei o artificiali permise, e permette tuttora, l'individuazione di cloni sempre più rispondenti alle esigenze pedo-climatiche degli ambienti di coltivazione e più rispondenti alle esigenze degli utilizzatori. Questa selezione abbinata alla moltiplicazione agamica dei tuberi permette che questi caratteri rimangano fissati per sempre.

A queste motivazioni di carattere fisiologico-agronomiche si devono aggiungere anche problematiche sociali: alcune di esse sono ben evidenziate da Vincenzo Dandolo nel trattato del 1817 sul perché "un colono potrebbe opporsi alle richieste del suo proprietario terriero a coltivare patate: a) è convinto che chi vive lontano dalla terra non può assolutamente sapere molto di agricoltura; b) si fida solo della propria esperienza e quella di suo padre; e c) non si fida del consiglio del proprietario terriero, pensando che egli deve prima badare ai propri interessi e non quelli del suo mezzadro".

Queste affermazioni, che attribuiscono tutta la responsabilità all'ignoranza dei contadini, non sono del tutto veritiere perché questo rifiuto ha concrete ragioni

economiche. Infatti, esso è strettamente legato anche al sistema contrattuale della colonia parziaria dell'epoca, per il quale il colono doveva tenere a grano almeno la metà, quando non addirittura due terzi, del fondo per pagare l'affitto al padrone, mentre destinava la parte rimanente a mais per la sua alimentazione. Quindi sia il proprietario che il mezzadro non avevano alcun interesse commerciale verso la patata, che all'epoca non era ancora entrata nella dieta alimentare e, conseguentemente, non aveva un suo mercato.

### Dal XVIII al XIX secolo: il grande interesse

La storia dell'uomo è sempre stata accompagnata da carestie dovute a calamità naturali, alle guerre, alla peste, al vaiolo, alla malaria lasciando alle popolazioni fame e morte. Le produzioni agricole erano tra le più esposte alle avversità climatiche e questo era ancor più grave perché in tutta Europa la dieta alimentare era basata sui cereali. Nel Veneto gli scarni dati di cui si dispone sulla produzione del frumento nel padovano e nel veronese, segnalano per la metà del '500 livelli di rendimento relativamente buoni 6-7 q/ha (Ventura 1981, Borelli 1982b); questa economia agricola, però, non riusciva a garantire l'autosufficienza alimentare della Repubblica Veneta.

Dopo l'ennesima carestia del decennio 1760-1770, le élite illuministiche italiane e venete scoprirono la patata.

Così scriveva, per invogliare i suoi altopianesi alla coltivazione della patata, l'Abate Agostino Dal Pozzo di Rotzo intorno alla metà di quel secolo nelle "Memorie storiche dei sette comuni vicentini": "Le patate in quella parte di mondo servivano e servono di cibo ordinario agli abitanti delle montagne e de' climi freddi [...] Gli Irlandesi e gli Svizzeri nazioni avvedute e industrie furono i primi ad introdurla, appunto perché ne' loro distretti montani non raccolgono grani che bastino a vivere. Da quell'epoca non solamente que' luoghi sono esenti da carestie, ma si contano fra essi popoli e specialmente fra gli Svizzeri non pochi benestanti che prima erano meschini, appunto perché vivono oggidì principalmente di patate, vendono gran parte degli altri loro prodotti, e fanno quindi assai meglio i fatti loro".

Siamo nel secolo dei lumi, che portò un rinnovamento ideologico nelle scienze, nella filosofia, nel diritto, nella

politica, nell'economia, e anche nell'agricoltura, che diventò oggetto di studio, di dibattito e di numerosissime pubblicazioni.

*"L'agricoltura è finalmente venuta di moda, come voleva ragione"* esclama nel 1769 Alberto Fortis (1741-1803), scienziato che assieme a tanti giornalisti, tecnici, proprietari illuminati, si riuniscono in accademie agrarie istituite in quegli anni dall'imprenditore friulano Antonio Zanon (1696-1770) e incentivate dalla Repubblica di Venezia.

Alla patata, alle sue molteplici problematiche di adattamento e di accettazione e al suo auspicato sviluppo vengono dedicati molti studi e ricerche. Nel 1775 il veneziano Francesco Grisellini scrive un trattatello sulla coltivazione delle patate. E poi Giovanni Arduino (1714-1795) di Caprino Veronese, agronomo di spicco, ma anche geologo e tecnico minerario parlando della patata e della sua coltivazione afferma che essa era sporadicamente diffusa nel Veneto. Dai suoi scritti si evince che questa solanacea in quell'epoca era ancora oggetto di curiosità scientifiche e fornisce precise informazioni, valide anche oggi:

a) *"[...] che vidi in Livorno quanto erano cibo grato, specialmente agli Inglesi, mi son avezzato a mangiarne e mi piacquero assai [...]"*;

b) *"[...] uso di far seminare [...] Non i pomi, o tuberiferi interi, ma solo le scorze tagliate in tanti pezzi aventi l'indizio del germe [...]"*;

c) *indica la data di semina: "4 maggio", e la distanza tra solchi: "l'un l'altro distanti un piede e mezzo in due [...]" - da 45 a 60 cm;*

d) *egli infine intuisce le difficoltà dell'introduzione di questa coltura nei nostri paesi "[...] che abbondano di varie specie di Biade, di Legumi e di Frutti [...]"*

e) *dal punto di vista economico sconsiglia l'estrazione dell'amido dalle patate in quanto essa "[...] non può farsi utilmente che dove le patate coltivansi in gran copia, come in Olanda, Fiandra ecc. donde qua si manda l'amido di esse a prezzo molto discreto".*

Il fratello Pietro Arduino (1728-1805), botanico di fama e titolare della cattedra di Agronomia dell'Università di Padova istituita nel 1763, espose, in una lettera indirizzata all'agronomo Antonio Zanon, i risultati delle sue ricerche sulla patata effettuate presso l'orto botanico e relativi al taglio anticipato della vegetazione, agli effetti della letamazione e all'uso del seme botanico. Egli parla di produzioni che si avvicinano ai 110 q/ha.

Il veneziano Vincenzo Dandolo (1758-1819) farmacista, imprenditore e promotore di innovazioni agrarie, nel 1816 stampa il suo primo lavoro *"Grido della ragione per la più estesa coltivazione dei pomi di terra, diretta ai coloni e ai possidenti"* e, l'anno successivo, scrive un nuovo trattato di pataticoltura dal titolo *"La coltivazione de' pomi di terra, considerata nei suoi rapporti con la nostra agricoltura ed al buon essere delle famiglie coloniche, dei possidenti e dello Stato"*.

L'interesse verso la solanacea è legato anche alle vicissitudini politiche di quegli anni:

a) il 4 giugno 1797: le truppe francesi entrano in Venezia e cade la repubblica di Venezia. Con il trattato di Campoformido i Francesi cedono all'Austria Venezia ed il territorio veneto. Torneranno i Francesi per un breve periodo tra il 1805 ed il 1814;

b) il 18 ottobre 1804: inizia la terza campagna napoleonica d'Italia;

c) il 25 dicembre 1805 viene firmata la Pace di Presburgo e costituito il Regno d'Italia, comprendente anche i territori della Serenissima in mano austriaca;

d) il 1 novembre 1814: con la sconfitta napoleonica si apre il Congresso di Vienna;

e) il 1 aprile 1815 viene istituito il Regno Lombardo-Veneto, in mano austriaca, retto da un Governatore a Milano e un Governatore a Venezia.

In tutti questi avvenimenti gli eserciti francesi ed austro-ungarici portarono con le loro vettovaglie anche la patata. Gli Austriaci, poi, con la loro permanenza nei nostri territori, ne incentivarono la coltivazione sia per il loro esercito, sia per togliere dalla miseria le genti più povere e favorire così la pace sociale. Azione, quest'ultima, divenuta inderogabile per una gravissima crisi produttiva degli anni 1816 e 1817, che storicamente sono ricordati come gli "anni senza estate" o, anche, come gli "anni della fame", conseguenza della grandissima eruzione del vulcano Tambora avvenuta l'11 aprile 1815, sull'isola di Sumbawa in Indonesia. Dal vulcano, complessivamente, vennero proiettati in aria circa 150 miliardi di metri cubi di roccia, cenere e altri materiali. Ciò produsse in tutto il pianeta un periodo di estati mancate ed inverni freddissimi, che provocarono in vaste aree scarsissimi raccolti e gravissime carestie. Ciò viene dettagliatamente attestato nella testimonianza di Antonio Maresio Bazolle che nell'opera *"Il possidente*

bellunese” scrive: “[...] la neve rimase sul terreno tutto l'anno sopra Pecol, nelle buche, la neve non si era sciolta neppure d'estate, così testimoniano gli anziani a Cortina d'Ampezzo. In quell'anno non vi era stato alcun raccolto agricolo [...]”.

A Recoaro nel 1816, per esempio, si era prodotto appena un decimo del frumento necessario al locale fabbisogno; un decimo anche di olio di noce; di granoturco addirittura un sedicesimo [...]. A Valdagno, secondo dati riportati da Giovanni Soster, il raccolto delle patate in quella pur pessima stagione 1816 risultò più che triplicato rispetto all'anno precedente (40.000 “libbre metriche” ovvero 400 quintali, contro le 12.500 libbre metriche - pari a 125 quintali - del 1815) (Trivelli, 2001).

Questi sono gli anni che gli storici della patata fanno coincidere con il periodo in cui in Italia si iniziò il consumo e la coltivazione di questa solanacea. Infatti citando ancora il Bazolle: “Credo che prima del 1817 qui non si avesse mai visto una patata, se non forse in mano a qualche dotto, o altro ricercatore di novità. Fu nel 1817, per attenuare le mortali conseguenze della carestia del 1816 [...] che venne introdotta in questa Provincia la patata quale cibo sussidiario al sorgo turco”.

Altra nota informativa ripresa dall'archivio storico del Comune di Recoaro “Statistica regno vegetale, 1816: patate immature dissotterrate a scopo di alimentazione, 6 settembre 1816 (cit. 266); Il comune chiede al Governo libbre 50.000 di patate da semina per la stagione 1817, 3 novembre 2016 (cit. 235)”.

Queste brevi informazioni vengono confermate anche dai risultati di un'indagine effettuata dal bolognese Filippo Re tra il 1809 e il 1811, dalla quale si evince come, anche nel Veneto, la patata si fosse diffusa un po' “a macchia di leopardo” attraverso un faticoso travaglio tra esperienze ed interessi contrastanti.

Particolarmente preziosa è l'attenzione che i medici Agordini hanno rivolto alla patata. Scrive, infatti, il Dott. Giuseppe Vallenzasca nel trattato: “Della Falcadina. Trattato patologico-clinico”, che: “[...] dopo l'introduzione delle patate in questi alpestri comuni la pellagra andò a poco a poco scomparendo per modo che in oggi è affatto estinta [...] L'uso e la coltivazione delle medesime hanno influito non poco sulla salute della classe miserevole, rendendola meno atta a sentire le potenze morbose di una forma morbosa cotanto terribile [...]”.

L'interesse delle autorità austro-ungariche verso la diffusione della coltura della patata nel Lombardo-Veneto è stato lodevole. Nel 1817 fecero ristampare il trattato di pataticoltura di Vincenzo Dandolo “La coltivazione de' pomi di terra, considerata nei suoi rapporti colla nostra agricoltura e al ben essere delle famiglie coloniche, dei possidenti e dello Stato”. Quest'opera è introdotta da una lettera ai parroci di campagna, che avrebbero dovuto farsi carico della promozione di questa nuova coltivazione. Essi dovevano, su incarico delle autorità statali, diffondere presso i coltivatori le competenze necessarie sulla coltivazione e sull'uso del prezioso tubero. Alcuni di loro, come Don Luigi Dalla Bella, parroco di Arbizzano in Verona, dava alle stampe nel 1816 un breve trattato in forma di lettera, su “La coltivazione gli usi e i vantaggi delle patate”. Questo scritto non era destinato ai coloni, ma ai parroci; in questo modo la rete delle parrocchie garantiva una capillare istruzione agraria. Il sacerdote cadorino Giacomo Antonio Talamini (GAT) dava alle stampe nel 1815, un opuscolo di 16 pagine dal titolo “Coltivazione delle patate, o pomi di terra, ne' campi montuosi denominati zappativi di V.S. riordinata ed accresciuta da G.A.T.”, ristampato a Treviso nel 1869. Questo scritto rappresenta il vero testo base sulla coltivazione della patata. L'autore descrive con estrema competenza pratica le varie fasi di coltivazione: dalla preparazione del terreno con la vanga e la zappa, all'uso del letame, dall'impiego dei tuberi seme interi o tagliati, alla rincalzatura e alla lotta alle malerbe con la zappa fino alla raccolta e conservazione dei tuberi. Si sofferma poi, sulla raccolta delle bacche e sull'utilizzo del seme vero o seme botanico, utile per “rinnovare la semente” (sia dai virus, che non vengono trasmessi attraverso il seme, sia per selezionare nuove cultivar più adatte all'ambiente di coltivazione).

A Venezia Pietro Antonio Zorzi nel 1816, su incarico del governo austriaco, effettuò una sperimentazione in un ex campo di Marte alla Giudecca, mettendo a confronto sei diverse varietà di patata inglesi. Egli individuò nella “Ox noble” la più produttiva e nella “Real Cumberland” la migliore per sapore e utilizzo culinario. Egli, inoltre, effettuò altre due prove di coltivazione su substrati diversi: fango prelevato dai canali e sabbia del litorale. In entrambi i casi ottenne ottimi risultati, dimostrando come la patata potesse adattarsi alle più svariate

te situazioni di fertilità del suolo. Egli dà conto di queste esperienze nel trattato *“Della coltivazione dei Pomi di Terra eseguita alla Giudecca l'anno 1816 e di alcune esperienze sopra queste radici”* pubblicato a Venezia nel 1817. Zorzi fu poi incaricato nel 1816 dalle autorità austriache della distribuzione di 5.000 tonnellate di patate da semina acquistate dai mercanti inglesi.

Sempre nel 1817 il gentiluomo Tommaso Correr si cimenta sulla patata con l'opuscolo *“Istruzione sopra la coltura delli pomi di terra, ossia patate, sperimentata”*. È uno scritto interessante per le indicazioni pratiche ed essenziali sulla coltivazione. Egli raccomanda una particolare attenzione nella lavorazione del terreno “[...] affinché non si opponga alla dilatazione sotterranea delle radici dalle quali deriva il raccolto [...]”. Ma poi si dilunga, in modo un po' eccessivo, sulla produzione dell'amido e sull'impiego delle patate nell'alimentazione umana e animale.

Passati gli “anni della fame”, a ben poco servì l'intensa attività divulgativa per smuovere i secolari pregiudizi delle genti, rurali e non, verso la patata. Su questo ingiustificato rifiuto una precisa spiegazione viene dall'austriaco Johann Burger, ispettore del catasto del Governo austro-ungarico. Nel suo studio su *“L'agricoltura del Regno Lombardo-Veneto”*, pubblicato nel 1842, osserva che nella Val Padana, la patata: “[...] si coltiva solo marginalmente tanto per soddisfare le richieste delle truppe austriache. E che essa si va un po' più diffondendo, sempre però assai lentamente, nelle zone di montagna dove prevale la piccola proprietà, che non in pianura, dove i fondi vengono tenuti a colonia. Malgrado le grandi carestie del 1816-1817, che tanto avrebbero dovuto insegnare sui meriti della patata [...] Se l'agricoltura italiana non fosse abbandonata alla classe più povera ed ignorante e se i proprietari se ne curassero di più, le patate sarebbero già state introdotte [...]”.

Quanto è veritiero questo severo e franco giudizio!

Il rifiuto verso la patata, afferma Carlo Berti Pichat nel 1866, “nacque dalle eccessive lodi a questo tubero, volendo certi agronomi da gabinetto far credere ai villici lavoratori ch'egregiamente valesse suffragare il frumento o il formentone [...] Infine era impossibile far credere che il pomo di terra più gradevole del pane di frumento [...]”.

Tuttavia i contadini che avevano iniziato a coltivare la solanacea con scetticismo, vedendo i risultati ottenu-

ti, continuarono a produrla sia per l'autoconsumo sia come foraggio per gli animali. Questo avvenne soprattutto in montagna dove era più diffusa la piccola proprietà e dove essa trovava le migliori condizioni ambientali per l'accrescimento. Essa veniva coltivata in piccoli appezzamenti, spesso lavorabili solo con la vanga e la zappa: *“In primavera bisognava portare al margine superiore del campo la terra scavata verso il margine più basso. A tale scopo, si scavava con la vanga un solco largo e profondo, per tutta la lunghezza del lato a valle del campo e, con la barella a quattro sponde, oppure la gerla, si portava a mano o a spalle la terra scavata, sul lato verso il monte del campo. Era un lavoro molto faticoso [...]”*. (Diboma, 1988)

Spesso gli uomini di montagna, per lavoro o come piccoli ambulanti, emigravano nei diversi stati Europei. Al loro ritorno portavano con sé anche specialità straniere come ad esempio i tuberi di patata. A tal proposito Mario Rigoni Stern ne *“La storia di Tönle”*, ambientata intorno al 1870, racconta come il protagonista: “[...] Quell'anno, sulla via del ritorno, si fermò in Austria presso la famiglia di contadini dove aveva lavorato per la semina delle patate e, visto il raccolto eccezionalmente abbondante e la qualità, ne chiese una decina di chili da portare a casa come semenza. Erano patate con la scorza scura e liscia, che quasi dava sul violetto, e con la pasta bianca e compatta, che, assicuravano quei contadini, pur non essendo eccelsa come qualità, aveva il pregio di resistere alla conservazione e al gelo: in primavera, insomma, non buttava i germogli e poteva durare bene da un raccolto all'altro.” Per quell'epoca produceva molto e rimase famosa con il nome de la *“Mora di Asiago”*.

Nel 1981 Giuliano Rebeschini di Roana diede all'autore alcuni tuberi recuperati chissà come. Egli li piantò in un campo prova: le piante erano tutte virosate, i tuberi ovale-lunghi avevano, come nella maggioranza delle antiche cultivar, occhi profondi, la buccia era di color viola-rossastro tendente al nero e la pasta di color bianco candido. I tuberi cotti presentavano una pasta alquanto sfiorita, molto asciutta, molto farinosa, una grana molto grossa e ruvida, un sapore molto forte. Risultava quindi poco gradevole ai nostri moderni buongustai e più adatta all'alimentazione animale. Ancora oggi è conservata da qualche appassionato.



Nel momento in cui la solanacea stava finalmente trovando sempre maggiore accoglienza nell'alimentazione umana, arriva il flagello della peronospora della patata (*Phytophthora infestans*). Questo patogeno, dove le condizioni climatiche erano ad essa favorevoli, azzerò i raccolti con conseguenze disastrose per le popolazioni per le quali la patata era diventata l'alimento fondamentale. Le annate 1845 e 1846 furono alquanto piovose in tutta Europa e la peronospora dilagò in Irlanda e in molti altri paesi Nord Europei con riflessi sociali notevoli. In Italia l'effetto del patogeno è stato molto meno pesante perché la patata era ancora una coltura integrativa e si coltivavano cultivar molto diverse tra loro. Comunque l'interesse per questa malattia e le relative ricerche scientifiche fecero uscire la coltivazione della patata dal limbo alla quale era stata relegata fino ad allora, facendola entrare a pieno titolo nella rotazione agraria e nel bilancio aziendale.

Tra coloro che studiarono questa nuova calamità si ricorda Agostino Bassi di Lodi che nei *"Discorsi sulla natura e cura della pellagra, sulla malattia contagiosa che attaccò l'anno scorso ed attacca tuttora in diversi*

*stati d'Europa i pomi di terra, e come si possa arrestarla, e rimedj sicuri e pronti contro le febbri intermittenti, le scottature e le infiammazioni d'occhi"* (Milano 1846) ove afferma che, in contrasto con la teoria della *"generatio ambigua"*, la peronospora della patata è contagiosa e quindi trasmissibile. I suoi studi ebbero una grande risonanza a livello europeo, tanto che il Re di Francia, l'Imperatore d'Austria e lo Zar di Russia gli concessero onorificenze, medaglie e riconoscimenti. Le sue scoperte favorirono lo sviluppo degli studi sulle patologie umane, animali e vegetali. Nasce così anche la fitopatologia che studia le malattie provocate da agenti parassiti animali, vegetali, fungini, batterici, virali, e le alterazioni delle piante dovute ad agenti di inquinamento e fisiopatie causate da fattori climatici, pedologici e nutrizionali. Altro notevole personaggio è Francesco Gera di Conegliano Veneto che nel 1847, su il *Nuovo Dizionario Universale di Agricoltura*, pubblica uno scritto *"Sulla epidemia della patata"*. Egli affermò che *"... l'epidemia dominante la si debba alla fillorisemia, alla gangrena secca e alla gangrena umida ..."* termini ancora attuali che distinguono le diverse manifestazioni della perono-

spora sui tuberi. Il suo grande merito è stato quello di istituire una Scuola di Formazione Agraria per i giovani inaugurata a Conegliano nel 1864, scuola che fu il pro-dromo della Scuola di Viticoltura ed Enologia fondata da Giovanni Battista Cerletti nel 1876.

Da questo periodo in poi la patata è diventata una “coltura da gran reddito” titolo che ricorre anche nella pubblicazione di T. Gruber “*Esperimenti culturali con patate da gran reddito nel 1894*” e stampato a Padova nel 1895.

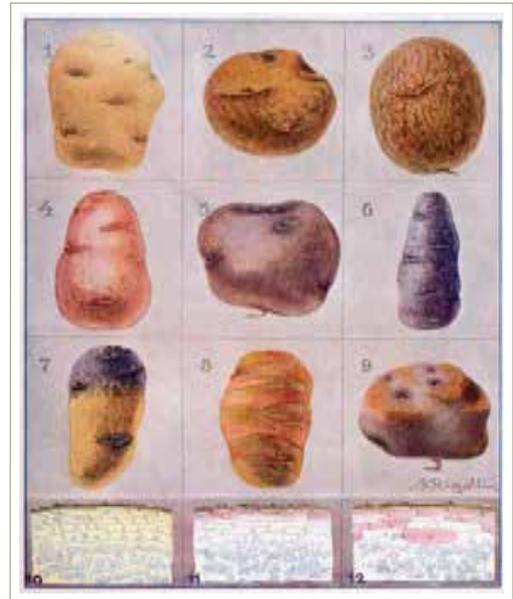
È da questi anni che la patata non è più appannaggio di filantropi o aristocratici, ma viene studiata nelle Stazioni Sperimentali Agrarie Italiane con precise metodologie scientifiche: si entra quindi con grande fervore nel XX secolo.

### L'entusiasmo del XX secolo

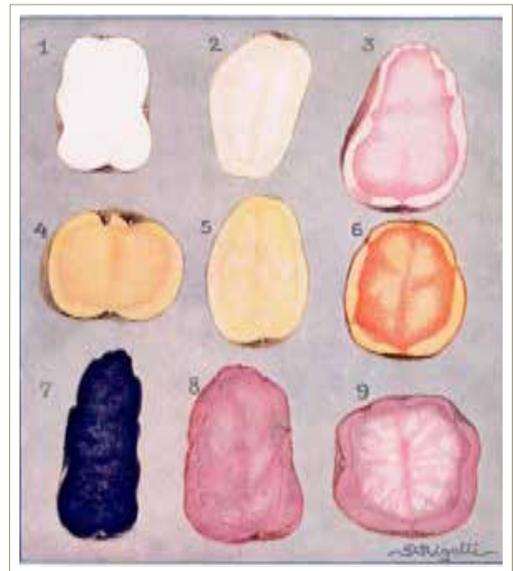
Dal Bollettino di Notizie Agrarie del Ministero dell'Agricoltura emerge che nel 1898:

- a) in Italia la superficie coltivata a patate aveva raggiunto 194.221 ha, la produzione complessiva era di 7.667.312 q con una resa media di 39,48 q/ha,
- b) nel Veneto la superficie coltivata a patate aveva raggiunto 10.134 ha, la produzione complessiva era di 381.918 q con una resa media di 37,79 q/ha.

Questi dati evidenziano come la patata agli inizi del XX secolo si era finalmente affermata come pianta alimentare e la sua coltivazione, tra le piante sarchiate, era superata solo da quelle del granoturco e della fava. Essa era diffusa su tutto il territorio nazionale, ma aveva una grande importanza nelle zone montane ove spesso era l'unica coltura possibile. La coltivazione era basata su cultivar introdotte dall'Europa del nord, in epoca imprecisata e senza criteri predefiniti, in particolare dall'Inghilterra e dalla Germania. Queste modalità di importazione, le facili mescolanze di cultivar, le possibili mutazioni genetiche, insieme ad alcune propagazioni da seme vero, aggiunte agli effetti dello spostamento da una regione all'altra di tuberi destinati alla semina, determinarono la presenza nella coltivazione italiana e veneta di un numero indefinito di cosiddette “varietà locali”. Esse, nella maggioranza dei casi, trassero il loro nome dalle caratteristiche qualitative o morfologiche del tubero o della zona nella quale si affermarono maggiormente e dalla quale si diffusero. Antonio Carlo Rossati



Schema per la classificazione delle varietà di patate: colore della buccia, Avanzi, *Italia Agricola* n°1, 1938



Schema per la classificazione delle varietà di patate: colore della pasta, Avanzi, *Italia Agricola* n°1, 1938

nel 1891 parlava di 80 varietà presenti nel Friuli. Enrico Avanzi, in uno studio eseguito tra il 1936 e il 1941, su 167 cultivar locali pervenutegli da tutta Italia, ha verificato che queste erano riferibili a soli 17 tipi aventi caratteri morfologici e biologici diversi. Dal Veneto sono state inviate all'Avanzi le seguenti varietà locali: *Gialla ad occhio fondo n° 1 e n° 2*, *Gialla liscia*, *Mora*, *Masciara*, *Posenata Rossa e Chiara* (Asiago), *Gialla liscia* (Rotzo), *Cinquantina bianca e Cinquantina rossa* (Thiene), *Bianca nostrana precoce e Rossa nostrana precoce* (Asolo), *Quarantina di Chioggia e Cinquantina di Chioggia*, *Basilicata di Campofontana*, *Basilicata di Bolca*, *Locale di Sappada*, *Locale di Borca* (Pieve di Cadore).

Una delle prime pubblicazioni del nuovo secolo è quella di Noel Aducci dal titolo *“Le patate da gran reddito”*, interessante per la proposta di utilizzarla in modo economicamente vantaggioso per la produzione industriale della fecola. Intuizione di difficile attuazione in Italia ieri e oggi, perché nessuna cultivar da “fecola” era ed è adatta alle condizioni climatiche della penisola. Altro testo interessante è di Edoardo Bassi *“La coltivazione della patata”* del 1925 che sulla scelta varietale fa questa precisazione: “[...] è impossibile pretendere che una sola varietà presenti tutte le prerogative che il coltivatore si aspetta da lei, mentre è più saggio scegliere quella che racchiuda le caratteristiche cui si mira di volta in volta e di ambiente in ambiente”.

Meritano attenzione le osservazioni effettuate da Walter Busse, addetto agricolo dell'ambasciata germanica a Roma, che, in una pubblicazione del 1932, traccia un'interessante analisi sulla pataticoltura italiana. In particolare egli evidenzia che:

- a) l'estrema diversità delle condizioni ambientali della Penisola permette di effettuare una coltivazione invernale-primaverile ed una estivo-autunnale;
- b) le temperature troppo elevate e le precipitazioni troppo basse, a confronto di quelle del Nord Europa, rendono difficoltosa la coltivazione della patata;
- c) la durata dell'illuminazione diurna, l'intensità delle radiazioni, che variano con la latitudine, influenzano enormemente lo sviluppo fisiologico delle piante della solanacea;
- d) gli ambienti più consoni alla produzione dei tuberi da seme sono quelli di Como, Cuneo, Avezzano e Altopiano della Sila.

Relativamente alla produzione della patata da riproduzione è in questo periodo che si inizia a parlare della “degenerazione” che subiscono i tuberi seme delle cultivar locali e di quelli importati dal Nord Europa.

Il Prof. Luigi Petri, in uno scritto del 1926, non attribuiva la causa ai virus, non ancora ben conosciuti e classificati, ma a particolari condizioni ambientali poco favorevoli alla solanacea. Egli, nel 1927, auspicava per l'Italia, come avveniva in Olanda e in Germania, una specifica organizzazione per la produzione della patata da seme, ove la sorveglianza fitopatologica desse la massima garanzia.

Nel periodo dell'autarchia, iniziato nel 1934, anche la patata ritorna ad essere una coltura centrale per la sussistenza del paese. Viene così organizzato dal Prof. Cesare Forti il *“Primo convegno nazionale per l'incremento della produzione della patata”* a Como il 29 e il 30 settembre 1935.

Tra i relatori il Prof. Tizio Vezio Zapparoli, direttore della Stazione sperimentale di Bergamo, approfondisce con molta chiarezza i concetti di clone, di seme vero, di virosi e il Comm. Giulio Catoni, dell'Osservatorio per le Malattie delle Piante di Trento, chiarisce che il fenomeno della degenerazione dei tuberi seme è da attribuire ai virus. Citando gli studi del Prof. Luigi Petri egli, inoltre, afferma che difficilmente l'Italia potrà raggiungere l'autosufficienza per soddisfare il suo fabbisogno di tuberi da seme.

Nella mostra pomologica presentata a questo convegno erano presenti alcune cultivar locali venete: Venezia con la *Rossa di Chioggia e Bianca di Chioggia*, Treviso con *Celeste*, Belluno con la *Sappada*. Tra le cultivar nord europee facevano bella mostra: Tonda di Berlino (*Böhms Allerfrueheste Gelbe*), Bintje e Majestic, che negli anni successivi avrebbero fatto la storia della pataticoltura italiana e, soprattutto, di quella montana.

Si deve ai risultati di questo convegno la nascita dei primi 15 Centri di Moltiplicazione della Patata, i Ce.Mo. Pa., istituiti dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste il 28 maggio 1940 con nota n° 3394: “Ordinamento della produzione nazionale di patata da seme”. Tra questi si annoverano quello di Bolca (Vr) sulla Lessinia che doveva riprodurre le cv. Majestic e Kennebec e quello Rotzo (Vi) sull'Altopiano di Asiago con la cv. Bintje. La loro effettiva attività iniziò subito dopo la fine della seconda guerra

mondiale, sotto la guida del *Centro Studi per la Patata* con sede presso l'Istituto di Allevamento Vegetale dell'Università di Bologna e diretto dal Prof. Mario Bonvicini.

E finita la seconda guerra mondiale si riparla della patata al II° Convegno annuale della società Italiana di Genetica Agraria su *"Il miglioramento genetico della patata e del pomodoro"* Terminillo-Rieti, 27-29 agosto 1955.

Il Prof. Enrico Avanzi nella sua relazione sul *"Miglioramento genetico della patata in Italia e problemi relativi"* accenna ad alcuni fattori, ancor oggi attuali e che l'autore ha sperimentato in prima persona, che rendono difficoltoso il breeding della patata in Italia, relativi agli organi riproduttivi di molte cultivar di patata che spesso hanno una fioritura assente o molto scarsa, una elevata o totale cascola dei fiori prima o dopo la fioritura, una produzione di polline in limitata quantità e qualità, una fecondità degli organi riproduttori scarsa o nulla e una fruttificazione limitata o assente.

Questi fenomeni, quasi inesistenti nei paesi Nord Europei dove il miglioramento genetico è all'avanguardia, appaiono attribuibili a particolari interazioni delle condizioni climatiche nell'ambiente mediterraneo: fotoperiodo, elevata intensità luminosa, elevate temperature diurne e soprattutto notturne, con limitate escursioni termiche oppure colpi di calore o colpi di freddo dovuti al repentino passaggio di temporali. Ogni cultivar risponde in modo alquanto diverso a questi eventi che, variando considerevolmente di anno in anno, fanno sì che alcune non fioriscano mai, che altre fruttifichino sempre o non fruttifichino mai, che altre ancora siano feconde un anno sì e altri anni no.

La Prof.ssa Piera Scaranella Petri, riportando i risultati di una prova condotta su due varietà Majestic e Tonda di Berlino coltivate a diverse altitudini, ha messo in evidenza come in montagna *"[...] il ciclo vegetativo decorre lentamente, in tal modo lo stadio giovanile si prolunga a tutto vantaggio dei meristemi che conservano inalterato il loro vigore. Il rallentato ciclo di sviluppo, poi, influisce sulla vitalità dei tuberi in due modi: sia producendo meristemi energici ed attivi sia immagazzinando, in loro, una maggiore quantità di sostanze atte a organizzarli e a farli sviluppare normalmente. Pertanto le patate vengono riportate alle condizioni dei paesi nordici dove vengono raccolte in settembre-ottobre in modo che la maturazione si compia al fresco. La distruzione anticipata della*

*vegetazione, come viene fatta in Olanda per impedire ai virus di scendere nei tuberi, impedisce anche la loro senescenza e per conseguenza viene attenuato l'invecchiamento delle loro gemme"*.

Questo studio è l'antesigmo italiano degli studi effettuati nei decenni successivi sull'età fisiologica dei tuberi destinati alla semina. In termini pratici si è constatato che i tuberi da seme, ottenuti in montagna o in condizioni climatiche più fresche, risultano fisiologicamente più giovani presentando una dormienza delle gemme più lunga, un'energia germinativa ed una capacità produttiva più elevate rispetto a quelli ottenuti in climi più caldi.

Il Prof. Viscardo Montanari su questo argomento riportava l'esperienza delle cosiddette patate bivoltine o bisestili diffuse in Veneto nella zona degli orti di Chioggia, dove i produttori di patate primaticce preferivano questa patata come patata da seme, per avere un'anticipazione anche sulla produzione delle patate per l'anno stesso. È il tanto famigerato "uso seme" che permetteva e permette tutt'ora di poter disporre di tuberi seme fisiologicamente giovani nelle coltivazioni di patata primaticcia e comune. Egli, inoltre, auspicava la costituzione di altri 85 Centri di Moltiplicazione di Patata da Seme in montagna, per aumentare l'autosufficienza nazionale.

Il dott. Paolo Grancini, relativamente alla produzione delle patate da seme, ha evidenziato come sia fondamentale garantire l'assenza delle fonti di infezione. Infatti la lotta chimica agli afidi, vettori dei virus, non sempre ha portato alla riduzione delle infezioni: *"I trattamenti danno risultati soddisfacenti solo se la percentuale d'infezione non sia troppo alta, perché dove si arriva ad avere il 100% di infezione in un tempo molto breve, col trattamento si avrà il 100% d'infezione in un periodo solo leggermente più lungo"*.

Nel 1963 l'Italia ha l'onore di organizzare a Pisa la 2ª *Triennial Conference of the European Association for Potato Research (EAPR)*, presieduta dal Dott. Enrico Avanzi. Dalla lettura dei contributi presentati dai ricercatori italiani sembra emergere l'enorme distacco qualitativo nei confronti delle ricerche presentate dai ricercatori nord europei. Ciò non è avvenuto alla 14ª *Conferenza EAPR* tenutasi a Sorrento nel 1999 ove i lavori presentati erano il risultato di 20 anni di attività di progetti finalizzati regionali e/o ministeriali che avevano obiettivi di grande valenza pratica.

Nel Veneto nel 1950, si coltivavano a patata 16.274 ha, la produzione complessiva era di 2.043.870 q e la produzione ettariale di 126 q (grafico 1) era così caratterizzata:

**a)** patata comune, nel triangolo tra le tre province di Padova, Verona e Vicenza e precisamente nell'area compresa tra Lonigo, Cologna Veneta, Pressana, Roveredo di Guà, Minerbe, Montagnana, Este, Noventa Vicentina, Pojana Maggiore la coltivazione riguardava inizialmente le cultivar Bintje, Saskia, Kennebec, Majestic (quegli anni erano molto più miti di quelli di oggi), sostituite poi da Ukama, Draga, Jaela, Spunta, Manna, successivamente da Monalisa, Primura, Marabel e oggi prevalentemente Agata. Area caratterizzata da terreni molto fertili che permettono produzioni di elevata quantità e qualità e che conferiscono una tipica colorazione dorata della buccia. Colorazione riconosciuta dal mercato e nei mercuriali della Camera di Commercio già dal 1950 come "Patata dorata del Guà", tanto da spuntare prezzi superiori rispetto alle produzioni precoci delle altre regioni italiane. (Fattura ditta Citterio);

**b)** patate novelle o primaticce coltivate nelle zone di Chioggia-Rosolina, con la cultivar Bea e più recentemente anche Liseta e Timate e di Lusia-Rovigo con le cultivar Sieglinde e Ukama, sostituite poi da Jaerla, Primura, Liseta, Timate;

**c)** patata comune nelle province di Treviso e Belluno la coltivazione riguarda le cultivar Bintje Kennebec, Majestic, Tonda di Berlino queste due ultime sostituite con Primura, Agria, Marabel destinate prevalentemente all'autoconsumo o al mercato locale.

È da quegli anni che nel Veneto questa coltura passa da "coltura degli orti" per l'autoconsumo familiare a quella delle "grandi colture" per i mercati nazionali ed europei.

In questa ventata di novità le cultivar locali vengono inizialmente soppiantate dalle cv. Bintje, Majestic, Tonda di Berlino, Kennebec. Tutte varietà a ciclo piuttosto tardivo poco adatte ad essere coltivate in pianura, ambiente caratterizzato da temperature estive elevate (rispetto ad oggi negli anni 1950-1960 il clima era più mite), ma che esprimono la loro massima potenzialità produttiva e qualitativa dei tuberi nelle aree montane più fresche. Comunque esse hanno fatto la storia della pataticoltura veneta e per alcune la fama continua

DOMENICO CITTERIO  
MAGAZZINO DI MINERBE (VERONA)  
Fattura N. 117/5 per la Spese Data del 08/11/50

SEDE IN ALBERE CON CASSAN (Provincia di Cò) Veneto - Tel. 0429/21111 - C.C.I.A.A. Cassan n. 38

per conto venditori a mezzo Va. e spedire a mezzo Va. di cui servizio clienti credito in L. 134.010 pagamento 0/90050

CONDIZIONI DI VENDITA: "Tutte le fatture di vendita sono a credito. I pagamenti in contanti sono a credito. In caso di ritardo o mancato pagamento, il venditore si riserva il diritto di sospendere le forniture e di addebitare la parte mancante di credito e di interessi sul conto. Il venditore si riserva il diritto di sospendere le forniture e di addebitare la parte mancante di credito e di interessi sul conto." (Stampa in rosso)

Descrizione	Quantità	Prezzo unitario	Importo	Spese	Totale
1950					
3,11	86	PATATE BINTJE "bianche"	43,00	2400	103,000
" "	95	BINTJE "bianche"	22,00	1400	30,500
					134,000
Totale					134,000

Il pagamento della presente fattura deve essere fatto a MINERBE (Verona).

Fattura ditta Citterio, 1950

tutt'oggi nei coltivi di qualità di montagna.

Dal 1950 lo sviluppo di questa coltura della patata nel Veneto è strettamente legato ai seguenti fattori:

**a)** attività dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Nazareno Strampelli (I.G.S.A.) di Lonigo, fondato nel 1950 dall'Amministrazione Provinciale di Vicenza;

**b)** rapporto di reciproca collaborazione instauratosi, fin dal 1960, tra i ricercatori dell'I.G.S.A. e il Dr. Giovanni Biadene, veneziano di nascita, figura tra le più significative della pataticoltura italiana e veneta degli ultimi 60 anni;

**c)** avvio nel 1950, nel Veneto, di due Ce.Mo.Pa. per la produzione delle patate da seme: a Bolca (Vr), che doveva riprodurre le cv. Majestic e Kennebec e a Rotzo (Vi) con la cv. Bintje. A questi seguirono altri esempi, anche se non ufficiali, nel trevigiano sul Montello e nel bellunese a Sappada e a Cesiomaggiore. Questa attività semenziera, anche se cessò nel 1962, permise agli agricoltori di acquisire le migliori tecniche di coltivazione elevando conseguentemente la qualità delle produzioni stesse;

**d)** significativo incremento delle esportazioni delle pa-



Miglioramento genetico: cloni in selezione

tate primaticce di Chioggia-Rosolina (raccolte tra fine aprile e i primi di maggio) e delle precoci di Lusia-Rovigo (raccolte tra metà maggio e primi di giugno) e dell'area del Guà (raccolte tra fine giugno e prima metà di luglio) verso la Germania con una significativa redditività della coltura;

**e)** la ditta Domenico Citterio di Como, dedita al commercio di patate, nel 1947 apre il primo magazzino a Minerbe (Vr) e nel 1969 il terminal a San Martino Buon Albergo (Vr), per la vendita di patate da seme e la commercializzazione delle patate da consumo per l'esportazione principalmente in Germania;

**f)** nascita nel 1983 dell'Associazione tra Produttori di Patata (A.P.Pa.) con sede a Verona, che riuniva cooperative e singole aziende gestendo la produzione delle patate destinate al mercato del fresco, dell'industria di trasformazione e del seme. Ha gestito la filiera in ogni sua fase dalla produzione di semente certificata indenne da virus, alle operazioni colturali altamente meccanizzate, fino alla confezione, con immagine e packaging appositamente

studiati. Nel 1990 è stata sottoscritta una convenzione tra l'Amministrazione Provinciale di Vicenza e l'A.P.Pa. con l'obiettivo di favorire il trasferimento dei risultati della ricerca e dare risposte immediate a tutte le problematiche riguardanti questa coltura.

In questo contesto l'attività di ricerca e di sperimentazione dell'I.G.S.A. su questa solanacea è iniziata nel 1955 con prove per l'individuazione di nuove cultivar adatte alle condizioni pedoclimatiche e ben accette dal mercato e, soprattutto con la capillare assistenza tecnica verso i pataticoltori vicentini e veneti.

A questo proposito è di grande interesse per l'argomento elencare alcuni importanti step che hanno caratterizzato decenni di attività di eccellenza:

- la prima tesi di laurea sulla patata, presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Padova, del Dott. Gianfranco Cantarella di Lonigo presentata il 18/11/1965 dal titolo *La coltivazione della patata precoce cultivar Saskia: validità economica della produzione come patata primaticcia o come patata comune;*

- il lavoro di ricerca del Dott. Italo Corato del 1965 *"Influenza del fosforo nella concimazione di patate da semina in montagna"*;
- il Convegno Nazionale degli Operatori Sementieri - Lonigo, 27 marzo 1966 in cui il Prof. Enrico Avanzi nella sua relazione *"Osservazioni sul reperimento e l'impiego dei tuberi di patata destinati alla propagazione"* evidenziava la necessità di potenziare i Ce.Mo.Pa. e la produzione di patata da seme nazionale rimproverando l'allora Ministro dell'Agricoltura e Foreste Ferrari Aggradi, che aveva affermato che le provvidenze adottate avevano *"[...] ormai adempiuto il loro compito in quanto gli agricoltori [...] avevano potuto rendersi conto della convenienza ad impiegare buone sementi onde ogni ulteriore incentivo risulterebbe superfluo ed inutilmente oneroso per lo Stato"*. Tagliando questo sussidio la produzione della patata da seme effettuata dai Ce.Mo.Pa. diventava antieconomica e quindi essi da lì a poco sarebbero stati chiusi. Come effettivamente avvenne non per i mancati sussidi ma, come riferito dai Dott.ri Pietro Grancini e Raffaele Tubertini nella relazione *"Problemi della patata da semina"* pubblicata nel 1968 su Sementi Elette, per la scarsa sanità della semente prodotta. Essi riportano che su 24 campioni di patate da seme, prodotti da altrettanti Ce.Mo.Pa., 20 avevano oltre il 10% di piante con virus gravi con percentuali variabili tra il 13% e il 53%, e che solo i Ce.Mo.Pa. della Val Pusteria, di Bressanone, di Rotzo e della Sila fornivano tuberi con percentuali di virus inferiori al 5%. Pertanto, nel 1969, con l'entrata in vigore delle normative comunitarie non era più sostenibile la produzione di patate da seme da parte della quasi totalità dei Ce.Mo.Pa. (il Ministro Aggradi era stato informato su tale argomento).
- nella *"Giornata della patata"* tenutasi a Lonigo l'11 settembre 1975 le relazioni sono state svolte da:
  - Dr J. Trip, Direttore della cooperativa olandese "Ropta-ZPC": *"Miglioramento genetico della patata"*, evidenziò come questa attività si basasse sulla selezione partendo da grandi numeri (vengono seminati 150.000 semi per anno) e sulla necessità di una grande organizzazione per seguire le varie fasi di moltiplicazione e di commercializzazione per garantire sia la qualità sia la sanità dei tuberi seme;
  - Dr. Giovanni Biadene della Federconsorzi: *"Concetto di precocità della patata"*, chiarì come essa fosse im-

portante per una corretta scelta varietale e per soddisfare le specifiche esigenze temporali del mercato;

- Dr. Marcantonio Valvassori, tecnico E.N.S.E. *"Prescrizioni di carattere tecnico da osservarsi nella produzione della patata da semina nel quadro della certificazione ufficiale"*, che illustrò le metodologie che l'E.N.S.E. attuava per la certificazione delle patate da semina in applicazione della legge 109 del 25/11/1971

- Dr. Silvio Giuliani Direttore dell'I.G.S.A.: *"Note tecniche sulla coltivazione della patata e presentazione di nuove varietà"*, che illustrò alcuni aspetti della tecnica colturale della patata nella pianura veneta, e ribadì l'importanza della scelta varietale come elemento cardine del successo della coltivazione e della commercializzazione. Vennero presentati i risultati delle prove di confronto varietale eseguite nel 1975 e la graduatoria delle migliori testate nel settennio 1968-1975.

Questa giornata sulla patata, realizzata nell'ambito dei "Convegni nazionali degli Operatori Sementieri" promossi dall'I.G.S.A. e organizzati sotto l'alto patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MiPAAF), fu anche frutto dell'attività di produzione di patata da seme che era ricominciata nel 1976 a Rotzo sotto la spinta di un gruppo di giovani agricoltori, la guida del Dott. Silvio Giuliani e l'esperienza del Dott. Giovanni Biadene. Produzione che si aggirava intorno ai 900-1.000 q con ottimi risultati in termini di qualità e sanità dei tuberi seme. Infatti, i test delle virusi eseguiti dall'E.N.S.E. sono risultati sempre molto soddisfacenti, in quanto la percentuale di tuberi virusati era sempre notevolmente inferiore alle percentuali del 10% consentito dalla legge che regola la commercializzazione delle patate da seme (Giuliani, 1980). Le patate da seme prodotte venivano poi commercializzate tramite le cooperative della pianura dell'area del Guà.

È da questa positiva esperienza che l'autore di questo scritto, nel 1979 iniziò un programma di miglioramento genetico, per ottenere cultivar di patata più rispondenti alle condizioni pedoclimatiche venete e attivare così il settore sementiero pataticolo locale.

Questa giornata di approfondimento, secondo il Dott. Giovanni Biadene, riaprì l'interesse verso questa solanacea da parte di tanti enti ed istituzioni, che hanno orientato e qualificato la loro progettualità con la realiz-

zazione, a partire dal 1980, di progetti ricerca sia Regionali sia del MiPAAF.

Un esito quasi immediato fu che il Dott. Marco Valvassori, traendo spunto dai temi trattati in questa "Giornata della patata", ha aggiornato e pubblicato nel 1982 la terza edizione del saggio tecnico "La patata" di L. Fabiani - M. Valvassori ed. Edagricole. In questo scritto sono stati riportati i risultati delle ricerche e delle esperienze dei più autorevoli studiosi del momento: G. Goidanic, M. Martinelli, D. Cremaschi, S. Giuliani, G. Biadene, G. De Mareinis, R. Tubertini, R. Gigante, P. Grancini, G.C. Pratarella, F. Alvisi, U. Lunati, L.C. Citterio, J. Bedouet, D. Obst, E. Capuano, A. Favero, A. Adinolfi, R. Anderlini e G. Chemin.

Infine, è doveroso aggiungere una nota di particolare interesse: sempre a partire dal successo di questo convegno, si consolidò il rapporto tra il Dott. Silvio Giuliani, Direttore dell'I.G.S.A. di Lonigo, e il Dr. Giovanni Biadene, e dal 1979, anche con il sottoscritto, che non è stato solo professionale, ma sotto il profilo umano anche di reciproca stima e fiducia.

Il Dr. Giovanni Biadene è nato a Venezia nel 1922, si è laureato presso la facoltà di Agraria dell'Università di Bologna nel 1949. Ha lavorato come tecnico semenziero presso la Stazione Sperimentale di Cerealicoltura - Sezione di Montagnana. Dal 1957 è stato direttore tecnico del Centro di Moltiplicazione della Patata da Seme (Ce.Mo.Pa.) della Federconsorzi in Val Pusteria (Bz) e successivamente anche dell'omologo nel Fucino (Aq). Da allora si è sempre occupato di pataticoltura. È stato socio della European Association for Potato Research (E.A.P.R.), ha partecipato a numerosi viaggi di formazione in tutti i più importanti centri di ricerca sulla patata italiani, europei e canadesi.

Le sue principali pubblicazioni:

- 1972 "La patata da seme in campagna", in magazzino, in laboratorio. Amm. Pub. Ser. Roma);
- 1978 "La produzione dei tuberi-seme di patata". Quaderni ENSE, n° 35;
- 1980 "La patata. Tecnica di coltivazione e difesa antiparassitaria". REDA, Roma;
- 1987 "Le avversità della patata: prevenzione e difesa". Edagricole, Bologna;
- 1990 "La patata nell'orto". Edizioni Informatore Agrario, Verona;

- 1993 "L'introduzione della coltura della patata nel Veneto. Valorizzazione della patata veneta Risultati di un decennio di ricerca (1981-1990)". Quaderni di divulgazione n° 6 ESAV;
- 1996 "Storia della patata in Italia dagli scritti dei georgici", dal 1625 al 1900. Edizioni Avenue media Bologna;
- 2007 "Storia della evoluzione tecnica nella produzione della patata da seme". Il Gazzettino della Patata.
- 2010 "La patata in Italia. Il novecento". Ed. Paolo Biadene, Brunico.

Inoltre ha scritto numerosi articoli su riviste specializzate e divulgative, si ricorda qui una delle ultime pubblicazioni, scritta in occasione dell'EXPO di Milano del 2015 "Il caso *Solanum tuberosum*: La patata alla sbarra. Fantaracconto agricolo". Terra Trentina Mag./Giu. 2015 n° 2 Anno LX.

Il grande interesse che aleggiava in quegli anni verso l'innovazione in agricoltura ha spinto l'Amministrazione Provinciale di Vicenza, e in particolare l'Assessore all'Agricoltura Comm. Rino Folco nei suoi 15 anni di governo (1980-1995), a sostenere, con grande passione e lungimiranza, tutte le attività dell'I.G.S.A. sulle colture cerealicole, sulle oleaginose, sulle foraggere, e sulle orticole e sulla patata.

A Rotzo, nel 1976, un gruppo di giovani agricoltori, l'Amministrazione Comunale e l'Amministrazione Provinciale di Vicenza tramite l'I.G.S.A. organizzarono la I<sup>a</sup> Festa della Patata di Rotzo. Il successo di questa manifestazione è aumentato di anno in anno. Ciò ha favorito la vendita diretta delle patate comuni ai villeggianti e ai turisti, tanto che la loro richiesta giunse a superare l'offerta con prezzi di vendita alquanto simili a quelli dei tuberi seme. Per questo la coltura della patata da riproduzione progressivamente si ridusse per terminare quasi definitivamente negli anni 1987-1988.

Il successo di questa "Festa della patata di Rotzo" fu contagioso perché, a partire dagli anni '80 venne imitata da altre realtà pataticole montane che rivitalizzarono il territorio proprio attraverso il turismo enogastronomico. Da queste esperienze sorsero le De.Co. (Denominazioni di Origine Comunale) della patata del Veneto: Patata di Rotzo; Sovracomunale "Monte Faldo" di Trissino; Patata posinata di Posina; La patona di Tonezza con la Festa della Patata Naturale dell'Alto Astico e di Tonezza; Patata di Cesiomaggiore; Patata di Quartier del



*Piave dei comuni di Vidor, Moriago e Sernaglia; Patata del Montello, Patata di Chioggia.*

In considerazione dell'importanza economica che la patata aveva assunto sia per i produttori, sia per l'industria di trasformazione, sia per gli stimoli da parte dei consumatori in termini di qualità e di salubrità delle produzioni, nel 1983 la Regione Veneto ha promosso il "Progetto regionale per la valorizzazione della patata veneta".

In questa attività sono stati coinvolti l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli", l'Università di Padova con l'Istituto di Agronomia e Coltivazioni erbacee e con la Sezione di Meccanizzazione e Impiantistica del Dipartimento del Territorio e dei Sistemi Agroforestali, l'Ente di Sviluppo del Veneto (E.S.A.V.), l'Osservatorio per le Malattie delle Piante di Verona, il Laboratorio di Economia e Politica Agraria dell'Università Ca' Foscari di Venezia, la ditta "Domenico Citterio" di Verona e la Federazione dei Consorzi Agrari. Le attività

programmate sono state così suddivise:

**a) Ricerca e sperimentazione:**

- 1) inizio di un piano di miglioramento genetico per la costituzione di varietà italiane adatte all'ambiente pedoclimatico veneto. Produzione di tuberi-seme virus-esenti in aree montane attraverso l'utilizzo delle tecniche di micropropagazione;
- 2) studio della fisiologia di alcune cultivar di patata e delle tecniche colturali più idonee: confronti varietali, fabbisogni nutrizionali ed idrici, difesa fitosanitaria;
- 3) caratteristiche qualitative e culinarie dei tuberi: contenuto di sostanza secca, idoneità alla trasformazione industriale in chips e sticks (patate fritte);
- 4) studio di razionali cantieri di lavoro per le diverse operazioni colturali in funzione del tipo di azienda, del tipo di prodotto e del suo utilizzo;
- 5) studio di razionali metodologie di conservazione, lavorazione e confezionamento dei tuberi.

**b) Divulgazione e formazione:**

- 1) Istituzione di corsi di preparazione e di specializzazione di tecnici che operano nel settore;
  - 2) Assistenza tecnica specializzata da parte delle Associazioni dei produttori, Consorzi e Cooperative;
  - 3) Divulgazione delle conoscenze tecniche acquisite e dei risultati sperimentali attraverso la stampa specializzata nazionale e regionale;
- c) Promozione e commercializzazione:**
- 1) Ricerca qualitativa e mercato sul prodotto patata rivolta a:
    - Acquirente, acquirente-consumatore;
    - Grossista o grande acquirente, industria di trasformazione;
    - Dettagliante;
  - 2) Indagine sulle possibilità di esportazione della patata sui mercati nord europei;
  - 3) Campagna promozionale della patata Cv. Bea nel mercato di Monaco di Baviera;
  - 4) Apertura salone specializzato di macchine e attrezzature per la coltivazione, la lavorazione, la conservazione, l'imballaggio e il trasporto delle patate;
  - 5) Organizzazione di una campagna nazionale per il consumo della patata.

I risultati di questo progetto sono stati riportati nel Quaderno di divulgazione n° 6 pubblicato dall'ESAV "Progetto regionale - Valorizzazione della patata veneta - Risultati di un decennio di ricerca (1981-1990)" a cura del Dr. Giovanni Guarda dell'I.G.S.A. di Lonigo e pubblicato nel 1993.

Fino al 2000 l'attività di ricerca e di sperimentazione è proseguita anche con le seguenti iniziative:

- a) 1990-1995** primo e secondo *Progetto nazionale per la patata da seme* del MiPAAF coordinati dal Dott. Bruno Casarini e il Dott. Paolo Ranalli del Centro di Ricerca per le Colture Industriali (CIN-CRA) di Bologna;
- b) 1995-2000** *Progetto di miglioramento genetico della patata*, promosso del MiPAAF e coordinato dal Prof. Luigi Frusciante, ordinario di Genetica Agraria presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II";
- c) 1991-2000** *Coordinamento della rete nazionale di confronto varietale*, finalizzata all'individuazione delle migliori cultivar di patata comune e da industria per gli aspetti produttivi, qualitativi e culinari. In particolare per ogni cultivar e località di coltivazione venivano effettuati i test per l'individuazione del tipo di utilizzazione culina-

rio: patate da fetta, patate per tutti gli usi e/o arrosto, patate per purè e/o gnocchi, patate per chips o per sticks (patatine fritte o french fries);

**d) 1995-1998** Progetto di azione concertata su "*Efficiency in use of resources: optimization in potato production*" coordinato dal Dr. D.K.L. MacKerron dello Scottish Crop Research Institute (SCRI) di Dundee e finanziato dalla Comunità Europea, nel quale erano coinvolti anche il Dipartimento di Agronomia e Produzioni Vegetali dell'Università di Padova e il Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali di Udine. Obiettivo di questo progetto era di mostrare come le recenti scoperte scientifiche e tecniche permettono di migliorare l'utilizzo dell'acqua e dell'azoto nella coltura della patata ed aiutare così gli agricoltori a raggiungere una produzione ottimale con il massimo beneficio per se stessi e per l'ambiente;

**e) 1996-1999** Progetto su "*Sink to source transition: an investigation of processes regulating dormancy and sprouting in potato tubers*", coordinato dal Dr. G.E. de Vries dall'Università di Wageningen, e finanziato dalla Comunità Europea e nel quale era coinvolto anche il Dipartimento di Bioscienze dell'Università di Parma. Sono stati studiati i fattori che regolano la dormienza e la germogliazione dei tuberi. Essi sono particolarmente importanti nella conservazione, nel breve e lungo periodo, delle patate per il consumo ed hanno un forte impatto sull'età fisiologica dei tuberi destinati alla riproduzione.

**f) 1990-2000** Assistenza tecnica specialistica agli agricoltori effettuata con specifica convenzione tra l'Amministrazione Provinciale e l'Associazione Produttori di Patata di Verona (A.P.Pa).

Tutti i risultati della ricerca e della sperimentazione sono stati pubblicati sulle principali riviste specializzate del settore e/o presentate a convegni nazionali ed esteri. Il sottoscritto ha presentato le ricerche più significative alle "*Triennial Conference of the European Association for Potato Research*" organizzate negli anni:

- 1987: 11th triennial general meeting of the EAPR Aalborg dove ha istaurato un rapporto scientifico di collaborazione con il Dr. D.K.L. MacKerron dello Scottish Crop Research Institute, Invergowrie, Dundee;
- 1990: 12th triennial general meeting of the EAPR Edinburgh - dove era stato nominato chairman della "Nitrogen session";



- 1993: 13th triennial general meeting of the EAPR Parigi;
- 1994: Meeting of the Section Physiology of the EAPR, Udine;
- 1996 14th triennial general meeting of the EAPR, Wageningen;
- 1999 15th triennial general meeting of the EAPR, Sorrento.

Il programma di miglioramento genetico dell'I.G.S.A., iniziato nel 1979, ha portato alla costituzione della cultivar Alba iscritta al Registro Nazionale delle Varietà nel 1992. Essa ha un ciclo vegetativo precoce, buona produttività, tuberi di pezzatura medio-grossa, forma del tubero ovale-tondo, buccia gialla, pasta giallo-chiara, occhi superficiali, contenuto di sostanza secca 17-18%, ottima per tutti gli usi e per arrosto. Per favorire la sua conservazione, moltiplicazione e commercializzazione l'Amministrazione Provinciale di Vicenza decise di cedere questa cultivar all'Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate (U.N.A.P.A.).

Quest'ultima si è poi avvalsa dell'esperienza dell'Associazione tra Produttori di Patata di Verona (A.P.Pa.) che in quegli anni aveva attivato una linea di produzione e di commercializzazione di patata da seme in pianura e in alcune aree litoranee. Questo progetto è iniziato, in stretto accordo anche con l'I.G.S.A., seguendo la seguente procedura:

- a) micropropagazione in vitro e produzione di microplantule,
- b) trapianto delle microplantule in vaso in un miscuglio di terriccio (60%) e di sabbia (40%), in ambiente protetto, screen house, per ottenere i minituberi,
- c) coltivazione dei minituberi sempre in ambiente protetto, ma su terreno e produzione di tuberi seme di classe Super Elite (SE),
- d) coltivazione in pieno campo, in isolamento spaziale da ogni altra coltura di patata o solanacea, dei tuberi seme SE per ottenere tuberi seme certificati Elite (classe E) o di base (classe A) da destinare poi alla coltivazione per patata da consumo.

Nel 1997 era stata raggiunta la coltivazione di 0,5 ha di patate destinate alla riproduzione e al successivo lancio commerciale. Però una grave infezione dovuta al *Potato Virus YNTN* (PVY<sub>NTN</sub>) ha impedito l'ottenimento di tuberi seme certificabili.

Questo virus PVY<sub>NTN</sub>, segnalato per la prima volta in Italia nel 1976 dall'Osservatorio per le Malattie delle Piante di Bologna, nel 1997 giunse in Italia dall'Ungheria attraverso partite infette di patate da seme di cv. Hermes. Questa infezione, come precedentemente detto, ha colpito la moltiplicazione in pieno campo anche dei tuberi seme della cv. Alba. Ciò ha bloccato ogni ulteriore possibilità di ripresa dell'attività di moltiplicazione. Per l'A.P.Pa. ricominciare di nuovo questa attività, che richiedeva ulteriori e significativi investimenti, risultava in quel momento estremamente difficile e quindi non ha più proseguito in questo progetto. Questo virus PVY<sub>NTN</sub>, ha provocato, sempre nel 1997, anche gravissimi danni ai tuberi delle colture di patata destinate all'industria di trasformazione, in particolare alle cv. Ernterstolz ed Hermes.

Inserita in questi progetti, l'A.P.Pa. merita di essere menzionata per le persone appassionate al loro lavoro, che hanno avuto apertura e lungimiranza progettuale.

L'A.P.Pa. è sorta nel 1985 con il compito di sostenere lo sviluppo della coltura della patata ad uso industriale attraverso:

a) il coordinamento e l'assistenza tecnica ai suoi soci delle province di Padova, Treviso, Verona, Vicenza, Mantova, Modena, Brescia, Lodi;

b) la stipula di contratti con le industrie di trasformazione: Amica Chps, Pata, P.A.I., Dorita, Cric e Croc.

Dal 1985 fino al 2003 ha gestito 800.000-900.000 q all'anno di patate da industria. Questo successo portò alla realizzazione nel 1992, presso la Centrale Ortofrutticola (CROP) di Montagnana, della filiera delle patate destinate al consumo fresco e, dal 1994, di quella della produzione e commercializzazione delle patate da seme. La positività degli interventi fece poi maturare l'idea di creare il marchio "*Patata Dorata dei terreni rossi del Guà*" che coinvolse nella sua realizzazione i coltivatori, i commercianti e le istituzioni pubbliche con l'obiettivo della valorizzazione commerciale nei mercati nazionali e nord europei, in particolare della Germania. Nel 2003, per gravi ed oggettive difficoltà di mercato, l'A.P.Pa. chiuse definitivamente tutte le sue attività. È stata una grave perdita perché aumentò la sfiducia degli agricoltori nei confronti di questa coltura. Questo impedì, inoltre, di realizzare linee produttive e commerciali con patate di elevata qualità culinaria, che potevano permettere ai pataticoltori di trovare soddisfazioni economiche.

Nel 1999 l'Amministrazione Provinciale di Vicenza decise di chiudere l'Istituto di Genetica e di Sperimentazione Agraria N. Strampelli. Immediatamente sono state soppresse le attività di ricerca e di sperimentazione sulle foraggere e sulle colture orticole e la patata.

Le ricerche sui cereali, per un caso quasi fortuito, non sono state soppresse in virtù della Legge Regionale 28 gennaio 2000, n. 5 (BUR n. 11/2000): *Provvedimento generale di rifinanziamento e di modifica di leggi regionali per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della regione* (Legge Finanziaria 2000) che all'art. 39 - *Interventi per la tutela e la conservazione delle antiche varietà cerealicole venete* stabiliva che: la Giunta regionale, al fine di combattere la diffusione di organismi geneticamente modificati, era autorizzata a finanziare l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Nazareno Strampelli di Lonigo per la realizzazione di un progetto triennale per la conservazione e il mantenimento del germoplasma e della biodiversità originale del Veneto nelle popolazioni locali di mais e frumento tenero.

Al termine di questo progetto finanziato dalla Regione Veneto, l'I.G.S.A. continuerà ancora a vivere fino al 2015 anno della sua definitiva chiusura, a 65 anni esatti dalla sua fondazione.

### Ma la storia della patata continua

Da un viaggio in Val Formazza, in Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, ho incontrato la famiglia Della Ferrera che nel suo orticello coltiva tre cultivar di patata ereditate dai loro nonni. Patate eccellenti, secondo i signori Anna e Achille, due per gli gnocchi ed una per gli arrosti. Eccellenza, successivamente, confermata anche da importanti chef come Nicola e PierLuigi Portinari del ristorante la "Peca" di Lonigo, 2 stelle Michelin, e Amedeo Sandri, una delle figure più rappresentative della gastronomia veneta, responsabile della Scuola Alta Cucina di San Gaetano a Vicenza.

Dal 2010 si è instaurata una collaborazione, trainata dall'entusiasmo dei sig.ri Vittorino Rasia e Diego Pelizzaro (promotori dal 2004 della "Festa del Gnocco" di Selva di Trissino) tra la De.Co. Sovracomunale "Patata Monte Faldo" di Trissino (Vi), e la De.Co. "Patate della Val Formazza" del Comune di Formazza (VCO).

L'obiettivo per entrambe è la valorizzazione nei loro rispettivi territori attraverso la coltivazione e la commercializzazione delle patate di queste tre cultivar locali. Ad esse, poi, è stata aggiunta anche la cv. Alba, costituita dall'I.G.S.A. e conservata dalla Dott.ssa Luisa Andrenelli nella "*banca del germoplasma della patata*" del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (Di.P.S.A.) della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze, diretto dal Prof. Vincenzo Vecchio. In accordo con la famiglia Della Ferrera e il Sindaco di Formazza Sig.ra Bruna Papa, queste tre cultivar locali sono state denominate:

**a)** Cv. Formazza "*Pomätter Häpfä*": ciclo semitardivo, tuberi di pezzatura medio-piccola, tondeggianti con buccia rossastra e liscia, pasta gialla, occhi leggermente infossati, gemme gialle, contenuto di sostanza secca 22-23%, eccellente per la produzione degli gnocchi,

**b)** Cv. Walser: ciclo semiprecoce, tubero di pezzatura medio-grossa, tondo-ovale, buccia gialla da lisca a mediocrementemente liscia, occhi superficiali, pasta gialla, contenuto di sostanza secca 18-19%, eccellente per tutti

gli usi e per gli arrosti,

c) Cv. Occhi rossi "Roti Ölgè": ciclo tardivo, tuberi di pezzatura medio-grossa forma del tubero tondo-ovale, buccia gialla, liscia; pasta gialla; occhi infossati con attorno un alone di colore rosso-fulvo, gemme rosse, contenuto di sostanza secca 22-23%, ottima per gnocchi e puree.

Per la realizzazione di questo progetto di valorizzazione di queste cultivar locali il Comune di Formazza ha sottoscritto una convenzione con il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (Di.P.S.A.) dell'Università di Firenze, affinché la Dott.ssa Luisa Andrenelli effettui le attività di risanamento dalle virosi e di produzione di microplantule virus esenti.

Di seguito vengono elencati i traguardi raggiunti in questi anni:

- 2011-2012 inizia, presso il Di.P.S.A, il lavoro, in laboratorio, di ottenimento di microplantule partendo dal meristema delle gemme dei tuberi delle tre cultivar. Ottenute le microplantule si è proceduto all'eradicazione dei virus utilizzando la tecnica della termoterapia. Dopo vari cicli di termoterapia, sono stati effettuati diversi test E.L.I.S.A. (*enzyme-linked immunosorbent assay*) sulle microplantule via via ottenute, per avere la sicurezza dell'avvenuto risanamento;
- 2013 raggiunta la certezza della virus-esenza, è iniziata, sempre presso il Di.P.S.A, la fase di moltiplicazione massiva, sempre in laboratorio, delle microplantule risanate;
- 2013 e 2014 le microplantule virus-esenti sono state coltivate in screen house protetta con rete antiafidi in due località: presso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Crodo e, a cura del Dr. Giovanni Guarda, a Lonigo;
- 2015 sono stati ottenuti i primi tuberi seme di classe SE (Super Elite) in Val Formazza e a Marana di Crespadoro (Vi);
- 2016 sono state prodotte, in Val Formazza e a Selva di Trissino, le prime patate comuni destinate alla vendita nei rispettivi mercati locali.

Nel 2015 il Dott. Bruno Parisi del Centro di Ricerca per le Colture Industriali (CIN-CRA) di Bologna, nell'ambito di una collaborazione con l'Istituto *Science and Advice for Scottish Agriculture* (SASA) di Edimburgo, ha effettua-



to una indagine genetica per individuare l'origine delle principali cultivar locali italiane. I risultati hanno rivelato che le cultivar Formazza ed Occhi rossi sono autoctone e quindi tipiche della Val Formazza. Questo è una grande scoperta perché incoraggia e stimola tutti a lavorare per conservare e valorizzare queste due cultivar locali che, se ben gestite, permetteranno di contribuire alla promozione enogastronomica dei territori coinvolti.

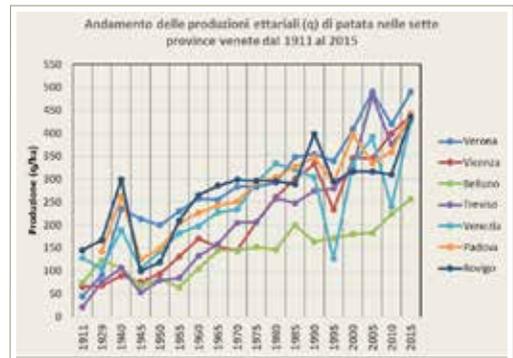
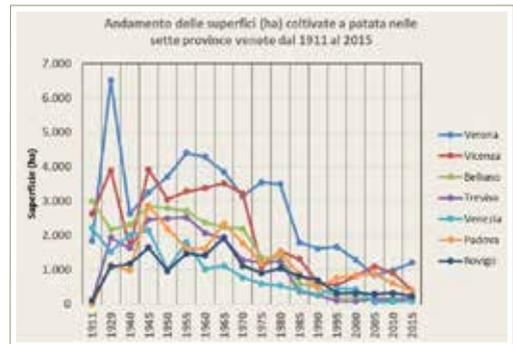
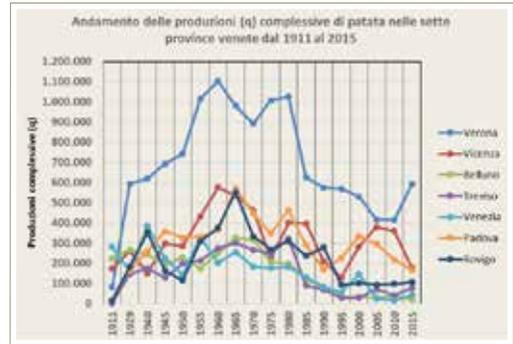
È una sfida. Riuscirà? Ai posteri l'affascinante risposta!

## Conclusioni

Concludiamo questa relazione sui 500 anni di storia della patata nel Veneto con questo interrogativo: a che punto è oggi e quali sono le prospettive della pataticoltura veneta? L'incostanza dei prezzi di vendita, che variano notevolmente di anno in anno, e gli elevati costi di anticipazione per la coltivazione hanno reso economicamente meno interessante la coltura della patata in tutte le principali aree pataticole venete. Infatti, dai dati

statistici degli ultimi 70 anni (fig.re 1, 2,3) emerge che da un picco di 19.425 ha del 1945 si è passati a 2.602 ha del 2015, mentre le produzioni complessive, negli stessi anni, andavano rispettivamente da 2.066.460 q a 1.185.910 q e le produzioni medie ettariali aumentavano notevolmente passando rispettivamente da 108 q/ha a 456 q/ha. Inoltre, emerge chiaramente che negli ultimi decenni la coltivazione della patata è praticamente quasi scomparsa nelle province di Venezia e di Rovigo, mantiene una limitata presenza per il mercato locale nelle province di Treviso e di Belluno e, anche se ridimensionata, resiste nell'area delle "Terre rosse del Guà" compresa tra le province di Padova, Verona e Vicenza. In quest'ultima area i pataticoltori hanno raggiunto una elevata specializzazione: applicano tutte le migliori tecniche colturali dalla scelta varietale alla piantagione, concimazione e soprattutto all'irrigazione di soccorso effettuata con microgetti, che oltre a soddisfare le esigenze idriche della coltura, ha anche una funzione mitigante riducendo gli stress termici e creando così un microclima più fresco a livello della vegetazione. Tutto questo permette alla coltura della patata un regolare accrescimento, una drastica riduzione dell'incidenza delle fisiopatie e dei tuberi di scarto. Il tutto permette un significativo incremento delle rese unitarie. La meccanizzazione integrale, dal piantamento ai cantieri di raccolta, dal trasporto allo stoccaggio garantiscono poi una sensibile riduzione dei costi di produzione. Questo però, a fronte di grossi investimenti che solo pochi pataticoltori possono permettersi direttamente o con l'ausilio di contoterzisti.

Questi significativi risultati sono anche il frutto dell'applicazione pratica delle ricerche condotte dall'I.G.S.A. di Lonigo nei suoi 60 anni di vita. Ora qualcuno inizia a rammaricarsi dell'assenza di un centro di ricerca che dia risposte innovative, immediate e concrete alle problematiche sempre nuove affinché la pataticoltura sia sempre all'avanguardia. Innovazioni che possono, sì, venire anche dai paesi del Nord Europa (in primis Olanda), ma che devono essere provate e adattate alle condizioni pedo-climatiche dei nostri territori. È il caso, ad esempio, della scelta delle cultivar in cui negli ultimi decenni l'agricoltore è "costretto" a coltivare varietà altamente produttive, ma di scarsa qualità culinarie come, ad esempio, la cv. Agata. Varietà altamente produttiva,



**Graf. 1-3**  
Andamento produzione e superficie coltivata in Veneto 1911-2015

con tuberi esteticamente molto belli di forma ovale e molto regolare, buccia giallo chiara, liscia, contenuto di sostanza secca 14-15%, con ottima conservabilità nel tempo, resistenti all'inverdimento anche se posti per un periodo prolungato alla luce artificiale dei supermercati, ma che, a giudizio di molti operatori, è qualitativamente pessima. Ciò varrà in termini di sopravvivenza economica ma sicuramente limita e, proseguendo su questa strada, limiterà l'affezione dei consumatori verso la patata indirizzandoli su altri ortaggi. In questa società, in cui predomina la speculazione dei canali di distribuzione è impossibile la coltivazione di cultivar meno produttive, ma di elevata qualità culinaria a prezzi economicamente sostenibili. Queste ultime trovano possibilità di coltivazione solo con specifici contratti di coltivazione tra produttore e utilizzatore sia esso commerciante o ristoratore. Questo può avvenire in particolare in montagna perché la patata è per se stessa "montanara".

In questi ultimi decenni in Veneto, a partire dall'esperienza di Rotzo, sull'Altopiano di Asiago, in tutte le storiche aree pataticole d'altura, c'è una festa della patata con la vendita delle produzioni ottenute da cultivar di pregio: Bintje, Kennebec, Desirée, Primura, Marabel, Vokal e tante altre che danno piena soddisfazione ai buongustai e un significativo reddito in queste zone ove l'agricoltura è difficile. In questa ottica di qualità si inserisce anche il progetto di recupero delle cultivar autoctone della Val Formazza e della cv. Alba dove esse possono rappresentare un valore aggiunto di grande significato anche economico.

La tenacia dei coltivatori che ancora oggi, nonostante tutto, continuano questa avventura pataticola fa ben sperare, anche se non con i "fasti" (pur sempre difficili) degli anni 1970-1990, perché nel lungo periodo chi persegue la qualità sarà sempre "vincitore".

Oggi possiamo affermare che senza questo tubero la storia della gente comune avrebbe avuto un altro sviluppo. Indubbiamente è stato complesso l'inserimento della patata nelle abitudini alimentari, anche avventuroso per un certo verso, a partire dalla micidiale eruzione del vulcano Tambora, ma questo dono della terra, sapientemente gestito, ha dato soddisfazioni e utile sostegno a un'umanità che è stata sempre in cammino verso il miglioramento delle proprie condizioni. E dietro ad ogni successo ci sono sempre stati studiosi appassionati e

braccia forti al lavoro capaci di dare forma ai progetti e alle scoperte.

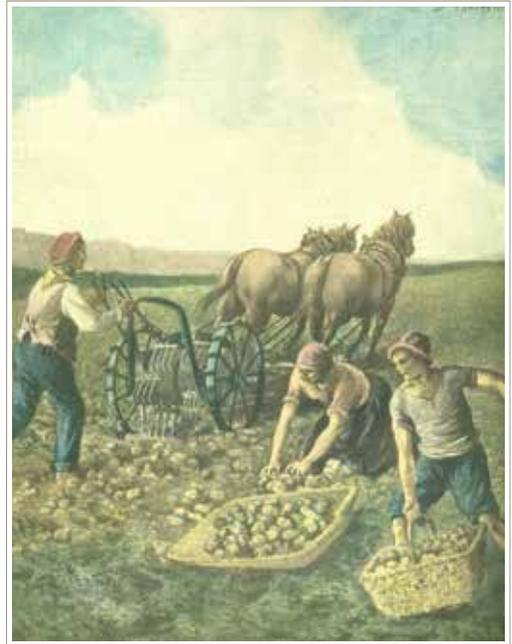
L'autore invita ora il lettore a soffermarsi anche sull'appendice, per conoscere come la patata si accresce e quali sono le sue esigenze.

È un'occasione per apprezzare sempre di più quel tubero che, un tempo, era il "pane dei poveri" ed oggi un prodotto sia della semplice cucina delle nostre case, sia dell'alta cucina dei grandi chef italiani e veneti in particolare.

#### Bibliografia consultata

- Avanzi E. 1938 *Schema per la classificazione delle varietà di patate*. Pag. 79-95 *Italia Agricola n°1*
- Avanzi E. 1955 *Miglioramento genetico della patata in Italia* Pag. 113-119. Vol. VI *Genetica Agraria - Periodico di genetica applicata all'agricoltura*.
- Biadene G. 1996 *Storia della patata in Italia dagli scritti dei georgici (1625-1900)* Ed. Avenue media Bologna
- Borelli, G., 1982a *L'agricoltura veronese tra '500 e '600: una proposta di lettura* in Id., *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese*, Verona 1982.
- Borelli G. 1982b: *Problemi di storia rurale veneta*, in Id., *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese*, Verona 1982.
- Diboma D., 1988 *La coltivazione della patata. Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel bellunese*. Quaderno n° 5 pag. 105-123 Comunità Garelli A. 1911 Le patate di gran reddito.
- Gasparini D., 2003 *"Una provvida gloria" regionale: il mais nella storia delle campagne venete. Cereali del Veneto: le varietà di frumento tenero e mais della tradizione veneta*. P. 32-73 Ed. Provincia di Vicenza.

- Montana Feltrina - Centro per la Documentazione della Cultura Popolare.
- Genticore D. 2013 *Italiani mangiapatate*. Ed. Il Mulino
- Giuliani S., 1980 *Risultati acquisiti dall'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo (Vi) sulla coltura della patata sull'Altopiano dei 7 Comuni*. p. 24-30 Ed. Provincia di Vicenza.
- Guarda G., 1993 *Progetto regionale "Valorizzazione della patata Veneta": risultati di un decennio di ricerca (1981 - 1990)* Quaderno di divulgazione n° 6 ESAV Ente Sviluppo Agricolo Veneto.
- Guarda G. 2011 *Patata nel Veneto. La patata* p. 406-413 *Cultura & Cultura* Bayer, CropScience.
- Montanari V. 1955 *La coltura della patata in Italia osservazioni e proposte* p. 99-112. Vol. VI<sup>a</sup> *Genetica Agraria* - Periodico di genetica applicata all'agricoltura.
- Pigafetta A. *Primo viaggio intorno al mondo. Storia d'Italia* Einaudi Edizione di riferimento Antenore Padova 1999.
- Rossati A.C. 1891 *Relazione di ottanta varietà di patate ottenute da seme immune da malattie*. Udine Doretti
- Scaranella Petri P. 1955 *Caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle patate allevate a diverse altezze nelle stazioni sovrapposte del centro appenninico al Terminillo*. p. 141-152. Vol. VI<sup>a</sup> *Genetica Agraria* - Periodico di genetica applicata all'agricoltura.
- Scaranella Petri P. 1963 *Influenza della temperatura sulla morfologia del fusto e della foglia nel Solanum tuberosum*. p. 183-198. Vol. XVI<sup>a</sup> *Genetica Agraria* - Periodico di genetica applicata all'agricoltura.
- Trivelli G. 1989 *Storia del territorio e delle genti di Recoaro*. Ed. Comune di Recoaro Istituto Geografico De Agostini.
- Trivelli G. (2001) *La "rivoluzione" della patata*. Quaderni del Gruppo Storico Valla dell'Agno, n° 16.
- Ventura A. 1981: *Possesso fondiario e agricoltura nelle relazioni dei rettori veneziani in terraferma, in Venezia e la terraferma attraverso le relazioni dei rettori* (Atti del convegno, Trieste 23-24 ottobre 1980), a c. di A. Tagliaferri, Milano 1981.
- Zannini A. 1996 *L'economia veneta nel Seicento. Oltre il paradigma della "crisi generale"* in *Società Italiana di Demografia Storica, La popolazione nel Seicento*, relazione presentata al convegno di Firenze, 28-30 novembre 1996, Bologna, CLUEB, 1999, p. 473-502



La raccolta delle patate, La domenica dell'agricoltore, 1929

## APPENDICE

## La patata e il Veneto dal Pigafetta ad oggi: 500 anni di storia

### L'accrescimento della patata: conoscere per apprezzare



*Solanum tuberosum. Neu vollkommen krauter-Buch, mit schonen und kunstlichen Figuren, Basilea 1731*

La patata è una specie che si riproduce o per via sessuata, con il seme vero o botanico, o per via agamica, con il tubero.

L'impiego del seme botanico avviene principalmente nelle attività di miglioramento genetico ed è stata adottata in molti paesi in via di sviluppo. All'atto della germinazione il seme emette dapprima la radice fittonante e i due cotiledoni. Dalla prima poi si sviluppano le radici avventizie e, a livello del colletto della pianta, anche gli stoloni che produrranno i tuberi. Dalla fase dicotiledonale il meristema apicale darà origine ad un unico stelo che avrà un portamento sarmentoso, con ramificazioni di tipo simpodiale.

Normalmente, la riproduzione è assicurata dal tubero che è un organo di riserva ricco di acqua e di sostanze nutritive. Dal punto di vista anatomico esso è un tronco modificato con internodi estremamente corti ed ispessiti le cui gemme (occhi) danno origine a germogli. Ogni germoglio formerà uno stelo con le sue radici avventizie, con i suoi stoloni che formeranno nuovi tuberi e il suo fusto con foglie e fiori. Pertanto ognuno di essi è indipendente l'uno dall'altro anche se proviene da un solo tubero madre e, come steli siamesi, insieme formano un unico cespo.

Le fasi di sviluppo della coltura della patata possono essere così riassunte:

**a)** dopo il piantamento dei tuberi le gemme si allungano fino a quando raggiungono il livello del suolo, ciò costituisce la fase di emergenza. Allo stesso tempo, le radici iniziano il loro allungamento e la ramificazione. Per tutto questo periodo la pianta dipende dalle riserve del tubero;

**b)** i germogli che proseguono il loro accrescimento sopra il suolo diventano steli fogliosi ciò rende rapidamente la pianta autotrofa. Il loro accrescimento è di tipo simpodiale;

**c)** i germogli che crescono sotto terra originano gli stoloni. Dopo un certo tempo, variabile a seconda della cultivar e delle condizioni climatiche, gli stoloni cessano di allungarsi e la loro estremità si rigonfia per formare l'abbozzo dei tuber. È questa la fase di tuberizzazione. La formazione degli abbozzi dei tuber avviene, nella maggioranza delle cultivar, in un tempo molto breve. Di conseguenza tutti i tuber formati da una pianta hanno sostanzialmente la stessa età, indipendentemente dalle dimensioni da essi raggiunte al momento della raccolta. Queste differenze nella velocità di ingrossamento e delle dimensioni finali che si osservano tra i tuber di una pianta sono dovute alla competizione entro la pianta e tra le piante;

**d)** nella fase di ingrossamento dei tuber, l'accrescimento dell'apparato vegetativo della pianta rallenta, ma può proseguire per un tempo più lungo in funzione specialmente della precocità della cultivar e delle condizioni ambientali quali: fotoperiodo, temperature, disponibilità di acqua, fertilità del terreno;

**e)** la moltiplicazione delle cellule che daranno origine al parenchima midollare avviene nelle prime fasi di formazione del tubero, mentre quelle del parenchima corticale prosegue per tutta la durata del suo ingrossamento. L'aumento di dimensione delle cellule del parenchima di riserva amilifero avviene per accumulo di acqua e dei granuli di amido. L'ingrossamento di un singolo tubero come pure dell'insieme dei tuber di una pianta è, raffigurabile come una curva che ha la forma di una sigmoide. Questa fase termina con l'arrivo della senescenza delle piante, che si traduce con l'ingiallimento progressivo delle foglie, dalla base verso l'apice della pianta e conduce al disseccamento totale del sistema aereo.

Qui di seguito vengono riportati i risultati di uno studio sull'accrescimento delle piante di patata in funzione della durata del ciclo vegetativo delle cultivar. Risultati che sono stati presentati al *Meeting of the Section Physiology of the European Association for Potato Research* (EAPR) tenutosi ad Udine nel 1994. In questa ricerca, eseguita a Lonigo presso la sede dell'Istituto di Genetica e di Sperimentazione Agraria "N. Strampelli"

nel biennio 1980-1981, sono state messe a confronto 10 cultivar appartenenti alle seguenti classi di maturità: Molto precoci (I.M.= 9): Cv. Carina e Aminca; Precoci (I.M.= 8): Cv. Manna e Resy; Semi-precoci (I.M.= 7) Cv. Altena e Draga; Semi-tardive (I.M.= 6-5) Cv. Ernterstolz e Kennebec; Tardive (I.M.= 4) Cv. Desirée e Baraka.

Il protocollo sperimentale prevedeva:

**a)** uno schema distributivo: blocchi randomizzati con quattro ripetizioni, superficie delle parcelle 18 m-2;

**b)** per la definizione del ritmo di accrescimento temporale della coltura erano state previste 7 raccolte scalari per le cultivar molto precoci e precoci e 8 per le più tardive. La prima raccolta è stata sempre effettuata a 50 giorni dall'impianto e le successive ogni 14 giorni;

**c)** ad ogni raccolta sono state asportate 5 piante per parcella;

**d)** sono stati esaminati i seguenti parametri:

- peso verde delle foglie e degli steli delle piante raccolte;
- determinazione del contenuto di sostanza secca (%) delle foglie e degli steli essiccando un campione, del peso massimo di 500 g, in stufa ventilata a 60 °C;
- suddivisione dei tuber, delle piante raccolte, in 9 classi di calibro: < 14 mm; 14-21 mm; 21-28 mm; 28-35 mm; 35-45 mm; 45-55 mm; 55-65 mm; 65-75 mm; > 75 mm;
- conteggio e pesatura dei tuber per ogni classe di calibro;
- determinazione del contenuto di sostanza secca (%) dei tuber di ogni classe di calibro, essiccando un campione del peso massimo di 200 g (formato prelevando da una massa ottenuta affettando, a seconda della disponibilità, tutti o almeno 5 tuber), in stufa ventilata a 60 °C;
- analisi chimiche, per la determinazione del contenuto (%) di azoto, fosforo, potassio, calcio, magnesio, zolfo, manganese delle foglie, degli steli e dei tuber, eseguite presso il laboratorio del Centro Regionale per la Sperimentazione Agraria di Pozzuolo del Friuli dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA-FVG).

In questo saggio, per mettere in evidenza le differenze comportamentali delle piante al variare della durata del ciclo vegetativo vengono riportati i risultati relativi solo alle cultivar molto-precoci, semi-precoci e tardive.

Per omogeneità tutti i dati sono riportati in termini di quantità (g) di sostanza secca accumulata per metro quadro (m-2) di superficie.

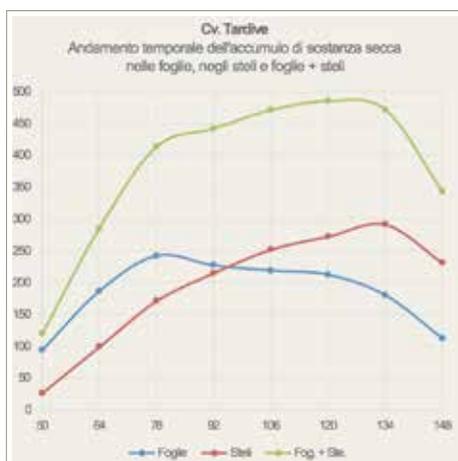
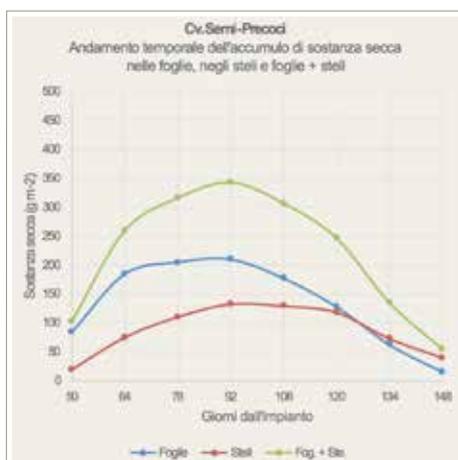
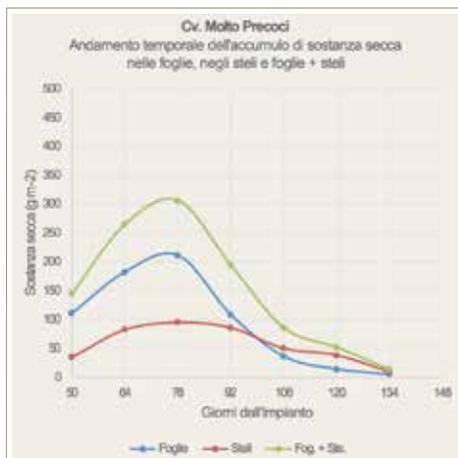
### Accrescimento dell'apparato epigeo (Graf. 1)

Nelle cultivar molto precoci il massimo accrescimento, sia delle foglie che degli steli, è stato raggiunto a 78 giorni dall'impianto (gg.d.i.) (20 maggio circa). Successivamente si verifica un progressivo decadimento dell'apparato aereo che termina le sue funzioni vitali già a 92-106 gg.d.i. (15 giugno). Ciò evidenzia come l'accrescimento degli steli sia di tipo simpodiale determinato senza emissione di branche secondarie.

Nelle cultivar semi-precoci il massimo accrescimento, sia delle foglie che degli steli, è stato raggiunto a 92 giorni dall'impianto (gg.d.i.) (10 giugno). Successivamente si verifica un lento decadimento dell'apparato aereo che termina le sue funzioni vitali intorno ai 125-130 gg.d.i. (10-15 luglio). Questo mette in evidenza un accrescimento degli steli di tipo simpodiale con emissioni di nuove branche di 1°, 2° e 3° grado come massimo. Proprio per questo è importante notare come fino a questa data la massa vegetativa delle foglie è sempre superiore a quella degli steli. Ciò evidenzia una migliore efficienza energetica delle piante perché l'energia fotosintetizzata dall'apparato fogliare viene traslocata per la massima parte nei tuberi, come riserva di amido, mentre una quota inferiore serve per le funzioni vitali dell'apparato aereo e, in particolare, per il mantenimento degli steli.

Nelle cultivar tardive il massimo accrescimento dell'apparato fogliare è stato raggiunto sempre a 78 gg.d.i. con la differenza che dopo questo periodo le foglie formatesi per prime vengono via via sostituite da nuove emissioni, per cui la loro massa rimane quasi invariata fino ai 130-140 gg.d.i. Quello degli steli, invece, prosegue in modo quasi lineare fino a 134 gg.d.i. evidenziando un accrescimento di tipo simpodiale indefinito con emissioni di nuove branche di 1°, 2°, 3°, 4° e più gradi. Fatto molto importante è che già a 90 gg.d.i. la massa vegetativa degli steli supera quella dell'apparato fogliare. Questo divario diventa sempre più marcato all'avanzare del ciclo vegetativo. Ciò riduce l'efficienza energetica delle piante perché l'energia fotosintetizzata dall'apparato fogliare viene maggiormente utilizzata per le funzioni vitali soprattutto della massa e una quota inferiore viene trasferita nei tuberi, come riserva di amido.

**Graf. 1** - Andamento temporale dell'accumulo di sostanza secca nelle foglie, negli steli e foglie + steli in cv. molto precoci, semiprecoci e tardive



## Accrescimento dei tuberi (Graf. 2)

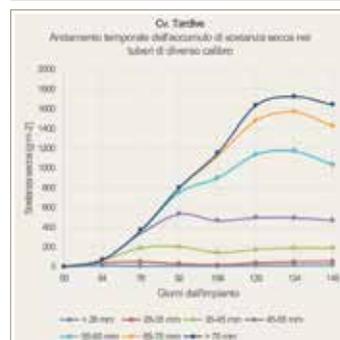
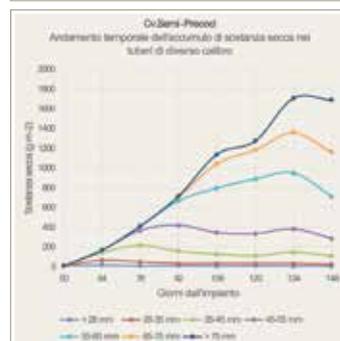
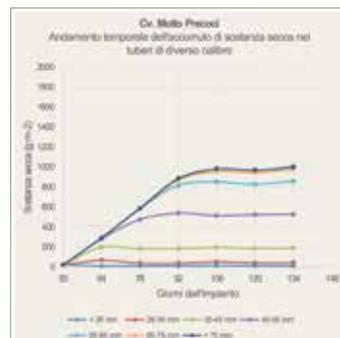
Nelle cultivar molto precoci a 50 gg.d.i. la tuberizzazione è già iniziata e l'ingrossamento dei tuberi avviene in fasi successive con la comparsa di tuberi dei calibri 45-55 e 55-65 mm a 78 gg.d.i. L'ingrossamento dei tuberi cessa intorno ai a 92 gg.d.i. (10 giugno) con una resa complessiva in sostanza secca di circa 1.320 g m<sup>-2</sup>.

Nelle cultivar semi-precoci a 50 gg.d.i. la tuberizzazione è già iniziata e l'ingrossamento dei tuberi avviene in fasi successive con la comparsa di tuberi dei calibri 45-55 e 55-65 mm a 78 gg.d.i., quelli di calibro maggiore di 75 mm a 106 gg.d.i. L'ingrossamento dei tuberi infine cessa a 134 gg.d.i. (15-20 luglio) con una resa complessiva in sostanza secca di circa 1.691 g m<sup>-2</sup>.

Nelle cultivar tardive l'inizio della tuberizzazione è leggermente più ritardata e prossima ai 60 gg.d.i. Da questa data la presenza di tuberi dei calibri 45-55 mm è a 78 gg.d.i., quelli di calibro 55-65 mm a 92 gg.d.i. e quelli di calibro maggiore di 65 mm a 110-120 gg.d.i. Dopo quest'ultima data l'accrescimento dei tuberi cessa, infatti, le raccolte successive evidenziano pesi simili a quelli rilevati a 120 gg.d.i. (10-15 luglio) con una resa di sostanza secca di circa 1.642 g m<sup>-2</sup>.

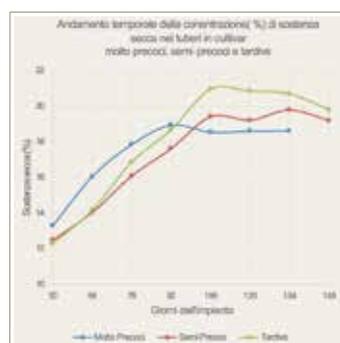
Il confronto delle produzioni complessive fornita dalle cultivar molto precoci rispetto alle semi-precoci e alle tardive evidenzia come le prime forniscano rese inferiori del 20% rispetto alle più tardive.

**Graf. 2** - Andamento temporale dell'accumulo di sostanza secca nei tuberi suddivisi nelle diverse classi di calibro in cv. molto precoci, semiprecoci e tardive



## Contenuto percentuale di sostanza secca dei tuberi (Graf. 3)

Nelle cultivar precoci il contenuto più elevato di sostanza secca (18,7%) è stato raggiunto a 92 gg.d.i. (10 giugno), nelle cultivar semi-tardive (19,7%) e tardive (20,9%), invece, a 106 gg.d.i. (20 giugno). Dopo questi periodi si evidenzia una leggera tendenza alla riduzione della concentrazione percentuale di sostanza secca che appare legata ad un ulteriore accumulo di acqua nei tuberi che avviene nell'ultima fase di maturazione degli stessi.



## Asportazioni di azoto, fosforo e potassio (graf. 4)

### Azoto

In tutte le cultivar le asportazioni di azoto dell'intera pianta fino a 78 gg.d.i. hanno un andamento quasi similare raggiungendo a questa data i 20 g m<sup>-2</sup>. Successivamente nelle cv. molto precoci diminuiscono progressivamente per raggiungere i valori di quelli dei tuberi. Nelle cultivar semi-precoci e tardive l'incremento continua fino a raggiungere valori massimi a 134 gg.d.i. con circa 26 g m<sup>-2</sup> e 31 g m<sup>-2</sup> rispettivamente.

L'accumulo di azoto nei tuberi ha un andamento simile in tutte le cultivar fino a 106 gg.d.i., ove raggiunge nelle cv. molto-precoci il valore massimo di 16 g m<sup>-2</sup>. Nelle altre cultivar l'accumulo prosegue fino a 134 gg.d.i. raggiungendo 23 e 21 g m<sup>-2</sup> rispettivamente per le cultivar semi-precoci e le tardive.

### Fosforo

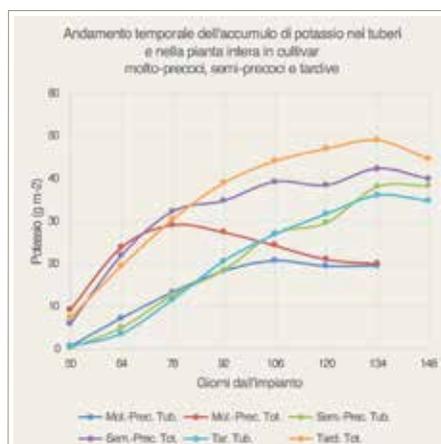
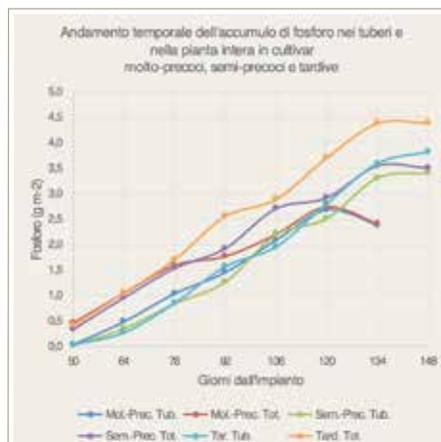
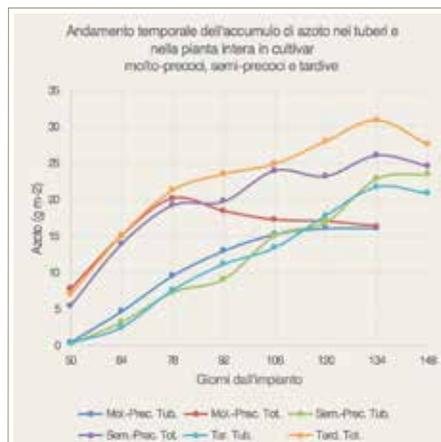
Nelle cultivar molto-precoci le asportazioni complessive sono sempre inferiori a quelle delle cultivar più tardive, anche se l'andamento nel tempo risulta simile per tutto il ciclo della pianta. Esse, nelle cv. molto-precoci, raggiungono il valore massimo a 120 gg.d.i. di 2,7 g m<sup>-2</sup> mentre nelle semi-precoci e nelle tardive sono pari a 3,5 e 4,4 g m<sup>-2</sup> rispettivamente.

Nei tuberi invece l'incremento temporale dell'accumulo ha un andamento per tutte le classi di maturità quasi lineare raggiungendo alla fine del ciclo i 2,6 g m<sup>-2</sup> nelle molto-precoci e i 3,4 g m<sup>-2</sup> nelle semi-precoci e 3,8 g m<sup>-2</sup> nelle tardive.

### Potassio

L'accumulo di potassio nella pianta intera ha un andamento simile a quello dell'azoto: nelle cultivar molto-precoci raggiunge il massimo valore a 78 gg.d.i. con circa 29 g m<sup>-2</sup> valore che diminuisce progressivamente fino a divenire, per la progressiva morte dell'apparato epigeo, uguale con quello dei tuberi, pari a circa 19 g m<sup>-2</sup>. Nelle cultivar con ciclo più lungo le asportazioni continuano progressivamente fino a 134 gg.d.i. con circa 42 e 49 g m<sup>-2</sup> rispettivamente per le cv. semi-precoci e tardive.

Nei tuberi le asportazioni raggiungono a fine ciclo valori massimi di 19, 38 e 34 g m<sup>-2</sup> rispettivamente per le cultivar molto-precoci, semi-precoci e tardive.



**Graf. 4** - Andamento temporale dell'accumulo di azoto, fosforo e potassio nell'intera pianta e nei tuberi in cv. molto precoci, semiprecoci e tardive

## Discussione

Per comprendere il comportamento fenologico, produttivo e qualitativo delle cultivar di patata dall'insieme dei risultati presentati è necessario analizzarli in relazione all'andamento climatico degli anni di prova (graf. 5).

**a)** Il piantamento dei tuberi è stato effettuato nella prima decade del mese di marzo in condizioni di giorno corto (12 ore circa), basse temperature diurne e notturne.

**b)** L'emergenza delle piante è avvenuta tra la seconda (1981) e la terza pentade (1980) del mese di aprile. Nel primo caso le temperature erano piuttosto elevate e favorevoli ad un rapido accrescimento dei germogli. La scarsa piovosità nello stesso periodo verificatasi nel 1980 ha rallentato l'emergenza delle piante.

**c)** L'accrescimento vegetativo delle piante di patata è stato molto rapido fino al 78° giorno dall'impianto (20 maggio) e corrispondente alla 4<sup>a</sup> pentade di maggio, periodo caratterizzato da temperature sempre crescenti ma con le max comprese tra 20-24 °C e le min. tra 10-14 °C e da un fotoperiodo che raggiunge le 15 ore giornaliere. La tuberizzazione in questo periodo entra nella fase di inizio dell'ingrossamento dei tuberi per la traslocazione dei fotosintetati dalle foglie ai tuberi, processo che è più rapido nelle cv. precoci rispetto alle cv. semiprecoci e alle cv. tardive.

**d)** Dalla 5<sup>a</sup> pentade di maggio le temperature min. (18-22 °C) e max (27-32 °C) aumentano rapidamente, la piovosità è piuttosto scarsa (limitando così l'effetto climatizzante apportato dalle piogge sulla coltura) e la lunghezza del fotoperiodo raggiunge le 15 ore. Questi tre fattori influiscono significativamente sull'accrescimento delle piante che, a seconda della loro precocità, hanno manifestazioni alquanto differenziate:

**1)** nelle cultivar molto-precoci il colpo di calore dovuto al rapido passaggio da temperature piuttosto miti (fine maggio) a temperature oltre i 30° (inizio di giugno), può provocare l'arresto immediato dell'accrescimento vegetativo e dell'ingrossamento dei tuberi.

L'effetto shock di questo rapido aumento delle temperature nelle cultivar molto-precoci talvolta si manifesta con la comparsa di necrosi sulle foglie: il lembo fogliare si accartocchia, diventa croccante e la pagina inferiore assume una colorazione argentea. Questo fenomeno compare



**Graf. 5** - Andamento termo-pluviometrico negli anni 1980-1981. Lonigo

nella fase di inizio della senescenza della pianta nel momento in cui avviene il massimo trasferimento dell'amido dalle foglie ai tuberi. Il colpo di calore rallenta od arresta la traslocazione dei fotosintetati dall'apparato fogliare ai tuberi. Ciò provoca la diminuzione dell'efficienza delle foglie stesse o, nei casi più gravi e nelle cultivar più sensibili, il loro rapidissimo disseccamento con conseguente morte delle piante. Il tutto, quindi, ha effetti alquanto negativi sulla produzione edibile. Questi comportamenti sono stati osservati in alcune cultivar tra cui si ricordano Carina, Charlotte, Pentland Javelin che hanno manifestato, in annate con andamenti climatici simili, un vero e proprio collasso della vegetazione al verificarsi di questi shock termici.

**2)** Nelle cultivar semi-precoci gli effetti legati all'improvviso aumento delle temperature di fine maggio non si sono

manifestati. Ciò fa supporre che in questa fase fenologica la pianta riesce a sopportare questo stress termico perché è ancora in pieno accrescimento vegetativo quando la traslocazione dei fotosintetati dalle foglie ai tuberi è ancora limitata. Successivamente le piante, pur avendo un accrescimento degli steli parzialmente definito (perché essi emettono nuove branche di 2° o 3° grado come massimo), hanno una massa fogliare, fino al raggiungimento della fase di senescenza, sempre superiore a quella degli steli. Ciò migliora l'efficienza energetica all'accumulo di amido nei tuberi e, conseguentemente, la produzione edibile. Complessivamente le cultivar precoci e semiprecoci sembrano adattarsi più facilmente alle condizioni climatiche dell'area delle "terre rosse del Guà" proprio perché la fase di massima traslocazione dei fotosintetati dall'apparato fogliare ai tuberi avviene quando le piante si sono maggiormente adattate alle elevate temperature e perché il loro ciclo vegetativo, per il loro accrescimento parzialmente determinato, si chiude completamente o quasi verso la metà del mese di luglio.

**3)** Nelle cultivar più tardive la combinazione di questi tre fattori climatici (temperatura, fotoperiodo, intensità luminosa) favorisce l'accrescimento vegetativo dell'apparato aereo: gli steli diventano più grossi, emettono sempre nuove branche di 2°, 3°, 4° e più gradi e nuove foglie, però sempre più piccole. Per il loro portamento sarmentoso essi si prostrano al suolo favorendo così anche la morte delle foglie basali per mancanza di luce ed eccesso di umidità. Il risultato è che già a 92 gg.d.i. (5-10 giugno) la massa vegetativa degli steli supera quella dell'apparato fogliare. Per questo molta dell'energia fotosintetizzata dall'apparato fogliare viene utilizzata a favore dell'intero apparato epigeo a scapito del suo accumulo nei tuberi. Infatti i tuberi, come ben si osserva, non si ingrossano più adeguatamente già a 120 gg.d.i. (10-15 luglio), quando la massa vegetativa è ancora abbondante e ben funzionante. Le risposte delle cultivar più tardive agli shock termici e al fotoperiodo lungo e agli stress idrici sono alquanto diversificati da cultivar a cultivar. Ad esempio nelle cultivar Bintje talvolta compaiono tuberi con accrescimenti secondari, pregermogliati, a rosario. In cv. Agria e in molte cultivar da fecola, ad esempio, è stata osservata, a partire dalla fine di maggio, una forma di rizomania, cioè una produzione anomala di numerose e sottili radici affastellate, accompagnata da stoloni grossi e lunghi con tanti

tuberi a rosario e/o germoglianti in campo. In cv. Ernerstolz e Desirée, con le prime piogge d'agosto, germoglia la gemma apicale dei tuberi limitando la loro qualità e conservabilità nel tempo.

Tutto questo però non accade in montagna e nel Nord Europa, perché le temperature più fresche limitano l'accrescimento dell'apparato aereo, accelerano la traslocazione dell'amido nei tuberi e impediscono la comparsa delle fisiopatie. Ciò evidenzia come questa solanacea prediliga gli ambienti più freschi ove esprime la massima potenzialità produttiva, qualitativa (contenuto % di amido) e culinaria.

## Conclusioni

Da quanto esposto si può comprendere quanto sia complessa la coltivazione della patata nei nostri ambienti di pianura e quanto sia importante effettuare una adeguata sperimentazione per individuare le cultivar e le tecniche colturali ottimali per ogni ambiente di coltivazione per ottenere le massime rese quantitative accompagnate dalle migliori caratteristiche qualitative e culinarie dei tuberi.

Ciò spiega anche le difficoltà che la patata ha trovata nella sua introduzione nei coltivi delle nostre campagne. Infatti, dalle retrospettive storiche e dalle successive verifiche si è potuto constatare come le patate inizialmente introdotte, in particolare quelle del gruppo *Solanum tuberosum* *sob. andigena* caratterizzate da un ciclo vegetativo da tardivo a molto tardivo, nei nostri ambienti di coltivazione manifestavano comportamenti analoghi se non peggiori a quelli sopradescritti e forniti dalle attuali e peggiori cultivar tardive. Queste difficoltà di adattabilità ambientale evidentemente scoraggiavano qualsiasi desiderio di coltivazione.

La lunga storia di selezione e di miglioramento genetico di questi ultimi secoli ha però permesso di individuare cultivar di patate sempre più adatte alle diversissime condizioni pedoclimatiche del nostro pianeta, tanto che oggi questa solanacea è la quarta coltura più coltivata a livello mondiale dopo il frumento, il mais e il riso. E questo è un grande successo della ricerca scientifica e dell'evidenza pratica.



Fasi di accrescimento della pianta della cv. molto-precoce Carina a 50, 78 e 120 gg.d.i.

Fasi di accrescimento della pianta della cv. semi-precoce Altana a 50, 78 e 120 gg.d.i.

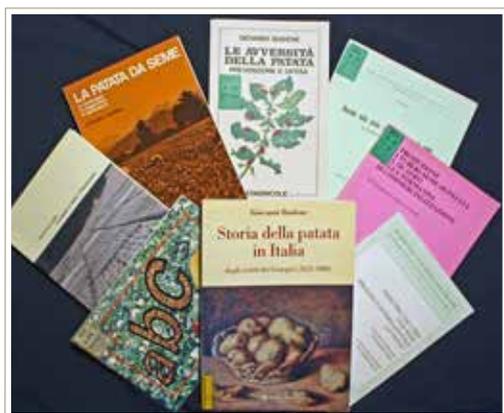
Fasi di accrescimento della pianta della cv. tardiva Baraka a 50, 78 e 120 gg.d.i.

# Intervista a Giovanni Biadene

Ringrazio la Biblioteca Internazionale “La Vigna” per il gradito invito a parlare dei miei rapporti con la patata: detto così sembrerebbe quasi un invito scherzoso, ma per me è invece di grande importanza, considerando che esso mi dà l’occasione di riassumere, sia pure succintamente, il mio percorso professionale di cui appunto la solanacea ha finito con esserne l’epicentro.

Per chiarezza preciso subito che, dopo la conclusione degli studi universitari a Bologna, interrotti dalla partecipazione all’ultimo conflitto, i primi contatti con la professione, a livello di borse di studio, furono quelli del mondo delle sementi, in specie quelle dei cereali. Dopo una interruzione triennale durante la quale diressi, a Bolzano, una piccola azienda di piante medicinali e trentina veneta dipendente dalla Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, questa, grazie alla mia conoscenza della lingua tedesca e trovandomi già in

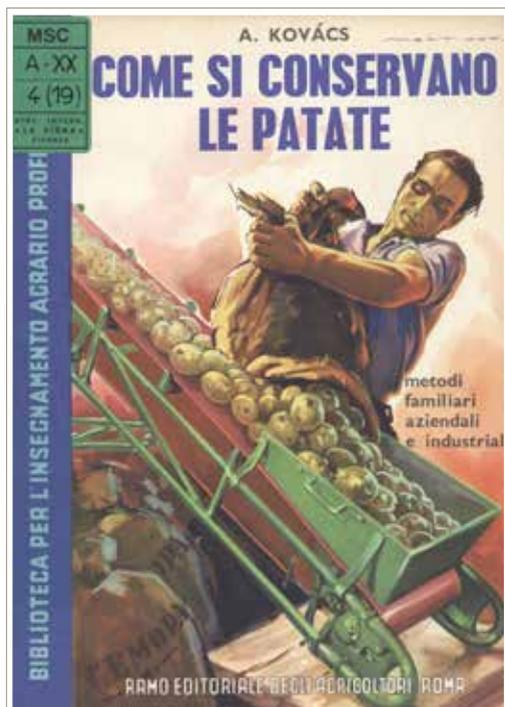
sede, decise di affidarmi l’attività delle patate da seme di Brunico, in Val Pusteria, zona già allora famosa in Italia per questo tipo di produzione, rientrando così nel settore sementiero da cui ero inizialmente partito. Ma se conoscevo qualcosa sulle sementi dei cereali, su quelle delle solanacee sapevo solo che erano tutt’altra cosa e soprattutto che in Italia su questo argomento c’era ben poco da imparare. Se ne era parlato infatti la prima volta nel “Primo convegno nazionale per l’incremento della produzione delle patate” tenutosi a Como il 29 e 30 settembre 1935. I risultati che si trassero dalla sperimentazione suggerita dal convegno confermavano che per il seme della patata si trattava soprattutto di un problema ambientale, come era già affiorato nel citato convegno. L’allora Governo, per non perder tempo, aveva provveduto, nelle zone ritenute più indicate allo scopo, alla costruzione di oltre una dozzina di magazzini (per quell’epoca) moderni, lungo tutto lo Stivale, tra i quali i due più importanti proprio in Pusteria (Brunico e Villabassa). Mi avvidi quindi subito che avevo tanto da imparare, ma allo stesso tempo intuì che mi trovavo nell’ambiente, anche umano, più adatto per aggiornare le mie conoscenze; i facili contatti con i Paesi al di là delle Alpi, dove il problema lo si era capito in anticipo, e la mia conoscenza della loro lingua mi facilitarono lo scopo. Mi era stata affidata in pratica la direzione di uno di quei “Centri di moltiplicazione di patate da seme” (CeMoPa) che erano stati istituiti pochi giorni prima dell’entrata in guerra dell’Italia e che costituirono l’ossatura, non sempre adeguata al loro scopo, di tutta la produzione nazionale “controllata” di tuberi da seme che diede l’avvio in un certo



Alcuni libri di Giovanni Biadene posseduti dalla biblioteca La Vigna



Raccolta delle patate, *La domenica dell'agricoltore*, 1934



Kovacs, Andrea, *Come si conservano le patate: metodi familiari, aziendali e industriali*

senso alla produzione autorizzata di tutte le sementi. Quando mi fui già fatto le ossa sui problemi delle patate da seme, la direzione della produzione della Pusteria, fino ad allora gestita dalla Federconsorzi, venne avocata dal Consorzio Agrario Provinciale di Bolzano che ne affidò la direzione ad un proprio dipendente. La Fedit utilizzò le mie acquisite conoscenze sull'argomento "patate da seme" affidandomi la supervisione tecnica di tutti quei Ce.Mo.Pa. che venivano gestiti da un Consorzio Agrario Provinciale. Ciò mi diede l'occasione di conoscere tutti gli ambienti italiani in cui si coltivavano patate in quanto comportava, oltre alla supervisione, anche il mio intervento sulle frequenti contestazioni sulle patate da seme sia estere che nazionali. Oltre a ciò la Federconsorzi mi utilizzava per mantenere i contatti con il mondo pataticolo europeo e ciò allargò i miei rapporti con istituti e specialisti del settore, di cui godo tuttora la stima e amicizia dei sopravvissuti.

Effettuai così oltre una quarantina di viaggi in Europa, dalla Danimarca a Cipro nonché in Canada. Associato fin dalla fondazione all' EAPR (European Association for Potato Research), ne frequentai tutti i convegni che mi permisero di continuare ad essere aggiornato su di un argomento in continuo evolversi. Inutile qui ricordare che il Paese europeo che ebbi più frequentemente occasione di visitare è stato l'Olanda, in cui c'era e c'è sempre da imparare sia dal punto di vista tecnico che da quello commerciale. Ma da quei viaggi rientravo sempre amareggiato, convinto com'ero che quanto avevo appreso, mai avrei visto introdotto o realizzato in Italia e tanto meno da quel complesso aziendale di cui ero responsabile, per cui agivo molto svantaggiato di fronte alla stessa concorrenza pustertese della locale cooperativa sementiera.

Per quanto riguarda i due nuovi alimenti vegetali di massa provenienti dal nuovo mondo, sul mais non si ebbe mai dubbio che esso fosse destinato, pianta e frutto, principalmente agli animali domestici e il solo frutto, secondariamente, all'uomo, ma solo se macinato e cotto, mentre per la solanacea si vide subito come essa fosse idonea soprattutto per l'uomo, come sa chi l'ha assaggiata sul solco stesso da cui l'ha appena raccolta e abbrustolita sulla brace. Ma l'umanità, quando la patata si presentò in Europa, era così divisa tra nobili e plebei, che anche per essa un confronto in questo senso fu inevitabile. Oggi la domanda apparirebbe come mal impostata, perché sarebbe più opportuno chiedersi se essa si sia dimostrata utile oppure no. Dal mio personale punto di vista, giudicherei "nobile" soprattutto quella fase di produzione di cui dovevo occuparmi, cioè la sua moltiplicazione, come del resto è per tutte le piante coltivate, ma forse anche di più proprio per la patata, la quale non si moltiplica per seme, come i cereali, bensì per talea, comportando l'impiego di particolari accorgimenti, collegati soprattutto all'ambiente, di carattere sanitario (virosi). Quelli che oggi si impegnano a procurare alla patata qualche grado di futile nobiltà sono i maghi della gastronomia, con ingegnosi sotterfugi e soprattutto fantasiosi nomi esotici o comunque strani che con la patata stessa poco o nulla hanno a che fare, se non di essere usata come supporto di nuove bizzarrie culinarie. In Italia ci fu anche chi, oltre a nobilitarla, la volle addirittura "santificare"



Varietà Kennebec a S. Lorenzo di Pusteria

(Foto M. Kofler - Brunico - scattata il 21-6-1966)



Varietà Kennebec a Brunico

(Foto M. Kofler - scattata il 30-5-1966)

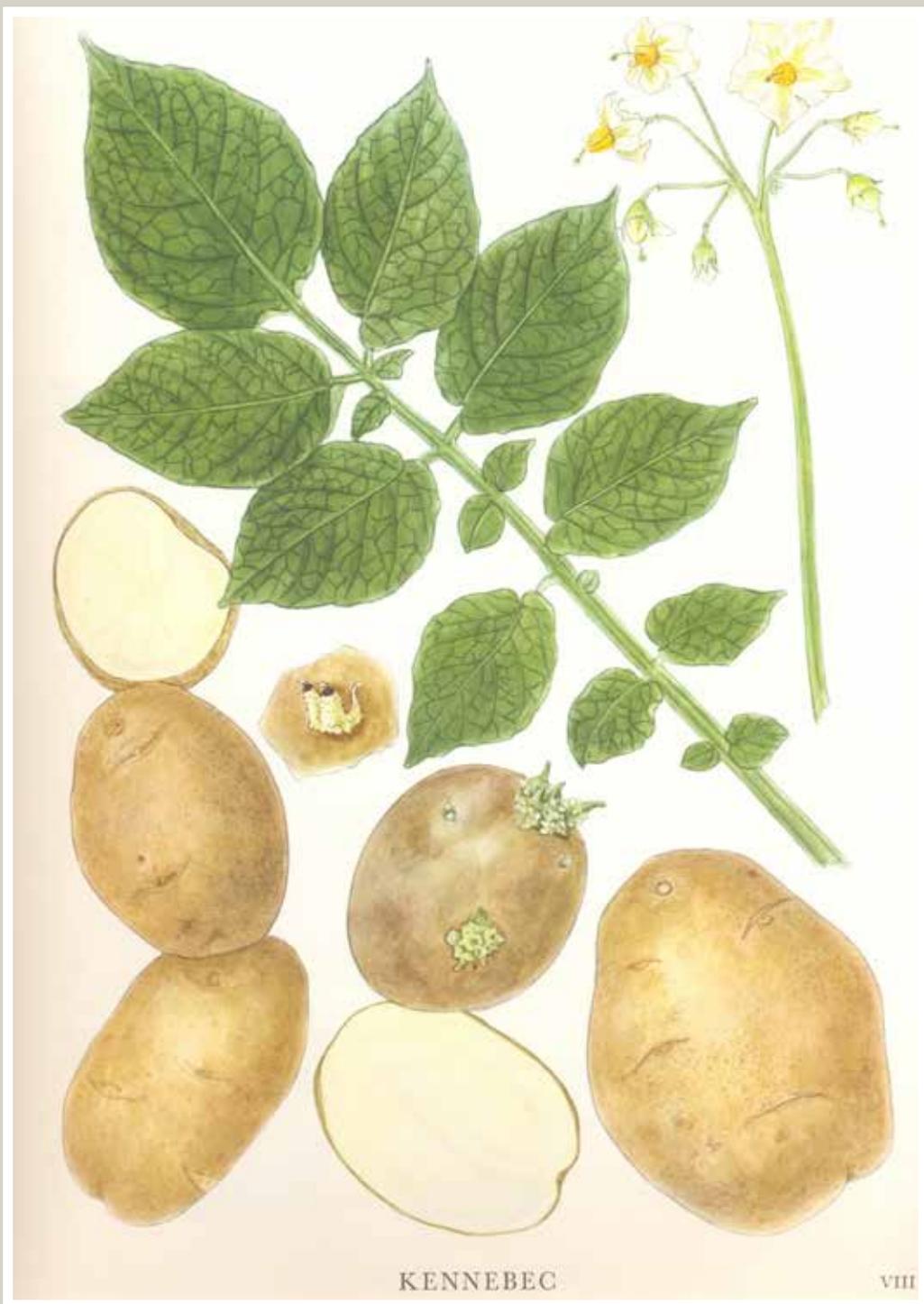
XX-1718

(come quasi si meriterebbe per il bene che ne ebbe l'umanità in genere), presentandone una varietà d' oltreoceano con il nome "San Carlo" che durò però poco perché non fu tollerato dalle ormai severe regole di quella industria che era la genetica applicata alla creazione di nuove varietà, per cui il nome da usare era quello scelto dal suo "costitutore"; si trattava in questo caso della varietà Kennebec, utilizzata al meglio per ottenerne un ottimo tipo di patatine fritte.

Con queste ed altre considerazioni cominciai allora a dedicarmi alla storia della patata in Italia, avendo constatato che nessuno se ne era mai interessato, mentre questo argomento era stato già ampiamente sviluppato nei paesi più pataticoli europei come Francia, Inghilterra, Germania e Olanda. E fu grazie proprio alla Biblioteca "La Vigna" che potei concretizzare questo mio impegno. Un giorno infatti mi arrivò una lettera da un signore a me sconosciuto, proprietario di una biblioteca a me altrettanto sconosciuta, il quale diceva di aver avuto il mio indirizzo dall'Università di Torino (con la quale io avevo avuto pochissimi contatti) perché voleva sapere quali fossero le pubblicazioni periodiche, sia italiane che estere, sulla patata; gli risposi dopo un paio di giorni e dopo altrettanto pochi giorni ricevetti una seconda lettera sempre dalla stessa persona, che mi dichiarava che non gli era mai successo di ricevere una risposta esauriente in così poco tempo! Il fatto che queste sue prime lettere fossero scritte a mano mi fecero intuire che non avevo incontrato una persona bensì un personaggio. Questo suo apprezzamento personale per aver risposto prontamente alla sua richiesta mi fece sentire in piena sintonia con il Signor Zaccaria; cominciai così a frequentare la sua meravigliosa creatura, tanto che ne nacque una spontanea e reciproca simpatia. Fu la possibilità di consultare tutto ciò che era stato pubblicato sulla patata nei secoli scorsi in Italia, e non solo, che mi permise di realizzare quella panoramica sulla storia della patata italiana che non era stata finora mai affrontata. E ciò è stato dovuto soprattutto agli incoraggiamenti del Signor Zaccaria, alla sua disponibilità, ai suoi consigli quasi paterni. Ospite nella foresteria della Biblioteca, invitato alla sua mensa, i nostri rapporti, alimentati anche dallo scambio di lettere, diventarono quasi familiari. Dal Signor Zaccaria c'era da apprendere non solo interessanti notizie bi-

bliografiche, ma anche una generale compostezza di tratto, un equilibrio di giudizio, una sobrietà di vita che lo facevano un vero signore d'altri tempi.

Lo ricorderò sempre con stima ed affetto e rimpiangerò tutta la vita di non aver potuto stargli vicino nell'ultima infelice fase della sua esistenza e soprattutto gli sarò sempre grato per avermi stimolato e aiutato nella stesura della storia della patata italiana. E ringrazio quindi questa iniziativa che mi offre l'occasione di concludere con l'indimenticabile figura di Demetrio Zaccaria.



KENNEBEC

VIII

Varietà Kennebec, *Patate danesi*, Copenhagen, [19..]

# In mancanza di meglio... Tra crisi e opportunità: la coltura della patata

di Maria Luisa Ferrari

Nelle testimonianze del passato, nella trattatistica, nella storiografia, pochi prodotti risultano così strettamente connessi alle scarsità alimentari come la patata (1). Alimento poco attraente e visto con grande sospetto dalle popolazioni europee si diffonde, soprattutto durante le carestie, dovute alla penuria di cereali, per le sue rese assai elevate: infatti, in età moderna, il raccolto di un campo di patate può superare anche di dieci volte quello di un analogo appezzamento coltivato a grano, orzo, segale (2).

La minaccia endemica della fame induce le popolazioni a cercare le risorse più disparate per accrescere le probabilità di sopravvivenza. In particolare, nei periodi di scarsità, si utilizzano come cibo comune: gli insetti in Africa, le cortecce e i licheni nei paesi nordici, le foglie, ai germogli di pioppi, la segatura, le radici in Cina (e non solo)... (3); al confronto non è difficile definire «colture miracolose» il mais e la patata, che in Europa, pur con una lenta e diversa diffusione, consentono di contenere sensibilmente i fenomeni di scarsità alimentare (4).

Evidenti sono le analogie nell'introduzione delle nuove colture del mais e della patata(5): entrambe sono avviate in periodi di crisi e si affermano con lentezza, secondo una distinta distribuzione geografica. Il mais si diffonde prevalentemente nelle regioni dell'Europa meridionale e in particolare in Italia, la patata si impone precocemente in Irlanda ed in Germania, ma solo nel XVIII secolo in Francia e nel resto d'Europa (6).

In Italia la diffusione dell'uso alimentare della patata, tanto nelle regioni settentrionali, quanto in quelle centro-meridionali, è difficile e assai contrastata, almeno fino al XIX secolo. Presenti in numerosi orti sperimentali tra fine Cinquecento ed inizio Seicento (7), le piante di patate sono introdotte nei terreni marginali, si diffondono inizialmente nelle zone di collina e di montagna, più lentamente in quelle della pianura più fertile, anche se il maggiore

teatro di applicazione pratica è la pianura irrigua (8).

Nel 1601, il botanico francese Charles de l'Écluse le indica già «comuni e frequenti in varie parti d'Italia» tanto che «si usa(va) mangiarne i tuberi cotti con la carne di montone allo stesso modo delle rape e delle carote», pur aggiungendo che gli italiani «le usa(va)no come cibo per i maiali» (9). Qualche anno più tardi il monaco toscano Vitale Magazzini, oltre a dimostrare una conoscenza diretta delle modalità e dei tempi di coltivazione, del gusto e del loro uso in cucina, aggiunge un'ulteriore considerazione di grande interesse, affermando che, nei decenni precedenti, la coltivazione della patata è già stata introdotta in alcune regioni italiane a partire dalla Liguria, ma che è poi stata abbandonata in considerazione degli scarsi risultati ottenuti, per essere nuovamente ripresa proprio nel periodo in cui il monaco toscano si trova a scrivere (10).

Ci si può chiedere il motivo del ritorno al consumo di patate, tanto più se si considera che, dopo queste testimonianze, segue un periodo di silenzio lungo ben 150 anni, che evidenzia il disinteresse per la coltura. Un atteggiamento duttile caratterizza spesso le reazioni delle popolazioni, che nei momenti di grave scarsità di generi alimentari, utilizzano i prodotti nuovi o poco graditi, per abbandonarli in seguito nelle congiunture favorevoli (11). Attenzione e indifferenza si alternano, dunque, tra Cinque e Seicento, una possibile spiegazione può derivare dall'esame della cronologia delle carestie tra i due secoli. Considerando che le patate giungono in Italia dalla Spagna secondo Giorgio Doria nel 1564-65 e per Giovanni Biadene una ventina di anni più tardi, si può ritenere che i primi esperimenti abbiano conciso con le gravi crisi di scarsità succedutesi a partire dal 1590-93 e culminate con la peste del 1630(12). Questi tentativi devono aver evidenziato le oggettive e serie difficoltà di coltivazione del tubero nel clima mediterraneo, conseguenti anche



La patata (*Solanum tuberosum*). Tamas Szerkesztette Murakozy [et al.] *Kerteszeti Lexikon*, Budapest 1963

alle lacunose conoscenze agronomiche, cui si uniscono i problemi della conservazione in aree climatiche miti, connesse alle limitate tecnologie del tempo (13).

Inoltre, in Italia l'epidemia comporta una drastica contrazione della popolazione, che nelle regioni centro-settentrionali raggiunge il 35%; conseguentemente, il rapporto tra risorse e abitanti subisce una profonda alterazione che, secondo Guido Alfani, «apparentemente» limita considerevolmente il verificarsi di episodi di scarsità gravi negli anni seguenti. «Di fatto, nella seconda metà del XVII secolo la carestia fu un evento piuttosto raro, eccezion fatta per la crisi del 1693-1694, seguita da vicino, nel primo decennio del Settecento, dalla peggiore carestia di quel secolo...» (14). Si realizzano, quindi, una serie di congiunture favorevoli, legate alle disponibilità di risorse e alle condizioni climatiche, che temporaneamente riducono significativamente le situazioni di scarsità (15).

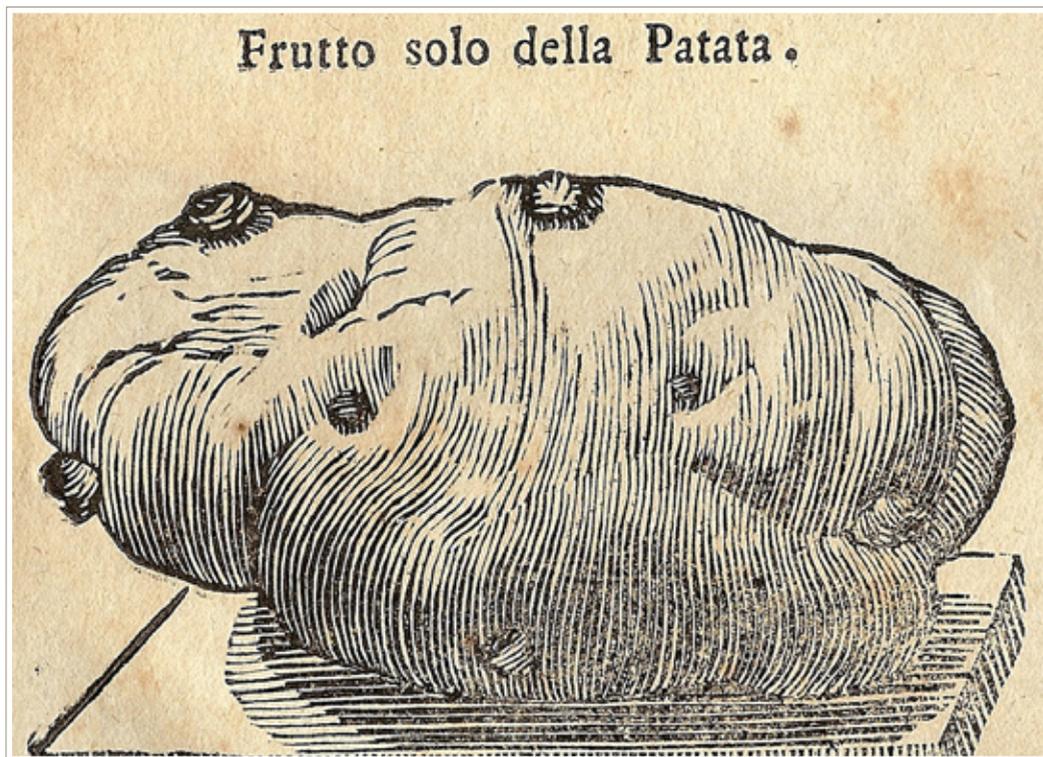
Sembrano, quindi, venir meno le motivazioni a coltivare un prodotto poco appetibile, di difficile ambientamento, di scarso valore, se non strettamente necessario, quando l'utilizzo del mais presenta già una forma di garanzia nei confronti della penuria di frumento, per la complementa-

rietà tra il ciclo vegetativo delle due piante (16).

Fino alla metà del Settecento, dunque, si può ritenere che le patate siano trascurate in Italia, perché gli equilibri produttivi sembrano adeguati alle necessità della popolazione. Anzi, nel dibattito degli intellettuali ed economisti illuministi il tema della libertà di commercio trova forte stimolo nella possibilità di vendere le eccedenze e di scongiurare «l'avvilimento dei prezzi delle derrate» considerato assai dannoso sia per i proprietari terrieri che per i contadini (17).

Diversa la situazione nei paesi del centro-nord Europa, secondo testimonianze coeve, i tuberi sono coltivati in Francia, in Inghilterra, in Irlanda, nei Paesi Bassi, in Svizzera «perché sono il cibo degli artisti de' poveri e de' coloni ancora e l'Irlanda, siccome altre province, sarebbero sottoposte a fatali carestie senza il soccorso delle medesime» (18).

Anche in Italia, dopo il lungo oblio, si registra un rinnovato interesse per la coltura delle patate e per il suo utilizzo come alimento umano, ancora una volta determinato dalle condizioni di scarsità croniche o acute. In seguito alle variazioni climatiche e alle crisi alimentari degli anni



Frutto della patata. Occhiolini "Memorie sopra il meraviglioso frutto americano chiamato volgarmente patata ossia pomo di terra", Roma 1784

Sessanta del Settecento le accademie agrarie iniziano a riproporre la coltura (19). Le guerre dei primi decenni del XIX secolo e le condizioni metereologiche sfavorevoli, che culminano con l'anomalia del 1816 (l'anno senza estate), e la tremenda carestia del 1817 forniscono nuovo impulso ad intensificare l'impegno delle autorità governative, delle società economiche, di agronomi e possidenti per favorire la diffusione dei tuberi e a superare le resistenze psicologiche dei consumatori. Molti pregiudizi sono legati alla diffidenza nei confronti di un prodotto coltivato sotto terra, considerato sgradevole, nocivo e più adatto ad essere impiegato come foraggio per gli animali, che cibo per gli uomini. Un significativo contributo nel determinare tale atteggiamento si deve ai difetti delle varietà di patate inizialmente introdotte e «alle scarse conoscenze sul modo corretto di conservare e cucinare il tubero: la germinazione delle patate provoca infatti sapore sgradito e sviluppo di alcaloidi tossici quali la solanina; le patate

immature, deteriorate dal gelo o "inverdite" subiscono le stesse conseguenze» (20).

Le iniziative promozionali di moltiplicano in varie aree della Penisola, a titolo di esempio si può ricordare che nel 1803, vengono distribuite gratuitamente al mercato ortofrutticolo di Torino al fine di promuoverne il consumo (21). Anche le pubblicazioni sulla coltura della patata e sui suoi diversi usi alimentari si infittiscono (22). Tra gli elementi determinanti a sostenere e promuovere la coltivazione del tubero emerge l'esigenza di differenziare le produzioni, nel timore che il mais e i grani minori non possano garantire la sussistenza della popolazione, in un periodo di condizioni climatiche sfavorevoli(23). Vincenzo Dandolo, uomo politico, imprenditore e agronomo, offre una descrizione efficace di tale congiuntura.

*Sono pressoché quindici anni, che per istraordinarie metereologiche vicende, il nostro clima è in realtà diverso*



Jean-François Millet, *Cultivatori di patate*, 1861-1862. Museum of Fine Arts, Boston

da quello di prima in modo che la maggior parte delle piante all'animale economia opportune, come sono i cereali, scarseggiano di sovente nel prodotto siffattamente, che d'anno in anno per questa sola cagione moltissime famiglie benestanti costrette sono a passare allo stato della povertà e della miseria, il che non si negherà giammai da tutti que' sani agricoltori, cui è noto che l'uomo operando, cooperando da parte sua quanto può, debba ripetere dalla terra e dalle stagioni quello che gli è d'uopo a migliorare la propria condizione (24).

La patata appare come la migliore alternativa al mais e agli altri cereali, soprattutto per la sua maggiore possibilità di resistenza di fronte ad alcune condizioni climatiche o meteorologiche, frequenti in periodi particolarmente perturbati, quali la grandine, i venti la pioggia violenta e la nebbia, che possono facilmente compromettere i raccolti delle piante esposte alle intemperie (25). Inoltre,

come diffusamente dimostrato dalle coltivazioni nei paesi dell'Europa centro-settentrionale, si apprezza la capacità di resistenza del tubero alle basse temperature e al clima rigido, condizioni frequenti nei primi decenni dell'Ottocento anche in Italia (26).

Il suggerimento più ampiamente proposto dagli agronomi è di introdurre gradualmente la coltivazione della patata, in modo da ottenere una sorta di assicurazione per conseguire la sussistenza in caso di cattivi raccolti del mais o degli altri cereali, destinati all'alimentazione dei contadini e degli artigiani (27).

In caso di raccolti abbondanti, il tubero può essere impiegato per l'alimentazione animale.

Tanti appelli ed incoraggiamenti sortiscono alcuni risultati positivi. Tra la fine del XVIII secolo e l'inizio del XIX si trovano piantagioni del tubero nel Chiavarese e nel Genovesato; si diffonde ulteriormente in Toscana, in Emilia Romagna ed in diverse aree del Mezzogiorno; si impone

anche sulle montagne vicentine (soprattutto nella zona di Posina sul Pasubio e nella zona circostante Rotzo sull'Altopiano dei Sette Comuni) (28).

Tuttavia si tratta di un'affermazione effimera, la coltura si mantiene e si rafforza prevalentemente nelle aree montane, mentre tende ad essere abbandonata nuovamente nella pianura. In effetti, gli anni venti dell'Ottocento si caratterizzano per una abbondante produzione e una drastica caduta dei prezzi. Una congiuntura assolutamente negativa per un prodotto di scarso valore come le patate, la cui funzione risulta duplice: assicurare una suppletiva e alternativa produzione di derrate, calmierare i costi eccessivi dei cereali. In fasi deflative una loro ampia disponibilità rischia di deprimere ancora di più l'andamento dei mercati, poiché la domanda risulta scarsamente elastica (29).

*Due anni soltanto, due soli anni quindi bastarono, perché, a malgrado di qualche irregolarità di stagioni, da per tutto si diffondesse un'abbondanza quasi senza esempio. Se non che scorgemmo ad un tempo diminuire il valore de' principali prodotti del nostro suolo sino al di sotto del loro valore naturale o intrinseco (30).*

La deflazione deve attribuirsi non solo ai buoni raccolti, ma anche all'apertura dei mercati ai paesi del Mediterraneo orientale e alla Russia, alla diffusione della cerealicoltura in aree precedentemente non sfruttate, quali quelle del mar Nero, e all'aumento della produzione dei grani in varie aree dell'Europa meridionale (31).

La diminuzione dei prezzi dei prodotti agricoli, protrattasi nel tempo, porta ad una diminuzione delle rendite agrarie e all'indebitamento dei contadini. Per i proprietari terrieri reagire a tali condizioni di mercato non risulta agevole sul versante dei contratti agrari, ma ancor più diviene assai difficile «prendere in considerazione il rischio di mutamenti nell'orientamento colturale prevalente» poiché vengono meno le premesse psicologiche e le pressioni tecnico-istituzionali legate alla crisi e alla convenienza economica delle sperimentazioni (32).

È solo con gli anni Trenta e Quaranta del diciannovesimo secolo, ed ancor più con la seconda metà del secolo, che l'uso alimentare del tubero presso la popolazione italiana cresce, pur rimanendo ancora a lungo su livelli di consumo giornaliero pro capite assai più bassi di quelli registrabili in altri paesi europei (33).

Finalmente negli ultimi decenni dell'Ottocento, la patata risulta accettata e diffusa tra tutti i ceti sociali (34).

Tuttavia, la connessione tra patata e carestia appare ancora attuale, nel 1875 Gerolamo Boccoardo nel Dizionario universale di economia politica e di commercio, alla voce carestia, dopo un'accurata definizione e analisi economica del termine si sofferma sulle condizioni del suo tempo e sulle prospettive future, evidenziando l'importanza e l'attualità della diffusione del tubero.

*Ecco alcune osservazioni assennatissime di G. B. Say: quanto più si moltiplicano il numero e la varietà delle sostanze alimentari, le nazioni trovansi tanto meno esposte al pericolo di mancare. Le circostanze che sono sfavorevoli ad una derrata, non lo sono sempre per un'altra... Ora, i progressi dell'agricoltura, da una parte ci procurano nuove derrate mercè della naturalizzazione di vegetali e animali stranieri, e, da un'altra parte, fanno entrare nell'abituale alimentazione del popolo certi alimenti... La patata ha renduto in Francia enormi servigi nelle ultime carestie; essa ne avrebbe renduto anco di maggiori, se fosse stata più generalmente coltivata. La si coltiverà più universalmente e meglio; si impareranno i mezzi d'impedire che essa degeneri... La patata, in tutte le forme entrerà in concorrenza coi cereali, nella nutrizione dei popoli, e supplirà alla loro scarsezza: quando un popolo si nutrisce metà di cereali, metà di pomi di terra, un deficit di un quarto di una o dell'altra di queste derrate non gli fa provare che un ottavo nella sua alimentazione totale. I progressi del commercio somministrano un altro motivo per credere che le sostanze alimentari diverranno di mano in mano più abbondanti e più svariate (35).*

Tra le osservazioni di Gerolamo Boccoardo, assume particolare rilievo la diversificazione colturale per ridurre le cause di scarsità. In effetti, in tema di crisi alimentari, non si può trascurare che proprio l'Irlanda dell'Ottocento, il paese produttore per eccellenza di patate, abbia subito una delle più gravi carestie del secolo. La peronospora della patata compare nel 1845 e imperversa fino ai primi anni Cinquanta distruggendo la fonte alimentare primaria degli irlandesi, la popolazione indebolita dalla denutrizione è colpita e decimata dalle malattie. L'unica via di salvezza sembra offerta dalla migrazione. Tra il 1841 e il 1891 la popolazione dell'isola subisce un calo del 42% (36).



Vincent Van Gogh, *Contadina che pela le patate*, 1885. Collezione privata.



Vincent Van Gogh, *I mangiatori di patate*, 1885. Museo Van Gogh, Amsterdam.

Lo stesso cibo, che in molte circostanze precedenti ha salvato la popolazione delle carestie, diviene causa di morte, ma solo perché è diventato una monocultura. L'alternanza tra attenzione e diffidenza nella produzione e nel consumo umano delle patate, in Italia tra Cinquecento e Ottocento, evidenziata nel presente lavoro, sembra strettamente connessa alle condizioni di scarsità alimentare. Nei periodi di crisi si moltiplicano le sperimentazioni e i tentativi di utilizzo, durante le congiunture favorevoli si abbandona facilmente l'uso di un prodotto di incerta qualità, poco apprezzato e facilmente deteriorabile. Solo con la seconda metà dell'Ottocento, come testimoniato anche da Gerolamo Boccardo, migliorano le qualità e le capacità di conservazione (37), inoltre, prende avvio una fase di incremento demografico, che richiede una sempre maggiore disponibilità di cibo a basso prezzo.

Forse, dunque, non si tratta di considerare la patata come "manna" o come cibo indegno dell'uomo, ma mol-

to più criticamente di ricercare ogni tipo di risorsa idonea a creare nuove opportunità alla crescita alimentare delle popolazioni, oggi come ieri, innovando, senza compromettere il difficile equilibrio tra risorse e necessità dell'uomo.

#### NOTE

1) Senza alcuna pretesa di esaustività tra i diversi lavori che hanno trattato della diffusione della patata in Italia, v. R. N. Salaman, *Storia sociale della patata*, Milano, Garzanti, 1989 (in particolare il capitolo decimo intitolato "L'arrivo in Europa: miti e leggende"); G. Roversi, *La patata tipica di Bologna. Storia, diffusione, valori alimentari e impieghi culinari*, Bologna, Grafis Edizioni, 1995; G. Biadene, *Storia della patata in Italia dagli scritti dei Georgici (1625-1900)*, Bologna, Edizioni Avenue Media, 1996; M. Doria, *Le colture del Nuovo Mondo* cit.; M. Ballarini, *Origine e introduzio-*

- ne della patata in Europa, in *La patata*, Milano, Art Servizi Editoriali, 2011, in particolare 22-29; D. Gentilcore, *Italiani mangiapatate. Fortuna e sfortuna della patata nel Belpaese*, Bologna, Il Mulino, 2013; E. Demo e M.L. Ferrari, *Crisi e nuove colture: il dibattito agronomico sulla patata XVIII e XIX secolo. Alcune considerazioni riguardanti l'Italia*, in «Moia la carestia». *La scarsità alimentare in età preindustriale*, a cura di M.L. Ferrari e M. Vaquero Piñeiro, Bologna, Il Mulino, 2015. In tutti i testi appena citati e in particolare nell'ampia monografia di David Gentilcore si possono trovare utili riferimenti bibliografici in materia.
- 2) M. Doria, *Le colture del Nuovo Mondo*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II, *Il medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, Firenze, Accademia dei Georgofili, Polistampa, 2002, pp. 569-578.
- 3) Cormac Ó Gráda ricorda come già nel 1406 un figlio dell'imperatore cinese avesse redatto un manuale che elencava oltre 400 alimenti alternativi da poter utilizzare in caso di carestie. Per una ricchissima banca dati riguardante surrogati alimentari attuali cfr. R. Freedman, *Famine foods*, in [www.hort.purdue.edu/newcrop/faminefoods/ff\\_home.html](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/faminefoods/ff_home.html) (consultato in giugno 2016).
- 4) F. Braudel, *Capitalismo e civiltà materiale*, Torino, Einaudi, 1977, p. 44.
- 5) D. Gasparini, *Per una storia dell'agricoltura veneta: una "provvida gloria" regionale il mais nel Veneto*, «Venetica», 1999, pp. 11-42.
- 6) F. Braudel, *Capitalismo e civiltà materiale cit.*, p. 44.
- 7) D. Gentilcore, *Italiani mangiapatate cit.*, p. 48; M. Doria, *Le colture cit.*, p. 574.
- 8) L. Rombai, *La modernizzazione difficile* in *Storia dell'agricoltura italiana*, III, *L'età contemporanea: dalle "rivoluzioni agronomiche" alle trasformazioni del Novecento*, a cura di R. Cianferoni, Z. Ciuffoletti, L. Rombai, Firenze, Accademia dei Georgofili, Polistampa, 2002, pp. 393-461, (400).
- 9) G. Roversi, *La patata tipica cit.*; D. Gentilcore, *Italiani mangiapatate cit.*, p. 43.
- 10) G. Biadene, *Storia della patata cit.*, pp. 18-20; D. Gentilcore, *Italiani mangiapatate cit.*, p. 41; E. Demo e M.L. Ferrari, *Crisi e nuove colture, cit.*, pp. 327-328.
- 11) Johan Burger, autorevole agronomo austriaco, nella relazione al suo viaggio nel Lombardo-Veneto, non si stupisce che gli italiani preferiscano la polenta, e quindi il mais, alle patate, a suo dire assai insipide, fintanto che vi fosse la possibilità di scegliere tra i due alimenti. J. Burger, *Agricoltura del Regno Lombardo-Veneto*, Milano, Tipografi Motta, 1843, p. 50.
- 12) G. Biadene, *Storia della patata cit.*, p. 19; G. Doria, *Le piante agricole cit.*, p. 102.
- 13) D. Gentilcore, *Italiani mangiapatate, cit.*, pp. 37-40 e pp. 59-60. Sulle difficoltà di conservazione del tubero è significativa la testimonianza di Pietro Cristofori «All'avvicinarsi del marzo per quanta precauzione si usi nel custodire la patata, essendo questa una pianta sensibilissima al caldo ed estremamente germogliante [...] molto soffre, s'impassisce e distrugge» P. Cristofori, *La necessità e l'utilità*, cit. p. 51. Anche il mais aveva subito analoga sorte, solo a titolo di esempio cfr. G. Levi, *Innovazione tecnica e resistenza contadina: il mais nel Piemonte del '600*, «Quaderni storici», XVI, 42, 1979, p. 1099.
- 14) G. Alfani, *Alcune riflessioni sulle cause delle carestie in Italia settentrionale (XV-XVII secolo)*, in «Moia la carestia». *La scarsità alimentare in età preindustriale*, a cura di M.L. Ferrari e M. Vaquero Piñeiro, Bologna, Il Mulino, 2015, pp. 129-150.
- 15) *Ibidem*.
- 16) R. Finzi, *Clima e raccolti*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II, *Il medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, Accademia dei Georgofili, Polistampa, Firenze, pp. 555-568 (564).
- 17) La citazione è da Antonio Zanon, *Dell'agricoltura, arti e commercio in quanto riuniti contribuiscono alla felicità degli stati, Venezia, 1763-1767*, in *Scrittori classici italiani di economia politica*, XVIII, Milano, De Stefanis, 1804, p. 343, ma non diversamente si esprimono ad esempio Claude-Jaques Herbert, *Essai sur la police générale des grains, sur leurs prix et sur les effets de l'agriculture*, Berlin, s.e., 1755, e Antonio Genovesi, *Delle lezioni di commercio o sia di economia civile da leggersi nella cattedra interiana*, Napoli, Fratelli de Simone, 1765, p. 280. Il tema è ampiamente trattato da Giulia Vertecchi. G. Vertecchi, *L'«eccessiva abbondanza si converte in miserabil penuria»: i provvedimenti del governo veneziano nel XVIII secolo*, in *Quando manca il pane. Origini e cause della scarsità delle risorse alimentari in età moderna e contemporanea*, a cura di L. Mocarelli, Bologna, Il Mulino, 2013, pp. 237-252.
- 18) P.M. Bignami, G.L. Monti, G.A. Brunelli, *Le patate*, Bologna, Stamperia Lelio della Volpe, 1773, pp. 12-13.
- 19) G. Panjek, *In margine alla storia dell'alimentazione. Un dibattito settecentesco sull'introduzione della patata nel*

Veneto, in *Raccolta di scritti per il cinquantenario 1924-1974*, Università degli Studi di Trieste, Facoltà di Economia e Commercio, Istituto di Storia economica, Udine, Del Bianco industrie grafiche, 1974, pp. 573-587.

20) G. Doria, *Le piante agricole, in 1492-1992: animali e piante dalle Americhe all'Europa*, Genova, SAGEP, 1991, pp. 99-103 100

21) M. Doria, *Le colture cit.*, pp. 574-575.

22) G. Biadene, *Storia della patata cit.*, pp. 29-112; D. Gentilcore, *Italiani mangiapatate cit.*, p. 41-91.

23) Il conte Vincenzo Dandolo, uno dei più importanti agronomi ottocenteschi, che svolse un'intensa attività pionieristica di diffusione della coltivazione della patata sosteneva «che la stessa coltivazione del formentone non è ormai più un mezzo sicuro onde garantire dalla fame la gran massa della popolazione», salvo essere smentito qualche anno dopo, come si vedrà in seguito. V. Dandolo, *La coltivazione dei pomi di terra considerata nei suoi rapporti colla nostra agricoltura, col benessere delle famiglie coloniche, dei possidenti e dello Stato*, Milano, Sonzogno, 1817, pp. 9-10.

24) P. Cristofori, *La necessità e l'utilità della coltivazione delle patate. Memoria*, Rovereto, L. Marchesani Stamp. Imp. Reg., 1817, p. 9.

25) Per Vincenzo Dandolo: «[...] quei disordini meteorologici, le tempeste, le brine, le siccità ed altre che distruggono soventi volte le granaglie, non intaccano quasi per nulla la produzione del pomo di terra» (V. Dandolo, *La coltivazione dei pomi di terra, cit.*, p. 20; C. Amoretti, *Della coltivazione delle patate e loro uso. Istruzione*, Milano, G. Galeazzi, 1801, p. 3).

26) Pietro Cristofori poneva in evidenza soprattutto i danni causati dalla siccità, ma sottolineava che il clima piovoso della montagna non poneva questo problema. (P. Cristofori, *La necessità e l'utilità della coltivazione delle patate. Memoria*, Rovereto, L. Marchesani Stamp. Imp. Reg., 1817, p. 21). Tommaso Correr, che aveva svolto le proprie sperimentazioni nella pianura veneta temeva anche gli eccessi di umidità. T. Correr, *Istruzione sopra la coltura delli pomi di terra ossia delle patate*, Venezia, Andrea Santini e figli, 1817, p. 10. Anche oggi la scienza agraria indica l'importanza di una sufficiente quantità di acqua in ogni fase biologica della pianta: «La patata teme molto gli eccessi di umidità e il conseguente ristagno idrico che favorisce lo sviluppo di malattie crittogamiche, causa il cattivo funzionamento delle radici e l'irregolare sviluppo dei tuberi».

<http://www.agraria.org/coltivazionierbacee/patata.htm>, sito consultato nel giugno 2016.

27) «Lo scopo che si propone con introdurre i pomi di terra nell'agricoltura sarà allora raggiunto, cioè l'alimento del popolo non dipenderà esclusivamente dalla riuscita di un solo raccolto, qual è il maiz». J. Burger, *Agricoltura*, cit., p. 51.

28) M. Doria, *Le colture cit.*, pp. 574-575 e G. Roversi, *La patata tipica cit.* Interessante quanto dichiara l'abate Agostino Dal Pozzo di Rotzo nelle *Memorie storiche dei Sette Comuni Vicentini* pubblicate nel 1820 quando scrive «tutte le specie di grani che vi si raccolgono non bastano a mantener la popolazione. Io non mancherò quindi di suggerire a' miei connazionali la introduzione della pianta che chiamasi patata, che i francesi chiamano Pomme de Terre e i tedeschi Herdafel».

29) K.G. Persson, *Grain market in Europe 1500-1900. Integration and Deregulation*, Cambridge, Cambridge University Press, 2004, p. 51.

30) V. Dandolo, *Sulle cause dell'avvilimento delle nostre granaglie e sulle industrie agrarie riparatrici dei danni che ne derivano*, Milano 1820, pp. LXXXI-LXXXII.

31) G. Pescosolido, *L'Economia e la vita materiale*, in *Storia d'Italia. Le premesse dell'Unità*, a cura di G. Sabbatucci, V. Vidotto, Roma-Bari, Laterza, 1994, pp. 3-118; S. Battilossi, *Annali*, in *Storia economica d'Italia*, 2, Milano/Roma-Bari, Laterza, 1998, p. 33.

32) I margini di inasprimento dei rapporti contrattuali erano esigui, poiché bisognava, comunque, garantire adeguati livelli di sussistenza ai produttori-contadini M. Romani, *Storia economica d'Italia nel secolo XIX*, Bologna, Il Mulino, 1982, pp. 53-55.

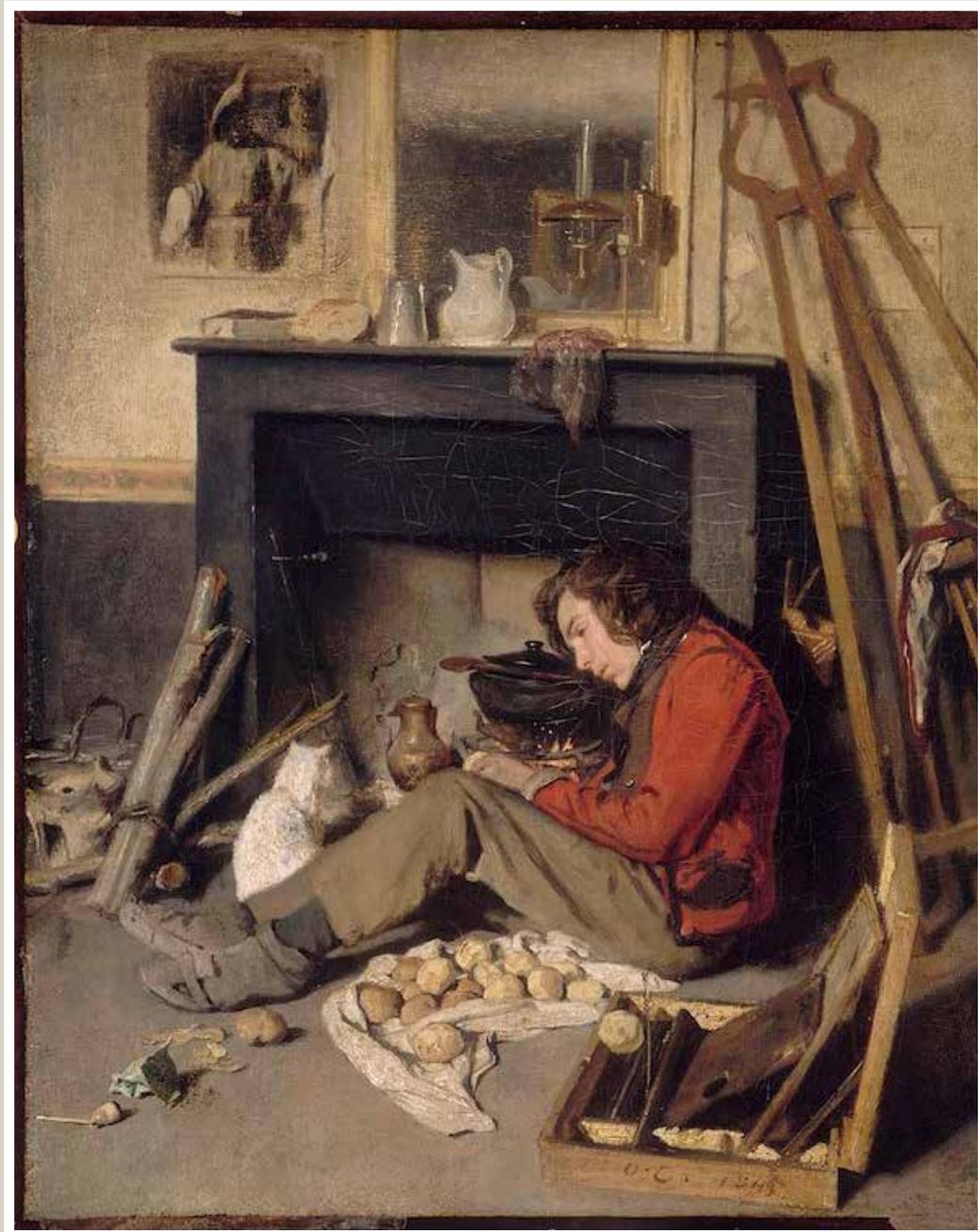
33) Marco Doria, ad esempio, ricorda come «Nel decennio 1861-1870 la produzione in Italia sarà di 1 milione di tonnellate, negli anni 1901-1910 di 2,3 milioni di tonnellate. In età giolittiana, pur rimanendo lontani dai livelli di consumo giornaliero pro capite registrati in paesi quali la Germania (Kg. 0,55) e la Francia (kg. 0,48), se ne consumano ogni giorno nella penisola kg. 0,08 per abitante». M. Doria, *Le colture cit.*, pp. 577.

34) D. Gentilcore, *Italiani mangiapatate cit.*, pp. 107-118.

35) G. Boccardo, *Dizionario universale di economia politica e di commercio*, 2. ed., notevolmente ampliata dall'autore. Milano, Treves, 1875-1877, ad vocem.

36) G. Doria, *Le piante agricole cit.*, p.102.

37) G. Boccardo, *Dizionario universale*, cit.



Octave Tassaert, *Interno di studio*, 1845. Museo del Louvre, Parigi

# Patate, popolazione ed emigrazione nell'Italia ottocentesca

di David Gentilcore

L'ipotesi di lavoro che presenteremo in questo studio è che la patata, fornendo un raccolto stabile e una fonte aggiuntiva di nutrimento, abbia contribuito all'incremento demografico che, considerato in un contesto di risorse limitate tipiche delle zone di montagna, fu uno dei fattori che determinarono l'emigrazione di massa del tardo Ottocento. Anche se la loro presenza significava una dieta meno variegata, le patate permettevano non solo la sopravvivenza ma addirittura un aumento del numero di calorie assunte. Ciò era indubbiamente una cosa buona se consideriamo che nei secoli precedenti l'assunzione calorica media raramente era stata adeguata, con particolare riferimento alle dure condizioni di vita e ai pesanti carichi di lavoro. La patata contribuì a rendere più regolare l'approvvigionamento alimentare e ad accrescere in generale i livelli nutrizionali. (Un ruolo simile, specialmente nell'Italia del nord-est, fu svolto da un'altra pianta del Nuovo Mondo, il mais, che tuttavia, se consumato sotto forma di polenta e ad esclusione di altri cibi, portava con sé il debilitante e spesso fatale morbo della pellagra (1)). Per unità di superficie la patata dava da mangiare a più persone, oltre a fornire un sovrappiù di energia per il lavoro, una resistenza leggermente maggiore alle malattie e livelli di fertilità naturale più elevati. Essa contribuì dunque ad alimentare l'espansione demografica, come era già successo altrove in Europa, dall'Irlanda (prima della grande carestia) all'Olanda. Detto ciò, l'importanza del ruolo della patata nella crescita demografica rimane un punto controverso tra gli studiosi di demografia (2)

mentre anche il ruolo della sovrappopolazione come elemento scatenante dell'emigrazione è stato messo in discussione (3).

In mancanza di ricerche specifiche non è semplice verificare la nostra ipotesi: «patata > incremento demografico in montagna > emigrazione». Dei tre fili intrecciati che saranno presi in considerazione in questo studio - le patate, le montagne, l'emigrazione - l'ultimo ha ricevuto la maggiore attenzione da parte degli storici. Ma persino l'interesse per l'emigrazione italiana è uno sviluppo piuttosto recente; per decenni dopo la fine del periodo dell'emigrazione di massa gli italiani si sono per così dire accontentati di ignorare il fenomeno, quasi esso costituisse una fonte d'imbarazzo, una dimostrazione dell'insufficiente «modernità» del paese. Mentre in tempi più recenti, in un paese esso stesso divenuto meta di flussi immigratori, l'emigrazione è diventata un argomento «innocuo», persino motivo di nostalgia (4).

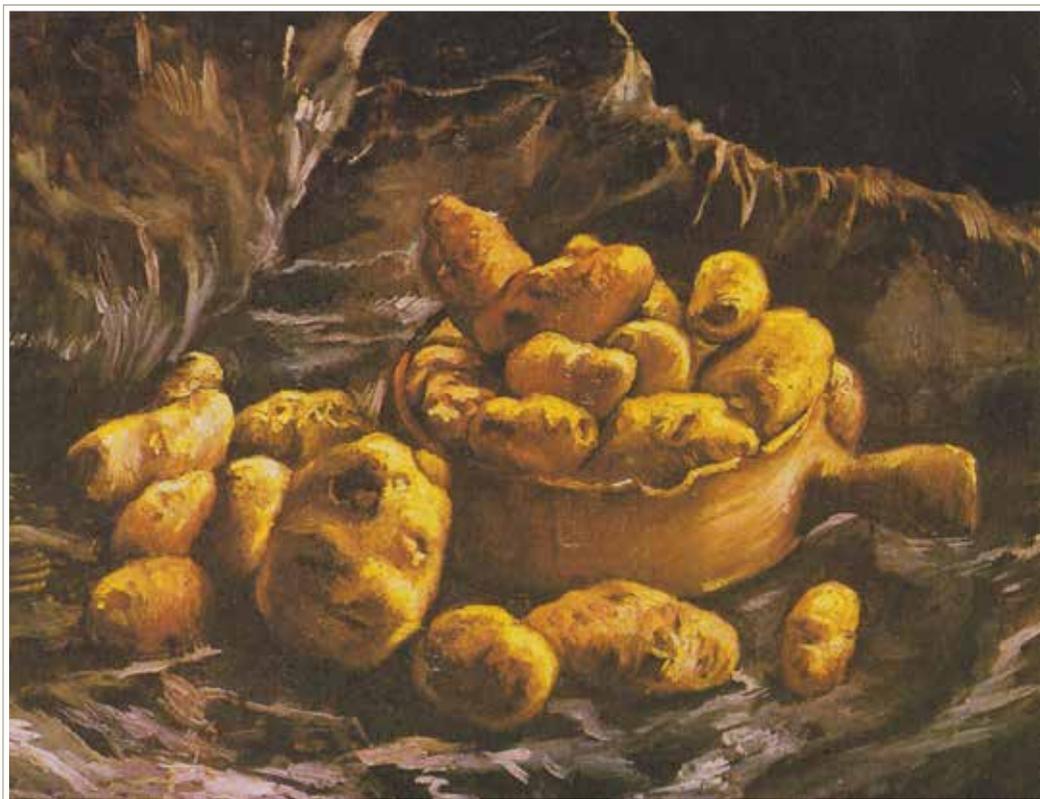
Da parte loro, le montagne italiane raramente hanno suscitato una seria attenzione tra gli studiosi, se non tra quei pochi che, con mentalità ecologica, si sono interessati del loro «declino» (5). E passando all'argomento della patata, è certo stranamente paradossale che mentre in Irlanda fu la successione di raccolti della patata perduti a innescare un'emigrazione di massa, in Italia questa dipese almeno in parte dal successo della patata nella coltivazione e nell'alimentazione. La massiccia diffusione della patata in Italia si verificò a partire dagli anni cinquanta dell'Ottocento, due o tre

# RAGIS

*Fratelli Casati*  
NEGOZIANTE  
VIA *Mazzini* N. 1  
TREVIGLIO



Pubblicità di una varietà di patata ad alto reddito



Vincent Van Gogh, *Natura morta con patate*, 1885. Collezione privata.

decenni prima che nell'ultimo quarto del secolo iniziasse l'emigrazione di massa dall'Italia (6). È come se la patata costituisse la penultima risorsa per le masse povere che abitavano nelle zone montane italiane; dopo di essa, rimaneva solo l'emigrazione (7).

Un'emigrazione di tipo temporaneo faceva parte da tempo della sfaccettata economia delle aree montane, tanto che si può parlare di una vera e propria «cultura della mobilità»; ma a cominciare dall'ultimo quarto del secolo questa emigrazione acquisì un carattere sempre più permanente, coinvolgendo milioni di persone. «Protagonista di questo moto iniziale», nelle parole di Ercole Sori, «è l'intero arco alto collinare e montano delle Alpi e degli Appennini settentrionale che circonda la padania, insieme a un'isola del Mezzogiorno interno, quella parte più dura dell'«osso» che dal Molise

e dalla Campania interna corre fino alla Calabria settentrionale» (8). Le province che nel 1874 producevano il maggior quantitativo di patate sono spesso le stesse che sarebbero state colpite più duramente dal fenomeno emigratorio. Dalle province di Cuneo, Belluno e Udine a nord, fino a Potenza e Cosenza a sud, è evidente la correlazione tra elevata produzione di patate (prossima o superiore alle 200.000 tonnellate nel 1874) ed emigrazione di massa (almeno 36 emigranti per 1.000 abitanti nel periodo 1876-1901) (9).

### Montanari e patatari

Un importante sviluppo del tardo Ottocento fu la percezione della patata come una coltura soprattutto

to d'altura, come fa ritenere il successo della patata nelle diverse aree montane italiane, dalla Valle d'Aosta al nord alle pendici dell'Etna al sud. Un caso tipico è rappresentato dall'area di Sora, all'epoca appartenente alla Campania e oggi al Lazio, il cui territorio ha come caratteristiche salienti la valle del Liri e la catena appenninica. Nella valle, secondo quanto riferisce la commissione Jacini, «la coltura delle patate è molto diffusa ma in piccole proporzioni, di maniera che non v'è quasi contadino che non ne coltivi un pezzetto di terra per proprio consumo». Ma è nelle zone più elevate che la patata trova il proprio ambiente ideale: «invece nei terreni posti sui monti molto in alto si coltivano in grandi estensioni [...] si avvicendano colla segala, e queste patate son quelle che non mancano mai sui nostri mercati e sono di qualità eccellente» (10). Il fondamentale contributo alimentare della patata è paragonabile come risorsa all'emigrazione stagionale di numerosi abitanti di Sora, in qualità di braccianti agricoli, nella campagna romana infestata dalla malaria.

I dati del 1874 confermano la localizzazione montana di buona parte della produzione italiana di patate. In realtà la patata non ha diritto di prosperare in un paese mediterraneo come l'Italia. Nelle aree pianeggianti la sua coltivazione non sarebbe affatto possibile in mancanza di varietà a rapida crescita, capaci di maturare prima del caldo estivo, e in assenza di un'irrigazione sufficiente a fornire al terreno la necessaria umidità e di ridurre inoltre la temperatura. Per dirla in termini semplici, è stata la natura montuosa del paese a permettere alla patata di attecchire. E le patate adorano le montagne con le loro temperature più fresche e le precipitazioni più frequenti, rispetto al torrido caldo estivo delle aree pianeggianti. Ciò non significa che la produzione di patate fosse più abbondante in montagna che in pianura, ma solo che in Italia la patata era più adatta alle aree montane. Mentre in Scandinavia dava buoni raccolti solo in pianura, in Sicilia «viene benissimo ad altitudini superiori ai 1000 metri», come affermò l'agronomo Ulderigo Somma (11). Ciò faceva della patata una coltura possibile nelle aree montane italiane dove poco altro poteva essere coltivato a fini commerciali. Questo fatto banale non era ben evidente agli agronomi italiani settecenteschi, concentrati com'erano sul potenziale universale della patata.

Ma un aspetto chiave delle economie montane era il nesso strettissimo tra produzione agricola e consumo. La struttura della produzione montana consisteva di precarie economie familiari alla costante ricerca di nuove risorse e possibilità occupazionali per garantire la sussistenza. Le famiglie facevano uso di tutto quello che l'ambiente aveva da offrire, stratificato lungo le pendici dei monti. A questa coltivazione andò ad aggiungersi la patata, che ben si inseriva nella logica montanara dell'autosufficienza. Basterà un esempio. Nelle alte Dolomiti, i contadini di Forno di Zoldo (Belluno) venivano descritti nei rilevamenti per il catasto austriaco del 1826-7 come «meschini e miserabili» (12). Le patate erano diventate una significativa risorsa in un'area nella quale, a causa di terreni poveri, del clima rigido e dell'altitudine, poco altro poteva crescere, prosperando in appezzamenti anche minuscoli di terreno migliore della media. La dieta dei piccoli proprietari contadini di Forno divenne una sequenza monotona di patate o minestra per colazione (gli avanzi della sera prima), polenta di mais a pranzo e minestra di orzo o patate a cena. Per variare questo menu si doveva ricorrere a quanto cresceva nell'orto: rape, ravanelli, fagioli, zucchine, piselli e verdure da insalata (13).

### Nutrizione, pressione demografica ed emigrazione

In un articolo del 1878 sui «paesi ignorati» d'Italia, il periodico «L'Illustrazione italiana» descriveva il Bellunese con queste parole: «La magra e ristretta campagna non dà che grano turco stentato, biade e patate [...] Perciò i Cadorini emigrano» (14). Quale fu l'impatto della patata sulle aree montane italiane? In un certo senso, come suggerirono all'epoca le ricerche degli scienziati sociali e degli agronomi, l'alimentazione degli italiani poveri in realtà andò peggiorando nei decenni successivi all'unificazione, perdendo di varietà e dipendendo sempre più dal mais e dalla patata. Scrivendo all'inizio del Novecento, l'agronomo Italo Giglioli era convinto che il predominio della patata e del mais avesse contribuito a «scemare la varietà dei cibi del povero, varietà che è necessaria per assicurare una più completa assimilazione». Naturalmente vi erano state carestie in passato, sosteneva Giglioli,

ma anche se acute, erano state passeggero; ed erano state «meno dannose pel vigore di un popolo che la permanente insufficienza del cibo che oggidì si verifica fra noi» (15). Inoltre, la domanda di mercato di un'agricoltura sempre più commercializzata ebbe l'effetto di concentrare la produzione su una gamma più limitata di prodotti alimentari, tra cui le due piante in questione.

In realtà la situazione non era così semplice. L'adozione di mais e patata denunciava una contraddizione: le diete poco variate avevano sostanzialmente alimentato la crescita demografica e allo stesso tempo ne erano state il risultato. L'aumento della popolazione aveva spinto ad estendere la coltivazione della patata e questa a sua volta aveva favorito l'incremento demografico. Nelle parole di Massimo Livi Bacci, «se da un lato esse [le nuove colture, come la patata] permisero un aumento della produttività ed una stabilizzazione della produzione, attenuando l'impatto delle crisi [...] dall'altro l'aumento demografico annullò, almeno in larga parte, i positivi effetti delle accresciute disponibilità» (16). Quello che abbiamo davanti agli occhi è una variante del paradosso, ben noto agli studiosi moderni, di un deterioramento dello standard di vita «biologico» in un periodo di crescita economica e demografica (17).

Ma torniamo al Bellunese. Secondo la commissione Jacini, la provincia era una delle maggiori produttrici di patate in Italia, coltivate dai piccoli proprietari poveri che erano una caratteristica dell'agricoltura alpina del luogo: «I più [dei proprietari coltivatori] non posseggono che qualche frazione di ettaro; e questa terra potrebbe narrare tutta un'iliade di stenti che l'uomo e la donna han sopportati, per poter dire: *essa è mia*» (18). Quello che riuscivano a coltivare in condizioni assai difficili era destinato in primo luogo al consumo domestico oppure alla vendita locale. Della cittadina di Pieve di Cadore si diceva che «un individuo economo fino alla spilorceria, che mangia una volta al giorno polenta, e il resto vive a patate, con 100 lire sbarca il lunario» (19). Nella vicina Tisoi, negli anni novanta dell'Ottocento, si diceva invece che «i contadini adoperano la patata come surrogato della polenta di sorgo turco, e quelli che sono poveri cenano con patate molte delle sere dei lunghi inverni risparmiando così la polenta e il companatico» (20). Il lato positivo era

che la presenza di patate nella dieta mitigava gli effetti della prevalenza del mais in altri luoghi della regione ed era la principale ragione di una minore incidenza della pellagra in provincia a paragone con il resto del Veneto (21).

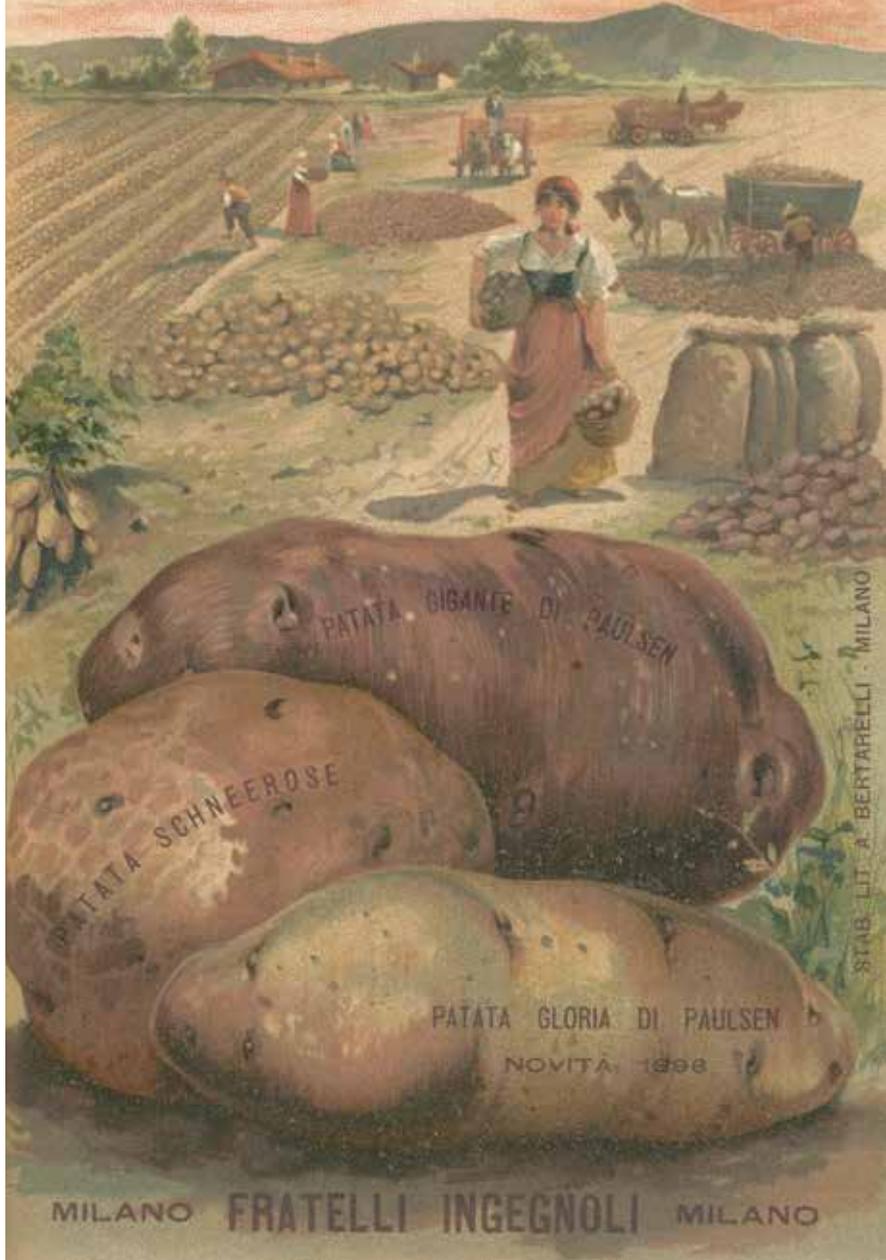
La patata era stata abbastanza importante da costituire uno dei fattori della notevole crescita demografica della provincia. Perché mai dunque la commissione Jacini riportava diffuse lamentele riguardo al peggioramento delle condizioni di vita nei venti anni successivi all'unificazione italiana? (22) L'emigrazione di massa era un sintomo di questo declino. Le ragioni dell'emigrazione, alcune note in quanto costanti della vita contadina, altre nate con i più recenti sviluppi, venivano identificate in questo modo dal sindaco di Belluno: «la povertà, la mancanza di lavoro, la poca produttività dei terreni, le tasse gravi, i viveri a caro prezzo, le visite frequenti dell'esattore e del mugnaio [...], le speranze di fortuna, l'aumento della popolazione, gli eccitamenti di agenti speculatori» (23). All'elenco avrebbe potuto aggiungere la decadenza di Venezia, non più capace di offrire il lavoro e le risorse di un tempo.

Belluno aveva il poco onorevole primato dei più alti tassi di emigrazione tra le province italiane: dal 1876 al 1901 abbandonarono il paese 195 residenti su 1.000 (24). In un anno record come il 1891, dalla provincia emigrarono ben 15.610 persone su una popolazione complessiva di appena 175.000 abitanti. Tendenzialmente costoro cercavano di rimanere relativamente vicini alla terra di origine, emigrando in paesi come la Francia e l'Austria-Ungheria (13.143, pari all'84,2%, rimasero sul continente europeo), anziché nelle Americhe (destinazione di 2.467 emigranti pari al 15,8%) (25). La novità era però, a differenza dai modelli migratori tradizionali, che gli emigranti bellunesi rimanevano lontano a lungo, spesso per sempre, spezzando l'equilibrio socioeconomico che si era instaurato con l'emigrazione temporanea verso mete più vicine. L'emigrazione di massa divenne la principale fonte di reddito per una provincia in piena crisi economica, la cui popolazione era tuttavia ancora in crescita (26).

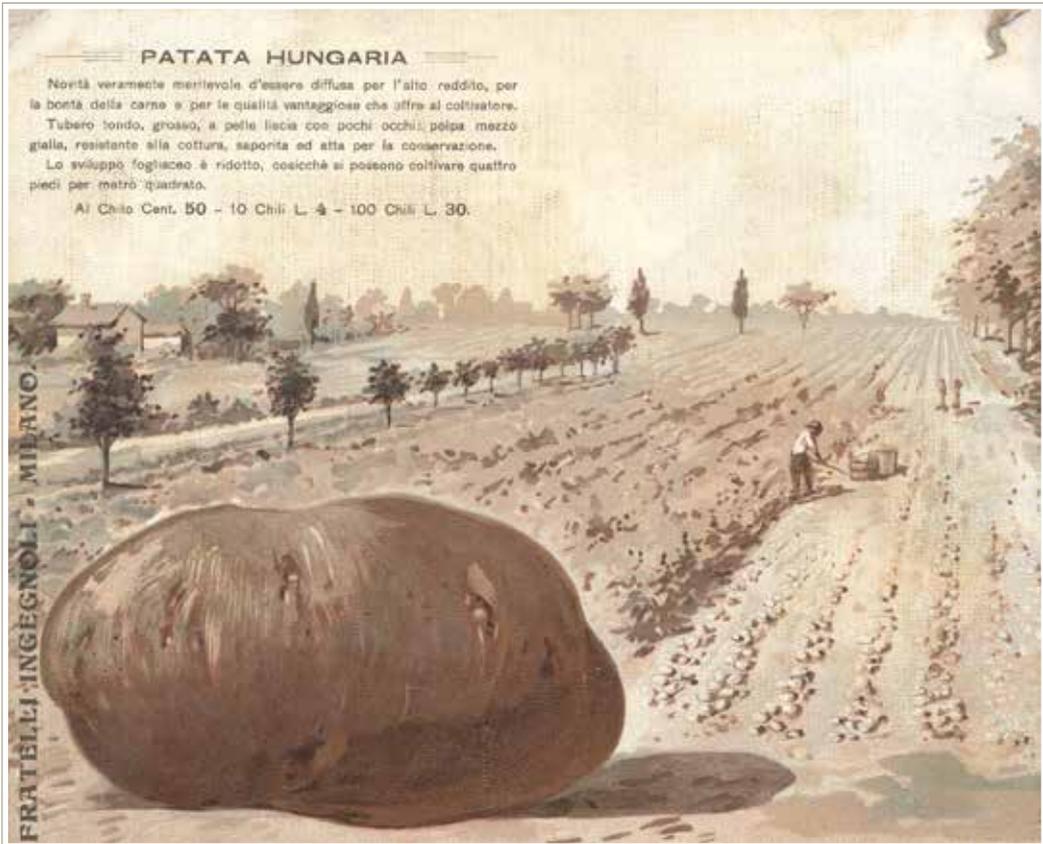
L'incremento demografico della provincia di Belluno era dovuto a un persistente alto tasso di natalità combinato con una rapida discesa del tasso di mortalità (27). La natalità era sovente elevata nelle aree monta-

Supplemento al N. 6 dell' « Italia agricola - Giornale di agricoltura »

# PATATE DI GRAN REDDITO



Patate di gran reddito: supplemento al n. 6 dell'Italia Agricola, 1896

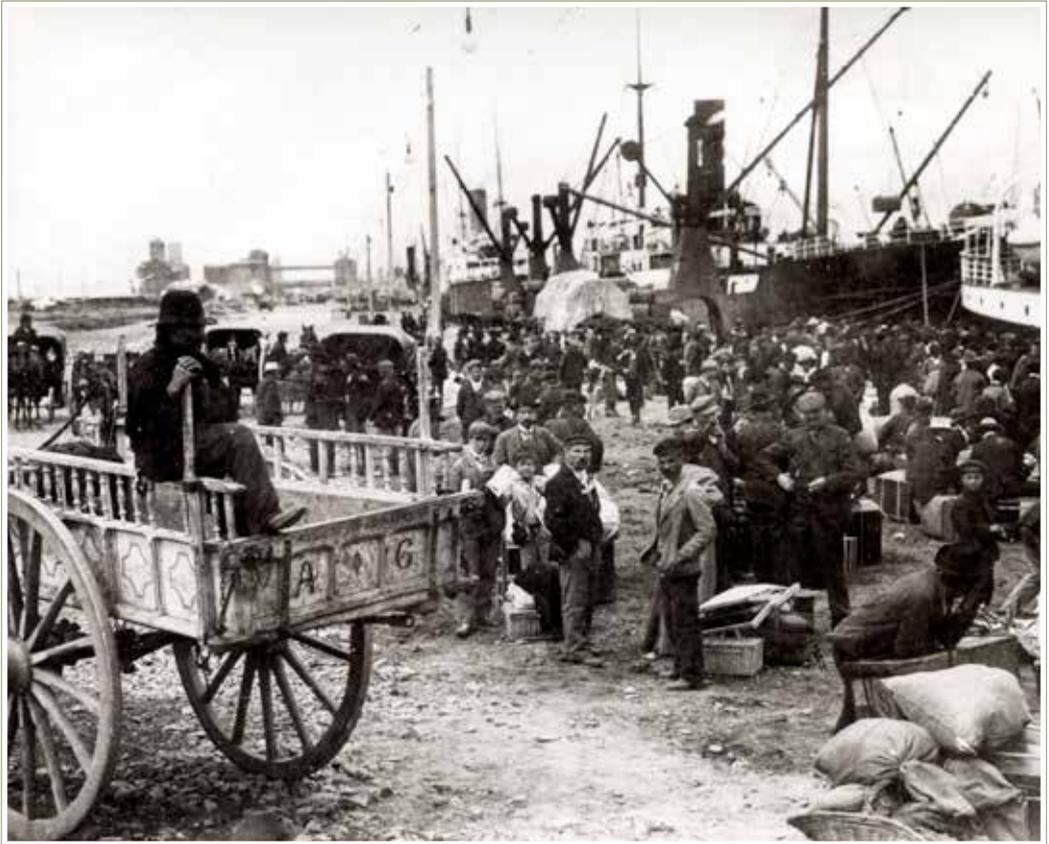


Retro di copertina del Catalogo generale delle piante dello Stabilimento agrario-botanico lombardo dei Fratelli Ingegneri, Milano 1907

ne per compensare un'alta mortalità. All'epoca dell'unità d'Italia, quasi metà (il 47%) dei bambini moriva prima del quinto anno di vita (l'analoga percentuale per l'Inghilterra era il 25%). La mortalità neonatale e infantile decrebbe in maniera apprezzabile in Italia nei quattro decenni successivi all'unificazione, parallelamente a un miglioramento degli standard sanitari e del tenore di vita degli italiani (28). Nel complesso, le migliori condizioni sanitarie, igieniche e alimentari contribuirono a partire dagli anni ottanta a un calo dei tassi di mortalità, cosicchè nonostante una diminuzione (lenta) della natalità la popolazione crebbe progressivamente, e lo avrebbe fatto in maniera ancor più rapida e netta in assenza di movimenti migratori (29). La popolazione complessiva italiana passò dai 18 milioni

scarsi del 1801 ai poco più di 32 milioni di abitanti di un secolo dopo.

Non è semplice determinare il rapporto tra alimentazione e incremento demografico. Senza dubbio un miglioramento della dieta può avere effetti sulla fertilità; tuttavia l'ultimo quarto del secolo vide instaurarsi in Italia una tendenza al calo della natalità, anche se i tassi continuarono a rimanere elevati, pari a 33 nati vivi per 1.000 abitanti nel 1900. In quanto invece alla diminuzione dei tassi di mortalità, che come abbiamo visto fu la causa principale dell'incremento demografico italiano, l'alimentazione certo vi ha un suo ruolo, anche se sovente indiretto. Il miglioramento dell'alimentazione, misurato in termini di disponibilità di cibo, va correlato alla discesa dei tassi di mortalità



Migranti veneti appena sbarcati in Argentina a fine '800

avvenuta tra il 1901 e il 1913, in un periodo cioè di crescente prosperità indotta dall'industrializzazione. Al di là di questo non pare sia ravvisabile una stretta correlazione: dopo tutto, i tassi di mortalità erano diminuiti anche nel periodo di crisi agricola tra gli anni ottanta dell'Ottocento e i primi anni novanta, quando si verificò un crollo della produzione e del consumo di cereali (30). Un miglioramento dei livelli nutrizionali può contribuire a una diminuzione delle morti per malattie infettive, così come ha un ruolo importante nella diminuzione delle morti per malattie a trasmissione aerea come la tubercolosi, la bronchite, la polmonite e il morbillo. L'impatto positivo dell'alimentazione non era tanto nel numero di persone che si ammalavano di queste malattie, quanto nel numero di morti che

si verificavano tra questi malati. Nei quindici anni successivi alla crisi agricola, ad esempio, i progressi nell'alimentazione ebbero un ruolo significativo nella riduzione dei tassi di mortalità da morbillo tra coloro che contrassero questa malattia (31).

Che sia da accreditarsi a un aumento della fertilità, a una diminuzione della mortalità, oppure alla capacità della patata di nutrire molte più persone (riducendo temporaneamente, pertanto, la pressione migratoria), la patata può aver fatto la differenza a livello nutrizionale, in quanto coltura affidabile, come fattore di incremento demografico. L'adozione della patata nelle aree montane durante il secondo Ottocento, per quanto possa essere giudicata «positiva» in termini socioeconomici, ebbe la conseguenza imprevista e negativa di

contribuire alla sovrappopolazione. E questa pressione demografica, messa in relazione con risorse limitate, fu un fattore che contribuì all'emigrazione di massa.

Sovrappopolazione significa lavoro più difficile da trovare, e salari più bassi; significa crescente divisione tra fratelli di appezzamenti di terra già scarsamente estesi, o necessità per i maschi più giovani di andare alla ricerca di alternative. Ma ciò da solo non spiega l'esodo massiccio delle persone; fu piuttosto uno di un complesso di fattori di «spinta» che condussero all'emigrazione in massa (32). Alla sovrappopolazione dobbiamo aggiungere la crisi agricola, accompagnata da una pressione fiscale crescente, e le modificazioni dei diritti e degli usi legati alla terra e degli assetti proprietari. Lo sviluppo industriale delle città della pianura faceva concorrenza alle tradizionali attività artigianali montane e alla piccola manifattura che in precedenza aveva permesso ai montanari di sbarcare il lunario. Per la prima volta, forse, nella loro storia le montagne venivano poste ai margini e isolate dal resto dell'economia. Perdurando tale situazione, quella che era cominciata come emigrazione temporanea divenne sempre più spesso permanente.

Oltre ai fattori di «spinta» che contribuirono all'emigrazione, vi furono importanti fattori di «attrazione», il più importante dei quali fu la disponibilità di lavoro all'estero, accompagnata da salari nettamente migliori. L'aumento sopra la media di partenze per il Brasile di emigranti bellunesi, tra la fine degli anni ottanta e i primi anni novanta, rispetto al numero di coloro che rimasero in Europa, fu dovuto alle opportunità che si presentavano in quel luogo e dai programmi del governo brasiliano in materia di immigrazione, di cui approfittarono agenti poco scrupolosi. Il «mito» americano senza dubbio ebbe un peso in tutto ciò, ma la realtà spesso era già sufficiente. Se una giornata di lavoro poteva essere pagata tra 1 lira e 1 lira e mezza a Cavallermaggiore nel nord del paese, e da 0,85 a 1,25 in Calabria, negli Stati Uniti i salari andavano da 6 a 15 lire. Un bracciante poteva guadagnare in Argentina in un mese quanto avrebbe guadagnato in un intero anno nell'Italia meridionale (33). E se gli emigranti della provincia di Belluno tendevano a preferire come destinazioni la Francia e l'Austria-Ungheria, mete in fin dei conti relativamente vicine, gli emigranti cosenti-

ni, come quelli del resto del sud, mostravano una netta preferenza per le Americhe, in special modo gli Stati Uniti. Dopo tutto, a un calabrese costava meno raggiungere New York via mare che l'Europa del nord via terra. Alla fine del secolo si era cristallizzato un modello migratorio ben preciso: nel 1901, ad esempio, sui 16.011 emigranti provenienti dalla provincia di Cosenza, quasi tutti (15.600 ovvero il 97,4%) optarono per le Americhe contro un trascurabile 2,6% (411 persone) che preferirono destinazioni europee (34).

Al di là dei differenti schemi migratori che distinsero gli emigranti bellunesi da quelli cosentini, l'elemento unificatore fu un processo che avviò il lungo e lento declino delle montagne italiane. I decenni postunitari assistettero ad una crisi economica e demografica dalla quale le comunità montane italiane non si sarebbero mai più riprese. Ciò non fu immediatamente evidente: a causa dell'elevato numero di emigrati di ritorno, alcuni dei quali avevano risparmiato a sufficienza per acquistare terre o iniziare un'attività di diverso tipo una volta tornati in patria, e delle rimesse dei milioni di emigrati rimasti all'estero, solo negli anni trenta del Novecento sarebbero stati percepiti con chiarezza tutti gli effetti di questa crisi.

## Conclusioni

Oltre a essere coltivata per il profitto che prometteva, attraverso le esportazioni, in alcune aree fertili di pianura della penisola italiana, la patata a partire da metà Ottocento trovò dunque una nicchia particolare nelle aree montane. Era evidente che i fattori congiunti dell'altitudine, del clima e della fertilità del suolo limitavano sia l'agricoltura che la pastorizia. I limiti e le potenzialità della geografia montana erano evidenti sia nelle Alpi dell'Italia settentrionale che tra gli Appennini dell'estremo sud. La patata rappresentò una risorsa aggiuntiva talmente importante da stimolare o esacerbare, in molte aree, la crescita demografica.

Dalle Alpi del nord alle propaggini più meridionali degli Appennini in Calabria, la popolazione aveva spesso ecceduto le risorse limitate offerte dalle aree montane; l'emigrazione, stagionale o temporanea, era stata a lungo una risposta a tali pressioni. Fu

dunque una combinazione di fattori che a partire da fine Ottocento fece pendere i piatti della bilancia in favore dell'emigrazione permanente; uno di questi fu la possibilità di alimentarsi in maniera più nutriente grazie alla patata. Altri fattori di «spinta» comprendono la crisi agricola degli anni ottanta, la crescita della pressione fiscale determinata dalle esigenze del nuovo stato italiano e la progressiva marginalizzazione delle aree montane nell'economia nazionale. Ad essi si aggiunsero fattori di «attrazione» quali la domanda di manodopera in Europa e nelle Americhe che rese possibile l'emigrazione di massa. Nel periodo preso in considerazione in questo studio, l'espatrio di milioni di italiani fu successivo all'ingresso della patata tra le coltivazioni agricole e nell'alimentazione. Paradossalmente, una pianta originaria delle montagne del Sud America contribuì nelle aree montane italiane a un tipo di incremento demografico che costrinse moltissime persone a competere per risorse limitate, modificando gli schemi migratori preesistenti, di modo che l'emigrazione da temporanea si fece permanente grazie anche alle opportunità che cominciarono a presentarsi nei paesi esteri. L'emigrazione, pur rimanendo una scelta difficile, divenne ciononostante più interessante e forse l'unica opzione percorribile.

## NOTE

- (1) Danilo Gasparini, *Polenta e formenton. Il mais nelle campagne venete tra XVI e XX secolo* (Sommacampagna: Cierre, 2002).
- (2) John Kombs, *The New World's contribution to food consumption during the Industrial Revolution*, in «Journal of European Economic History», 27 (1998), pp. 68, 74; Larry Zuckerman, *The potato: how the humble spud rescued the western world* (New York: North Point Press, 1998), pp. 220-8.
- (3) Pier Paolo Viazzo, *Migrazione e mobilità in area alpina: scenari demografici e fattori socio-strutturali*, in «Histoire des Alpes/Storia delle Alpi/Geschichte der Alpen», 3 (1998), pp. 37-48, e dello stesso, *Il modello alpino dieci anni dopo*, in Dionigi Albera e Paola Corti (a cura di), *La montagna mediterranea: una fabbrica d'uomini? Mobilità e migrazioni in una prospettiva comparata (secoli XV-XX)* (Cavallermaggiore: Gribauda, 2000), pp. 31-46.
- (4) Michele Colucci e Matteo Sanfilippo, *Guida allo studio dell'emigrazione italiana* (Viterbo: SetteCittà, 2010), pp. 7-11.
- (5) Massimo Quaini, *Dalla Corsica alle Alpi marittime: alla ricerca di un laboratorio storico sulla montagna mediterranea*, in Dionigi Albera e Paola Corti (a cura di), *La montagna mediterranea: una fabbrica d'uomini? Mobilità e migrazioni in una prospettiva comparata (secoli XV-XX)* (Cavallermaggiore: Gribauda, 2000), p. 187.
- (6) Rimando al mio *Italiani mangiapatate. Fortuna e sfortuna della patata nel belpaese* (Bologna: il Mulino, 2013).
- (7) Peppino Ortoleva, *La tradizione e l'abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli italiani d'America*, in «Altretalia», VII (1992), disponibile online all'indirizzo [www.altretalia.it](http://www.altretalia.it).
- (8) Ercole Sori, *L'emigrazione italiana dall'Unità alla seconda guerra mondiale* (Bologna: il Mulino, 1979), p. 24.
- (9) Le cifre sulla produzione di patate provengono da Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, *Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura nel quinquennio 1870-1874* (Roma: Barbera, 1875-8), vol. I, pp. 315-17; le cifre sull'emigrazione da Sori, *Emigrazione italiana*, pp. 26-7.
- (10) *Atti della giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola* (Roma: Forzani, 1881-5, 15 voll.), VII, p. 257.
- (11) Ulderigo Somma, *La coltivazione della patata* (Asti: Tip. Cooperativa, 1904), p. 40.
- (12) Archivio di Stato di Venezia, *Atti preparativi del catasto austriaco*, f. 215, cit. in Elisabetta Mosena, *Famiglia, territorio, emigrazione e risorse a Forno in Val di Zoldo (Belluno)*, in «La Ricerca Folklorica», 37 (aprile 1998), p. 56.
- (13) Mosena, *Famiglia*, p. 64.
- (14) Antonio Ronzon, *I paesi ignorati d'Italia. Il Cadore*, in «L'Illustrazione italiana», vol. IV, n. 16, 21 aprile 1878, cit. in Emilio Franzina, *L'emigrazione dalla montagna veneta fra Otto e Novecento*, in Antonio Lazzarini e Ferruccio Vendramini (a cura di), *La montagna veneta in età contemporanea: storia e ambiente, uomini e risorse*, (Roma: Edizioni di storia e letteratura, 1991), p. 189.

- (15) Italo Giglioli, *Malessere agrario e alimentare in Italia* (Roma: Loescher, 1903), cit. in Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni, *Introduzione a Storia d'Italia, Annali 13: L'alimentazione* (Torino: Einaudi, 1998), p. xli.
- (16) Massimo Livi Bacci, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea* (Bologna: il Mulino, 1987), p. 130.
- (17) Michael Haines, *Growing incomes, shrinking people: can economic development be hazardous to your health? Historical evidence for the United States, England, and the Netherlands in the nineteenth century*, in «Social Science History», 28:2 (2004), pp. 249-70; J.W. Drukker e P.G. Tassenaar, *Paradoxes of modernization and material well-being in the Netherlands during the nineteenth century*, in R.H. Steckel e R. Flouds (a cura di), *Health and welfare during industrialization* (Chicago: Chicago University Press, 1997), pp. 331-79.
- (18) *Atti inchiesta agraria*, vol. IV, p. 471
- (19) *Ibid.*, p. 152.
- (20) Antonio Maresio Bazolle, *Il possidente bellunese* (MS ultimo decennio XIX secolo), a cura di Daniela Perco (Feltre: Comunità montana feltrina, 1986, 2 voll.), vol. II, p. 74, cit. in Lucia Fontana, *Emigrazione e famiglia a Tisoi* (Belluno), in «La Ricerca Folklorica», 37 (aprile 1998), p. 22.
- (21) *Atti inchiesta agraria*, vol. IV, p. 182.
- (22) *Ibid.*, p. 51.
- (23) *Ibid.*, p. 100.
- (24) Sori, *Emigrazione italiana*, pp. 26-7.
- (25) Commissariato generale dell'emigrazione, *Annuario statistico della emigrazione italiana dal 1876 al 1925* (Roma: Tip. Universale, 1926), pp. 44, 49.
- (26) Antonio Lazzarini, *Degrado ambientale e isolamento economico: elementi di crisi della montagna bellunese dell'Ottocento*, in Antonio Lazzarini e Ferruccio Vendramini (a cura di) *La montagna veneta in età contemporanea: storia e ambiente, uomini e risorse*, (Roma: Edizioni di storia e letteratura, 1991), p. 49.
- (27) Lazzarini, *Degrado ambientale*, p. 48.
- (28) Lorenzo Del Panta, *Infant and child mortality in Italy, eighteenth to twentieth century: long-term trends and territorial differences*, in Alain Bideau, Bertrand Desjardins, Héctor Pérez Brignoli (a cura di), *Infant and child mortality in the past* (Oxford: Clarendon Press, 1997), p. 9.
- (29) Ercole Sori, *Malattia e demografia*, in Franco Della Peruta (a cura di), *Storia d'Italia. Annali 7. Malattia e medicina* (Torino: Einaudi, 1984), pp. 544-5.
- (30) Lorenzo Del Panta e Maria Elena Forini, *Disponibilità alimentari e tendenze della mortalità in Italia: un tentativo di analisi per il periodo 1861-1921*, in «Bollettino di demografia storica», 20 (1994), pp. 112-13, 116.
- (31) *Ibid.*, pp. 118-19.
- (32) Piero Bevilacqua, *Società rurale e emigrazione*, in Piero Bevilacqua, Andreina De Clementi, Emilio Franzina (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana: partenze* (Roma: Donzelli, 2001), pp. 102-4.
- (33) Sori, *Emigrazione italiana*, p. 104.
- (34) *Annuario statistico della emigrazione italiana*, p. 49.

COLTIVAZIONE  
DELLE PATATE  
o  
POMI DI TERRA

NE' CAMPI MONTUOSI DENOMINATI ZAPPATIVI

DI

V. S.

RIORDINATO ED ACCRESCIUTO

DA

G. A. T.

---

Stampato ad Udine nel 1815 dalla Tipografia di Liberale Vendrame e ristampato  
a cura del Comizio Agrario di Auronzo con cenni storici ed appendice.

---

TREVISO  
Edizione dell'Archivio Domestico  
1869



# La patata nel piatto

di Alfredo Pelle

Sembra incredibile che l'uomo scopra un bene tanto prezioso come la patata, arrivata in Europa nel 1535 con il rientro dal Sud America di Francisco Pizarro, e non capisca fin da subito quanto importante sia. C'è voluto tempo e fatica perché la patata potesse imporsi, da noi in Italia ben più che in altri paesi d'Europa. Ci sono voluti quasi tre secoli perché si capisse di quale tesoro si era in possesso. È vero che all'inizio era oggetto di sospetti perché l'erroneo tentativo di mangiarne le foglie produceva avvelenamenti, perché era coltivata dagli Indios, dei quali ci si chiedeva se erano figli di Dio o del Demonio, perché la Bibbia non citava questo frutto della terra, ma è comunque inconcepibile che i nostri avi non abbiano capito quale "ricaduta" miracolosa si potesse ottenere dalla sua coltivazione.

Ed i veneti ed i vicentini, in particolare, sull'argomento hanno avuto diversi e importanti momenti. A cominciare dal Pigafetta che conobbe questo tubero e ne parlò per primo, già nel 1519, assegnandogli pure il nome, mentre Vitale Magazzini stampò a Venezia nel 1625 un volume ove parla espressamente di patate "portate qua di Spagna e Portogallo". Alla fine del '500 l'orto botanico di Padova documentò la presenza della patata in Italia e nella seconda metà del '700 i fratelli Arduino, veronesi, si distinsero nella promozione di questo tubero. Per non parlare di un volume che è una pietra miliare nella storia della patata, scritto dal veneziano Giovanni Biadene, massima autorità nel mondo della pataticoltura.

Si arriva così al '900 quando iniziò, anche da noi, la coltivazione intensiva della patata in quei luoghi naturalmente vocati: la pianura con i terreni alluvionali solcati da un corso d'acqua che cambia per ben tre volte il nome. Nasce come Agno dai monti delle Alti Valli Vicentine, diviene Guà nel suo primo tratto in pianura e

muore, in mare, come Frassine o Fratta.

Così, nel Basso Vicentino, in quella zona di pianura che è per noi ai lati dei Colli Berici, pianura condivisa con Verona e con Padova, in questi terreni di base sabbiosa, ma che hanno argille ricche di ferro, d'origine vulcanica, tanto da essere chiamate "terre rosse", si sviluppò la coltivazione di una patata che ha trovato il suo habitat ottimale. Il prodotto, di per sé eccellente, appariva anche più attraente per la lucentezza e la particolare colorazione della buccia: nacque la "patata dorata del Guà" che ha goduto del lavoro attento e puntuale, che ancora prosegue con tecniche d'avanguardia, della Stazione di genetica e Sperimentazione Agraria "Strampelli" di Lonigo (Vi). La cura del prodotto parte dalla concimazione con solo letame bovino che non influenza il sapore del prodotto. Segue poi un'aratura attenta ad un rimescolamento per un terreno che aiuti lo sviluppo della patata. Non basta: i tuberi piantati sono tutti esenti da virus ed il diserbo e la lotta contro i parassiti è oculata. Si cerca di stare il più lontano possibile da prodotti chimici di sintesi per evitare impatto ambientale.

Così la patata dorata del Guà si riconosce per una pelle color oro, una superficie chiara, con occhi molto piccoli, per una scarsa presenza d'amido e fibra, che la rende più godibile. Vi è un'Associazione Produttori Patate (APPA) che riunisce cooperative e singole aziende e che si preoccupa del commercio di questi 600 mila quintali di prodotto. Il marchio "Dorata" ha sbocchi in supermercati della Lombardia, del Piemonte, dell'Emilia e nell'Italia Centrale. Varca anche i confini e si trova in mercati di consumatori esigenti come la Svizzera e la Germania! E all'APPA si deve lo sforzo compiuto teso all'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta per il riconoscimento di qualità a livello comunitario,





il che permetterebbe una maggior conoscenza del prodotto. Attualmente solo il 50% della produzione è riconoscibile nella sua provenienza dai banchi del dettaglio, condizione che cambierebbe radicalmente con la Dop.

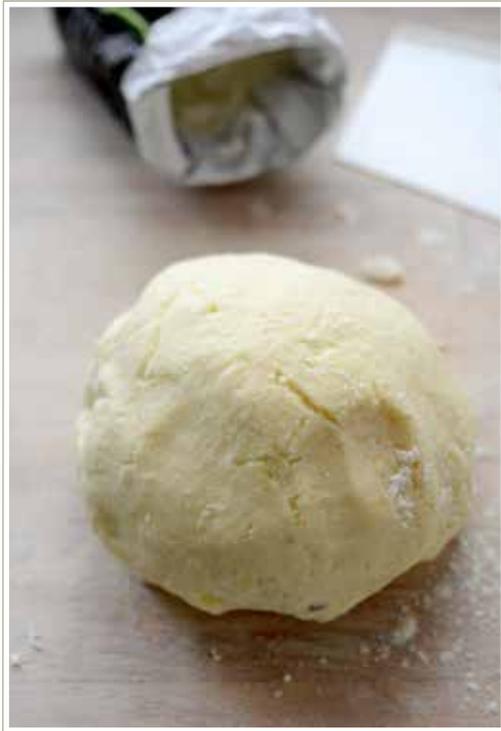
Un altro polo della patata lo si trova, nel vicentino, a nord di Posina e cioè là dove le “patate natali” di Tonezza, Posina e dell’Alto Astico crescono in ambiente ottimale. Sono pochi produttori, non più di una trentina ed il raccolto è sui 300 quintali. È nei ristoranti della zona che si trovano gnocchi rigorosamente casalinghi.

Ma vi sono anche luoghi di montagna che, sia pure di piccole dimensioni, sono dei veri “orti” e hanno produzione di patate da oltre un secolo con risultati degni della migliore gastronomia.

Il versante occidentale dell’Altopiano di Asiago, segnato dalla Val d’Assa, è ammantato di boschi e da un corso d’acqua che scende dai monti. Accanto vi è un terreno, un piccolo altipiano, a quota 800/1000 metri. Qui sorge

un piccolo paese, Rotzo, che nella lingua cimbra significa “roccia” e proviene da “rotz” nella loro parlata.

Era l’ultimo quarto dell’800 quando un abate, Agostino Dal Pozzo, nelle sue *Memorie Istoriche*, pubblicizzò la coltivazione della patata che gode di un terreno a struttura ben drenata, tipico dei materiali morenici. In più la pioggia primaverile si accompagna a temperature fra i 18 e i 20 gradi, perfette per lo sviluppo della pianta. Così, se da una parte ne deriva da questo clima una quantità di amido ideale, dall’altra la freschezza evita sia le sofferenze della siccità che il propagarsi di muffe infestanti. Piantate fra marzo ed aprile (oltre 60.000 piante per ettaro), concimate con stallatico bovino e poche fertilizzazioni integrative, curati i terreni e rinalzati a dovere, si ottiene una produzione di oltre 3.500 quintali, affidata a piccole aziende a conduzione familiare. Sono in corso le procedure per l’ottenimento del marchio territoriale “Patata di Rotzo”. La Festa della Patata, alla prima domenica di settembre, vede



gli gnocchi protagonisti della giornata ed acquirenti che riescono a mettere le mani su questo “tesoro” della montagna. Accanto, geograficamente, vi è il parco naturale di Tonezza, Posina e dell’Alto Astico, anch’essi luoghi deputati alla produzione di patate.

Credevo che tutti noi si abbia conoscenza degli gnocchi e della necessità che la patata non sia troppo “bagnata” perché avrebbe problemi in cottura. Quella di Rotzo è perfetta, tanto che fece dire a Mario Rigoni Stern queste parole nei “Sentieri sotto la neve”: parla di patate *“concimare con il letame e coltivare senza prodotti chimici, dopo aver dissodato un terreno vegro”*. È il miglior complimento e la più esatta definizione di un prodotto che onora la terra e la sua buona tavola.

Facciamo un piccolo approfondimento sul piatto “principe” della patata: gli gnocchi.

Quando si vede uno che ride, senza saperne la ragione, in modo un poco buffo gli si dice:

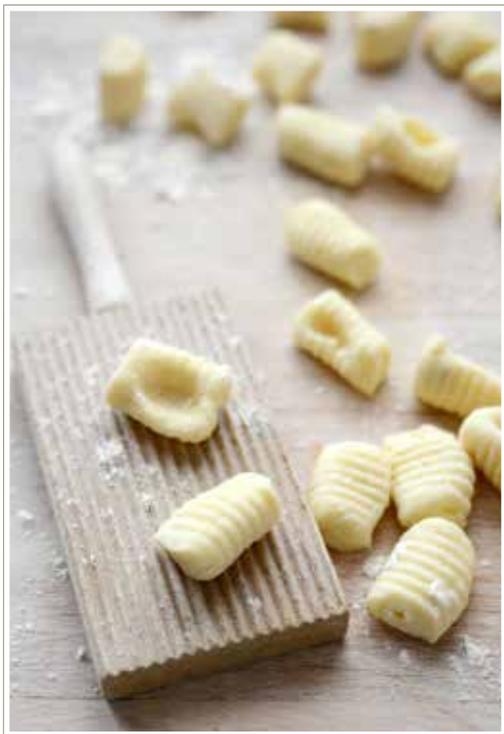
“Ridi, che la mamma ha fatto “i” gnocchi!”.

È tutta qui la filosofia dello gnocco: un cosa semplice, popolare, che fa sorridere perché ti farà star bene!

Nella storia si parla spesso di “maccheroni”. Ricordate la novella del Boccaccio, quella di Calandrino e della montagna di formaggio dalla quale rotolavano maccheroni? In realtà sono gnocchi di farina e sono il primo tipo di pasta, ottenuto impastando la farina con l’acqua e poi tagliandola a pezzi (o strappando pezzetti dall’impasto) e cuocendoli in acqua. In un primo tempo gli gnocchi erano chiamati “maccheroni” e questo generò una grande confusione, che si risolse solo nella seconda metà dell’800.

Ed il nome da dove viene? “Gnocco” viene dal veneziano gnòco che a sua volta deriva dal tedesco *Knodl*. Queste voci, pensate, vengono dal longobardo *“Knohha”* (nodo, nocca). Tanto per rendere tutto ancora più confuso in triestino gli gnocchi sono chiamati *canederli* (da *Knodel*, ovviamente).

Si deve precisare una cosa: gli gnocchi sono un piatto



popolare e casalingo, entrano di prepotenza nella cucina della casa dei poveri nel secolo scorso e diventano un piatto di tradizione popolare. È una pietanza che viene preparata per essere consumata subito, condita con sughi di ogni tipo (vedremo poi che alcuni mal si accompagnano) e che ha qualche legame con la cultura austriaca e mitteleuropea perché vi sono ricette che vedono conditi gli gnocchetti con burro e cannella, a volte anche con zucchero e cannella (nel vicentino, ad esempio).

Gli gnocchetti non sono mai divenuti un piatto della grande gastronomia, ma sono rimasti piatto della casa o della trattoria.

Qualche tecnicismo per la loro preparazione: le patate devono essere farinose. C'è una grossa battaglia se usare le patate a pasta bianca o quelle a pasta gialla (in realtà nel Vicentino le patate a pasta gialla non sono molto farinose e van bene per insalate o da mangiare con il pesce, per cui sono meglio quelle a pasta bianca). Sono comunque da escludere le patate novelle.

Gli gnocchetti, dopo che sono stati fatti, possono stare una ventina di minuti ad asciugare. C'è un obbligo da rispettare: si debbono passare o nel retro della grattugia o su una forchetta. Si ottiene così il duplice scopo: quello di diminuirne lo spessore e di fare in modo che si cuociano prima e, l'altro ancor più importante, quello di far sì che il sugo penetri nello gnocchetto. I parmigiani chiamano gli gnocchetti "Zsgranfgnòn", che vuol dire "graffiare", proprio perché sono segnati in superficie.

C'è un grosso problema con gli gnocchetti: ci vuole poca farina. Ecco il perché: gli gnocchetti vengono messi in acqua e quando risalgono in superficie sono già pronti da condire e mangiare. Se ci fosse troppa farina questa non farebbe a tempo a cuocere, il che ci farebbe sentire in bocca un sapore di farina cruda! Inoltre se si mettesse troppa farina, diventerebbero duri. Gli gnocchetti non amano alcuni sughi: rigaglie di pollo od interiora di animali, mai sughi di selvaggina.

Alcune curiosità. Gli gnocchetti non si preparano solo con le patate, ma anche con la zucca, nel mantovano e nel parmigiano; con la sola semola di grano (alla romana), da infornare e servire con superficie croccante; oppure gli "gnudi" che sono, in genere, gnocchetti di verdura e ricotta, con farina, che vengono sempre tagliati e cotti e conditi con burro e una nevicata di parmigiano.

Gli gnocchetti non vengono cotti solo in acqua; nel Trentino e nelle vallate alpine vengono trattati anche in frittura (in origine di strutto, ora d'olio), finché non assumono una superficie dorata.

In Friuli c'è poi l'usanza di fare gli gnocchetti con l'interno dolce, ripieni di confettura di prugne, che vengono poi mangiati come primo.

Vi sono poi altri gnocchetti: gnocchetto fritto in Emilia, deliziosa pasta fatta in modo "brutale": farina, acqua, sale. Viene tirata, tagliata a losanghe e frita. Accompagnata con salumi. "Gnocco fritto" è un termine reggiano; a Parma si chiama "torta frita", a Bologna "crescentine"...

Nel Vicentino e nel Veronese si fanno anche gli "gnocchetti sbatui": sono gnocchetti di montagna, originari dei monti Lessini. Preparati con farina, latte e sale, una volta amalgamato l'impasto, questo viene gettato a cuocere in acqua in piccoli pezzi. Vengono poi conditi con burro fuso e ricotta affumicata o con burro fuso e formaggio di malga.

Nel Vicentino tipici sono gli "gnocchetti con la fioréta":



una ricotta liquida che altro non è che un sottoprodotto di lavorazione. Si impasta mezzo litro di fiorèta con altrettanta farina, si sala fino ad ottenere un impasto di densità tale che a contatto col cucchiaino “fili”. Come sempre si gettano a pezzi nella pentola in cui bolle acqua e si servono conditi col solito burro.

Ci sono anche “gnocchi ala tedesca”, fatti cioè con pane raffermo, latte, farina bianca e uova, un poco di formaggio grattugiato.

Nel 1998 Indro Montanelli celebrò, sul Corriere, i 150 anni delle Cinque Giornate di Milano parlando di Radetsky, il feldmaresciallo governatore della Lombardia. Lo fece uscire dal quadro stereotipo di truce e forcaiolo personaggio, riabilitandolo come uomo intransigente ed anche onesto, insomma un soldato ligio al dovere. Era sposato e separato di fatto dalla moglie di nobili origini, amante della vita mondana alla corte viennese, e si era legato ad una “bustaia” milanese, Teresa Meregalli che aveva, fra gli altri meriti, anche quello di preparargli il piatto da lui preferito: gli gnocchi di patate. Gli piacevano cotti in acqua, conditi con pomodoro e messi poi in una teglia che veniva infornata.

Grandi mangiatori di gnocchi sono anche i Piemontesi che li preparano “conditi due volte”: uno strato di gnocchi viene condito con fontina, burro e formaggio e si chiama “alla bava”, l'altro sopra il primo con “ragù da gnocchi” (di maiale magro).

Ma i veri “gnocolari” sono i Veronesi che dedicano la fine del Carnevale allo gnocco con il “Bacanal del gnoco”. L'origine del Carnevale di Verona risale al XVI secolo ed è legata ad un assalto ai fornai avvenuto nel 1531. A causa di una carestia senza precedenti, i “pistori” (fornai) avevano cresciuto il loro calmere per la produzione del pane. La popolazione, ormai allo stremo, faticava anche a comprare questo bene primario e così i fornai decisero di bloccare la produzione. Il 18 giugno 1531 il popolo insorse in quel di San Zeno, dando l'assalto ai fornai e prendendo per sé pane e grano. La rivolta generale fu scongiurata grazie all'intervento di alcuni cittadini che a proprie spese decisero di contribuire a sfamare gli abitanti più poveri del quartiere. Tra questi anche Da Vico che divenne “instauratore” del “Baccanale del Gnocco”, avendo di sua volontà distribuito viveri ai poveri. La Serenissima continuò a festeggiare fino al 1791 questa “festa del Gnocco” e perfino la Rivoluzione

Francese la lasciò. Il momento più importante è il “Venerdì Gnocolar”, dove si elegge il “Papà del Gnoco” che poi invita nel suo reame, quello *de San Zen*, le autorità con la corte *gnocolara*. È un re panciuto, con in mano un enorme forchettone su cui è infilato uno gnocco, è vestito di bianco e di rosso e procede “*a caval del musseto*” (asinello). Ha una barba enorme, bianca, fatta di lana di bufala. Gnocchi per tutti, in quel giorno, in una festa carnevalesca che è da vedere. Una curiosità: nel Veronese si mangia la “pastissada de caval”, un saporitissimo spezzatino fatto con carne di cavallo che si usa anche per condire gli gnocchi.

Tornando alle patate, vi è un altro piatto, tipico di Rotzo, che si chiama “polenta considera”. Questi gli ingredienti: 1 kg di patate di Rotzo, 50 gr farina 00, 40 gr di burro o, preferibilmente, strutto, una cipolla, un pizzico di cannella in polvere, sale, formaggio grattugiato. Si lessano le patate già sbucciate e salate. Si soffrigge la cipolla con burro o, come dicevamo, con lo strutto. Si toglie quindi la cipolla e si aggiunge farina bianca e cannella mescolando fino a fare assumere al composto la colorazione nocciola. Si schiacciano le patate lessate e si aggiungono al composto, amalgamando il tutto con l'aggiunta di formaggio grattugiato e acqua di cottura. Si versa infine sul tagliere e si serve a fette dopo pochi minuti. La “polenta considera” si accompagna perfettamente con formaggio mezzano o soppresa.

Tra i volumi di editori veneti, possiamo ricordare *Le patate vicentine nel piatto*, edito da TerraFERma che, avvalendosi di un cuoco di grande capacità come Amedeo Sandri, oltre ad altri 15 cuochi di “casa nostra”, ha redatto un itinerario coerente con i nostri usi di cucina.

È quello della patata un universo di sapori che sagge manipolazioni esaltano senza nessuna alterazione ed è, nello stesso tempo, familiarità e ricercatezza. “*Benedetta patata*” scrisse il Batarra nel 1778: ha ancora ragione...

\*Si ringrazia Anna Maria Pellegrino ([www.lacucinadiqb.com/](http://www.lacucinadiqb.com/)) per le foto presenti nell'articolo



Dettaglio di copertina, *Cento maniere di preparare le patate*, Milano 1906.

## I libri della Vigna esposti in Tipoteca a Cornuda

Da sabato 24 settembre è possibile visitare a Cornuda (TV) la mostra *“Libri in cucina. Ricettari italiani dal Rinascimento a oggi”*, organizzata dalla Fondazione Tipoteca Italiana in collaborazione con la Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

L'esposizione è curata da Danilo Gasparini, docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova, nonché consigliere scientifico della Biblioteca “La Vigna”. Protagonisti della mostra sono i ricettari a stampa, un genere letterario di cui si ripercorre l'evoluzione dalla loro comparsa nel Rinascimento, quando comincia a diffondersi il sapere culinario, al boom eccezionale che hanno conosciuto negli ultimi anni.

5 secoli di libri e sapori, volumi spesso illustrati, belli da vedere, ma anche interessanti per ripercorrere la storia dell'Italia e degli italiani a tavola. Si consolida e si implementa così la collaborazione della Biblioteca “La Vigna”

con la Tipoteca, iniziata nel 2015 con una serie di incontri *“Alfabeto della terra e della tavola: lezioni con cena”* e con la mostra *“Pane e Vino. Storia di libri, cose e gusto”*, cui “La Vigna” ha fornito supporto bibliografico ed iconografico. Sempre grazie alla collaborazione del prof. Gasparini, dai 27 libri prestati lo scorso anno si è passati ora a ben 69.

Circa la metà appartengono al fondo “Cerini di Castegnate”, raccolta che vanta al suo interno rare e importanti edizioni tutte di enogastronomia e culinaria tra le quali il *“Recetario di Galieno”*, pubblicato a Venezia nel 1512 (volume posseduto da sole 4 biblioteche in Italia), anch'esso presente in mostra.

La mostra, aperta fino al 23 dicembre, sarà accompagnata da alcuni eventi di sicuro interesse, serate a tema, presentazioni e altri momenti per approfondire, attraverso i capolavori dell'editoria di cucina, il valore nei secoli del sapere culinario e dell'arte della tavola.



Almanacco della cucina, Milano 1940



Almanacco della cucina, Milano 1941

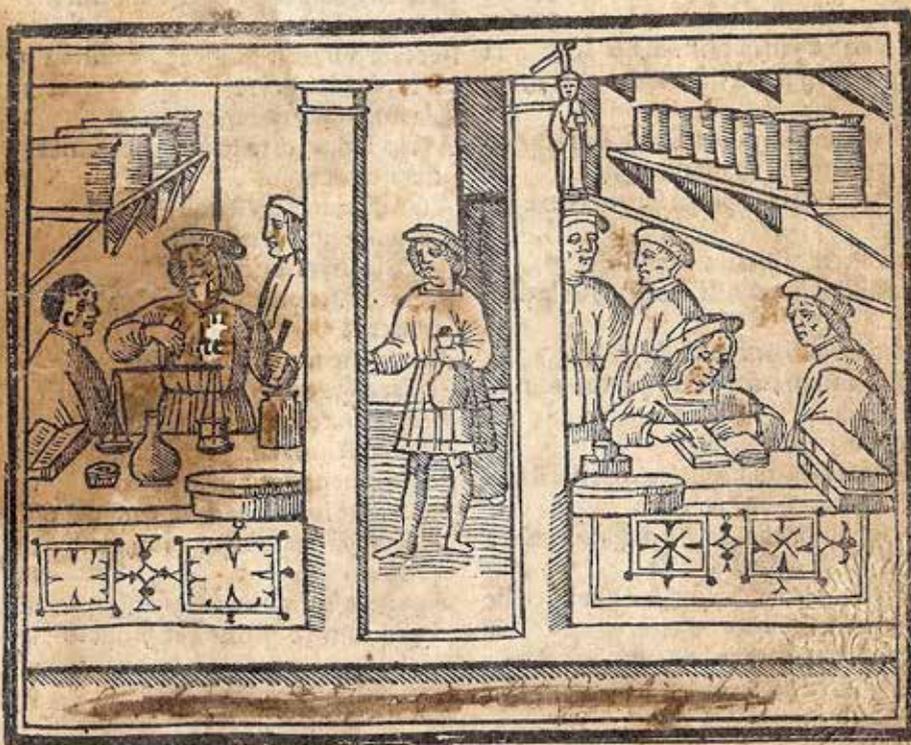
# **R**ecetario de Galieno

Optimo e probato a tutte le infirmita che  
achadeno a Homini 7 a Bóne  
de dentro 7 di fuo-  
ralicoz

pi.

Tradutto in Vulgare Per Maestro Zuane Saracino  
Medico Excellentissimo Ad Instantia De lo  
Imperatore,

Cum Gratia 7 Privilegio.



*Mio ti vede.*

## Rinnovato il sito della Biblioteca Internazionale “La Vigna”

Dal 5 luglio scorso è on line il nuovo sito della Biblioteca Internazionale “La Vigna”, realizzato da Forma srl su progetto grafico di Paolo Pasetto e con il prezioso supporto del personale del Centro.

Pur rimanendo invariato nel dominio <http://www.lavigna.it>, il nuovo sito si presenta con una veste grafica elegante e innovativa nel rispetto dei criteri di utilizzo e accessibilità; intuitivo nella navigazione, offre una straordinaria ricchezza di contenuti, ricollocati ed elaborati per una migliore fruizione. Dalla home page è semplice accedere alle sezioni principali dove trovano posto notizie, progetti scientifici, pubblicazioni, sala stampa, organizzazione...

Punto cardine del sito rimane il catalogo on-line (OPAC) che raccoglie la quasi totalità del patrimonio librario tra cui alcune opere digitalizzate e viene continuamente incrementato e arricchito. Tramite la maschera di ricerca è possibile cercare nel catalogo un

documento presente alla Biblioteca “La Vigna” e verificarne la disponibilità nelle altre biblioteche del Polo bibliotecario regionale del Veneto.

Altro fiore all’occhiello è il bollettino “La Vigna News”, già alla sua trentaquattresima edizione e scaricabile gratuitamente dagli utenti.

L’aggiornamento costante delle notizie e la newsletter consentono invece di essere sempre informati su appuntamenti e attività del centro da qualsiasi dispositivo. Per essere vicino alle esigenze dei suoi utenti stranieri, il sito presenta anche una versione ridotta in inglese e in tedesco che verrà presto implementata.

La nuova piattaforma aspira ad essere un punto di riferimento per i cittadini, strumento prezioso di ricerca e aggiornamento per gli studiosi, vetrina importante per il Centro Culturale che attraverso di esso ha modo di aumentare la propria visibilità e le relazioni con centri di ricerca, università e istituzioni internazionali.



## Agricoltura e ambiente al Padiglione Italia della Biennale di Architettura di Venezia

Un'altra Biennale di Architettura che può offrire agli utenti della Biblioteca Internazionale "La Vigna" vari spunti di approfondimento su specifiche tematiche. A partire dall'originale icona della signora che, salita sui gradini più alti di una scala, può spaziare con il suo "expanded eye" su un ampio orizzonte in cui si prospettano incoraggianti rinnovamenti architettonici e urbanistici. Un invito all'ottimismo quindi del presidente Paolo Baratta e del giovane direttore/curatore cileno Alejandro Aravena: bene interpretato da 65 partecipazioni nazionali (5 del tutto nuove a questa esperienza) che, riunite nel tema *Reporting from the front*, formano un armonico percorso espositivo che dai Giardini continua all'Arsenale e si ramifica in alcuni prestigiosi palazzi del centro storico veneziano. E il visitatore, anche non esperto, viene simpaticamente accolto in una atmosfera in cui ricorrono sono i riferimenti all'architettura ecosostenibile e quindi ai materiali rinnovabili, all'energia positiva e alla valorizzazione delle risorse naturali.

In sintonia perfetta con il progetto di Aravena anche il percorso espositivo di *Taking Care - progettare per il bene comune*, sviluppato nelle tre sezioni 'Pensare', 'Incontrare' e 'Agire' del Padiglione Italia all'Arsenale, commissionato dal Ministro ai Beni Culturali Dario Franceschini a TAMassociati (Massimo Lepore, Raul Pantaleo e Simone Sfriso). "L'architettura – precisano i progettisti –, quando si prende cura degli individui, dei luoghi e delle risorse, fa

la differenza. È parte di un processo collettivo in cui occorre pensare alle necessità, incontrare le persone e agire negli spazi." E in tale evidente visione sociale dell'architettura in grande risalto sono l'ambiente e l'agricoltura in generale.

Tra i lavori esposti (fino al 27 novembre) una particolare sottolineatura, nella seconda sezione, merita il *Parco dei Paduli* (denominazione tratta dalle antiche paludi), un parco agricolo polifunzionale, frutto di un progetto nato nel 2011 nell'ambito del programma regionale pugliese "Bollenti Spiriti", per "ritessere il complicato rapporto tra agricoltura, economia, storia e accoglienza, in una chiave culturale ed ecosostenibile". Un apprezzabile modello di sinergia che coinvolge 10 Comuni delle Terre di Mezzo della penisola salentina, in provincia di Lecce, in attuazione del progetto "Abitare i Paduli". In questo recupero rurale e turistico di un'area di 5.500 ettari, in cui predominano maestosi ulivi secolari, sono impegnati, in 5 diversi laboratori, gestiti dal LUA (Laboratorio Urbano Aperto), una ventina di giovani.

In ambito veneto invece una bella esperienza, sempre documentata nel Padiglione Italia, è quella della *H-Farm* di Roncade (TV), un'azienda innovativa fondata 11 anni fa e molto impegnata anche nel settore agronomico, ove il 25 luglio scorso il presidente della Coldiretti Regionale del Veneto (e di Vicenza) Martino Cerantola ha premiato alcuni giovani per i loro progetti di innovazione agricola.



H-FARM / H-CAMPUS, complesso direzionale e campus di formazione, Roncade (Tv)



PARCO DEI PADULI, parco agricolo multifunzionale, provincia di Lecce





NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

Biblioteca Internazionale "La Vigna"  
 Palazzo Brusarosco Zaccaria  
 c.na Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza  
 +39 0444 543000 - www.lavigna.it

## “Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2016 sono fissate in:

### Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (\*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

### Sostenitori benemeriti

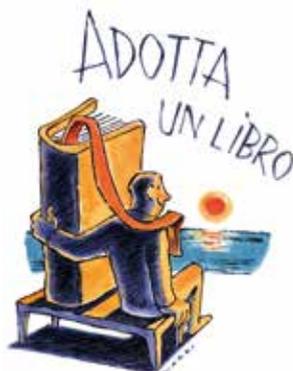
Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(\*): Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

### Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it



## “La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

**“Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente”**

*(Indro Montanelli)*

Da qui nasce l'idea di salvaguardare i libri e conservarne l'integrità per i posteri attraverso la digitalizzazione, ma anche il restauro e la rilegatura del patrimonio librario della Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Con il progetto “Adotta un libro”, La Vigna, in collaborazione con Forma Srl, sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Scegliendo il libro più vicino ai propri interessi si consentirà:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro

In cambio, l'adozione darà diritto ad una personalizzazione del progetto: ad es. la pubblicazione del libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; l'utilizzo dei contenuti e delle immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale ecc.

Con il 2016 la Biblioteca “La Vigna” propone una nuova iniziativa l'“Operazione salva-libro” per

salvaguardare il proprio patrimonio librario.

Con cadenza mensile si proporranno rilegature di volumi e periodici, piccoli interventi di ripristino e digitalizzazione di periodici settecenteschi/ottocenteschi e libri significativi. Verrà indicato il costo totale dell'intervento e il frutto di quanto raccolto verrà progressivamente aggiornato, evidenziando quali e quanti libri verranno “salvati”.

Chiunque con un minimo contributo anche di soli 5 euro, concorrerà alla conservazione e salvaguardia di un libro. In un'epoca in cui il digitale sta prendendo il sopravvento, non si può e non si deve dimenticare il fascino di sfogliare un libro.

Per partecipare a questa raccolta fondi, si possono utilizzare le seguenti modalità:

- > Bonifico: c/o FRIULADRIA Credit agricole  
IBAN n. IT48E053361180100004637308  
causale: Biblioteca Salvalibro
- > Assegno intestato a : CCCC Biblioteca int.le La Vigna
- > PayPal: [adotta@lavigna.it](mailto:adotta@lavigna.it)
- > contanti presso la ns. sede

Un grazie anticipato per tutti coloro contribuiranno in varia misura alla buona riuscita dell'iniziativa.

[www.lavigna.it/adottaunlibro](http://www.lavigna.it/adottaunlibro)

# Si ringraziano per il sostegno gli "Amici de La Vigna"

## Elenco "Benemeriti"

AGENA srl di Bedeschi Manuela  
 Bedeschi Manuela  
 Cecchetto Armando  
 Cervato Gianfranco e Romana  
 CONFCOMMERCIO (Ascom-  
 Associazione delle imprese delle attività)  
 CONFINDUSTRIA di Vicenza  
 Cossiga Sara  
 Galante Francamaria  
 Manfredini Giovanni e Luisa  
 Pasquali Mauro  
 Povoletto Giampietro  
 Scavazza Anna Maria  
 Tonin Paolo  
 Tota Adriano  
 Zuccato F.Ili Srl

## Elenco "Onorari"

Accademia Italiana della Vite e del Vino  
 Acciaierie Valbruna - Nicola Amenduni  
 Amici dei Parchi di Vicenza  
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato  
 Bailoni Lucia  
 Balzan Stefania  
 Bavaresco Luigi  
 Beltramini Guido  
 Bernardi Ulderico  
 Bertolo Gaetano  
 Borin Gianni  
 Boschetti Gaia  
 Boschetti Gian Paolo  
 Bottio Luigi Franco  
 Calò Antonio  
 Cantina dei Colli Vicentini Società  
 Cooperativa Agricola  
 Capolongo Francesca  
 Carta Attilio  
 Cavalli Raffaele  
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006  
 De Marzi Bepi  
 Demo Edoardo  
 Diamanti Ilvo  
 Di Lorenzo Antonio  
 Failla Osvaldo  
 Fantin Marisa

Ferrarini Stefano  
 Fondazione Masi  
 Fontana Giovanni Luigi  
 Forma srl  
 Fumian Carlo  
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002  
 Gallo Donata  
 Gasparini Danilo  
 Lante Anna  
 Lions Club Vicenza Host  
 Loison Dario  
 Margiotta Umberto  
 Marini Paola  
 Mauro Tullio  
 MECC-ALTE di Diego Carraro  
 Montanari Massimo  
 Mosca Giuliano  
 Novelli Enrico  
 Novello Elisabetta  
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995  
 Pertile Alberto  
 Pilla Giuseppe  
 Pupillo Giuseppe  
 Rosset Galliano  
 Rossi Marica  
 Rotary Club Vicenza Berici  
 Scarpi Paolo  
 Scienza Attilio  
 Scimemi Maddalena  
 Tessari Paolo  
 Tomasi Diego  
 Trocino Angela  
 Zamorani Arturo  
 Zanchettin Vitale  
 Zanier Claudio  
 Zonin Gaetano  
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

## Elenco "Ordinari"

Andreoli Carlo  
 Bacalà Club Palladio  
 Bertazzoni Marina  
 Bertoldo Antonio  
 Bortolan Carlo e Giuliana  
 Brotto Piersilvio  
 Cavazza Mattia  
 Cella Agostino

Cenacolo Poeti Dialettali  
 Vicentini  
 Ceolato Massimo  
 Chittero Luciana  
 Cielo e terra Spa  
 Circolo Fotografico Vicenza  
 CONFARTIGIANATO  
 (Associazione Artigiani di  
 Vicenza)  
 Cosaro Bruno  
 Cristiani Giulio e Petucco  
 Giannira  
 Dal Pozzo Angelica  
 Fabio Andrea  
 Giroto Tommaso  
 Grigoletto Gianni  
 Ingrosso Gianfranco  
 Maculan Sonia  
 Michelazzo Margherita  
 Mosca Giuliano  
 Nicoletti Angelo  
 Ordine Degli Architetti di  
 Vicenza  
 Peretto Dino  
 Peron Carlo  
 Perrot Mauro Maria  
 Pulvini Michael  
 Reffo Gianfranco  
 Righi Lucano  
 Rigon Giovanna  
 Rossato Gianfranco e  
 Quadri Maria  
 Rossi Marica  
 Serra Matteo  
 Spector Sally  
 Suppiej Giovanna  
 Tamburin Manuela  
 Trattoria Molin Vecio di  
 Boschetto Sergio & C. snc  
 Urban Carla  
 Vigel spa di Gabaldo  
 Giancarlo  
 Zambon Franco  
 Zanchetta Anna Maria  
 Zanchetta Paolo  
 Zanella Giuseppe



Si ringrazia per il contributo  
**Lions Club Vicenza Host**