

Appendice: la patata, un tesoro sotto terra

Le origini

Gli Incas del Perù coltivavano già molto tempo fa delle piccole patate chiamate "papas". Gli Indios di oggi, come una volta gli Incas, conservano le patate per diversi anni essiccandole: le calpestano per togliere l'acqua, poi le lasciano gelare all'aperto per alcune notti.

Dopo che Cristoforo Colombo ebbe scoperto l'America, Pizarro e i suoi soldati spagnoli partirono alla conquista del Perù. Qui trovarono gli Indios che si nutrivano di uno strano ortaggio: la patata. Tornando in Europa, verso il 1570, ne caricarono un po' a bordo delle loro caravelle.



Sfortuna e fortuna delle patate

Nel XVII secolo i contadini preferivano dare le patate ai porci piuttosto che mangiarle, anche durante le carestie. Parmentier, astuto scienziato francese, fece sorvegliare i campi di patate dai soldati del re. I contadini, incuriositi, cominciarono a rubarle e si accorsero alla fine che erano ottime da mangiare!

La patata è un tubero (fusto sotterraneo)

Si tratta di una specie di sacca fabbricata dalle radici. Dalla pianta della patata nasce un frutto che assomiglia a un piccolo pomodoro verde (patate e pomodori sono della stessa famiglia), che però non è commestibile: anzi, le parti verdi della pianta di patate, e anche i germogli, contengono una sostanza nociva (la solanina). Altri tuberi commestibili sono la patata del Canada, quella dolce, la batata e la manioca.

Come coltivarle

Piantando una patata se ne ottengono altre quindici o venti.

- In primavera, una patata dell'ultimo raccolto viene messa in terra.
- Appare un germoglio, che si ingrandisce, spunta dal terreno e diventa uno stelo. Crescendo si nutre della polpa della vecchia patata, che si raggrinzisce sempre più.
- Le radici si sviluppano e producono delle piccole patate.
- Il contadino ammuccia un po' di terra attorno al fusto (rincalzo) in modo che i nuovi tuberi restino al riparo della luce, altrimenti diventano verdi e non commestibili.
- In autunno la pianta ingiallisce; le foglie appassiscono e quando sono secche vuol dire che la pelle dei tuberi è ben formata: si può iniziare la raccolta.

In un ambiente secco, buio e ben arieggiato (cantina), si conservano anche per un anno.

I nemici della patata

- La *dorifora*, un coleottero (insetto), è il peggior nemico della patata. La femmina depone 2'000 uova, che in cinque, sei settimane diventano larve e poi insetti adulti, che a loro volta depongono altre uova. Le larve sono talmente voraci che ne bastano una trentina per devastare una pianta in otto giorni.



- La *peronospora*, un fungo microscopico, provoca il disseccamento del fogliame e la putrefazione dei tuberi; può distruggere un intero raccolto. Fu il caso dell'Irlanda nel XIX secolo; la terribile carestia che ne seguì provocò l'emigrazione di un gran numero di Irlandesi negli Stati Uniti.

La raccolta...

...una volta: con la vanga e il cavatuberi

Prima della comparsa delle macchine agricole, i contadini raccoglievano le patate con la vanga. Poi le lasciavano asciugare nei campi prima di fare la cernita; una parte veniva tenuta per la semina dell'anno successivo, quelle rovinata venivano date al bestiame, le altre erano da mangiare. Per lungo tempo le patate furono un cibo da poveri: solo da cent'anni a questa parte compaiono su tutte le tavole.

...oggi: interamente meccanizzata

Le macchine che raccolgono le patate possono separare i tuberi dai sassi e dalle zolle di terra. La calibratrice smista il raccolto in diverse categorie: quelle piccole piccole, quelle medie – che si trovano in commercio -, e quelle troppo grandi o verdi. Queste ultime sono selezionate a mano e non vengono messe in vendita.

Oggi esistono dei prodotti chimici per difendersi da questi temibili parassiti.

Le patate nell'industria alimentare

Nell'Europa settentrionale le patate costituiscono il piatto principale. Esistono moltissime varietà di patate, diverse per forma, colore e sapore.

Nei negozi le possiamo trovare surgelate, in scatola (purea), sottoforma di chips, ecc.

Alcune varietà sono coltivate per produrre la *fecola*, che si estrae dai tuberi. Questa polvere bianca, assorbente e legante è utilizzata nell'industria alimentare (salse, minestre, dolci, gelati), nella farmaceutica (medicine), nella metallurgia (pile elettriche), nel settore tessile (lana sintetica), nelle cartiere (carta, cartone) e nei prodotti di ceramica (colla).

Attività:

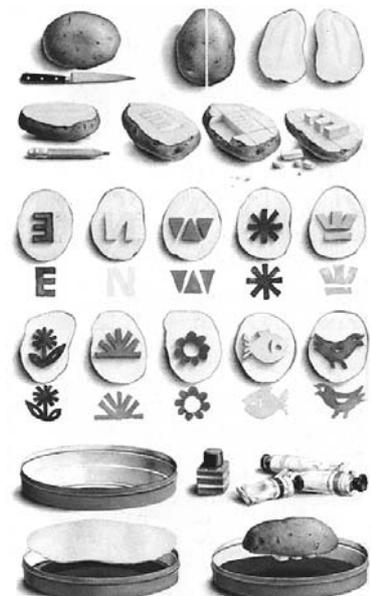
• Biglietti d'auguri:

Con le patate si possono realizzare degli stampini "personalizzati", adatti per decorare quaderni, cartoncini d'invito o addirittura delle stoffe.

Per realizzare lo stampino, tagliare la patata in due. Con la punta di un coltello disegnare e poi incidere il motivo (semplice) che si vuole stampare, in modo che appaia in rilievo.

Per stampare occorre dell'inchiostro o della tempera liquida.

- Mettere una patata in un vasetto e ricoprirla d'acqua. Collocarla dove possa ricevere luce costante (p.es. sul davanzale) e osservare cosa succede dopo qualche giorno...





*Patate alla griglia
ognuno ne piglia,
saltate in padella
son la cosa più bella.
Patate alla brace,
beh, non mi dispiace;
patate in salmi,
insomma, così così.
Patate al tegame
le più belle del reame;
patate alla turca
fan ballare la mazurka.
Ripiene, spiccate,
con l'uovo, lessate,
soffritte, col vino,
e col rosmarino,
con l'aglio, con l'olio,
col peperoncino,
le mangio, le voglio,
che cibo divino!
Patate in purè
delizia da re.*



Bibliografia: «La patata, un tesoro sotto terra», R. Brice, Ed. Mondo, Losanna 1989.