

*Il dibattito sulle produzioni locali, ciò che viene chiamato, spesso impropriamente, prodotto "tipico", è di grande attualità. Ciò è, per molti versi, un bene: si approfondiscono aspetti del problema e si cercano soluzioni per un rilancio economico di tali produzioni. D'altro canto, nella quantità delle parole e delle "tavole rotonde" si rischia di perdere il rigore scientifico che dovrebbe essere alla base di ogni seria iniziativa. Siano benvenuti, quindi, libri come questo, frutto di anni di ricerca puntuale e appassionata. Le ricerche, che lavori come quello di Massimo Angelini ci mettono a disposizione, costituiscono le preziose basi per progetti di valorizzazione delle produzioni agroalimentari legate a un territorio, a un luogo: territori e luoghi, ovunque nel nostro entroterra, che hanno subito fenomeni di abbandono e degrado e che possono trovare in tali progetti una possibilità di riscatto per la propria economia e per la dignità della propria cultura.*

**Marisa Bacigalupo**  
Assessore al Turismo, Commercio e Artigianato della Provincia di Genova

*La patata è il "pane vegetale" della nostra gastronomia, ma è soprattutto la patata quarantina che trionfa nell'immaginario collettivo per le sue indiscusse qualità organolettiche. Il G.A.L. Antola e Penna ha accolto volentieri l'invito del Co.Re.Pa. per contribuire a questa pubblicazione dove emergono la storia, le caratteristiche, l'importanza e soprattutto le possibilità di rilancio della coltivazione delle qualità varietali della Quarantina bianca genovese e della Cannellina nera del Tigullio. Due perle per la gastronomia locale che vanno adeguatamente riconsiderate.*

**Roberto Migliazzi**  
Presidente del G.A.L. Antola & Penna Leader

Massimo ANGELINI

# **Le patate tradizionali della Montagna genovese**

*la strategia di qualificazione  
di un prodotto locale  
tra storia, cultura rurale e recupero varietale*

interventi di  
Tiziana Baschieri, Giovanni Biadene,  
Francesco Casaretto, Luca Lovatti,  
Stefania Notarnicola, Raffaella Spinetta

testi di  
Michele Dondero, Cesare Forti,  
Radcliffe N. Salaman



Quaderni del Co.Re.Pa.

# indice

Introduzione	p. 7
<i>Appunti per una storia locale della patata</i>	
<i>Prime notizie</i>	p. 13
<i>Roccatagliata</i>	p. 17
<i>Ottocento</i>	p. 21
<i>Dalle varietà "di gran reddito" fino ai nostri giorni</i>	p. 25
<i>Saperi popolari e varietà tradizionali</i>	
<i>Testimonianze e notorietà</i>	p. 32
<i>Saperi e pratiche</i>	p. 38
<i>Un patrimonio di varietà</i>	p. 51
<i>Dal recupero alla valorizzazione</i>	
<i>Raccolta e selezione della Quarantina bianca</i>	p. 65
<i>Il Comitato promotore (Co.Re.Pa.)</i>	p. 67
<i>Il recupero delle varietà</i>	p. 71
<i>Verso il Consorzio di tutela</i>	p. 76
Appendice di documenti	p. 81
<i>Relazione programmatica sintetica</i>	
<i>Statuto del Co.Re.Pa.</i>	
<i>Riepilogo dei verbali e delle convenzioni stipulate nel 1999</i>	
<i>Disciplinare di tutela: una prima proposta</i>	
Interventi:	
<b>Francesco Casaretto,</b>	
<i>I prezzi delle patate dal '700 a oggi</i>	p. 93
<b>Giovanni Biadene,</b>	
<i>I Centri di Moltiplicazione Patate da Seme (1938-1971)</i>	p. 97
<b>Tiziana Baschieri,</b>	
<i>Come si recupera una varietà</i>	p. 101
<b>Luca Lovatti,</b>	
<i>La caratterizzazione delle varietà</i>	p. 105
<b>Stefania Notarnicola,</b>	
<i>La conservazione in situ: primi rilievi (1999)</i>	p. 107
<b>Raffaella Spinetta,</b>	
<i>Prime indagini floristiche su terreni coltivati a patata</i>	p. 111
Ricette: <i>Sulla tavola genovese a fine '700</i>	p. 115
Bibliografia	p. 120
Indice dei nomi di varietà	p. 122
Indice dei nomi di località	p. 123
Indice dei nomi di persona	p. 125

pubblicazione stampata in 1000 copie,  
finanziata dal *G.A.L. Antola & Penna S.r.l.*  
con il contributo della *Provincia di Genova*

*in copertina:*  
*Carezze di terra*, di Grazia Mazzarello

*le fotografie sono state gentilmente messe a disposizione da*  
Massimo Campora (pagine 53, 56, 57, 60)  
Stefania Notarnicola (pagine 43, 63, 107, 110)  
Raffaella Spinetta (pagine 20, 42, 44, 113)

*progetto grafico e coordinamento editoriale*  
Barbara Schiaffino

© Co.Re.Pa. - c/o Provincia di Genova, Ufficio Attività Territoriali, via G. Maggio, 3 - 16147 Genova  
*la riproduzione e la divulgazione dei testi sono libere, con il vincolo di citare gli autori e la pubblicazione*

*finito di stampare:* novembre 1999  
*stampa:* Tipografia Emiliani - Rapallo (GE)

## Elenco delle Schede

1: Fiorenzo Toso, <i>Regole per leggere il Genovese</i>	p. 11
2: Michele DONDERO, <i>Tutto il male non vien per nuocere</i>	p. 17
3: <i>Produzione di patate nell'Oltregiogo (1796)</i>	p. 19
4: <i>Tantifure e patacche</i>	p. 29
5: <i>Riflessione sulla notorietà</i>	p. 33
6: Radcliffe N. SALAMAN, <i>Cos'è una varietà di patata</i>	p. 35
7: <i>Criteri di riconoscimento</i>	p. 37
8: <i>Provenienza e diffusione del seme di Quarantina bianca</i>	p. 38
9: Raffaella SPINETTA, <i>Le fosse</i>	p. 47
10: <i>Esempi di rotazione adottati fino agli anni 1960</i>	p. 48
11: <i>Nomi di fantasia</i>	p. 49
12: Cesare FORTI, <i>Sulla variabilità delle patate</i>	p. 50
13: <i>Profilo della Quarantina bianca</i>	p. 53
14: <i>Profilo della Bianca di Como</i>	p. 54
15: <i>Profilo della Catalana</i>	p. 54
16: <i>Profilo della Cabannina</i>	p. 55
17: <i>Profilo della Porchina</i>	p. 55
18: <i>Profilo della Cannellina nera</i>	p. 56
19: <i>Profilo della Prugnona</i>	p. 57
20: <i>Profilo della Morella</i>	p. 58
21: <i>Profilo della Chioggia</i>	p. 58
22: <i>Profilo della Tombacca</i>	p. 59
23: <i>Profilo della Tonda di Berlino</i>	p. 59
24: <i>Profilo della Giana rionda</i>	p. 60
25: <i>Descrittori UPOV per la caratterizzazione delle varietà di patata</i>	p. 62
26: <i>Il CISA Mario Neri</i>	p. 66
27: <i>Primi aderenti al Co.Re.Pa.</i>	p. 70
28: <i>Ce.Mo.Pa., i centri autorizzati nel 1963</i>	p. 98
29: <i>Elenco floristico</i>	p. 114

# Introduzione

## Premessa

Per un paio di inverni ho girato con tre patate in tasca: una **Cannellina nera**, una **Prugnona** e una **Quarantina bianca**.

Di paese in paese, su indicazione di altri informatori o a caso, mi sono recato dai contadini che avevano visto l'ultima guerra, in cerca di notizie sulle varietà locali di patata: quelle di una volta, di cui ancora quaranta o cinquant'anni fa si conservava la semente da una generazione all'altra. Qualche volta l'incontro avveniva per strada; qualche volta ero invitato a entrare in casa, a parlare di fronte a un caffè o a un bicchiere di vino "del nostro".

E il copione si ripeteva con buona regolarità. Nel presentarmi dicevo: "Sono un ricercatore", ma non è mai così evidente cosa faccia un ricercatore; sapevo che, per poco o per tanto, mi toccava di essere osservato con santa diffidenza, ché neppure è facile spiegare perché t'interessi di vecchie patate. Poi, terminate le presentazioni, le diffidenze e le cortesie di rito, emergevano lenti i nomi delle varietà, il loro aspetto, i modi della semina e della raccolta, ma anche qualche spiraglio sulla guerra e sul tempo prima della guerra, giù nell'imbutto della memoria fino ai ricordi d'infanzia.

Chiedevo di mostrarmi come "si fanno gli occhi" - cioè, come si tagliano i tuberi prima della semina; poi mostravo come li faccio io. E questi gesti

aiutavano il dialogo e, più di molte parole, contribuivano a sciogliere la diffidenza. Infine, come un prestigiatore, cavavo dalla tasca le mie tre patate, una alla volta, e senza dirne il nome chiedevo se le riconoscessero e, se le riconoscevano, quale fosse il loro nome.

Così, nell'inverno del 1998 e in quello del 1999 ho girato con tre tuberi in tasca a parlare di patate.

La ricerca è cominciata una quindicina di anni fa, quando, sollecitato da alcune letture sull'autosufficienza e l'economia di villaggio - ricordo, tra gli altri, gli scritti di Gandhi e Lanza del Vasto - e dalle suggestioni di Giannozzo Pucci, avevo cominciato a girovagare su e giù per l'entroterra di Genova in cerca di quelle sementi locali, bene acclimatate e fertili, che i contadini si riproducevano o scambiavano, senza il bisogno di acquistarle nei consorzi. Avevo sentito parlare di erosione genetica, di impoverimento del germoplasma, di mercato delle sementi monopolizzato da ibridi sterili, ed ero - come tuttora sono - convinto che la difesa della varietà, dei dialetti, delle culture, delle idee e, perché no?, delle sementi, sia un imperativo morale, ma anche una buona strategia per la sopravvivenza. Sapevo della montagna in progressivo abbandono e di sementi (e razze) locali in via di estinzione: chiedevo notizie di grani e mele, ma qualcuno mi parlò anche delle patate, in particolare di una varietà, *bonn-a da matti*, che tenevano tutti ed era diffusa per gran parte di questo appennino, prima che negli anni Trenta arrivassero la **Tonda di Berlino**, la **Bintje**, la **Majestic** e, in seguito, tutte le altre olandesi che oggi popolano il mercato.

Quella varietà era comunemente chiamata **Quarantina** (in dialetto, *Quāntinn-a* o *Quarantinn-a*) e il mio testimone affermava che esisteva "da sempre" ed era stata coltivata da suo nonno e, poi, da suo padre. Per capire cosa ne fosse rimasto, visitai tra il 1985 e il 1986 un centinaio di località comprese tra la valle Stura (sopra Voltri) e le valli Graveglia e Àveto (sopra Lavagna). La segnalazione fu confermata ovun-

que: la **Quarantina** fino ai nostri anni Cinquanta era la patata più diffusa nell'entroterra genovese e sui monti dietro al Tigullio; in seguito era stata sostituita da varietà olandesi, canadesi e francesi più produttive (come **Primura**, **Spunta**, **Monalisa**, **Desirée** e, soprattutto, la bianca **Kennebec**) e adesso era quasi estinta. In effetti, allora non avevo trovato più di 40 produttori che ne tenessero da parte qualche chilo per uso domestico. Nell'autunno 1996 ho ripetuto l'indagine nelle stesse località visitate undici anni prima: questa volta di produttori ne avevo potuti contare meno della metà, per lo più molto anziani, alcuni ultratantenni. Insomma: non c'era altro tempo da perdere.

## Obiettivi

Questa pubblicazione è stata realizzata per fissare e comunicare lo stato attuale della ricerca dedicata alle varietà locali di patata dell'entroterra montano di Genova e del Tigullio; le tre parti in cui è divisa raccontano:

- una prima, breve storia locale della patata, dalla sua introduzione fino alla diffusione delle varietà ancora oggi più coltivate;
- una sintesi delle testimonianze finora raccolte su varietà, conoscenze e pratiche colturali;
- le azioni intraprese per recuperare, risanare e valorizzare alcune tra quelle varietà locali, a partire dalla costituzione del *Comitato promotore per il recupero e la valorizzazione del patrimonio varietale di patata della Montagna genovese [Co.Re.Pa.]*.

Alcuni risultati sono ancora provvisori; infatti, sia l'indagine storica sia la raccolta delle testimonianze sono ancora in corso di svolgimento: quest'ultima, generalmente condotta su tutta la *Montagna genovese*, è particolarmente fitta e approfondita solo per le valli Àveto, Graveglia, Sturla, parte dell'alta val Trebbia e il comune di Neirone. La stessa caratterizzazione delle varietà

**Cannellina nera e Quarantina bianca**, sebbene già sufficientemente precisa, attende una definitiva conferma dalle analisi in laboratorio e di terreno previste per il prossimo anno.

Il completamento delle ricerche in corso e la conclusione del lavoro di caratterizzazione e risanamento potranno offrire l'occasione per una eventuale riedizione aggiornata, arricchita anche con i contenuti e senza le imprecisioni che i lettori più attenti vorranno comunicarmi.

## Sulla forma

Vorrebbe essere una pubblicazione agile, rivolta a tutti, affinché chiunque possa leggerla con profitto.

Con questo fine mi sono imposto - e ho chiesto a ogni collaboratore - di essere semplice nella forma e nel linguaggio e di evitare l'uso di termini tecnici senza prima spiegarne il significato e senza, d'altra parte, rinunciare a dare un'informazione rigorosa. Poi ho chiesto a tre amici - bravi produttori di patate - di rileggere il testo, pensando alla gente del proprio paese, per segnalare le parole e le frasi che potrebbero essere poco o per nulla comprensibili.

Per agevolare la lettura, le parole dialettali e i nomi di enti e organizzazioni sono scritti in caratteri *corsivo*; invece i nomi delle varietà sono scritti in carattere **grassetto** oppure, se sono dialettali, in **grassetto corsivo**.

La trascrizione dal Genovese è stata resa con la grafia tradizionale [vedi la scheda 1]. Nel testo ricorrono alcune espressioni comunemente usate nel linguaggio popolare per descrivere le parti della patata: "occhio" (*eugio*) invece di "gemma"; "bottono" (*beutto* oppure *botton*) invece di "germoglio"; "culo" (*cu*) invece di "ombelico", ovvero il punto di attacco del tubero alla pianta; "testa" (*testa*) invece di "corona" o "apice", ovvero la parte del tubero opposta all'ombelico dov'è la maggiore concentrazione di

gemme; "fare gli occhi" (*fà i eugi*) significa frazionare il tubero prima della semina, lasciando in ogni porzione una o più gemme.

Voltaggio, 17 ottobre 1999

## 1 - Fiorenzo Toso, *Regole per leggere il Genovese*

Gli esempi sono riportati in due forme: con la grafia tradizionale (in carattere corsivo), e con la grafia figurata (fra parentesi quadra) per avvicinare - chi non conosce il Genovese - alla pronuncia corretta.

Il suono delle vocali

- è lungo, quando sono scritte con la dièresi (â, ê, î, ô, û) o con l'accento circonflesso (â, ê, î, ô, û), per esempio: *câo* [kau] "caro"; *durmî* [durmi] "dormire";
- è lungo, quando sono seguite da **gh**, **r**, **v**, **x**, **z** semplici e non raddoppiate, per esempio: *lago* [lagu] "lago", *caru* [karu] "caro";
- è breve, quando sono seguita da una consonante doppia.

Il suono della e è generalmente chiuso, tranne davanti a r; ma se è segnata con l'accento grave (è), il suono è aperto, per esempio: *pènsighe* [pènsighe] "pensaci". La consonante doppia si pronuncia in modo leggero e rapido, mai calcato, per esempio *ratto* [ratu] "topo", *merelli* [mereli] "fragole", *çimma* [sima] "cima".

Attenzione:

- æ** si legge come e dal suono aperto e lungo, esempio: *ægua* [egua] "acqua"; quando si trova alla fine della parola, si legge accentato, per esempio: *anæ* "andate";
- œu** e **eu** si leggono come in Francese, per esempio: *feugo* [fögu] "fuoco", *cæu* [kô] "cuore"; quando si trovano alla fine della parola, si leggono accentati, per esempio: *raieu* [raiö] "ravioli";
- o** si legge come u italiana, per esempio: *onda* [unda] "onda", *amigo* [amigu] "amico";
- ò** si legge come o italiana e si pronuncia con suono aperto;
- ö** ha un suono lungo che oscilla tra o e u, per esempio: *pöso* [posu] "stantio", ma anche: *pöso* [pusu] "polso".
- u** si legge come u francese, per esempio: *mùxica* [müsçica] "musica", *tutto* [tütu] "tutto"; ma si legge come u italiana quando fa parte di un dittongo [ou, ua], esempio: *portòu* [purtòu] "portato", *sguàro* [sguaru] "fenditura";
- ç** si legge come s sorda italiana, per esempio: *çenn-a* [sén-a] "cena";
- nn-** e **n** finale si leggono con suono nasale, per esempio: *lunn-a* [lün-a] "luna", *can* [kan] "cane";
- s** si legge come s sorda nell'italiano "sale", per esempio: *fàsò* [fasu] "falso";
- scc** si legge come sc di "uscio" seguita da c di "ciao", per esempio: *scciavo* [sc-ciavu] "schiava";
- x** si legge come j francese, per esempio: *baxo* [basgiu] "bacio";
- z** si legge sempre come s sonora nell'italiano "casa", per esempio: *zenoggio* [senùgiu] "ginocchio", *cazze* [kase] "cadere".

## Grazie

Sono grato a chi ha permesso la realizzazione di questa pubblicazione, a cominciare dai collaboratori che hanno partecipato alla sua stesura: Tiziana Baschieri, Giovanni Biadene, Francesco Casaretto, Luca Lovatti, Stefania Notarnicola, Raffaella Spinetta.

Ringrazio in particolare:

- il G.A.L. *Antola & Penna S.r.l* per avere finanziato la pubblicazione e la *Provincia di Genova* per avere contribuito alle spese editoriali;
- per avere sostenuto le ricerche locali: il *Comune di Neirone*, il *Parco dell'Aveto*, la *Pro loco Nevgraveglia*;
- per avere svolto le ricerche locali: Maria Mazzino, Marzia Russi, Raffaella Spinetta;
- per i contatti con gli informatori: Teresio Abbondanza, Mario Chiappe, Sandro Losi;
- tutti coloro che hanno condiviso informazioni, testimonianze e ricordi;
- responsabili e operatori della *Biblioteca Universitaria di Genova*, della *Biblioteca Internazionale di Storia e Cultura contadina "La Vigna"* di Vicenza, della biblioteca dell'*Istituto "B. Marsano"* di Sant'Ilario (Genova); Mario Soldi, parroco di Roccatagliata, e Leonilda Pensa; Mariella Tagliero del *Centro Studi Valdesi* di Torre Pellice;
- per le fotografie: Massimo Campora, Grazia Mazzarello, Stefania Notarnicola, Raffaella Spinetta;
- per la progettazione editoriale: Barbara Schiaffino;
- per la rilettura dei testi: Piero e Maria Grazia Cuneo, Franca Damico, Marco Righetti;
- per avere ospitato, nell'orto, tuberi di varietà locali in moltiplicazione: Emanuele Romanengo ed Eugenia Fera;
- e, ancora, Luigi G. Conato, Enrico Còvolo, Renato Lagomarsino, Ottaviano Nori, Claudio Santacroce, Fiorenzo Toso.

Ringrazio l'assessore al Turismo della *Provincia di Genova*, Marisa Bacigalupo, che ha creduto in questa iniziativa; gli aderenti al *Co.Re.Pa.* e i membri del suo *consiglio* (Sergio Circella, Giorgio Dalpian, Alberto Girani, Marcello Maimone, Virgilio Pronzati e, davvero non ultimo, Giancarlo Stellini).

Grazie a Pia e a Tristano, i quali sportivamente sopportano che la nostra casa, in questi anni, sia stata invasa culturalmente (e materialmente!) dalle patate;

Infine, un pensiero di gratitudine a Giulio Guerrieri, che non è più tra noi, per avere mantenuto in vita la **Cannellina nera**.

# Appunti per una storia locale della patata

## Prime notizie

Originarie dell'America Latina, sembra che le patate giungano in Europa solo nell'ultimo quarto del Cinquecento, anche se la loro esistenza è nota già da qualche decennio, come testimonia - tra altre - una citazione di Girolamo Cardano, pubblicata nel 1557. La loro coltivazione si estende lentamente dal secolo successivo: prima nelle Isole britanniche, quindi in Germania e, assai più tardi, in Francia.

In Liguria, come in altre regioni dell'Italia settentrionale, iniziano a diffondersi a fine Settecento, anche se pare che vi fossero state introdotte quasi duecento anni prima; come indirettamente suggerisce, riferendosi alle migrazioni dei Valdesi, lo storico locale tedesco Th. Gumbel.

Accostando a questa notizia una nota scritta prima del 1606 da Vitale Magazzini, sull'introduzione della patata in Italia da parte dei Carmelitani Scalzi, Giovanni Biadene suggerisce l'ipotesi che i nuovi tuberi siano arrivati a Genova intorno al 1585, quando il padre Nicolò Doria, giunto dalla Spagna, fondò il primo convento carmelitano in terra italiana. Per quanto ragionevole, l'ipotesi attende di essere verificata: in ogni modo gli studi finora consultati sull'arrivo dei Carmelitani Scalzi e su padre Doria, ancora non permettono di fare un solo passo avanti in questa direzione. Per quanto riguarda i Valdesi - se escludiamo la notizia riportata da Gumbel - la fonte

*Vi saranno de' vecchi fra' contadini  
che vorranno piuttosto morire affamati  
che mangiare patate.*

*Dizionario Universale Economico-Rustico,  
II ed. Roma 1795, tomo XVI, p. 162*

*Nel 1665 immigrarono nel  
comune di GERMERSHEIN  
dei Valdesi dal Piemonte,  
portando le patate che,  
provenienti da Genova,  
erano coltivate da 50 anni  
nelle vallate piemontesi.*

GUMBEL 1897,  
citato in BIADENE 1996, pagina 20

*Si piantano in buon  
terreno fresco e umido,  
le patate, portate nuova-  
mente qua di Spagna e  
Portugallo dalli reverendi  
Padri Carmelitani Scalzi,  
come si piantano gli ovoli  
di canna; che si cavano  
poi all'ottobre e ne fanno  
grandissima quantità quali  
si mangiano in fette  
e a guisa di tartufi,  
o di funghi, ritte e infari-  
nate o nel tegame con  
agresto, e sono aggrade-  
voli al gusto con sapore  
di cardoni; e moltiplicano  
innumerabilmente  
e facilmente si cuociono,  
e sono tenere.*

MAGAZZINI 1625, pagina 33

più remota finora rinvenuta sul loro legame con la coltura della patata permette di arretrare fino al 1701, non oltre, quando un commerciante di Nordhausen portò un po' di tuberi a una comunità stanziata nella regione del Württemberg, perché li coltivassero "per la loro sussistenza e per goderne com'erano abituati fin dal loro soggiorno nelle Valli valdesi del Piemonte" [PONS 1985, pagine 31-50].

Semplificando, potremmo riassumere la storia dell'ingresso della nuova coltura in Europa attraverso due itinerari. Entrambi partono dalle Ande peruviane: il primo passa per la Spagna e Genova, da dove sono irradiate nel centro Italia e nelle valli del Piemonte occidentale, poi in Germania e quindi in Francia; il secondo passa per le colonie inglesi della Virginia e, da qui (in seguito a una spedizione di Francis Drake del 1588), conduce nelle Isole britanniche, in particolare in Irlanda [SALAMAN 1989].

In Italia, benché giunte presto, le patate iniziano ad affermarsi solo nei decenni di passaggio tra Sette e Ottocento, per merito di agronomi, innovatori e parroci che, nel tubero, vedono una valida alternativa al frumento nei tempi di carestia: Alessandro Volta (1745-1827), nel Comasco; Antonio Zanon e Vincenzo Dandolo (1758-1816) nel Veneto; Filippo Re, nel Bolognese; Vincenzo Virginio (1752-1830), in Piemonte; Michele Dondero (1744-1813), nel Genovesato, per non citarne che alcuni. Ma perché è occorso tanto tempo? Certamente per superstizione e diffidenza verso una pianta ignota, sospetta, i cui fiori assomigliano a quelli della velenosa erba morella (*Solanum nigrum*) e di cui per molto tempo non si conoscono le parti commestibili, né si sa come cucinarle.

Ma nel corso del Settecento, i motivi di resistenza sono lentamente superati dalla necessità di affrontare le ricorrenti carestie, generate non tanto dalle diminuite produzioni, quanto dal progressivo aumento della popolazione, tale da costringere a una crescente mobilità degli uomini in cerca di lavoro stagionale o di elemosina. E nes-



Antoine Auguste Parmentier

sun prodotto sembrava, a tale scopo, più adatto della patata che rende, a parità di terreno impiegato, più del doppio del granoturco e ancora di più rispetto al frumento e ai legumi.

Delle patate, a Genova, si inizia a discutere nel 1779, quando il settimanale "Avvisi di Genova" pubblica la notizia di un trattato scritto dall'agronomo francese Antoine Auguste Parmentier (1737-1813) sulla *Maniera di fare il pane di pomi di terra senza mescolarvi pur un poco di farina*: da questo momento e ancora per molto tempo, la possibilità di panificare i "pomi di terra" diviene il modo più efficace per fare pubblicità alla nuova coltura e per incoraggiarne la diffusione [vedi le ricette a pagina 115].

Dopo la pubblicazione di altri interventi sul medesimo argomento, un lettore, incuriosito, chiede notizie sulla tecnica di coltivazione. Come risposta, tra fine agosto e inizi settembre, vengono fornite alcune semplici istruzioni; pochi mesi più tardi intorno a Genova inizieranno le prime semine.

L'introduzione della nuova coltura nel dominio della Repubblica era stata tentata alcuni anni prima. Se ne parla in un breve trattato intitolato *De' pomi di terra, ossia patate*, stampato a Genova nel 1793 a cura della *Società Patria di Arti e Manifatture*, dove, dopo avere ricordato un episodio avvenuto nel 1764 (quando, intorno alla Certosa di Firenze, le patate avevano permesso di superare un momento di carestia), si afferma che successivamente a Chiavari ci fu un primo tentativo di coltivazione.

Potrebbe trattarsi dell'esperimento tentato da Pietro Casaretto che nel 1774, tornato a Chiavari dall'America, fece seminare alcuni tuberi in un giardino «da lui scelto a provare la produzione di questo cibo, che dovea poi rendersi tanto utile e universalmente usato» [*Biografia*, manoscritto, 1855, pagina 19].

Dopo la propaganda fatta attraverso gli "Avvisi", le iniziative e le pubblicazioni curate dalla *Società Patria di Genova* (dal 1786) e dalla *Società*

*Dei Pomi di terra ne avete parlato anche troppo, facendone ora del pane, ora del cascio [formaggio]; ed ora guarendone dallo scorbuto, quando l'avessimo. Non so capire per altro, per qual ragione voi, che mostrate di averli in tanto conto, e li giudicate come una produzione preziosa, non ci insegniate poi la maniera di coltivarli.*

"Avvisi" 1779, numero 124

*Un illustre intelligentissimo Amatore, persuaso dalla ragione e dal fatto dell'utilità di queste benefiche radici ne fece trapiantare una buona porzione nelle sue tenute di Chiaveri [Chiavari]. Questa coltura per altro fu assai presto negletta da quei Contadini per un falso principio crudele, ch'escluder vorrebbe [...] tutto ciò, che sente di novità.*

*De' pomi di terra*, 1793, pagina 38.





De' pomi di terra (1793)  
di Niccolò Cattaneo  
e Niccolò Delle Piane

Senza la minima esagerazione sarei per dire, che molte famiglie della mia Parrocchia si sarebbero perdute di fame, oppure avrebbero dovuto decampare [andarsene] dalla Repubblica Genovese, se lo zelo sempre lodabile delle Società Patria ed Economica non le avesse somministrato l'uso delle Patate [...]  
Le Patate, bisogna dire la verità sono state quelle, che hanno salvato questi popoli di Val di Sturla.

don Giuseppe Massa,  
in "Avvisi" 1795, numero 34

*Economica* di Chiavari (dal 1791), soprattutto grazie al lavoro di persuasione e istruzione dei contadini condotto da alcuni parroci - primo fra tutti Michele Dondero, di Roccatagliata [vedi la scheda 2] - a poco a poco le patate entrano fra le consuetudini colturali e nel paesaggio agrario del Genovesato. Le troviamo: nel 1782 a Campi, in val Polcevera, sulle terre del marchese Cattaneo Pinello, dove si raccolgono anche le cime delle piante per provare a farne tabacco da fumo ["Avvisi" 1782, numero 45]; nel 1784 sul mercato di Genova, provenienti dall'Inghilterra, vendute a un soldo e 4 denari la libbra (poco più di 300 grammi) ["Avvisi" 1792, numeri 17 e 37]; nel 1786 a Roccatagliata, in alta Fontanabuona; agli inizi degli anni 1790 a Sopra la Croce, a Borgonovo, a Carasco, intorno a Sarzana, a Paravànico (in alta val Polcevera) e a Marcarolo ["Avvisi" 1792, numero 14].

A Varese (Ligure), nel 1792, la loro coltura è considerata "oramai universale, facendosene uno spaccio non indifferente": forse per la vicinanza dell'appennino parmigiano, dove erano state introdotte dall'irlandese William Power, governatore di Borgotaro dal 1749 al 1759, irlandese come il monaco che nel 1764 le aveva fatte seminare intorno alla Certosa di Firenze [LANZONE 1939, pagina 2].

Intanto si moltiplicano le ricette - per fare il pane, innanzi tutto, ma anche per numerosi altri piatti e pure per preparare il formaggio [vedi le ricette a pagina 115] - ed escono alcune memorie preparate dalle due società di Genova e Chiavari per incoraggiarne la diffusione e il consumo, confidando sulla collaborazione di alcuni tra i più intraprendenti membri della *Congregazione dei Parroci Rurali di Chiavari*.

Nel 1796 le patate sono coltivate in buona parte dell'entroterra di Chiavari e nell'Oltregiogo: a Santo Stefano d'Àveto se ne producono 2.400 quintali, più di 3.000 a Roccatagliata, a Montoggio addirittura 4.400 [vedi la scheda 3]. Le risposte al questionario inviato nel 1799 dall'*Istituto Nazionale* ai presidenti delle munic-

palità e ai parroci - le poche che ci sono pervenute - testimoniano quanto la nuova coltura, destinata all'alimentazione e al reddito dei contadini, sullo scadere del secolo sia ormai nota pressoché ovunque.

## Roccatagliata

Michele Angelo Dondero, pioniere dell'introduzione della patata nel Genovesato, nasce a Cornia (in Fontanabuona) nel 1744; studia Medicina e Genova, quindi entra in seminario, è ordinato sacerdote e inviato a Roccatagliata nel 1779, dove è parroco fino al 1813, anno della sua morte. Nella nuova parrocchia trova una situazione miserabile, simile a quella descritta nel 1770 dal suo predecessore.

### 2 - Michele Dondero, *Tutto il male non vien per nuocere*

Roccatagliata, 1794

[Di patate] in questa Parrocchia tutti ne avean piantato, ma non in tale quantità che potesse difenderli dalle minacciate miserie: abbenché potessero farlo, dandone loro io stesso l'esempio; e ciò per un residuo del pertinace attacco, che hanno i contadini alle paterne tradizioni. Avendo poi toccato con mano il lor errore, fanno efficaci proponimenti di piantarne a tutto potere, come un prodotto, che hanno sperimentato il più fedele e vantaggioso e sano a differenza d'ogn'altro di cui solevano sostentarsi. Tanto è vero, che tutto il male non vien per nuocere;

che l'essere stato defraudato il mio popolo quasi affatto di tutti quei prodotti che dovean dargli la sussistenza per un anno intero, ha messo la testa a partito, e si è convinto di una verità che altrimenti non avrebbe così presto appresa e che spero debba apportargli incomparabil vantaggio. Basti il dire che più di 50 famiglie da due mesi a questa parte vivono di sole patate lessate, e mescolate con navoni per un maggiore risparmio di quelle, e stanno benissimo. Anzi non gli ho mai osservati così vegeti e con sì bel colore in viso come presentemente: cosa che non potrei asserire di aver osservato in addietro

quando erano obbligati a cibarsi per qualche tempo di sole castagne, o d'ogni altro genere stimato migliore ...  
Intanto posso assicurare chiunque che grazie alle Patate non ho perduto più ben 40 famiglie che sarebbero senza di esse spiantate affatto ed emigrate; e quel che più mi consola, come oggetto più nobile e più da valutarsi, non hanno dovuto finora molte fanciulle ed altre giovani andar vagabonde, e molti vecchi e bambini non sono andati a perire miseramente.

"Avvisi" 1794, numero 3

*Trovi la popolazione in tanta indigenza e povertà che fu necessario continuare l'uso di conservare in Chiesa un paio di lenzuola e una coperta da valersene nella continenza di amministrare il Santo Viatico.*

Matteo Olcese 1770, in "Bollettino parrocchiale di Roccatagliata" 1958

*Questa pianta si alza da terra quasi come le canne, e fa fiori gialli, che a niente servono; perché molto abbondantemente si propaga dalla sua radice, in cui fa molti globi, ognuno de' quali dà fuori molti germogli; tantoché se si lasciano sotterra più di due anni, ogni germoglio fa un nuovo globo, e viene ad essere un'aggregazione di globi, che ha una gran somiglianza alla radice della canna.*

FANELLI 1773, pagina 259

Dondero, secondo quanto riferisce il trattato *De' pomi di terra* (1793) ebbe le prime notizie sulle patate attraverso il *Giornale del Parroco* (1773), del sacerdote Geremia Fanelli di Vernazza, dove si parla del "tartuffo", assai diffuso nel Modenese e in Toscana. Fanelli definisce i "tartuffi" "una scoperta dalla quale spero si leveranno molti peccati, perché si leveranno molte miserie", e illustra la tecnica per coltivarli e farne pane; tuttavia - questo è sfuggito agli autori del trattato - non stava parlando di patate, ma di topinambur; per capirlo, basta leggere la descrizione del "tartuffo".

Che ancora nel 1793 si potessero confondere patate e topinambur non deve stupire, trattandosi di piante in quegli anni ancora poco note. In ogni modo, stimolato dall'opera di Fanelli e dalla lettura degli "Avvisi", nel 1786 Dondero acquista e pianta le prime patate. Sappiamo che gli abitanti di Roccatagliata considerarono la nuova coltura una stravaganza del parroco; sulla loro reazione esistono due versioni.

La prima vive nella memoria locale e racconta che i parrocchiani non si fidavano dei tuberi, fatti arrivare da Parigi, credendoli velenosi e temendo che Dondero volesse avvelenarli tutti. Esortazioni e prediche non servirono a nulla, così il parroco decise di dare l'esempio e, una sera, durante una veglia, mangiò patate dinanzi ai presenti. Il giorno dopo i parrocchiani attendevano di sentire i rintocchi dell'agonia per annunciare la morte del parroco, ma non successe nulla. Allora pensarono che, conoscendo la Medicina, avesse preso un antidoto, oppure che avesse fatto solo finta di mangiare le patate, senza però ingoiarle. Il parroco la sera successiva ripeté il pubblico assaggio dinanzi ai parrocchiani attenti; tutti videro che le mangiava davvero e, poiché "anche questa volta" non morì, qualcuno cominciò ad assaggiarle.

L'altra versione la racconta lo stesso Dondero in una lettera inviata agli "Avvisi" nel 1792 [numero 14]: «Sei anni circa fa si fecero venire dalle montagne degli Svizzeri alcune libbre di patate rosse, e si seminarono. Fu copioso il prodotto che per altro non venne applaudito da que' contadini,

mentre per mancanza certamente di bastevoli cognizioni, non si vollero indurre dapprima a farne uso ne' cibi, tuttoché dall'esempio animati di persona illuminata, ed autorevole. Per quanto fosse messa in ridicolo la recente esperienza, e il buon esito della medesima, non si tralasciò di seminarne delle altre per la seconda volta, ed anche in maggior copia; a segno di poterne pure, oltre l'uso fattosene tra la famiglia, ingrassare due majali, che furono trovati pesare 2 cantara [circa 95 kg] per ciascuno. A questa seconda prova si mostrarono alquanto più umani verso un frutto, che prospera molto con poco; tantoché divulgatasene la voce per le ville circovicine, s'invogliarono moltissimi di tale coltivazione, potendo se non altro esser vantaggiosa per il bestiame. Anzi crebbe in loro l'impegno dall'aver osservato, che da quella porzione di terreno, donde non potevano ricavare che uno stajo [24 litri] di altre derrate, ne uscivano cinquanta rubbi [400 kg] di pomi di terra; i quali a calcolo fatto equivalevano a 25 rubbi di granone».

Superate le prime diffidenze, le patate divennero il prodotto principale di Roccatagliata: dal 1787 al 1790 su un terreno che, nella migliore delle annate, non avrebbe reso più di 7 quintali di mais ogni



*Giornale del Parroco* (1773) di Geremia Fanelli

### 3 - Produzione di patate nell'Oltregiogo (1796)

misurata in rubbi (1 rubbo = 8 chili)

<u>Val d'Aveto</u>	<i>Santo Stefano</i> (30.000)
<u>Val Borbera</u>	<i>Cabella</i> (400), <i>Cantalupo</i> (700), <i>Carrega</i> (0), <i>Grondona</i> (170), <i>Mongiardino</i> (4.340), <i>Roccaforte</i> (5.000), <i>Rocchetta</i> (1890)
<u>Valle Scrivia</u>	<i>Busalla</i> (4.000), <i>Casella</i> (7.000), <i>Croce Fieschi</i> (1.500), <i>Isola del Cantone</i> (800), <i>Montoggio</i> (55.000), <i>Ronco</i> (800), <i>Savignone</i> (8.000)
<u>Valle Stura</u>	<i>Campofreddo</i> (2.500)
<u>Val Trebbia</u>	<i>Fascia</i> (1.600), <i>Fontanigorda</i> (3.400), <i>Gorreto</i> (4.500), <i>Montebruno</i> (6.000), <i>Ottone</i> (5.800), <i>Propata</i> (800), <i>Rondanina</i> (800), <i>Rovegno</i> (6.000), <i>Torriglia</i> (4.500)

I dati sono tratti dalla relazione del topografo Pellegrini (1796), citata in A. Sisto, *I feudi imperiali del tortonese (secoli XI-XIX)*, Giappichelli, Torino 1956, pag. 176; in evidenza le produzioni di Montoggio e Santo Stefano d'Aveto.

*[Perché] con una indefessa attività ben degna d'imitazione si occupa di promuovere, oltre lo spirituale, anche il temporale vantaggio dei suoi parrocchiani, ed il bene dello Stato, procurando la miglioramento dell'Agricoltura in quel territorio anche coll'estensione della coltura delle Patate, prodotto conveniente al suolo, ed al bisogno nazionale per la sua singolare fecondità, estensione d'uso pressoché ad ogni animale e facilità somma di coltivazione.*

Motivazione dell'iscrizione di Michele Dondero alla Società Patria come "Socio di merito" "Avvisi" 1792, numero 27

Roccatagliata  
vista dal bosco di Corsiglia



anno se ne ottennero da 28 a 32, ma nel 1791 su quello stesso terreno, il raccolto fu addirittura il doppio.

Nel 1792 Dondero viene iscritto alla genovese Società Patria come "Socio corrispondente e di merito" per il suo impegno nello sviluppo delle nuove colture, soprattutto della patata.

Nel corso dello stesso anno acquista a Genova alcune patate bianche ed elabora nuove ricette per trasformarle in pane, focacce, tagliatelle e canestrelli: considerato "instancabile" agronomo e "sperimentatore", viene portato a esempio degli altri parroci e paragonato al sacerdote Pietro Quilico di Marola, celebre (non per l'introduzione delle patate, di cui non si è occupato, ma) "per la nuova maniera fruttuosa di coltivare le viti" [*De' pomi di terra*, pagina V].

Come altri membri della *Congregazione dei Parrochi Rurali* - che nel 1794 si erano impegnati a tenere, al termine della messa, "un discorso sull'Agricoltura e sopra le Arti che esercitansi nelle Parrocchie" [*Atti della Società Economica di Chiavari 1864*] - Dondero, oltre alle patate, provò a introdurre altre nuove colture: il topinambur, il miglio d'Africa, il rafano cinese, l'orzo di Siberia,

la radice d'abbondanza; sperimentò l'allevamento razionale delle api e dei conigli da pelo, e la realizzazione di prati artificiali con lupinella e trifoglio, «de' quali - ricorda in una lettera agli "Avvisi" - ho conosciuto il metodo e l'utilità rileggendo l'ottimo libro intitolato *Corso di Agricoltura pratica* (Firenze 1788)».

Alla fine del secolo, rispondendo al questionario dell'*Istituto Nazionale*, ricorderà che a Roccatagliata la coltura delle patate è ormai tanto diffusa che persino le terre comuni «si vanno coltivando e riducendo a campo seminativo», e - aggiungerà con orgoglio - che proprio grazie alla loro introduzione, «si sono rese stabili 20 circa famiglie che andavano vagando e che erano per expatriare, mentre, altre 20 si sono rimpatriate».

## Ottocento

Dopo una prima fase di sperimentazione, a partire dai primi anni dell'Ottocento la coltura si espande soprattutto nelle aree più interne dove, nel tempo, assume un peso considerevole nell'economia locale. Sul versante del mare, nonostante la ricca produzione di istruzioni e brevi trattati dedicati alla sua coltivazione e al suo uso, la patata resta una coltura marginale e un ripiego alla penuria di grano (numerose pubblicazioni escono soprattutto intorno agli anni 1793 e 1817, dopo i periodi di carestia).

L'elevata diffusione sui monti è testimoniata da diverse fonti. Tra queste, un resoconto di Antonio Boccia, intitolato *Viaggio ai monti di tutto lo Stato di Parma e Piacenza* (1804-1805), che segnala l'estesa presenza della nuova coltura sui territori di Grondana, Tarsogno e Santa Maria del Tarò.

Per l'Oltregiogo, in particolare per l'alta val Borbera, possiamo accostare i dati sulla produzio-



Il 1° ottobre 1994, su proposta di Renato Lagomarsino, la piazza della Chiesa di Roccatagliata è stata dedicata a don Michele Dondero

*I pomi di terra quivi si vedono piantati quasi da per tutto, ma ne ignorano la vera cultura, perché li piantano troppo vicini ed in guisa [che] i tartuffi della pianta non possono dilatarsi né crescere come sogliono. Perciò mi credetti in dovere istruirli dicendo loro che esigevano l'istessa cultura che si pratica col frumentone.*

LANZONE 1939, pagina 6



Collezione di quanto si è scritto di più importante e di più adatto intorno alla coltivazione ed uso delle patate (1803)

ne rilevati tra il 1796 e il 1822, espressi in rubbi (1 rubbo = 8 kg circa): Cabella passa da 400 rubbi a 27.700; Cantalupo da 700 a 18.000; Carrega da 0 a 18.000; Mongiardino da 4.340 a 17.000; Roccaforte da 5.000 a 13.000, Rocchetta scende da 1.890 rubbi a soli 180; dal confronto emerge un consistente aumento di produzione per quasi tutti i comuni [vedi il rapporto statistico dell'aprile 1822, in "In Novitate" 1992, numero 14].

Un interessante quadro delle "produzioni territoriali" della provincia di Genova nel corso della prima metà del secolo, è contenuto nel *Dizionario geografico* (1833-1856) di Goffredo Casalis. Le patate sono menzionate nelle schede di molti comuni dell'entroterra, ma senza alcun particolare rilievo, salvo per Tiglieto, dove rappresentano la "ricolta principale" con una produzione di circa 10.000 rubbi, ben lontana dalle rese rilevate trent'anni prima in val Borbera (il dato si riferisce al 1850, pochi anni dopo la grande infestazione di peronospora). Sul Levante - nelle valli Àveto, Fontanabuona e Graveglia - la loro coltura è pressoché assente; del resto lo stesso Casalis, in un giudizio riguardante la provincia di Chiavari (1833), osserva che i "pomi di terra" «preferiscono i luoghi montani [... e aggiunge]. Pretendono gli agricoltori di Chiavari, che la coltivazione delle patate sia dannosa in quei terreni già naturalmente troppo sterili». In ogni caso, venti anni più tardi (1856) la coltura figura al quarto posto nella tabella dei "prodotti vegetabili" della stessa provincia, dopo il frumento, le olive e il granoturco. La scarsa diffusione registrata sulla Riviera di Levante nella prima metà del secolo, trova conferma anche nel territorio savonese, come mostra la *Statistica del Dipartimento di Montenotte* (1824), curata dal prefetto Chabrol, che non fa cenno alle patate se non per auspicarne la coltura sugli altipiani più elevati.

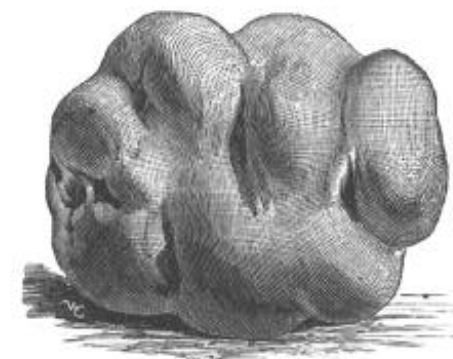
Gli anni 1845 e 1846, durante i quali la peronospora (*Phytophthora infestans*) distrugge buona parte dei raccolti in Irlanda e si diffonde nell'Europa occidentale, segnano l'inizio della moderna ricerca di selezioni più resistenti alle

malattie e più produttive di quelle fino a quel momento coltivate. A partire da questi anni - in Francia, Germania e Inghilterra - viene prodotto, per incrocio, un numero crescente di varietà che, da 221 nel 1848, passa a oltre 600 nel giro di trent'anni. Nel frattempo e fino alla fine del secolo, in Italia - dove non si cura la ricerca varietale (la prima selezione ottenuta per incrocio sarà la **San Michele**, realizzata nel corso degli anni 1950) - le patate vengono riconosciute ancora solo per il colore della buccia o della pasta.

Gli *Atti della Giunta sulla Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, nel volume dedicato alla provincia di Genova, riferiscono: «La patata è coltivata estesamente su tutto il territorio ligure. Questa pianta, la cui coltura si è diffusa tra noi sul fiorire del secolo scorso, forma, dopo le castagne, il supplementare alimento delle classi agricole. Fra le tante varietà di patate che esistono in Liguria si coltivano principalmente - come scrive il Mela - le seguenti: la patata **gialla** a tubercoli generalmente rotondi, la **parmentaria**, gialla e violetta, a tubercoli piuttosto allungati e schiacciati. L'avv. Degli Oddi, aggiunge la patata detta **bianca** dal colore del suo tubero». [volume X, Roma 1883]

Le brevi descrizioni della "gialla", della "parmentaria" e della "bianca" potrebbero fare pensare rispettivamente alla **Giana rionda**, alla **Morella** e alla **Quarantina bianca**; infatti, sono proprio i primi anni 1880 quelli cui permettono di risalire le più remote testimonianze raccolte sulle tre varietà e sulla **Cannellina nera**. In particolare la **Quarantina bianca**, che a Roccatagliata vogliono sia stata introdotta direttamente da don Michele Dondero e in alta val d'Àveto sostengono che sia giunta «al tempo dei

Una *patraque* a buccia chiara, già nota prima del 1815: la **Chardon**



*Nei giardini ed orti della regione litoranea la coltura delle patate gialle si forza per averne delle primaticce, che sono assai ricercate, causa l'esportazione che il Cirio di Torino specialmente ne fa. In generale però la coltura estesa di tal pianta va man mano scemando nei comuni più litoranei, nei quali la facoltà dei tuberi riesce eziandio assai inferiore per bontà. La coltura della patata si eseguisce per lo più al principio di primavera e se ne fa il raccolto alquanto prima del frumento. Il massimo di tale coltura si riscontra nella parte montuosa della Liguria, ove non solo sopperisce abbondantemente ai bisogni locali; ma supplisce altresì alla deficienza di questo prodotto nei paesi sottostanti. [...] Nel Circondario di Chiavari, dal solo comune di Santo Stefano d'Àveto si esportano annualmente più di 1000 quintali.*

*Atti della Giunta sulla Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola, volume X, Roma 1883*

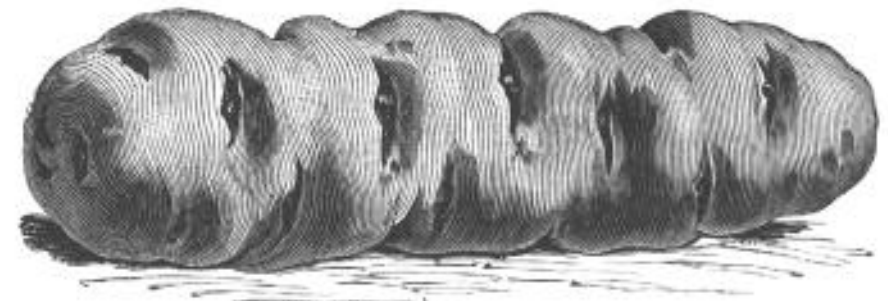
Francesi»; in ogni modo, al di là di questi racconti tramandati nella memoria locale e al di là della loro attendibilità, merita attenzione che tre testimoni nati nel 1910 [Roccatagliata], nel 1912 [Marcarolo] e nel 1913 [Corsiglia], intervistati durante l'inverno 1999, oltre a sostenere che le quarantine "ci sono da sempre", affermano che venivano coltivate già dai propri padri e, ancora più indietro, dai propri nonni. La stessa affermazione è stata fatta anche da altri contadini, appena più giovani di qualche anno, residenti nelle località Casoni di Amborzasco, Orézzoli e nella parrocchia di Reppia. Qualunque sia la sua origine, è certo che la **Quarantina bianca** si è diffusa sulla Montagna genovese più di ogni altra varietà, coprendo l'intera fascia compresa tra Tiglieto e Varese Ligure, ed estesa alle località confinanti con gli attuali limiti amministrativi della provincia di Genova: Olbicella, Marcarolo e l'alta val Lemme, l'alta val Borbera, parte dei comuni di Ottone e Ferriere, le zone di Santa Maria del Taro e Grondana, l'alta val di Vara. Pare che l'espansione della varietà coincida, con elevata approssimazione, con il territorio montano su cui si sono diffuse le parlate del tipo genovese. La **Giana rionda** viene considerata una varietà "antica", quasi come la **Quarantina bianca**, al punto che in alcune località (Alpepiana, Sarissola, alte valli Stura e Vobbia) si sostiene che sia stata la prima patata coltivata. Entrambe - ricordate nel 1910 da Giovanni Delle Piane come le uniche coltivate sui monti di Fiacone (oggi Fraconalto) - hanno una forma simile, tondeggiante, un po' irregolare, con occhi medio-profondi e rosa per la **Quarantina bianca** e molto profondi e chiari per la **Giana rionda**; pasta bianca e più fine per la prima e giallo-paglierina per la seconda; entrambe ricordano la forma e il portamento delle **Patraques** a buccia chiara diffuse in Francia già a fine Settecento; la **Giana rionda**, in particolare, corrisponde alla descrizione della **Patraque Jaune**, nota dal 1815 anche come **Chave** (oppure **Montagnarde** o, in Inghilterra, **Shaw**). Le informazioni raccolte testimoniano che anche

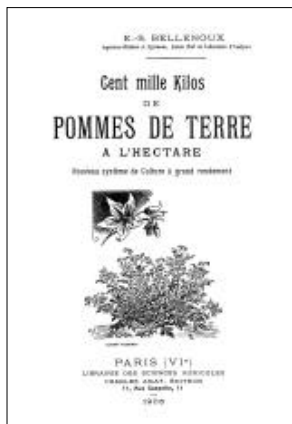
la **Cannellina nera** è nota, in val Graveglia, almeno dalla fine dell'Ottocento; si tratta di una varietà di pasta bianca, ma con il germoglio viola, così scuro da sembrare quasi nero. Per le caratteristiche del tubero è assai probabile che si tratti di un ecotipo derivato dalla **Vitellotte** a pasta bianca, descritta già nel 1815. Le testimonianze raccolte riferiscono anche sull'esistenza di una **Cannellina bianca**, ormai scomparsa da un trentina di anni, simile alla "nera" ma con la buccia più liscia e il germoglio chiaro invece che viola scuro.

## Dalle varietà di "gran reddito" fino ai nostri giorni

Sul finire del secolo (1893) Alessandro Garelli prova a introdurre in Italia le patate cosiddette "di gran reddito", prodotte da noti selezionatori come Paulsen, Richter e l'ungherese Agnelli; a partire da questi anni i comizi agrari e, più tardi, le cattedre ambulanti di agricoltura del Genovesato cercheranno di incoraggiare i contadini delle valli interne ad abbandonare le varietà locali. Nel 1894 il "Bollettino del Comizio Agrario di Chiavari" propone la diffusione di varietà come **Aspasia**, **Blaue Riesen**, **Imperator**, **Richters**, **Simson**, che «presentano vantaggi notevoli o per la produzione elevata o per la maggior resistenza

La probabile antenata della **Cannellina nera**: la **Vitellotte**





Frontespizio del trattato (1905) di E.S. BELLENOUX sulla coltura intensiva delle patate "di gran reddito"

[La Bianca di Como] non si è ancora diffusa come merita, e da alcune località a gran produzione vediamo arrivare sui nostri mercati delle patate scadenti, grossolane, a pelle ruvida, di sapore sgradevole, che si direbbero addirittura selvatiche. Noi pensiamo che se nella nostra zona di alta montagna a clima rigido - comuni di Santo Stefano d'Àveto, Rezzoaglio, Maissana, Varese Ligure, etc. - si coltivasse la patata comasca, come in Riviera, essa sarebbe in grado presto di fornire a quest'ultima le patate da seme.

"La Semente", 1923

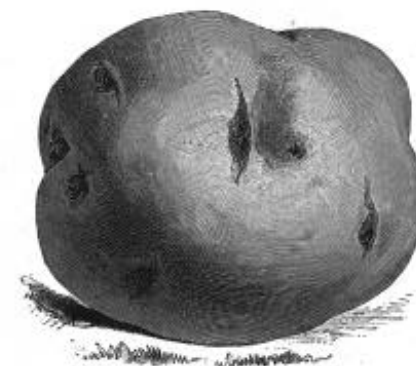
alle malattie in confronto alle varietà nostrali». Di selezione in selezione, nei primi anni del secolo, si arriva a varietà capaci di produzioni eccezionali, fino a 1.000 quintali per ettaro! mentre da noi - osserva Ugo Somma nel 1904 - «contrariamente a quanto hanno fatto all'estero [...], nessuno si è occupato della selezione delle varietà indigene, ragione per cui la loro produzione è meschina». Tuttavia, nonostante la differente produttività e la propaganda, le varietà straniere penetrano a fatica, a differenza di alcune nostrali che, soprattutto dopo il 1910, fanno la loro comparsa sul mercato genovese: la **Quarantina gialla di Entraque**, proveniente dal Cuneese, la **Matilde** (buccia rosea e polpa gialla) proveniente da Bergamo, e la **Cinquantina di Chioggia**. Ma la patata che, a partire dagli stessi anni, ottiene il maggiore consenso è la **Bianca di Como**: tubero tondo-ovale, appiattito, di pasta bianca e gemme chiare. La sua coltura, per molto tempo, è limitata alla Riviera, come riferisce una nota del 1923, pubblicata sul bollettino della *Cattedra ambulante di Chiavari*, dove si osserva che nell'entroterra chiavarese tale varietà è ancora poco conosciuta. L'arrivo delle nuove varietà non dipende solo dalle strade istituzionali (comizi agrari, cattedre ambulanti di agricoltura e consorzi), ma anche dall'iniziativa degli stessi contadini di ritorno dall'America o dalla guerra. E' così che in alta val d'Àveto dopo il 1918 giunge la **Prugnona**, sul cui arrivo esistono almeno due versioni: la prima che la vuole proveniente dai monti di Cuneo, portata da Noè Abramo Bassi; la seconda ne attribuisce l'introduzione ad "Angiulin" Guarnicceri che l'avrebbe portata da Montarsiccio (Bedonia). In ogni caso, la **Prugnona**, si presenta come una probabile variante locale della **Red King Edward**, selezionata nel 1916 dalla **King Edward VII**. Dopo la prima guerra mondiale arrivano altre due varietà che per molti anni saranno moltiplicate sulla Montagna genovese: la **Tombacca** e la **Cabannina**. Quest'ultima è importata dall'America, tra fine '800 e inizi '900, da un certo Badaracco, divenuto un facoltoso commerciante

di Rezzoaglio, detto anche *o Milion*; la **Cabannina**, detta anche **Badaracca** in alta val d'Àveto, presto si diffonde in valle Sturla e nell'alta Fontanabuona anche grazie alla sua elevata produttività e nonostante il gusto mediocre (forse doveva originariamente trattarsi di una patata adatta all'industria). Viene abbandonata all'indomani dell'ultima guerra, durante la quale pare che fosse servita per sfamare i numerosi sfollati che da Genova si erano rifugiati sui monti del Levante ligure.

Anche la **Tombacca** arriva dagli Stati Uniti (Chicago), portata da Domenico Garibaldi di Consenti, detto *Ciccolin* e poi - dopo il ritorno - *Tombacco*, per il frequente intercalare "tichitombacche", di significato ignoto (forse la storpiatura di un'espressione inglese), che ha dato il nome anche alla patata. Assai diffusa e apprezzata in media e bassa val Graveglia intorno agli anni 1930-1950 è poi gradualmente scomparsa per la progressiva diminuzione della produzione.

L'arrivo delle varietà portate dagli emigranti - nel corso dell'Ottocento si assiste a un importante flusso migratorio tra il territorio chiavarese e l'America Latina, soprattutto il Cile - permette di discutere la tesi sostenuta da R.N. Salaman, secondo il quale tutte le varietà di patata presenti in Europa derivano, in buona sostanza, dai due ceppi portati alla fine del secolo XVI e da quelli introdotti dall'America latina subito dopo l'infezione di peronospora degli anni 1845-1846. In effetti, come è parzialmente documentabile per la Liguria, è esistito un passaggio informale e non controllato di tuberi tra le due sponde dell'Atlantico, a partire da quelli portati a Chiavari già nel 1774. Solo negli anni 1930, sullo stimolo dei consorzi

La **Chave**, chiamata anche **Shaw** o **Montagnarde**. Da questa varietà potrebbe derivare la nostra **Giana rionda**



Bisogna però ammettere che fra tante varietà e sottovarietà ve ne siano talune che hanno più nomi; la **Bianca Comasca**, per es., ne ha più di una decina secondo i luoghi dove viene coltivata; abbiamo la **Bianca di Rovetta**, la **Bianca di Pistoia**, la **Bianca Cadorina**, la **Bianca Porrettana**, ecc. Altre varietà hanno anche dei nomi che sono davvero un non senso; per es. quello di **Basilicata**; che poi non è altro che la vecchia **Bianca Comasca**, varietà che, come tipo indigeno, non è mai esistita in Basilicata. Peggio ancora quando si dice **Basilicata di Casso**, **Basilicata del Trentino**, dell'**Alto Adige** o addirittura **Basilicata Austriaca**.

CATONI 1941, pagina 22

La patata (1929)  
di Cesare Forti



agrari, la **Bianca di Como** penetrerà nelle aree più interne, fino alle valli Trebbia e Àveto, dove è stata in seguito parzialmente confusa con la **Quarantina bianca**. Di questa, nel frattempo, su diverse pubblicazioni compaiono alcuni probabili sinonimi, come **Quarantina ligure** (1929) e **Bianca dell'Appennino** (1935).

In occasione del I "Convegno nazionale per l'incremento della produzione delle patate" (Como, 29-30 settembre 1935), che segna l'inizio di una massiccia introduzione delle varietà straniere, viene preparata una mostra delle nostrali italiane, cui la provincia di Genova non partecipa; per la Liguria sono presenti le sole varietà dell'entroterra della Spezia: **Bianca di Calice**, **Rossa di Calice** e **Bianca di Biglio**. Viene esposta anche una bianca della val Trebbia, chiamata **Bianca nostrana di Ottone**, di cui non resta la descrizione. In questi anni, mancando un metodo condiviso di classificazione, la confusione è massima: ogni regione ha le proprie "quarantine", "cinquantine", "bianche", "rosse", "precoci" e "tardive", benché i nomi diversi spesso si riferiscano a un'unica varietà, come ancora nel 1941 osserva Giulio Catoni a proposito della **Bianca di Como**.

Per quanto riguarda le varietà straniere, dopo un tentativo (1931) di Gio. Battista Tirocco, allievo di Garelli e redattore capo della rivista "Liguria Agricola", di introdurre in Riviera la precocissima **Juli**, nel corso degli anni 1930 iniziano a diffondersi alcune selezioni note ancora oggi: la prima, sulla Montagna genovese, è la tedesca **Allerfrüheste Gelbe**, ribattezzata **Tonda di Berlino**, subito seguita dalla olandese **Bintje** e dalla bianca scozzese **Majestic**. I principali veicoli di questa diffusione sono i consorzi agrari e i *Centri moltiplicazione patate da semina* [Ce.Mo.Pa.] aperti tra il 1938 e il 1971 [vedi le pagine 97-100]; in Liguria l'unico Ce.Mo.Pa. attivo è quello di Santo Stefano d'Àveto (1957-1962), in cui si moltiplicavano soprattutto la **Tonda di Berlino** e la **Majestic**; il responsabile di quel centro ricorda che era stata provata anche la **Bintje**, ma presto era stata abbandonata perché marciva

facilmente.

Nell'immediato dopoguerra, insieme alle selezioni straniere arriva in Italia - ultimo paese in Europa - anche la dorifora (*Chrysomela decemlineata*), descritta per la prima volta nel 1825, in Italia citata nel 1875 e tre anni più tardi menzionata anche sul "Bollettino del Comizio Agrario del Circondario di Chiavari".

Con gli anni 1960 e con il diffondersi della bianca **Kennebec** - più tardi seguita da altre selezioni straniere, come **Monalisa**, **Desirée**, **Primura** e **Spunta**, per non citare che le più note - nell'entroterra genovese (come nel resto d'Italia) precipita la produzione delle varietà locali, caratterizzate da un elevato grado di ambientamento, ma ormai degenerate e, perciò, poco redditizie. In questi anni si contano 167 varietà locali nelle



La patata di Giulio Catoni

#### 4 - *Tantifure e patacche*

*Tartuffi, trifole, pomi di terra, patate.* Per alcuni secoli il nome della patata viene confuso con quello, di volta in volta attribuito ad altri tuberi, come il topinambur, la bata e l'igname. A fine '700 le diverse forme si alternano, con una sensibile preferenza per "pomo di terra" (derivato dal francese *pomme de terre*), qualche volta, nel sottotitolo, accompagnato da "patata". Per comprendere quanto in Italia perduri l'incertezza, basti notare che ancora nel 1880 L'*Enciclopedia Agraria Italiana* di Gaetano Cantoni intitola un capitolo "Del pomo di terra" e inizia dicendo che questo "è il nome che ordinariamente si dà ai tubercoli che crescono sulle radici del Solano tuberoso (*Solanum tuberosum*). Si dissero anche *patate*, ma questo nome appartiene ad altra pianta, alla vera patata (*Ipomoea* o *Convolvulus batata*)". Sull'ambigua storia del nome della patata, si rinvia ad alcuni capitoli di sicura erudizione pubblicati altrove: *Nomi e sinonimi* (SALAMAN 1989, pagine 130-142), *Il nome della patata* (BIADENE 1996, pagine 143-150), *Patata, pomo di terra, tartufo* (SANTACROCE 1996, pagine 374-376); in questo riquadro si vogliono, invece, segnalare alcune varianti di tre forme rilevate in Liguria: *patatta*, *trifula* e *truffa*.

*Patatta* è diffusamente attestato in tutta l'area genovese, con alcune varianti nello scherzoso *petatta* (Arenzano), in *patacca* (Sarzana), in *patatu* (Bonifacio).

Troviamo *trifula* in area brigasca, insieme a *trifura* (anche a Buggio, frazione di Pigna), *tantifula* (*tartifola* a Mentone), *tantifura* e *trifula* (anche a Montarsiccio, frazione di Bedonia).

Quanto a *truffa*, il termine è ricordato in Valgraveglia (parrocchie di Reppia e Garibaldo), nei vicini versanti di Mezzanego, di Cogorno - come ha registrato H. Plomteux - e a Rivarolo, in Val Polcevera. Simile a questa è la forma catalana "trumfa" o "trumfo".

Alcune notizie sono state gentilmente segnalate da Fiorenzo Toso.

varie regioni d'Italia (ricondotte dal prof. Avanzi, dopo prove comparative e confronti morfologici, a 15 gruppi), delle quali una dozzina sono ancora presenti sulla Montagna genovese. Ma le ragioni del mercato e l'elevata qualità della semente straniera - acquistata ogni anno, oppure ad anni alterni, al consorzio agrario - determina la rottura del tradizionale circuito di scambio con cui si manteneva la fertilità delle patate nostrali. Presto si estinguono anche la **Bianca di Como** e la **Chioggia**; nelle località più elevate sopravvive la sola **Quarantina bianca**, ma solo per un limitato uso familiare e con una riduzione della resa produttiva tale da arrivare, ai nostri giorni, molto vicina alla scomparsa.



1941,  
"Non teniamo patate":  
risposta dei Fratelli Ingegneri  
a un ordine inviato  
da Sarissola (Busalla)

## Saperi popolari e varietà tradizionali

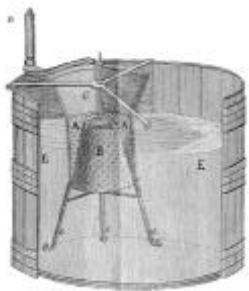
*La raccolta delle testimonianze  
è stata curata anche  
con la collaborazione  
di Marzia Russi (valli Àveto  
e Sturla) e Raffaella Spinetta  
(comuni di Neirone e Lumarzo).*

Nell'introduzione si è fatto cenno alle ricerche finora svolte e ai dialoghi con i contadini, ora è tempo di darne un più dettagliato resoconto. Il quadro storico della ricerca è stato delineato a partire dalla consultazione:

- di 78 pubblicazioni specificamente riguardanti l'introduzione e la diffusione locale della patata, uscite fra il 1773 (Geremia Fanelli, *Giornale del Parroco*) e il 1950;
- della raccolta degli "Avvisi di Genova" (1778-1795);
- delle relazioni inviate all'*Istituto Nazionale* nel 1799 dai parroci e dai presidenti delle municipalità comprese nelle giurisdizioni istituite nell'entroterra di Genova e del Tigullio;
- dei dizionari geografici di Luigi De Bartolomeis (1840-1847) e Goffredo Casalis (1833-1856);
- delle riviste liguri di agricoltura pubblicate tra gli ultimi anni dell'Ottocento e il 1950, conservate presso la Biblioteca Universitaria di Genova.

Per quanto riguarda la raccolta di testimonianze, l'area coperta è la *Montagna genovese*, ovvero la fascia collinare e montana della provincia di Genova e le aree montane omogenee immediatamente circostanti.





## Testimonianze e notorietà

Le informazioni sono state raccolte attraverso interviste individuali, talvolta di gruppo (per esempio ad Alpepiana, a Cavorsi, a Statale); qualche volta concordate con un appuntamento (valli Sturla e Àveto), più spesso estemporanee. Durante le interviste, fatte di solito presso l'abitazione del testimone, mi sono limitato a trascrivere le informazioni e ho preferito evitare l'uso del registratore o della videocamera, per non rischiare di suscitare situazioni di imbarazzo. Quasi tutti gli informatori si sono espressi in Genovese. Le interviste sono state costruite intorno a una sequenza non rigida di sei domande (o gruppi di domande) riguardanti:

- le varietà di patata coltivate prima della seconda guerra mondiale;
- il loro aspetto (forma, buccia, pasta, gemma, germoglio, fiore) e le loro caratteristiche (precocità, resa, sapore, uso in cucina, provenienza, scomparsa);
- gli usi colturali (frazionamento dei tuberi, scelta del terreno, concimazione, tempo e modo della semina, raccolta, conservazione, scambio delle sementi);
- la rotazione fra le colture (e le varietà di grano adoperate nella rotazione);
- le varietà di patata coltivate oggi;
- il riconoscimento di tuberi di **Cannellina nera**, **Prugnona** e **Quarantina bianca**.

In tutto, tra il 1996 e il 1999, sono stati intervistati 204 contadini, in 94 località dell'entroterra. Oltre alle informazioni sulle pratiche agronomiche raccolte in questo capitolo, attraverso le interviste è stato possibile schedare 85 nomi locali di varietà coltivate prima del 1950, in gran parte [74 casi] riconducibili a 12 profili varietali. Ogni profilo [vedi le schede da 13 a 24] comprende notizie sull'origine e la diffusione della varietà, le caratteristiche colturali, il valore in cucina e la descrizione del tubero e della pianta.

## 5 - Riflessione sulla notorietà

Non esistono sistemi di classificazione di per sé veri e indiscutibili se non con riferimento ai criteri convenzionali che li fondano. Gli stessi sistemi di classificazione popolare delle varietà, pur avendo un'efficacia descrittiva diversa, non sono meno appropriati del sistema di classificazione binario inaugurato da Linneo.

In altre parole, non è più rigoroso dividere gli animali in "mammiferi", "rettili", "pesci" ... di quanto non lo sia dividerli in animali che "camminano", "volano", "saltano" ... o coperti di "pelo", "piume", "squame" ... In realtà le categorie ("mammiferi", "volano", "coperti di squame") non vivono in natura ma solo nella nostra testa e nella storia del nostro sapere. Scegliere un sistema piuttosto che un altro non dipende tanto dalla sua adattabilità a ciò che percepiamo (è più facile dire di un pipistrello che "vola", piuttosto che "è un mammifero"), ma dalla sua capacità di descriverlo in modo coerente e, se possibile, senza ambiguità; poi esiste anche una storia politica delle classificazioni (si pensi alle razze umane o alla nozione di "terzo mondo"), ma questa è un'altra faccenda.

Queste considerazioni sul lato convenzionale delle gerarchie possono essere estese pressoché a ogni sistema di classificazione: non solo naturalistica, ma pure geografica e anagrafica (nei paesi dell'entroterra ligure, la gente non si riconosce tanto per nome e cognome, quanto attraverso una combinazione complessa e mutevole di soprannomi personali e collettivi), per non citare che alcuni esempi.

Per quanto riguarda il riconoscimento delle varietà testimoniate nel corso della ricerca sul territorio, il criterio adottato rispetta i sistemi di descrizione e i nomi comunicati dagli informatori.

La distinzione fra le diverse varietà risultante dalle interviste - con le sole eccezioni della **Quarantina bianca** e della **Cannellina nera**, per le quali è in corso un lavoro di caratterizzazione formale - non ha come fondamento né un confronto sulle caratteristiche morfologiche e colturali né, tanto meno, sui marcatori molecolari, ma un criterio di *notorietà*, ovvero relativo a un sapere diffuso e condiviso all'interno di un ambito locale, ristretto o esteso come possono essere, per esempio, un nucleo isolato, un villaggio, una parrocchia o una vallata.

La notorietà rappresenta un livello di percezione e conoscenza legato alla pubblica voce, al sapere comune, sotto il quale non vi è spazio per alcun'altra distinzione. Un buon esempio per illustrare questo criterio lo possono offrire certi funghi del genere *Boletus* (i "porcini") che la letteratura micologica suddivide in una sessantina di specie ricondotte, tra la gente, a volte a tre oppure a dieci specie, senza altra distinzione al loro interno.

Non si può escludere che alcune patate riconosciute come un'unica varietà - penso alla **Morella**, descritta a memoria in molte località senza potere controllare un solo esemplare - siano in realtà ecotipi o, addirittura, varietà diverse e che la loro differenza possa essere dimostrata con un'accurata analisi del germoglio o attraverso un confronto molecolare (ed è questa una verifica che almeno per due varietà stiamo portando a termine); ma questo non è importante quanto il fatto che gli intervistati abbiano identificato con certezza - come un fatto risaputo e condiviso "da tutti" - un'unica varietà.

Il sapere condiviso e variabile di luogo in luogo è uno strumento di conoscenza e orientamento efficace quanto il sapere fondato su metodi scientifici, considerati universalmente invariabili.



Una cautela: i profili sono stati tracciati confrontando descrizioni coincidenti di patate chiamate con differenti nomi locali. La corrispondenza tra i diversi nomi e un'unica varietà si è potuta stabilire con parziale certezza solo mostrando alcuni tuberi agli informatori (**Cabannina**, **Cannellina nera**, **Giana rionda**, **Prugnona**, **Quarantina bianca**), altrimenti è stata ragionevolmente presunta. Per esempio: le patate chiamate **Colore do vin** a Sarissola, **Moella** in Fontanabuona e **Violetta** in valle Sturla sono state riunite in un'unica scheda (**Morella**) perché le loro descrizioni sono coincidenti, anche se, non avendone trovati, non ho potuto mostrare a nessuno esemplari di **Morella**. A rigore, non va escluso che i diversi nomi possano riferirsi a varietà diverse oppure (ciò che parrebbe più probabile) a forme locali modificate della stessa varietà.

I nomi locali, benché differenti tra loro, possono riferirsi a una medesima varietà; ma è vero anche, al contrario, che varietà differenti siano chiamate con il medesimo nome: è, per esempio, il caso del nome **Violetta**, usato per descrivere la **Cannellina nera**, a Case Zatta, la **Morella**, in valle Stura, e la **Prugnona**, a Costapelata.

In alcuni casi non è stato possibile associare i nomi locali a una scheda varietale, soprattutto per la scarsità degli elementi identificativi, è il caso delle **Gianche de Zoi** [San Marco d'Urri], delle **Giane de san Sèxa** [Boasi], delle **patatte de Fascia** [alta val Trebbia: forse la **Cabannina?**], delle **patatte du Stinà** [Roncolongo], delle **Tassorelle** [Ceresa], delle **Tomarle** [San Siro Foce], delle **Varsellinn-e** [Carrega].

Un'altra cautela: i 12 profili aiutano a raccontare altrettante varietà in modo semplice e divulgativo, *ma non sono schede di caratterizzazione*. Per caratterizzare una varietà affinché sia ufficialmente riconosciuta occorre utilizzare i 50 descrittori messi a punto dall'**UPOV**. Questo lavoro di caratterizzazione ufficiale è stato commissionato dal **Co.Re.Pa.** a un centro specialistico per ciò che riguarda le sole varietà **Cannellina nera** e **Quarantina bianca**, quelle per le quali si intende

chiedere l'iscrizione al **Registro nazionale semenziero** [vedi il capitolo 3].

Per i nomi delle schede, dovendo scegliere fra diversi sinonimi (o "presunti" sinonimi) ho adottato la forma italiana più diffusa, con l'unica eccezione della **Giana rionda** ("gialla rotonda")

Fra le schede, ne ho inserita una - quella riguardante la **Tonda di Berlino** - che, a rigore, non dovrebbe trovarsi in un elenco dedicato al patrimonio varietale nostrale, visto che la **Tonda**, il cui nome originale è **Böhms Allerfrüheste Gelbe** (significa "gialla precocissima"), è una varietà ufficialmente registrata, ottenuta per incrocio nel 1922. Tuttavia ho creduto opportuno di inserirla perché è stata ricordata dagli informatori con la stessa familiarità riservata alle altre varietà nostrali (come dimostrano le sue numerose varianti dialettali [vedi scheda 23]), anche consi-

## 6 - Radcliffe N. Salaman, *Cos'è una varietà di patata*

Una varietà di patata si può produrre in diverse maniere, ma comunque sia stata prodotta, non bisogna trascurare che una varietà è in realtà un individuo, non una razza. Un tubero non è che una foglia modificata sullo stolone o, più correttamente, sul rizoma che a sua volta non è che un ramo sotterraneo. La nuova pianta generata dal tubero, quindi, non è che l'equivalente di una margotta e riproduce la pianta dalla quale deriva con la stessa puntualità con cui la margotta di un salice riproduce la pianta madre. A condizione che la patata sia propagata attraverso determinate gemme vegetative, dette "occhi", così l'intera successione di piante che ogni anno derivano da quelle della generazione precedente non rappresentano che un solo individuo. Non importa quanti milioni di piante siano stati prodotti, né per quanti anni si sia protratta tale riproduzione. La **Magnum Bonum** prodotta oggi sarà in fin dei conti la stessa singola pianta prodotta da un seme da Clark cinquant'anni fa. Tolti i rari casi di mutazioni, che saranno discussi più avanti, ogni caratteristica morfologica risultante nella semente della prima generazione dovrebbe essere - e in realtà è - presente in quella dell'ultima. Ogni successione riprodotta dal medesimo individuo viene detta "clone", e un clone è soggetto solo in casi rarissimi a mutazioni dovute al suo patrimonio genetico. Ugualmente insolito è il caso di qualche isolamento dei caratteri ibridi al suo interno (isolamento somatico).

Le condizioni ambientali possono influire sulla crescita e lo sviluppo di una varietà e, salvo che non si tratti di un'infezione patologica, le influenze ambientali sono del tutto temporanee, infatti ripristinando le normali condizioni ambientali si ottiene un ritorno al suo consueto portamento della pianta.

Tratto da *Potato Varieties*, 1926, pagina 1



derando che, sulla Montagna genovese, è stata la prima selezione straniera introdotta.

#### **Sull'origine dei nomi locali**

L'origine dei nomi locali con i quali vengono riconosciute le diverse varietà può essere ricondotta soprattutto a tre elementi: provenienza, aspetto e ciclo produttivo.

Vediamo alcuni esempi:

##### a. provenienza

- dalla località di presunta origine o provenienza: **cabannese** o **cabanninn-a** (da Cabanne in alta val d'Àveto, ma nel caso della **gianca de Cabann-e**, ci si riferisce a Capanne di Marcarolo), **catalana**, **d'Egitto**, **da Razzella** (da Villa Cella in val d'Àveto), **de Chigneu** (da Chignero, nell'entroterra di Rapallo), **di Chioggia**, **di Como**, **de l'Arpe** (dall'Alpe di Vobbia), **de Berga** (località in val Borbera), **de Carsci** (da Carsi, in val Brevenna), **de Fascia** (località in val Trebbia), **de Magioncalda** (località in val Borbera), **de Mason** (da Masone, in valle Stura), **de Mongrosso** (località in valle Stura), **de Monteuggio** (da Montoggio, in valle Scrivia), **de Reuppia** (dalla parrocchia di Reppia, in val Graveglia), **de Servàesa** (da Salvarezza, vicino a Busalla); **de Torriggia** (da Torriglia, in val Trebbia), **fransèize** (francese), **olandèize** (Olandese), **tedesca**;
- dal nome (o soprannome) di chi ha introdotto la coltura: **badaracca**, **d'Angiolin**, **tombacca**;

##### b. aspetto

- dalla forma: **cannellinn-a**, **ciatta** (piatta), **formagea** (schiacciata come una toma di formaggio), **rionda** (rotonda);
- dalla dimensione: **potolinn-a** (piccola, di poco conto);
- dal colore della polpa: **giana** (gialla), **gianca** (bianca);
- dal colore della buccia: **bluetta**, **brignonn-a** o **brugneua** (del colore della prugna), **colore do vin** o **vinata** (colore del vino); **mòa** (mora), **moella** (morella), **moellinn-a** (morellina),

**rossa**, **stellà** o **stellonn-a** (costellata di macchie), **violetta**;

- dal colore delle gemme o dei germogli **cui eugi rosci** (con le gemme rosse), **nèigra** (nera);
- c. ciclo produttivo: **primaticcia** (precoce), **quarantina** (di quaranta giorni), questo è uno dei nomi più diffusi per sottolineare la precocità della varietà; secondo alcuni testimoni, i quaranta giorni sono quelli che passano dall'inizio della fioritura al tempo della raccolta.

Tra gli altri nomi, troviamo la patata **dà fossa** (riferito alle fosse, o **posse**, in cui si conservava il raccolto); la **matta**, per la resistenza e l'adattabilità a ogni terreno (perché i matti "no patiscian ninte"), la **porchinn-a** (porchina), per la scarsa qualità che la rende adatta ai maiali; la **sarvæga** (selvatica), per la buccia ruvida o, al contrario, la **scignorinn-a** (signorina), per la sua delicatezza; la **taccagamba**, quando i tuberi, per la brevità degli stoloni, sembrano uniti direttamente alla pianta e si staccano con una certa difficoltà.

## **7 - Criteri di riconoscimento**

La classificazione delle patate ha anch'essa una storia controversa e ancora non conclusa. In passato ci si è affidati a criteri legati alle caratteristiche dei tuberi, delle piante e, di recente, della forma del germoglio, considerato come marcatore varietale per eccellenza.

Ancora a metà '800, in Francia, le patate si dividevano in **patraque** (tonde), **parmentier** (ovali), **vitellotte** (lunghe e cilindriche), per descriverle ci si limitava a indicare la forma del tubero, il colore della buccia e quello della polpa; nel 1926 Redcliffe N. Salaman pubblica *Potato Varieties* e definisce 32 descrittori divisi in sei gruppi: portamento, foglia, infiorescenza, stoloni, tubero, caratteri fisiologici.

Oggi il metodo corrente, riconosciuto per la classificazione delle varietà è quello previsto, secondo una convenzione internazionale del 1991, dalla *Union pour la Protection des Obtentions Vegetables [UPOV]* e definito attraverso 50 descrittori, intanto si sta studiando la possibilità di ricorrere a marcatori molecolari, ma metodi e risultati sono ancora in corso di discussione.

## Saperi e pratiche

### *La provenienza e lo scambio della semente*

La coltura ottimale della patata richiede che la produzione dei tuberi-seme sia distinta da quella dei tuberi da consumo. La prima deve avvenire più in alto rispetto alla seconda, sicuramente a un'altezza e con condizioni climatiche tali da inibire la presenza degli afidi, portatori delle virosi; inoltre è noto che i tuberi provenienti da una quota elevata (800-1.000 m), piantati più in basso (ma non "troppo più in basso", ricorda un contadino di Voltaggio), assicurano un incremento della produzione. È importante che la terra da cui provengono non sia comunque più fertile di quella in cui vengono ripiantati: sulla montagna di Voltri e Mele si portavano i tuberi provenienti dalle terrazze magre di Masone e di Marcarolo, ma non da Tiglieto, dove la terra "è più ricca" [Acquasanta].

Da Carpeneto, vicino Neirone, il primo anno si comprava la semente dai contadini che la producevano intorno agli 800 m. e si piantava sulle piane più elevate a 450-500 m e, il secondo anno, su quelle più basse a 300-350 m., quindi si ricomprava la semente come nel primo anno; invece a Perlezzì la semente non si comprava da altre località, ma si rinnovava destinando per la sua produzione le terrazze più elevate, a 600-700 m, nella zona chiamata *inte cortue* ("nelle colture"): questo caso, a differenza del precedente, illustra un

percorso "circolare" all'interno della stessa zona: i tuberi da seme prodotti in alto vengono ripiantati più in basso per la produzione da consumo, ma una parte dei tuberi da consumo, invece di essere consumata o venduta, viene riportata in alto per riprodurre la semente.

Ricostruendo a ritroso (dal basso verso l'alto) i percorsi della **Quarantina bianca**, troviamo pochi centri d'irradiazione. I contadini della valle Scrivia acquistavano i tuberi da seme a Torrighia, qualcuno se li procurava a Pèntema, dove giungevano dalla più alta frazione dei Buoni, oppure da Cavorsi; dai Buoni venivano cambiati con Carsi e con l'alta val Brevenna; mentre, a loro volta, i produttori di Cavorsi cambiavano i tuberi a Montebruno o direttamente fra loro, ma andavano anche a Rossi o a Roccatagliata. I produttori dell'alta val Trebbia prendevano il seme soprattutto a Costa Finale, Barbagelata, Casoni di Fontanigorda o sulla montagna di Gorreto; queste località cambiavano il seme fra loro, oppure andavano a prenderne sul versante compreso fra Alpepiana e Orèzzoli oppure a Casoni di Amborzasco: da queste località non si andava da nessun'altra parte: i tuberi si cambiavano fra cascine o si riproduceva in proprio con il metodo che - abbiamo visto - usavano a Perlezzì.

A Carsi, Statale, Mongrosso si moltiplicava anche la **Biancona** comasca (che in valle Stura prendeva il nome di **Ciatta de Mongrosso**). La **Prugnona** veniva diffusa da Costapelata e da Roncolongo, in val d'Àveto, ma anche dalle Piane di Vallenzona, in val Vobbia; la **Cabannina** dalla zona di Cabanne/Parazzuolo; la **Cannellina nera** dal versante tra Tolceto e Sambuceto; la **Giana rionda** da Marcarolo (Capanne superiori) e dal monte Poggio, ma anche da Salvarezza, in valle Scrivia. Con la progressiva scomparsa delle varietà locali si sono estinti anche alcuni percorsi legati allo scambio o al commercio delle patate: fino agli anni 1950 dalla valle Sturla si comprava la semente di **Quarantina bianca** a Santa Maria del Taro, negli anni immediatamente successivi ci si rivolge a

*La Quarantina bianca è nota anche come Bianca di Torrighia, non perché a Torrighia si producessero patate in particolare quantità, ma perché era il principale centro di smercio verso la città, controllato dai commercianti che acquistavano i tuberi sul mercato di Montebruno, dove confluivano da tutta l'alta val Trebbia.*

## 8 - Provenienza del seme di Quarantina bianca

### Località di provenienza

- Casoni di Amborzasco, Villa Cella;
- Alpepiana, Lovari, Vicosoprano, Barbagelata
- Fontanarossa
- Orèzzoli
- Grondana, Santa Maria del Taro, Sopra la Croce
- Case Soprane, piani di Chiappozzo, Statale
- Roccatagliata, Giassina
- Cavorsi, Buoni di Pèntema
- Marcarolo

### Area di diffusione

- alte valli Àveto e Sturla
- alta val Trebbia
- alte valli Borbera e Trebbia
- Ottonese
- valle Sturla
- val Graveglia, Mezzanego
- Fontanabuona, val Bisagno
- alta valle Scrivia
- valle Stura, alta val Lemme



Sopra la Croce, oggi i pochi che la piantano l'acquistano a Bertigaro alto dove, a sua volta, giunge da Casoni di Amorzasco. In località come i Casoni di Chiappozzo, dove prima dell'ultima guerra si producevano 1.000 quintali di patata di elevata qualità oggi non si trova un solo tubero. Anche ad Alpe, sopra Crocefieschi, si producevano 1.000 quintali di **Giana rionda**: oggi non ne è rimasta una sola gamba né lì, né in tutte le circostanti località delle valli Scrivia e Vobbia, dove era diffusa.

Di solito le patate da seme venivano acquistate; poche volte si è fatto cenno a pratiche di scambio, salvo che tra le località intorno agli 800-1.000 metri: per esempio si scambiavano tra Barbagelata e Costa Finale, oppure tra Orézzoli, Alpepiana e Casoni di Amorzasco o, ancora, tra i Buoni di Pèntema e Carsi. In alcuni casi - prima della guerra - le patate si scambiavano con l'uva o con il vino: la patate dell'Alpe talvolta venivano acquistate in val Vobbia in cambio di casse di uva **Mustaina**; allo stesso modo si scambiava il vino di Borzone con le patate di Santa Maria del Taro, oppure il vino di Isola Sottana con le patate dei Casoni di Amorzasco: un quintale di tuberi valeva un barile di vino ed entrambi costavano 35 lire [Isola Sottana]; lo scambio avveniva a metà strada, sul sentiero del passo del Ghiffi. Altre forme di scambio sono registrate tra i commercianti di Chiavari e i Casoni di Amorzasco (grano/patate) e tra Caregli e Villa Cella (farina di castagne/patate). Da Costa Finale, invece, le patate servivano per fare la "spesa" a Montebruno, e qualche volta il raccolto permetteva anche di comprare le scarpe [Costa Finale, Montebruno].

#### **La selezione**

Esistono località dove, dalle vallate, si andava (e si va) a comprare la semente, ma questo non deve ingannare e fare pensare che ci sia anche una tecnica di produzione del tubero da seme diversa da quella del tubero da consumo. Ai Casoni di Amorzasco, come alla Giassina e ai Buoni di Pèntema, si segue il medesimo ciclo colturale e il

medesimo criterio di selezione seguiti nel fondovalle; con l'unica differenza che da quelle località le patate vengono acquistate e ripiantate più in basso.

In alto, come in basso, la patata si raccoglie dopo che la pianta è seccata o, più precisamente, dopo la prima pioggia di settembre [Casoni di Amorzasco, Masone]. Poi si fa la scelta: i tuberi piccoli si tengono per l'anno successivo, quelli medio grossi per l'alimentazione e quelli piccolissimi (con pezzatura inferiore al diametro di 20 mm.) per gli animali.

Solo pochi testimoni hanno riferito precisi criteri di selezione; per esempio, la scelta delle piante con il fusto più robusto di cui si conservavano i tuberi di pezzatura media, né troppo grossi né troppo piccoli [Casoni di Fontanigorda]; qualcuno ha osservato che la pianta da scegliere, oltre a essere robusta e sana, deve essere provvista di fiori [Garba]. Per riconoscere le piante selezionate anche dopo che il fusto è seccato si segnano con un ramo poi, dopo averle raccolte si mettono da parte quelle che hanno prodotto almeno tre o quattro tuberi medio-grossi, meglio se sono attaccati al gambo [Sarissola]. La selezione più comune, però, si fa prima della semina, lasciando pre-germogliare alla luce i tuberi distesi su piattelle o assi di legno e scegliendo solo quelli che emettono germogli sani e robusti, escludendo quelli malati, deboli o, addirittura, filamentosi.

#### **La scelta del terreno**

Ogni varietà ha le proprie esigenze: la **Quarantina bianca** ha bisogno di terra sciolta (ottima la terra "nera"), più di quanto ne abbiano necessità la **Prugnona** e la **Cannellina nera** che riescono a dare una produzione accettabile anche dove la terra è più "pesante". Di queste due ultime varietà, la prima produce bene in alta quota, ma in basso dà una resa misera, mentre per la **Cannellina nera** è vero il contrario.

Molti testimoni concordano sul fatto che i terreni migliori, specialmente per le varietà più delicate, sono quelli esposti al "primo sole", cioè a sud-est,



perché in quella posizione la rugiada si asciuga presto e non ristagna sulle foglie. Nei fatti e al di là dei desideri, si seminava dove si poteva e dove lo permetteva l'elevato frazionamento delle proprietà. In alta val Lemme, i contadini affittuari che non disponevano di una sufficiente quantità di terra, seminavano le patate nelle "comunaglie" [in località Martelle a Voltaggio, e sotto la costa di Reste, a Molini], come vengono chiamate le terre comuni destinate a uso collettivo.

Bisognerebbe, nel tempo, arrivare a costruire una "mappa" dei posti migliori per qualità del terreno e per posizione: probabilmente vi comparirebbero a buon diritto molte delle località finora citate e altre ancora come, per esempio, Donderi, Pianazzo e Tartogni in alta val Trebbia, oppure Cichero, alle spalle di San Colombano, o Chignero, sopra Rapallo, senza dimenticare molte fra le località che fanno corona a Montoggio

### Il taglio

Normalmente, per la semina, si tagliano i tuberi a fette, con almeno un occhio della corona in ciascuna porzione, perciò il taglio si fa in senso longitudinale (cioè per "lungo", partendo dalla corona verso l'ombelico), raramente si tagliano a

metà lasciando la corona da una parte e l'ombelico dall'altra. In ciascuna fetta, oltre all'occhio della corona, se ne lasciano altri 2 o 3 [Forcossino], quelli in più si "accecano", cioè si raschiano con la punta del coltello [Consenti, Recroso], comunque bisogna evitare di lasciare gli occhi vicini all'ombelico [Crovarie, Orticeto]. E il taglio avviene immediatamente prima della semina; tuttavia qualcuno ricorda che "una volta" si tagliavano qualche giorno prima di seminarle, "così non prendono la malattia" [Casoni di Amborzasco, Sarissola]. In alternativa alle fette, si potevano "fare gli occhi", cioè

cavare le gemme dal tubero con un po' di polpa, utilizzando ciò che resta in cucina, per farne polpette o polpettone [Giassina, Sarissola].

Tra le pratiche più comuni ricordate pressoché ovunque è il taglio dell'ombelico (chiamato *o cu* oppure *o pané*), fatto soprattutto sui tuberi piccoli, qualche volta giustificato con diverse ragioni, ma più spesso dicendo "si fa così perché si deve fare così". Tra le diverse ragioni è stato ricordato che si toglie l'ombelico "per fare contatto con la terra" [Casoni di Amborzasco], perché nell'ombelico "c'è la partenza della malattia" [Costapelata], perché "è bastardo e fa i filamenti" [Cavorsi], oppure per anticipare l'emergenza della pianta [Costa Finale]. Solo in un caso è stato riferito che i tuberi tagliati prima della semina vengono disinfettati con il verde-rame [Caregli].

Quando i germogli crescono eccessivamente si staccano, ma l'operazione va fatta nel periodo di luna calante, detta anche luna "dura" o "vecchia" [Brizzolara, Ognio], tuttavia non manca chi sostiene che è opportuno lasciarli, anche se lunghissimi [Voltaggio].

Qualcuno, con un certo fatalismo, osserva che non conta "fare" o "non fare" gli occhi, lasciarne uno o molti, distinguere tra la parte vicina alla corona e quella vicina all'ombelico: se l'annata è buona le patate producono bene, altrimenti non vengono comunque [Voltaggio].

### La semina e la luna

All'inizio della primavera la terra viene normalmente lavorata con la zappa tridente - ma fino a una trentina di anni fa si usava solo quella a due denti - quindi viene concimata con letame fresco [Crovarie, Roccatagliata, San Marco d'Urri], aggiunto a cenere [Orticeto], oppure maturo [Costa Finale]; a Bertigaro e alle Piane di Corsiglia si aggiunge anche polvere di lana, ma alcuni sostengono che sia meglio evitarla perché può dare gusto cattivo alle patate [Orticeto] o "fa venire le erbacce" [Ognio].

A seconda delle località la semina si fa sul terreno rastremato o nei solchi: nel primo caso i tuberi si

Qualcuno,  
per capire se le patate  
sono sane, taglia l'ombelico



Zappa bidente: *bagaggio* nell'entroterra genovese, *sappa burca* nel Levante, *bagaio* in val Lemme; zappa a tre denti: *sappa a trei brinchi* nel Levante, *magaia* in val Lemme.



Tre generazioni  
impegnate nella semina  
alle Piane di Corsiglia



interrano dopo avere sollevato la terra con un colpo di zappa, a 30 o 40 cm. (e "per insegnare la misura ai bambini, i vecchi usavano un bastoncino" [Orticeto]); nell'altro i tuberi si posano sul solco a distanza di una scarpa, poi ci si rivolta sopra la terra [Voltaggio].

Sembra che la **Cannellina nera** venga bene anche in mezzo agli ulivi [Conscenti] o alternata con il granturco, come certi fagioli chiamati *faxeu da merga* [Montebruno]; la consociazione con il granturco, a file alternate, era nota già agli inizi degli anni 1790, a imitazione di come si faceva nelle valli di Lanzo; in generale, si sa che è prudente evitare le consociazioni e non mettere mai le patate nella vigna perché rendono poco e fanno rendere poco la vigna [Voltaggio].

Il tempo della semina dipende dal clima: in alta montagna, dove la neve invernale resta a lungo e a lungo la terra rimane bagnata, la semina viene posticipata fino a fine maggio; altrimenti avviene tra marzo e aprile. In alcune località ci si riferisce a giorni particolari, come quelli della Settimana Santa [Sarissola] o il giorno della Croce (3 maggio) a Corte. Sul versante di Genova e in valle Sturla si può seminare dopo il 19 marzo, giorno di san Giuseppe [Recroso].

A Rossi si racconta che nelle località più elevate si seminava in ritardo per alternare la produzione con le località di fondovalle che seminavano in anticipo: così facendo con i primi raccolti realizzati a giugno/luglio nel fondovalle si potevano rifornire le località più elevate; queste patate venivano poi restituite a ottobre, dopo il raccolto realizzato in alto.

Alcuni concordano sull'importanza di seminare in luna calante; altri sostengono che non c'è alcuna influenza e che le patate "si semi-

nano sulla terra, non sulla luna" [Acquasanta, Case Zatta, Casoni di Amborzasco]. E' stato tuttavia notato che se le patate si piantano con la luna calante gli stoloni riescono meno lunghi e i tuberi sono più vicini alla gamba rispetto a quando sono piantate con la luna crescente [Voltaggio]; altri sostengono che la resa non cambia, ma con la luce crescente la pianta viene più alta e produce più foglia, magari a scapito dei tuberi [Temossi].

### Raccolta e conservazione

La raccolta avviene invariabilmente quando la gamba è secca e la buccia delle patate è divenuta dura; in alcune località è comunque opportuno attendere fino al 20 agosto [Recroso], in altre è d'obbligo aspettare la prima pioggia di settembre; nelle località più fredde talvolta è necessario fare la raccolta nei primi giorni di ottobre [Casoni di Amborzasco].

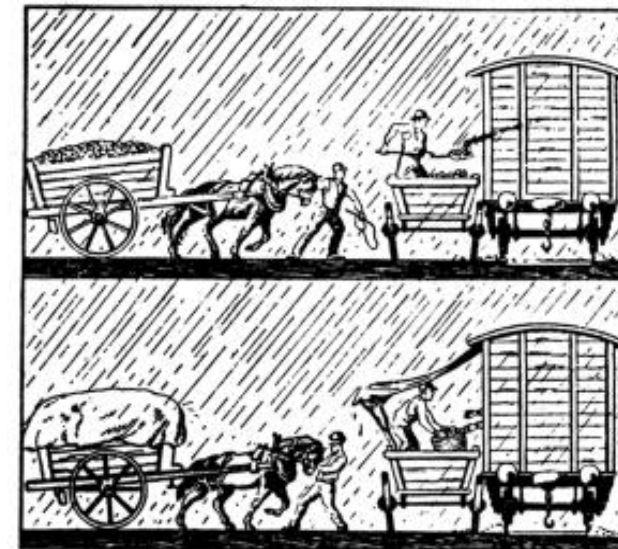
La conservazione dei tuberi durante i mesi invernali si fa prevalentemente in cantina, al buio e al fresco, mai al gelo. Va bene stenderle su tavole di legno, ma non sul cemento, perché diventano dure [Ceresa] o più facilmente marciscono o prendono un cattivo sapore [Barbagelata, Ognio]; per evitare che gelino si possono coprire con foglie secche [Boasi] o, meglio, con felci per tenere lontani i topi [Casoni di Fontanigorda]; a Montebruno ricordano che nei giorni più freddi si portava il braciere nel granaio, dove venivano conservate le patate, qualcuno ci metteva sopra anche la giacca.

Un particolare modo

In alto:  
modo scorretto di trasportare  
e caricare le patate;

in basso:  
il modo adeguato  
e diligente.

Da una tavola del 1929



*Il modo di conservare le patate più efficace è quello di scavare nel terreno più elevato, più secco e più vicino alla casa, una fossa di profondità e larghezza proporzionata ai pomi di terra che si vogliono conservare. Si guarnisce il fondo e le pareti con paglia lunga: messevi le radici, si coprono quindi con altro letto di paglia. Al di sopra, si fa un coperchio a forma di cono, o di scarpa a pendio. E si ha l'attenzione che la fossa sia meno profonda dalla parte in cui si prendono in pomi di terra per la consumazione; badando di chiudere l'entrata ogni volta che se ne prendono.*

"Avvisi", 1794, numero 10

di conservare i tuberi fino a primavera era quello delle fosse [vedi la scheda 9], usate prevalentemente sulle alture di Corsiglia e Roccatagliata, ma anche a Barbagelata e, in valle Stura, a Masone. Si tratta di un metodo già noto a fine Settecento. A Montebruno le fosse venivano fasciate con felci (meno costose della paglia), mentre a Masone si lasciavano le patate a diretto contatto con la terra, poi si coprivano con circa 40 cm. di foglia di castagno. Un testimone racconta che l'unica volta che, a Voltaggio, si sono messe le patate sotto terra è accaduto durante la seconda guerra mondiale, per evitare le requisizioni, ma «dopo un po' le patate avevano ricacciato [cioè, avevano germogliato ed erano emerse], facendo scoprire il trucco». Grazie all'interramento i tuberi si conservavano fino a marzo/aprile senza germogliare; tuttavia, dopo averle estratte, era opportuno attendere una quindicina di giorni prima di consumarle, affinché "si riprendessero" [Lumarzo]; qualcuno ha osservato che sotto terra potevano anche prendere un gusto mediocre, ma l'importan-

tante era conservarle il più a lungo possibile: "speravamo che tutta la verdura di Genova andasse in malora, per vendere le patate in primavera a caro prezzo" [Montebruno].

### La rotazione delle colture

Una corretta rotazione delle colture è di grande importanza per la rigenerazione della terra, per il controllo di parassiti e virosi e per ottimizzare la produzione. Nel corso della ricerca è emerso che fino a 30-40 anni fa si seguiva prevalentemente una rotazione complessa pluriennale, basata sul

## 9 - Raffaella Spinetta, *Le fosse*

Il tradizionale metodo delle fosse (o posse) sfrutta le proprietà termiche del terreno per evitare il marciume dei tuberi e permetterne la conservazione fino ai mesi primaverili.

Nel territorio di Neirone venivano scavate nelle strette fasce di Corsiglia, Forcossino, Giassina, Roccatagliata e San Marco d'Urri, e i siti più frequentemente impiegati erano quelli denominati: Campasso (Corsiglia), Capurri (San Marco d'Urri), Cassainn-a, (Cazzarina), Ciann-e (Piane di Corsiglia), Gure (Forcossino), Sotta a-e ròcche (Aia di Zenello).

Le fosse erano profonde circa un metro e larghe in misura variabile, secondo la quantità dei tuberi. A contatto con il terreno si metteva uno strato di paglia per compatto, per separare il terreno umido dal contatto con le patate che, altrimenti, sarebbero germogliate. Sopra la paglia non erano sistemate le patate, ma alcune lastre di ardesia; e sopra le ardesie? I tuberi ben sani e in gran quantità. Quindi si ricopriva con uno strato di foglie di castagno e, infine, circa 25 cm. di terra.

A questo punto, intorno al cumulo di terra veniva preparato un essenziale e intelligente metodo di drenaggio, con un solco destinato ad accogliere l'acqua piovana da convogliare all'esterno per evitare l'eccesso dannoso di umidità che provoca l'insorgere di muffe nei tuberi.

Disegno di Marzia Russi

Dati sulle fosse e sulla circolazione dei tuberi-seme nel Comune di Neirone  
disegno di Raffaella Spinetta





G. Olivieri ha descritto il ciclo utilizzato prima che si costituisse la *Cattedra* di Sarissola: *nella terra incolta ("zerbio") si semina il frumento per due anni di seguito: il primo senza letame, il secondo con il letame; durante la primavera del secondo anno si mette trifoglio o erba medica; mietuto il frumento cresce la medica, si lascia due anni, poi si seminano le patate.*

frumento, con l'avvicendamento di cereali, foraggi e patate; oggi la rotazione delle colture, quando si fa, è biennale: un anno patate e l'altro granoturco; oppure un anno patate e l'altro biada o avena [Casoni di Ambrascio]; qualche volta non si fa alcuna rotazione e le patate si seminano ripetutamente sullo stesso terreno; nell'alta Fontanabuona non era infrequente che si mettessero nella terra incolta [Forcossino], riseminandole, poi, per due anni di seguito [Dònega]. La ripetizione della semina della patata era una pratica poco usata, comunque non si protraeva per più di due anni [Bertigaro], dopo si ruotava con frumento e granoturco [Garba]. A Pareto e a Voltaggio, dopo tre cicli di avvicendamento biennale patata-frumento seguiva la semina di erba medica e il taglio del fieno per alcuni anni consecutivi (da cinque a sette). Questo si faceva anche a Montebruno, ma solo dopo un

## 10 - Esempi di rotazione adottati fino agli anni 1960 diversi dal semplice ciclo biennale "patata/frumento"

4 anni	
patata, frumento, ravizzone, mais, patata	[Carpeneto]
patata, trifoglio, trifoglio, frumento, patata	[Pareto]
patata, frumento, trifoglio, frumento, patata	[Allegrezze]
3 anni	
patata, frumento, trifoglio, patata, granturco, trifoglio, patata	[Casoni di Ambrascio]
patata, frumento, trifoglio, patata, frumento, biada, patata	[Recroso]
patata, frumento, trifoglio, patata	[Costapelata]
patata, frumento, erba medica, patata	[Baravasche]
patata, frumento, fagioli, patata	[Borzone, Caregli]
patata, frumento, ravizzone, patata	[Orticeto]
patata, granoturco, erba da foraggio, patata	[Conscenti]
patata, granoturco, erba da foraggio o ortaggi, patata	[Ognio]
2 anni alternati	
patata, frumento, patata, segale, patata	[Forcossino, Giassina]
patata, frumento, patata, granoturco, patata	[Brizzolara, Corte]

paio di cicli.

Le rotazioni triennali e quadriennali [vedi la scheda 10] spesso rispecchiano gli insegnamenti delle *Cattedre ambulanti di agricoltura*, attive fino al 1935, ma venivano adottate anche prima della loro introduzione.

### Una considerazione

Fra le molte varianti locali, dalla valle Stura alla val d'Àveto è comunque diffuso un modo comune di coltivare le patate: i tuberi non pre-germogliati (se non per difetto di conservazione e comunque in modo non controllato) vengono tagliati a fette o "a occhi" al momento della semina, dopo l'emergenza si rincalzano una volta, quindi si raccolgono dopo che la pianta è completamente seccata; terminato il raccolto, si conservano i tuberi di pezzatura medio-piccola per la semina dell'anno successivo su terreni coltivati con rotazione biennale.

La coltura da seme non è distinta da quella da consumo; in generale, non si adottano cautele per ridurre i rischi di infezione dei tuberi: taglio anticipato dei tuberi da semina, interruzione della crescita vegetativa dopo il termine della fioritura e raccolta precoce, rotazione quadriennale

## 11 - Nomi di fantasia

Talvolta i nomi delle varietà vengono modificati, assimilati a forme dialettali o, comunque, ricondotti a termini noti.

E' questo il caso della patata canadese **Kènebec** che, un po' ovunque, viene più familiarmente chiamata **Kennedy**, proprio come il presidente statunitense al potere nei primi anni '60, quando è stata introdotta la varietà canadese. Allo stesso modo la **Primura** e la **Bintje** diventano **Primula** e **Binken**.

Forse la sorte più curiosa è toccata alla **Böhms Allerfrüheste Gelbe** trasformata nell'iriconoscibile **Tombarlinn-a**, **Deberlinn-a**, o **Derbelinn-a** attraverso la forma italiana **Tonda di Berlino**.

**Kènebec** e **Tonda** vengono identificate anche dalla terra di provenienza: la prima è l'**Americann-a** "per eccellenza", l'altra è talvolta ricordata come la **Tedesca**.

Un ultimo esempio lo suggerisce una varietà di frumento, l'**Inallegabile di Vilmorin**, normalmente contratto con il nome **Inettabile** o soprannominato **Gamba de fero**, per la sua elevata resistenza al vento.

o, almeno, triennale: pertanto non c'è da stupirsi se le varietà locali sono degenerare e se, per quanto riguarda le selezioni straniere, i contadini della Montagna genovese ogni anno (o tutt'al più ogni due) sono costretti a riacquistare la semente certificata per non avere un crollo della produzione.

## 12 - Cesare Forti, *Sulla variabilità delle patate*

Ripetendo per qualche anno la coltivazione e riproduzione di una data varietà importata da luoghi lontani, questa va modificando le sue caratteristiche sino al punto di identificarsi o quanto meno di avvicinarsi moltissimo a quella tipica locale.

Questo fatto risultò evidente anche in grande scala in numerose osservazioni e ne cito le più notevoli: nel 1904 e 1905, a spese dell'on. Pietro Baragiola, per rinnovare la semente nel piano d'Erba, dove la fitoftora o peronospora aveva rovinato le coltivazioni usuali, fu introdotta dalla Germania la varietà **Richter Imperator**, che fu diffusa in grande quantità (circa 200 Ql.) insieme a campioni (da 1 a 20 Kg. L'uno) di molte altre

varietà messe in osservazione a Orsenigo; dai risultati ottenuti colla **Richter** si fecero nuove riproduzioni e dopo 5-6 anni la produzione aveva acquistato quasi tutte le caratteristiche della ben nota patata **bianca di Como**, tutt'al più ne differiva per un più sensibile schiacciamento o depressione su un lato del tubero, cosa che suggerì a qualche negoziante l'idea di presentare una nuova varietà col nome di patata a **Ciottolo**, mentre sui mercati di tuberi da seme è sempre richiesta la patata di Como.

A Lomazzo e a Cagno, zona caratteristica per tale patata bianca da semina, la peronospora generalmente le fa poco danno; portata al piano d'Erba la stessa semente dava piante assai meno

resistenti.

Nei dintorni di Angera (podere Gropello) alcune varietà di gran reddito introdotte per iniziativa di una fecoleria, in pochi anni modificarono talmente i loro caratteri da essere facilmente smerciate (e con molta richiesta), e come patate da cucina, meno ricche di fecola, ma più consistenti: specialmente curioso fu tale comportamento con una varietà francese da foraggio (**Violette impériale pommes à cochons**) che diventò al quarto anno un'ottima patata da mercato, che era a Milano vendibile allo stesso prezzo delle patate comuni di Como e di Treviglio.

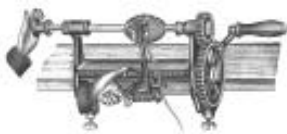
*La patata*, UTET, Torino 1929, pag. 70

## Un patrimonio di nomi e varietà

I nomi elencati sono stati raccolti durante le interviste e riconosciuti, con certezza o solo con ragionevole probabilità [vedi pagina 33], come forme locali dei nomi scritti in carattere tondo delle varietà descritte nelle schede che seguono.

<i>Badaracca</i>	vedi <b>Cabannina</b>
<i>Bianca di Como</i>	vedi scheda 14
<i>Bluëtta</i>	vedi <b>Morella</b>
<i>Brignonn-a</i>	vedi <b>Prugnona</b>
<i>Brugneua</i>	vedi <b>Prugnona</b>
<i>Cabannese</i>	vedi <b>Cabannina</b>
<i>Cabannina</i>	vedi scheda 16
<i>Cabanninn-a</i>	vedi <b>Cabannina</b>
<i>Cannellinn-a</i>	vedi <b>Cannellina nera</b>
<i>Cannellinn-a gianca</i>	vedi <b>Cannellina nera</b>
<i>Cannellina nera</i>	vedi scheda 18
<i>Catalana</i>	vedi scheda 15
<i>Chioggia</i>	vedi scheda 21
<i>Ciatta</i>	vedi <b>Bianca di Como</b>
<i>Ciatta de Mongrosso</i>	vedi <b>Bianca di Como</b>
<i>Colore do vin</i>	vedi <b>Morella</b>
<i>Como</i>	vedi <b>Bianca di Como</b>
<i>Deberlinn-a</i>	vedi <b>Tonda di Berlino</b>
<i>Derbelinn-a</i>	vedi <b>Tonda di Berlino</b>
<i>Formagèa</i>	vedi <b>Bianca di Como</b>
<i>Fransèize</i>	vedi <b>Giana rionda</b>
<i>Fransèize de Servàesa</i>	vedi <b>Giana rionda</b>
<i>Giana</i> (loc. Casoni di A.)	vedi <b>Cabannina</b>
<i>Giana</i>	vedi <b>Giana rionda</b>
<i>Giana de l'Arpe</i>	vedi <b>Giana rionda</b>
<i>Giana de Berga</i>	vedi <b>Giana rionda</b>
<i>Giana de Fascia</i>	vedi <b>Cabannina</b>
<i>Giana rionda</i>	vedi scheda 24
<i>Gianca</i>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<i>Gianca coi eugi rosci</i>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<i>Gianca de Carsci</i>	vedi <b>Bianca di Como</b>
<i>Gianca de-e Cabann-e</i>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<i>Gianca de Monteuggio</i>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<i>Gianca de Reuppia</i>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<i>Gianca de Torriggia</i>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<i>Matta</i>	vedi <b>Cabannina</b>





<b>Mòa</b>	vedi <b>Morella</b>
<b>Moella</b>	vedi <b>Morella</b>
<b>Moellinn-a</b>	vedi <b>Morella</b>
<b>Morella</b>	vedi scheda 20
<b>Nèigra</b>	vedi <b>Cannellina nera</b>
<b>Olandèize</b>	vedi <b>Cabannina</b>
<b>patatta coi Bussi</b>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<b>patatta d'Angiolin</b>	vedi <b>Prugnona</b>
<b>patatta d'Egitto</b>	vedi <b>Bianca di Como</b>
<b>patatta da Razzella</b>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<b>patatta dà Fossa</b>	vedi <b>Prugnona</b>
<b>patatta de Cabann-e</b>	vedi <b>Cabannina</b>
<b>patatta de Chigneu</b>	vedi <b>Giana rionda</b>
<b>patatta de Magioncalda</b>	vedi <b>Cabannina</b>
<b>Porchina</b>	vedi scheda 17
<b>Porchinn-a</b>	vedi <b>Porchina</b>
<b>Potolinn-a</b>	vedi <b>Porchina</b>
<b>Primaticcia</b>	vedi <b>Morella</b>
<b>Prugnona</b>	vedi scheda 19
<b>Quäntinn-a</b>	vedi <b>Quarantina bianca</b>
<b>Quäntinn-a de Chieuggia</b>	vedi <b>Chioggia</b>
<b>Quäntinn-a de Como</b>	vedi <b>Bianca di Como</b>
<b>Quäntinn-a mòa</b>	vedi <b>Morella</b>
<b>Quäntinn-a viola</b>	vedi <b>Prugnona</b>
<b>Quarantina bianca</b>	vedi scheda 13
<b>Rionda de Mason</b>	vedi <b>Giana rionda</b>
<b>Rossa</b>	vedi <b>Prugnona</b>
<b>Sarvæga</b>	vedi <b>Cabannina</b>
<b>Scignorinn-a</b>	vedi <b>Bianca di Como</b>
<b>Stellà</b>	vedi <b>Prugnona</b>
<b>Stellonn-a</b>	vedi <b>Prugnona</b>
<b>Taccagamba</b>	vedi <b>Cabannina</b>
<b>Tedesca</b> (loc. Arzeno)	vedi <b>Cabannina</b>
<b>Tedesca</b> (loc. Case Zatta)	vedi <b>Tonda di Berlino</b>
<b>Tombacca</b>	vedi scheda 22
<b>Tombarlinn-a</b>	vedi <b>Tonda di Berlino</b>
<b>Tonda di Berlino</b>	vedi scheda 23
<b>Vinata</b>	vedi <b>Prugnona</b>
<b>Violetta</b> (loc. Case Zatta)	vedi <b>Cannellina nera</b>
<b>Violetta</b> (valle Sturla)	vedi <b>Morella</b>
<b>Violetta</b> (loc. Costapelata)	vedi <b>Prugnona</b>

### 13 - Profilo della Quarantina bianca

- *Origine del nome*: "Quarantina" si riferisce al periodo di 40 giorni e sottolinea la precocità della varietà.
- *Origine presunta*: a memoria se ne ricorda l'esistenza "da sempre"; sulla *Montagna genovese* è, pressoché ovunque, considerata la più antica e la più buona tra le varietà locali. Le prime attestazioni, desunte dalle testimonianze orali, rinviano agli anni 1880, ma il portamento e la conformazione corrispondono a quelli della *Patraque blanche*, già nota a fine Settecento.
- *Diffusione*: su tutta la Montagna genovese, dalla valle Stura alla val d'Aveto, sopra i 300/400 metri di altitudine; poco coltivata sulla montagna di Santo Stefano; elevata la produzione a Alpepiana, Case Soprane, Casoni di Amborzasco, Grondana, Lovari, Orèzzoli, Pèntema, Vico Soprano, Villa Cella e, in generale, in comune di Montoggio e nell'alta val Trebbia.
- *Caratteristiche culturali*: varietà semiprecoce, mediamente serbevole, resa media, diventa bassa nei terreni pesanti e nelle aree umide
- *Località informatori*: ne hanno parlato tutti i testimoni contattati.
- *Altri nomi locali*: **Gianca**, **Gianca co-i eugi rosci** (valli Borbera e Vobbia), **Gianca de-e Cabann-e** (valli Stura e Lemme), **Gianca de Monteuggio** (valle Scrivia), **Gianca de Reuppia** (Chiavari e immediato entroterra), **Gianca de Torriggia** (alta val Bisagno, valle Scrivia), **patatta coi Bussi** (alta val di Vara, Tarsogno), **patatta da-a Razzella** (Rezzoaglio), **Quäntinn-a**, **Quarantinn-a**.
- *Note*: è la varietà locale per eccellenza; sul versante ligure talvolta è confusa con la **Bianca di Como**, alcuni credono che derivi, per progressiva decolorazione, dalla **Prugnona**.



Profilo parziale curato da Luca Lovatti, sulla base di alcuni tra i principali descrittori UPOV

- **Tubero** a forma da rotonda a rotonda-ovale
- **Buccia** di colore giallo.
- **Pasta** di colore bianco.
- **Germoglio** colorazione antocianica della base blu-violetto.
- **Fiore** frequenza di fiori bassa, con colore della parte interna bianco.
- **Informazioni ulteriori**: Germoglio con colorazione antocianica poco intensa, tuberi di buccia liscia, con gemme mediamente profonde e con sfumature rosa chiaro alle base delle gemme,
- **Sapore e uso**: Qualità culinaria di *tipo B* [adatta per tutti gli usi], con scarsa consistenza della polpa e aspetto umido, non farinoso e granulazione fine, gusto tipico di patata poco pronunciato, senza retrogusti, di valutazione delicato

## 14 - Profilo della Bianca di Como

- Origine presunta: la **Bianca di Como**, chiamata anche **Biancona**, proveniva dalla montagna Iariana (sopra Como), dove pare che alla fine del Settecento fosse giunta dalla Savoia (Chambery), forse per iniziativa di Alessandro Volta.
- Diffusione: agli inizi del Novecento era diffusa in Riviera, sul versante sud-orientale della val Graveglia, in bassa valle Sturla e in Fontanabuona. Nelle valli interne, a metà degli anni Venti, risultava ancora ignota; poi nel tempo l'areale di diffusione si è in parte confuso con quello della **Quarantina bianca**. Una relazione del 1935 la descrive come la varietà nostrale più diffusa in Italia e più esportata all'estero.
- Caratteristiche colturali: varietà semiprecoce, serbevole, abbastanza produttiva, sensibile all'accartocciamento della foglia.
- Località informatori: è stata ricordata da quasi tutti i testimoni.
- Altri nomi locali: in generale **Ciatta**, ma anche: **Ciatta de Mongrosso** (valle Stura), **Como**, **Formagèa** (Vottaggio), **Gianca de Carsci** (val Brevenna), **patatta d'Egitto** (Vottaggio, alta Fontanabuona), **Quäntinn-a de Como** (val Graveglia), **Scignorinn-a** (val d'Aveto).
- Note: talvolta viene confusa con la **Quarantina bianca**, in particolare nella fascia compresa fra Tolceto e Reppia e sulla montagna di Lumarzo e Neirone

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** tondo-ovale, leggermente appiattito, di grossa pezzatura.
- **Buccia** chiara, liscia.
- **Pasta** bianco-paglierina, consistente, al taglio risulta sensibilmente meno fine della **Quarantina bianca**.
- **Gemme** chiare, piuttosto superficiali.
- **Fiore** bianco.
- **Sapore e uso**: molto buona, adatta per tutti gli usi

## 15 - Profilo della Catalana

- Origine: di origine ignota, benché si tratti di un evidente nome di provenienza.
- Diffusione: diffusa prima della seconda Guerra mondiale in alta Fontanabuona e alta val Trebbia.
- Caratteristiche colturali: si ricorda che la sua resa era scarsa.
- Località informatori: Carpeneto, Forcossino, Giassina, Montebruno, Piane di Corsiglia, Rosasco, Urri.
- Note: qualcuno l'ha confusa con la **Taccagamba** (Carpeneto, Montebruno); non vengono seminate da almeno 30 anni.

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** tondo-ovale e di grossa pezzatura.
- **Buccia** chiara e ruvida.
- **Pasta** bianco-paglierina.
- **Gemme** affossate.
- **Fiore** bianco
- **Sapore e uso**: di sapore mediocre, era resistente alla cottura.

## 16 - Profilo della Cabannina

- Origine del nome: il nome deriva da Cabanne, località dell'alta val d'Aveto.
- Origine presunta: pare che sia stata introdotta dall'America, tra fine '800 e inizi '900, da un certo Badaracco (non sappiamo se si tratti di un nome o di un soprannome), commerciante di Rezzoaglio, detto anche *o Million*.
- Diffusione: alta val d'Aveto (Cabanne, Priosa), valle Sturla, alta Fontanabuona. Adatta anche ai terreni pesanti e alle zone umide.
- Caratteristiche colturali: varietà semitardiva, serbevole, di grande rendimento.
- Località informatori: pressoché ovunque nell'entroterra di Levante.
- Altri nomi locali: **Cabannese** o **Cabanninn-a** o **patatta de Cabann-e** in val d'Aveto, **Matta** in valle Sturla, **Taccagamba** in alta Fontanabuona; ma anche: **Badaracca** (Alpepiana), **Giana** (Casoni di Amborzasco), **Olandeise** (Garba), **patatta de Magioncalda** (bassa val Borbera), **Sarvæga** (Recroso), **Tedesca** (Arzeno).
- Note: le **Cabannine** o **Matte** hanno avuto una grande diffusione durante la Seconda Guerra mondiale, quando sui monti servivano patate ad alta resa, anche se cattive, per i numerosi "sfollati" provenienti dalla città; dopo la guerra, passata la fame, sono state abbandonate; ne sono stati trovati alcuni tuberi ancora a Casoni di Amborzasco.

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** tondo-ovale, durante la raccolta resta facilmente attaccato alla pianta.
- **Buccia** giallastra, ruvida, talvolta scabrosa come a "sfoglie di crusca".
- **Pasta** gialla, grossolana come una "grattugia"; qualcuno ricorda che al taglio "sembra ghiaccio".
- **Gemme** chiare e superficiali; germoglio bianco con base violacea.
- **Fiore** viola molto chiaro, con striature bianche.
- **Sapore e uso**: In Oltregiogo viene ricordata di sapore scarso, forse era adatta per gli gnocchi; sul versante marino aveva un sapore decisamente mediocre, se non cattivo ("di terra"), ed era poco adatta per l'uso in cucina.

## 17 - Profilo della Porchina

- Origine: ignota, probabilmente il nome deriva dall'uso di darla ai maiali.
- Diffusione: alta Fontanabuona.
- Caratteristiche colturali: varietà di resa elevata e molto resistente alle malattie.
- Località informatori: Cerisola, Carpeneto, Dònega, Lumarzo, Ognio, Ranfé.
- Altri nomi locali: **Potolinn-a** (*Mocònesi*), **Porchinn-a**.
- Note: è stata abbandonata dopo la II guerra mondiale.

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** lungo e piccolo.
- **Buccia** chiara.
- **Pasta** bianca e dura.
- **Gemme** viola
- **Fiore**: non è stato ricordato.
- **Sapore e uso**: sapore cattivo, inadatta per la cucina.

## 18 - Profilo della Cannellina nera

- Origine del nome: dalla forma cilindrica e allungata.
- Origine presunta: a memoria se ne ricorda l'esistenza "da sempre"; è probabilmente un ecotipo derivato dalla **Vitelotte**, già nota a fine Settecento.
- Diffusione: montagna di Cogorno, media-bassa val Graveglia, Fontanabuona.
- Caratteristiche colturali: varietà semitardiva, facilmente conservabile, di resa medio-elevata. Si semina tra gli ulivi.
- Località informatori: Case Zatta, Campo di Ne, Conscenti, Giassina, Sambuceto, Tolceto.
- Altri nomi locali: **Cannelinn-a**, **Neigra** (media-bassa val Graveglia), **Violetta** (Case Zatta).
- Note: prima della guerra, veniva ricercata dai ristoratori di Chiavari; fino a pochi anni fa è stata mantenuta solo da Giulio Guerrieri di Conscenti; per l'aspetto qualcuno l'ha confusa con la **Porchina** (Neirone); tra Sambuceto e Tolceto esisteva anche la **Cannelinn-a bianca** (pasta meno consistente, germoglio bianco).



Profilo parziale curato da Luca Lovatti, sulla base di alcuni tra i principali descrittori UPOV

- **Tubero** a forma allungata.
- **Buccia** di colore giallo.
- **Pasta** di colore bianco.
- **Germoglio** colorazione antocianica della base blu-violetto.
- **Fiore** frequenza di fiori media, colore della parte interna rosso-violetto.
- **Informazioni ulteriori**: germoglio con colorazione antocianica intensa, pianta a comportamento eretto e foglie con arrotolamento fogliare per la presenza di virus; tuberi di buccia giallo-bruna e liscia, con un numero elevato di gemme profonde.
- **Sapore e uso**: qualità culinaria di *tipo A* [adatta per insalata], con buona consistenza della polpa, di aspetto poco farinoso, non umida e granulazione abbastanza fine, gusto tipico di patata pronunciato, con gusto secondario di castagna, di valutazione abbastanza forte e molto caratteristico.

## 19 - Profilo della Prugnona

- Origine del nome: dal colore viola-scuro che ricorda quello della prugna.
- Origine presunta: introdotta dopo la prima Guerra mondiale: Noè Abramo Bassi l'aveva portata da Cuneo, "Angiulin" Guarnicieri di Costapelata l'aveva portata da Montarsiccio (Bedonia); potrebbe trattarsi di un ecotipo derivato dalla **Red King Edward**, selezionata dalla **King Edward VII** nel 1916.
- Diffusione: alta val d'Aveto, Marcarolo, se ne trova la presenza anche in Fontanabuona e val Trebbia dove sono state diffuse di recente.
- Caratteristiche colturali: Varietà precoce, serbevole e di resa medio-bassa.
- Località informatori: Allegrezze, Alpepiana, Bertigaro alto, Borzone, Casoni di Amborzasco, Costapelata, Garba, Magnasco, Montebruno, Roncolongo.
- Altri nomi locali: **Brignonn-a** (Casoni di Amborzasco), **Brugneua**, **patatta dâ Fossa** (Forcossino), **patatta d'Angiolin** (Allegrezze, Costapelata), **Rossa** (Alpepiana, Borzone), **Stellà** (Magnasco), **Stellunn-a** (Garba), **Vinata** (Votaggio), **Violetta** (Costapelata), è comune e diffuso il nome **Quäntinn-a viola**.
- Note: talvolta (Bertigaro alto, Casoni di Amborzasco) è considerata la "vera Quarantina", ritenendo che la **Quarantina bianca** derivi da questa per progressiva decolorazione.



Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** tondo, globoso, irregolare.
- **Buccia** bicolore: crema e viola-lilla
- **Pasta** bianca e di consistenza molto fine.
- **Gemme** viola scure, mediamente profonde.
- **Fiore** indaco.
- **Sapore e uso**: Il sapore è delicato, regge bene la cottura ed è ottima per gli stufati.

## 20 - Profilo della Morella

- Origine del nome: dal colore viola-scuro
- Origine presunta: origine ignota, pare un ecotipo derivato dalla vecchia **Violette**; l'*Inchiesta Agraria* del 1883 ricorda tra le varietà liguri la **Parmentaria**: gialla e violetta, "a tubercoli piuttosto allungati e schiacciati"; in valle Scrivia sono giunte intorno agli anni 1920 da Vallenzone, portate dal canonico Fiorentino Aragona.
- Diffusione: prevalentemente in Fontanabuona e valle Sturla
- Caratteristiche colturali: varietà precoce e di resa medio-elevata.
- Località informatori: Bertigaro basso, Brizzolara, Favale, Isola sottana, Garba.
- Altri nomi locali: **Bluètta** (Brizzolara), **Colore do vin** (Sarissola), **Mòa** (Garba), **Moella** (Fontanabuona), **Moelinn-a**, **Quàntinn-a mòa** (alta val Trebbia), **Primatìccia** (Isola sottana), **Violetta** (valle Sturla).
- Note: la coltivazione è cessata una decina di anni fa, tuttavia ne resta ancora qualche esemplare; a Rossi, in alta Fontanabuona, si raccoglievano anche due volte all'anno.

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** allungato, di sezione stretta.
- **Buccia** liscia e viola con macchie crema.
- **Pasta** bianca, di tessitura fine.
- **Gemme** medio-profonde, di colore viola scuro.
- **Fiore** viola.
- **Sapore e uso**: sapore molto buono; è consistente ed eccellente negli stufati, comunque è adatta per tutti gli usi.

## 21 - Profilo della Chioggia

- Origine del nome: da Chioggia, località del Veneto da cui veniva importata.
- Origine presunta: Estuario veneto, diffusa fin dai primi anni del '900; giunta nel Genovesato attraverso i consorzi agrari intorno alla seconda guerra mondiale.
- Diffusione: sparsa sulla *Montagna genovese*, abbastanza diffusa ad Ascona e a Torrio.
- Caratteristiche colturali: varietà precoce, facilmente deteriorabile, di buona resa.
- Località informatori: Allegrezze, Casoni di Fontanigorda, Costapelata, Garba, Pareto.
- Altri nomi locali: **Quàntinn-a de Chieuggia**.
- Note: è stata coltivata fino a non più di 30 anni fa; in alcune località (Casoni di Fontanigorda) era considerata di scarso valore. Intorno al 1912, a Genova veniva pubblicizzata una varietà chiamata **Cinquantina di Chioggia**.

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** tondo-ovale (ma "a pera" in val Trebbia).
- **Buccia** chiara, liscia.
- **Pasta** giallo-paglierina, di consistenza piuttosto fine.
- **Gemme** chiare, superficiali; germoglio bianco, appena viola in punta.
- **Fiore** bianco.
- **Sapore e uso**: gradevole (ma considerata "mediocre" in val Trebbia), adatta per ogni uso.

## 22 - Profilo della Tombacca

- Origine del nome: dal soprannome personale "Tombacco".
- Origine presunta: portata dagli Stati Uniti (Chicago), dopo la prima guerra mondiale, da Domenico Garibaldi di Consenti, detto "Ciccolin" e poi - dopo il ritorno - "Tombacco", per il frequente intercalare "tichi-tombacche", di significato ignoto (forse la storpiatura di un'espressione inglese).
- Diffusione: media-bassa val Graveglia.
- Caratteristiche colturali: varietà serbevole, di resa elevata.
- Località informatori: Castagnola, Consenti, Ponte di Gaggia, Tolceto.
- Altri nomi locali: non ne sono stati rilevati.
- Note: è sostituita dopo la II guerra Mondiale dalle nuove varietà straniere, se ne è perduta la semente da non più di dieci anni.

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** rotondo e mediamente di grosso calibro.
- **Buccia** chiara e liscia.
- **Pasta** bianca.
- **Gemme** superficiali.
- **Fiore**: non è stato ricordato.
- **Sapore e uso**: il sapore è gradevole.

## 23 - Profilo della Tonda di Berlino

- Origine del nome: il nome originale è **Allerfrùheste Gelbe** ("gialla precocissima").
- Origine presunta: selezione ottenuta nel 1922 dall'incrocio fra **Industrie** e **Böhms**; talvolta viene erroneamente considerata una varietà nostrale (come mostrano i numerosi nomi locali).
- Diffusione: ha avuto ampia diffusione, fin dai primi anni 1930 su tutta la *Montagna genovese*.
- Caratteristiche colturali: varietà precoce e serbevole; di resa medio-elevata; resistente alla rogna nera e alla peronospora.
- Località informatori: è stata ricordata da pressoché tutti i testimoni.
- Altri nomi locali: **Deberlinn-a**, **Derbelinn-a** (Favale), **Tedesca** (Case Zatta), **Tombarlinn-a** (Brizzolara, Baravasche).
- Note: è stata importata tra gli anni Trenta e gli anni Cinquanta; probabilmente è - insieme alla **Majestic** - la prima selezione industriale straniera introdotta dai consorzi agrari sui nostri monti; la sua produzione si è estinta 20/30 anni fa.

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** tondo, medio-piccolo, regolare.
- **Buccia** chiara, giallognola, liscia.
- **Pasta** gialla.
- **Gemme** chiare, quasi superficiali; germoglio verde.
- **Fiore** bianco.
- **Sapore e uso**: sapore molto buono, regge bene la cottura, adatta per tutti gli usi.

## 24 - Profilo della Giana rionda

- Origine presunta: è la varietà di cui resta la memoria più remota ad Alpepiana, a Sarissola, in alta valle Stura e in val Vobbia; comunemente viene chiamata anche solo **Giana** (gialla). L'*Inchiesta Agraria* del 1883 ricorda tra le varietà liguri proprio una **Gialla**: "a tubercoli generalmente rotondi"; un testimone, a *Montebruno*, ricorda di avere sentito che veniva chiamata anche **Ricca di Napoli**; per l'aspetto del tubero globoso e leggermente tormentato e le profonde pieghe ricorda l'antica varietà **Chave** o **Shaw**.



- Diffusione: pressochè tutta la *Montagna genovese* e l'immediato entroterra della Riviera; era la varietà più diffusa nelle alte valli Stura e Vobbia.

- Caratteristiche colturali: varietà tardiva e serbevole, di resa medio-bassa.

- Località informatori: Acquasanta, Alpe di Vobbia, Alpepiana, Boasi, Chignero, Costapelata, Garba, Isola Sottana, Masone, Piani di Vallenzona, Roncolongo, Salvarezza, Santo Stefano, Sarissola, Tassorello, Voltaggio.  
- Altri nomi locali: *Fransèize* (alta valle Stura, Voltaggio), *Fransèize de Servàesa* (Busalla, Sarissola), *Giana, Giana de l'Arpe* (valli Scrivia e Vobbia), *Giana de Berga* (alta val Vobbia), *Giana de san Stè* (valli Aveto e Sturla), *patatta de Chigné* (entroterra di Rapallo, alta Fontanabuona), *Rionda de Mason* (alta valle Stura, Ponente genovese).

- Note: dalla Riviera si andava a prendere il seme a Chignero, dove veniva riprodotta; ricordata e apprezzata ovunque, è stata coltivata all'Alpe di Vobbia fino al 1995 e ai Piani di Vallenzona fino al 1997; ne sono stati trovati ancora alcuni esemplari (1999) all'Acquasanta.



Giana rionda e Quarantina bianca a confronto

Profilo elaborato sulla base delle testimonianze raccolte, senza riferimento ai descrittori ufficiali UPOV

- **Tubero** tondo, tondo-ovale, grosso, un poco appiattito, molto irregolare.
- **Buccia** chiara, liscia ma ricca di occhi profondi ("affossati").
- **Pasta** paglierina, di buona consistenza.
- **Gemme** appena rosate, molto profonde, quasi "bucate".
- **Fiore** bianco.
- **Sapore e uso**: sapore buono, tiene bene la cottura; dopo la cottura la grana della pasta "luccicava come argento" (Chignero).

## La Montagna genovese





Un momento della raccolta meccanizzata delle patate in pianura negli anni '20

## 25 - *Descrittori UPOV per la caratterizzazione delle varietà di patata*

1: germoglio: misura; 2: germoglio: forma; 3: germoglio: pigmentazione antocianica di base; 4: germoglio: intensità della pigmentazione antocianica di base; 5: germoglio: pelosità della base; 6: germoglio: misura dell'apice; 7: germoglio: portamento dell'apice; 8: germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dell'apice; 9: germoglio: pelosità dell'apice; 10: germoglio: numero delle radichette; 11: germoglio: protuberanza delle lenticelle; 12: germoglio: lunghezza delle ramificazioni laterali; 13: pianta: altezza; 14: pianta: tipo; 15: pianta: portamento; 16: gambo: durezza del gambo principale; 17: gambo: estensione della pigmentazione antocianica; 18: foglia: misura; 19: foglia: profilo; 20: foglia: intensità della tonalità verde; 21: foglia: estensione della pigmentazione antocianica sulla nervatura mediana; 22: fogliola: misura; 23: fogliola: larghezza; 24: fogliola: frequenza di congiunzione; 25: fogliola: ondulazione del margine; 26: fogliola: profondità delle nervature; 27: fogliola: pigmentazione antocianica del lembo delle giovani fogliole sulla rosetta apicale; 28: fogliola: brillantezza della faccia superiore; 29: foglia (nervatura mediana): frequenza delle fogliole secondarie; 30: fogliola apicale: frequenza di fogliole secondarie; 31: fogliole laterali: frequenza di fogliole secondarie; 32: fogliole laterali: misura delle fogliole secondarie; 33: infiorescenza: misura; 34: infiorescenza: pigmentazione antocianica del peduncolo; 35: pianta: frequenza dei fiori; 36: fiore: pigmentazione antocianica della gemma; 37: corolla del fiore: misura; 38: corolla del fiore: colore della parte interna; 39: corolla del fiore: intensità della pigmentazione antocianica della parte interna del fiore colorato; 40: corolla del fiore: pigmentazione antocianica della parte esterna del fiore bianco; 41: corolla del fiore: misura; 42: pianta: frequenza delle bacche; 43: pianta: precocità; 44: tubero: forma; 45: tubero: profondità delle gemme; 46: tubero: aspetto della buccia; 47: tubero: colore della buccia; 48: tubero: colore della base delle gemme; 49: tubero: colore della polpa; 50: tubero: pigmentazione antocianica della buccia esposta alla luce (solo per le varietà a buccia gialla).

Fonte: [www.upov.org](http://www.upov.org)



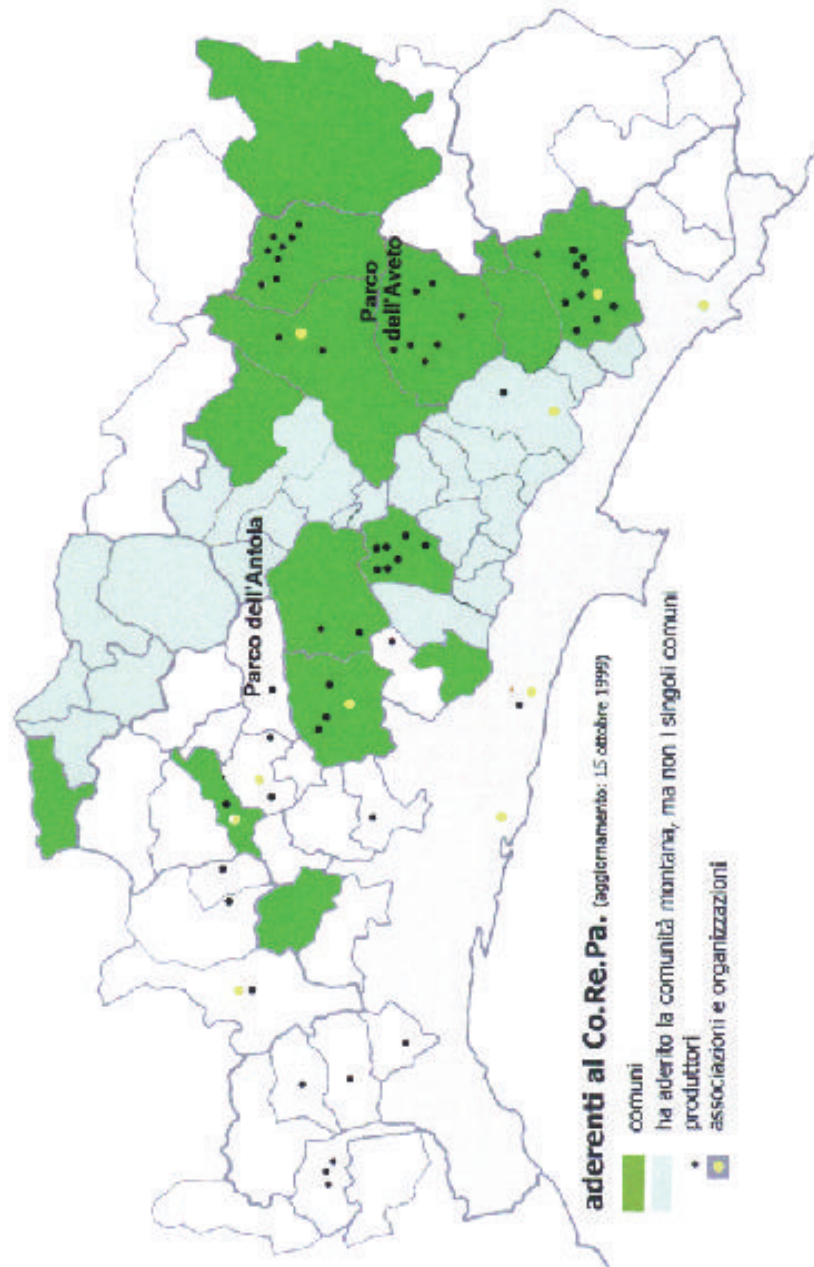
Pianta di **Quarantina bianca** dal campo sperimentale di Marcarolo



Albert Anker,  
*Ritratto di fanciulla*



# Dal recupero alla valorizzazione



## Raccolta e selezione della Quarantina bianca

Verso la fine del 1996 il problema del recupero delle tradizionali varietà locali di patata è stato affrontato attraverso due iniziative: innanzitutto, la raccolta e la prima selezione di ciò che ancora si era conservato fra i contadini dell'entroterra; in secondo luogo, il coinvolgimento di produttori e appassionati per incoraggiare la diffusione della **Quarantina bianca**. Questo tentativo è iniziato con una riunione pubblica organizzata con Mario Bavastro, di Molini, e tenuta il 13 dicembre a Voltaggio, presso il *Centro di Documentazione per la Storia e la Cultura Locale del Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo*, del quale, in quel periodo, ero coordinatore con Eugenia Fera.

Riguardo al primo punto, invece, ecco un breve resoconto di quanto è successo:

- Dal mese di ottobre del 1996 ho raccolto un campione di cinque tuberi di "presunta" **Quarantina bianca** in ciascuna delle località in cui ne restava ancora la coltura: Alpepiana, Campi di Ottone, Campo Ligure, Capanne di Marcarolo, Casoni di Amborzasco, Giassina di Roccatagliata, Orézzoli, Pèntema, Statale, Visagna; il tutto per un totale di 10 campioni.
- Nei mesi successivi i 10 campioni sono stati portati su e giù per l'entroterra e mostrati agli anziani incontrati in 36 località con la richiesta

Voltaggio, dicembre 1996:  
primo incontro  
con i produttori



- di indicare quali, a loro parere, fossero le quarantine più "legittime" - vale a dire più assomiglianti a quelle che ricordavano "prima della guerra" - per forma, colore e occhi.
- Sono stati esclusi i campioni di tuberi troppo piatti, quelli con gli occhi radi, poco fondi e chiari, quelli con la polpa più paglierina che bianca; alcuni campioni sono stati riconosciuti da quasi tutti gli anziani interpellati, ma solo uno ha avuto un'approvazione unanime: quello che avevo trovato a Visagna (in alta val Graveglia), da Antonio Garibaldi (1913-1997), detto *Mazurca*.
  - Così ho acquistato da *Mazurca* 20 kg delle sue quarantine e la primavera successiva, dopo una prima selezione e la pre-germogliazione dei tuberi, ne ho seminati 12 kg a Voltaggio.
  - Alla fine dell'estate 1997, dopo avere segnato le piante più sane e ben formate, dal raccolto ho scelto 25 kg di tuberi, scesi a 18 alla fine dell'inverno dopo un'ulteriore selezione e la nuova pre-germogliazione.
  - Seguendo la medesima procedura, nel 1998, a partire dai 18 kg di tuberi piantati e sceglien-

## 26 - Il CISA Mario Neri

Il *Centro Interprovinciale per la Sperimentazione Agroambientale [CISA] Mario Neri* è una cooperativa a responsabilità limitata, dotata di 9 aziende agricole (69,83 ettari), centro serra (impianti riscaldati, freddi automatizzati, screen houses), laboratori di analisi qualità, analisi fitopatologiche, micropropagazione e analisi nematodi; opera nei settori: "Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo della biologia"; "Divulgazione agroambientale"; "Servizi di analisi fitosanitarie per piante da frutto e ortive" (DPR 698/1996); "Conservazione e mantenimento in purezza di varietà orticole e frutticole" (L. 1096/72); "Produzioni agricole, vivaistiche e sementiere".

Per quanto specificamente riguarda le patate, il *CISA Mario Neri* è impegnato nei progetti di ricerca su: *Miglioramento genetico della patata* (MiPA - Regione Emilia Romagna); *Biotecnologie vegetali* (Max Planck Institut, Colonia); *Genetic Resources of Potato* (CE-GENRES.CT 95.34/45), oltre a numerose attività di sperimentazione, assistenza tecnica e sviluppo per *Solanum tuberosum*, in campo regionale, nazionale e internazionale. Tra gli altri servizi, il *CISA Mario Neri* cura la conservazione e il mantenimento in purezza delle varietà **Kennebec**, **Majestic**, **Tonda di Berlino**; ed è costituente, conservatore e mantentore delle varietà **Imola**, **Sibylla**, **Teodora**.

Il Centro ha sede a Imola in via Emilia Levante 18 - 40026 Imola (BO).

do le piante sul campo, ho ricavato 42 kg di tuberi: da questi sono stati tratti gli esemplari utilizzati attraverso il *Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agro-ambientale Mario Neri [CISA]* di Imola, per iniziare il percorso di caratterizzazione e risanamento [vedi pagina 71].



Nel frattempo, gli amici coinvolti nel dicembre del 1996, avevano continuato a piantare e scambiare fra loro i tuberi che gli erano stati consegnati (quelli tratti dai campioni che si erano avvicinati a un riconoscimento unanime, pur senza raggiungerlo, come era stato per le patate prese a Visagna). Una parte erano stati consegnati anche ad alcuni contadini della val Graveglia durante il 1997, per piantarli e poterli poi rivendere - al prezzo, allora insolito, di 2.000 lire - in occasione della locale "Fiera dell'Agricoltura" dove il raccolto sarebbe stato venduto.

## Il Comitato promotore (Co.Re.Pa.)

### Costituzione

I segnali di interesse giunti da alcuni produttori dell'entroterra, soprattutto dalla val Graveglia, verso la **Quarantina bianca**, dopo un anno di "gestazione" e contatti, hanno sollecitato la nascita del *Comitato per il Recupero e la Valorizzazione del Patrimonio Varietale di Patata della Montagna Genovese [Co.Re.Pa.]*, avviato su progetto di Massimo Angelini, formalmente costituito (8 aprile 1999) con il patrocinio della *Provincia di Genova* presso la Sala del Consiglio provinciale grazie al coinvolgimento attivo dell'assessore al Turismo della *Provincia di Genova*, Marisa Bacigalupo, e del responsabile dell'*Ufficio Attività territoriali*, Giancarlo Stellini.

In questa occasione erano stati invitati, oltre alle autorità della *Regione Liguria* e della *Provincia di Genova*, i rappresentanti dei principali enti attivi sul territorio provinciale (comunità montane, par-



Alcuni membri del Consiglio del Co.Re.Pa.

chi, gruppi di azione locale), le associazioni di categoria degli agricoltori, e altre istituzioni e associazioni che si erano interessati all'attività svolta a partire dal 1996.

Il *Co.Re.Pa.* è stato costituito con un semplice statuto [vedi pagina 84] e quattro obiettivi:

- promuovere il recupero varietale della **Quarantina bianca** e delle altre varietà tradizionali locali di patata;
- attivare una prima rete di produzione;
- attivare una prima rete di mercato tra potenziali consumatori;
- promuovere la costituzione di un *Consorzio di tutela* tra i produttori.

Tra i primi aderenti (in tutto otto, fra enti e associazioni) è stato nominato un consiglio, formato dal coordinatore del *Co.Re.Pa.*, Massimo Angelini, da Sergio Circella (*Pro loco Ne-Valgraveglia*), Giorgio Dalpian (*Coop. La Tavola del Doge*), Alberto Girani (*Parco dell'Àveto*), Marcello Maimone (*Istituto per l'Agricoltura e l'Ambiente "Marsano"*), Giancarlo Stellini (*Provincia di Genova*), con la consulenza scientifica di Luca Lovatti, agronomo e genetista. Recentemente è stato invitato a fare parte del *consiglio* anche l'eno-gastronomo Virgilio Pronzati.

#### **Iniziative di comunicazione**

Nei primi sei mesi di attività del *Co.Re.Pa.* è stata svolta una intensa azione di comunicazione, con 34 incontri pubblici (dei quali 11 sono stati promossi da enti locali e nove direttamente da gruppi di produttori) e la presenza a sette convegni, tra i quali la "Triennial Conference" della *European Association for Potato Research* (Sorrento, 2-7 maggio 1999) e il seminario "Relationship between Nature Conservation, Biodiversity and Organic Agriculture" organizzato da *I.U.C.N.* e *A.I.A.B.* (Vignola, 21-24 maggio 1999). In precedenza l'attività di ricerca era stata comunicata anche in occasione del "Congresso triennale internazionale" di *Slow Food* (Orvieto, 1997) e delle "Journées Foundatrices" del

*Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes* (Arles, 1998). L'attività di comunicazione è passata anche attraverso diversi articoli pubblicati su riviste locali, nazionali e internazionali, e numerose interviste televisive rilasciate alle emittenti del Levante genovese.

#### **Aderenti**

Dopo la costituzione formale dell'8 aprile, sono giunte le prime adesioni, soprattutto dai produttori, a cominciare da Marco Righetti (Cavorsi), Piero Cuneo (Alpepiana) e Maurizio Tardito (Capanne di Marcarolo).

L'adesione da parte di enti e organizzazioni richiede una delibera formale, quella data dai produttori il semplice invio di una comunicazione scritta.

Secondo una regola stabilita dal *consiglio* del *Co.Re.Pa.*, l'adesione da parte degli enti locali comporta tre impegni: un contributo finanziario volontario per sostenere le spese di recupero varietale, l'organizzazione di una riunione con i produttori locali, la nomina di un referente locale per tenere i contatti fra comitato, amministrazione e produttori. L'adesione delle associazioni e dei produttori non comporta alcun onere.

La costituzione del *Co.Re.Pa.* è stata comunicata a tutti gli enti locali (parchi regionali, comunità montane, comuni) dell'entroterra della provincia di Genova e della fascia omogenea immediatamente confinante (alte valli Lemme e Borbera, per la provincia di Alessandria, e i comuni di Ottone, Ferriere, Bedonia e Tornolo per le province di Piacenza e Parma). Finora si è avuta una risposta a "pelle di leopardo" con, tuttavia, un'adesione straordinariamente fitta delle istituzioni comprese nell'area della *Comunità Montana Àveto Graveglia e Sturla*, dove, oltre alla stessa comunità montana, hanno aderito tutti i comuni (Borzonasca, Mezzanego, Ne, Rezzoaglio, Santo Stefano d'Àveto), il *Gruppo d'Azione Locale Antola & Penna Leader*, la *Pro loco Ne Valgraveglia* e, primo fra tutti, il *Parco dell'Àveto*: e di questo va reso merito agli amministratori



## 27 - Primi aderenti al Co.Re.Pa.

(elenco aggiornato delle adesioni scritte pervenute entro il 15 ottobre 1999)

### PARCHI REGIONALI

- Parco dell'Antola
- Parco dell'Aveto

### COMUNI

- Bargagli
- Bedonia (PR)
- Borzonasca
- Busalla
- Campomorone
- Grondona (AL)
- Mezzanego
- Montoggio
- Ne
- Neirone
- Rezzoaglio
- Rovegno
- Santo Stefano d'Aveto
- Torrighia

### ASSOCIAZIONI

- Centro Culturale di Busalla
- Centro Culturale di Savignone
- Centro Culturale P. Dachà
- Montagna Viva
- Pro Loco Ne-Valgraveglia
- Slow Food

PRODUTTORI di Acero (Borzonasca), Allegrezze (S.Stefano), Alpepiana (Rezzoaglio), Alpicella (S.Stefano), Belpiano (Borzonasca), Borzone (Borzonasca), Campo Ligure, Capanne di Marcarolo (Bosio), Caregli (Borzonasca), Carsi (Valbrenna), Casalino (Montoggio), Cavorsi (Torrighia), Celesia (S.Colombano), Consenti (Ne), Gualdrà (Savignone), Levaggi (Borzonasca), Molini (Votaggio), Neirone, Nenno (Valbrenna), Noceto (Ne), Pareto (S.Stefano), Pentema (Torrighia), Perlezzì (Borzonasca), Pian del Pero (Neirone), Piane (Neirone), Pöntori (Ne), Reiasca (Borzonasca), Roccatagliata (Neirone), Roncolongo (S.Stefano), Sambuceto (Ne), S.Marco d'Urri (Neirone), Sarissola (Busalla), Sciarre (Neirone), Sereta (Fracnalto), Tiglieto, Zerli (Ne)

### COMUNITA' MONTANE

- Comunità Montana Alta Val Trebbia
- Comunità Montana Aveto-Graveglia-Sturla
- Comunità Montana Fontanabuona
- Comunità Montana Valli Borbera-Spinti (AL)

### ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

- Confederazione Coltivatori Diretti
- Confederazione Italiana Agricoltori
- Lega delle Cooperative

### COOPERATIVE AGRICOLE

- Coop. La Tavola del Doge
- Coop. Olivicoltori Sestresi
- Coop. San Colombano
- Coop. Cornale (Magliano Alfieri, CN)
- Caseificio Val d'Aveto

### GRUPPI DI AZIONE LOCALE

- G.A.L. Antola & Penna Leader

### ALTRI

- Istituto Professionale S.A.A. "Marsano"

### RISTORATORI

- Acquasanta, Arzeno, Campo di Ne, Lavagna, Ognio, Pentema

locali e, per tutti, ai presidenti dell'ente parco, Franco Clemente, e della comunità montana, Maria Antonietta Cella.

Al 15 di ottobre, il primo elenco di aderenti conta 73 presenze, fra cui 39 produttori agricoli a titolo principale [vedi la scheda 27]; ma questi dati sono destinati a essere modificati di giorno in giorno con la crescita e la diffusione dell'iniziativa.

Elenco dei primi referenti locali cui possono rivolgersi, presso i corrispondenti municipi, i produttori:

- |                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| - Bedonia         | Alberto CHIAPPARI            |
| - Borzonasca      | Grazia SBARBARO              |
| - Mezzanego       | Marzia RUSSI                 |
| - Montoggio       | Valter RAINERI               |
| - Ne              | Deborah GARIBALDI            |
| - Neirone         | Laura BACIGALUPO             |
| - Rezzoaglio      | Piero CUNEO, loc. Alpepiana  |
| - Rovegno         | Giuseppe ISOLA               |
| - S. Stefano d'A. | Bruno FUGAZZI                |
| - Tiglieto        | Luca DALPIAN                 |
| - Torrighia       | Marco RIGHETTI, loc. Cavorsi |

## Il recupero delle varietà

Affinché la **Quarantina bianca** e le altre varietà tradizionali possano essere immesse sul mercato occorre che siano ufficialmente riconosciute e iscritte al *Registro nazionale delle Varietà orticole*; questo comporta due azioni: la caratterizzazione della varietà, per definire in modo rigoroso le sue caratteristiche, e il risanamento, senza il quale una varietà non può essere iscritta al *Registro* e i tuberi-seme non possono essere commercializzati.

Per queste azioni il comitato si è rivolto al genetista Luca Lovatti, noto e competente esperto del settore, e al *CISA* di Imola che, per esperienza specifica e qualità del programma di risanamento, ha fornito le migliori garanzie per una buona riuscita dell'iniziativa. Al dr Lovatti e al *CISA*, nell'autunno del 1998, sono stati così affidati da



Massimo Angelini alcuni tuberi selezionati di **Quarantina bianca** e **Cannellina nera** per iniziare il lavoro biennale di caratterizzazione e quello quadriennale di recupero varietale. L'impegno con l'istituto di Imola, dopo la costituzione del *Co.Re.Pa.*, è stato formalizzato attraverso una convenzione.

Non dimentichiamo che il processo di risanamento non serve solo per arrivare al riconoscimento ufficiale della varietà, ma soprattutto per tornare alla produttività originaria, oggi mortificata dalle virosi di cui sono affetti i tuberi. La resa offerta dai tuberi degenerati (con quattro virosi testate) di **Quarantina bianca** era, nel 1998, di 1:4,7 (ovvero, per un quintale di tuberi seminati si sono ottenuti 4,7 quintali di prodotto commerciabile) e oggi, dopo avere iniziato una prima selezione clonale, di 1:5,4 (corrispondente a 80 quintali all'ettaro, con 15 quintali di seme). Si può ragionevolmente presumere che una volta risanata la varietà possa rendere, a parità di seme, almeno il 50% in più, ovvero 120 quintali per ettaro.

Il costo preventivato dal *CISA* per caratterizzazione, quarantena e risanamento, produzione e moltiplicazione dei minituberi, produzione delle micropiante e del seme di classe A, con tre anni di lavoro, è di 30.000.000 di lire per ciascuna delle due varietà. Per sostenere questo costo, il *Co.Re.Pa.* ha proposto agli enti pubblici aderenti di compartecipare alle spese, indicando a titolo orientativo e per tutto il triennio 1999-2001 un contributo complessivo di 3.000.000 per le comunità montane e i parchi e di 1.000.000 per i comuni. Per tutti gli altri aderenti, in particolare per i produttori, l'adesione al Comitato non implica alcun onere; ciononostante alcuni aderenti (*Pro loco Ne-Valgraveglia*, *Coop. La Tavola del Doge*, *Azienda agricola Luca Dalpian*) hanno ugualmente voluto contribuire finanziariamente alla riuscita dell'iniziativa.

Insieme al lavoro di recupero varietale, in laboratorio, è partita un'attività di osservazione sul campo, regolata da una convenzione fra *Co.Re.Pa.* e l'agronoma Stefania Notarnicola, con

tre obiettivi: fornire assistenza agronomica ai produttori impegnati nella moltiplicazione (per propagazione, non per commercio) dei tuberiseme; aiutare gli stessi produttori ad acquisire le corrette tecniche di produzione dei "tuberiseme certificati"; descrivere, attraverso le colture sul campo, la variabilità genetica e ambientale di **Quarantina bianca** e **Cannellina nera**.

In questi mesi, oltre agli accordi stipulati con il *CISA* e con la dsa Notarnicola, sono state concordate altre due convenzioni: una con la *Tavola del Doge*, cui è stata affidata la cura della gestione finanziaria e della contabilità del Comitato, e l'altra con il *G.A.L. Antola & Penna Leader* per il finanziamento di questa pubblicazione.

### Iniziative di valorizzazione

Nell'entroterra genovese da molti anni, tra fine agosto e inizi ottobre, si svolgono tre sagre dedicate alla promozione delle patate coltivate localmente, benché non si tratti di varietà tradizionali locali ma, semplicemente, di patate di maggior reddito, soprattutto la bianca **Kennebec** e la **Desirée** (di pasta gialla e buccia rossa).

Si tratta delle sagre di Rovegno (dal 1970), Roccatagliata (dal 1977) e Tre Fontane (di Montoggio, dal 1983). In tutte e tre le sagre non si trovano varietà locali se non occasionalmente, tuttavia a *Rovegno* da alcuni anni, per sollecitazione del vice-sindaco Giuseppe Isola, si dibatte il tema di un possibile ritorno della **Quarantina bianca** e quest'anno (3 ottobre), in coincidenza con la sagra, si è svolto un confronto pubblico organizzato dal *Comune di Rovegno*, intitolato *Il punto sulla "Quarantina"*, con la partecipazione dell'assessore regionale all'Agricoltura, Egidio Banti, e dell'assessore provinciale al Turismo, Marisa Bacigalupo; diverso è il caso di Roccatagliata dove, per iniziativa del Gruppo promotore e con il partecipe appoggio del *Comune di Neirone*, quest'anno il *Co.Re.Pa.* è stato coinvolto per riqualificare, attraverso il recupero di piatti tradizionali locali preparati con le sole quarantine prodotte dagli aderenti al Comitato, una

Conscenti, luglio 1998:  
III fiera dell'agricoltura



Marcarolo, agosto 1998:  
La manifestazione  
di 'Montagna viva'

festa che nel tempo si era ridotta alla distribuzione di patatine fritte, che di locale non avevano più (non dico la varietà ma) neppure la provenienza.

Esiste, d'altra parte, una manifestazione organizzata da Maurizio Tardito (*Progetto Montagna Viva*) a Marcarolo, presso la cascina Pizzo, e giunta quest'anno (1999) alla terza edizione, dedicata specificamente alla **Quarantina bianca**; inoltre si possono trovare pressoché solo varietà locali (soprattutto la **Cannellina nera**) sul mercatino delle *Terre di Valgraveglia*, che si svolge sulla piazza di *Conscenti* ogni sabato, da aprile a ottobre.

Nel complesso, durante il 1999 si è parlato molto del ritorno delle tradizionali varietà locali di patata e, più in generale, della cultura e della storia della patata in Liguria, come possono testimoniare i diversi interventi pubblici da me curati e le relazioni tenute di recente da Enrico Alloero e Francesco Casaretto.

Ricordo ancora che la **Quarantina bianca** e la **Cannellina nera** sono già state proposte all'attenzione di alcuni tra i maggiori circuiti della ristorazione di qualità e inserite nell'elenco dei prodotti dell'*Arca dei Sapori*, promossa da *Slow Food*, e in quello promosso dal *Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes*.

### Altre esperienze

#### ITALIA

Non risulta che attualmente, in Italia, esistano altri tentativi di recupero e valorizzazione delle tradizionali varietà locali di patata, salvo un primo tentativo di caratterizzazione di una varietà denominata **Viola calabrese**, comunicato durante l'ultima "Triennial Conference" dell'*EAPR* [N.G. Lacerenza & altri].

#### CATALOGNA

Nella Comarca di Osona, sulle falde dei Pirenei catalani, dal 1994 è attivo un gruppo di ristoratori e produttori impegnati nella conservazione

della patata del **Bufet**, di cui esistono due varietà: il **Bufet blanco** e il **Bufet nero**. La prima è un probabile ecotipo della **Institute de Beauvais**; "bufet", infatti, è la forma catalana di *Beauvais*, in Normandia, dove i montanari dell'Osona emigravano stagionalmente agli inizi del secolo. La seconda corrisponde precisamente alla nostra **Prugnona**, come è stato rilevato dopo averla seminata per due anni a Voltaggio, e potrebbe derivare dalla **Red King Edward**, ottenuta nel 1916 dalla **King Edward VII**.

Il recupero delle patate del **Bufet** di anno in anno sta diventando un fattore trainante per l'economia locale e un'occasione per la riscoperta e la diffusione di piatti tradizionali. Oggi nella piana di *Vic* si producono oltre 50 quintali per entrambe le varietà, in gran parte venduti e consumati in occasione del *Mercat de la Patata del Bufet* (quinta edizione nel 1999) che si svolge ogni anno a *Oris*, il primo fine settimana di ottobre.

Per informazioni, ci si può rivolgere al coordinatore del comitato locale Pep Palau, Restaurant "La Rectoria d'Oris", 08573 Oris, Catalunya (E), tel. 0034.93.8590230.

#### FRANCIA

Il recupero delle varietà tradizionali di patata in Francia è portato avanti da molti anni: basti pensare al successo commerciale costruito sulla **Ratte** (selezionata nel 1873) che oggi è venduta al consumatore a 18 franchi francesi al kg (poco più di 5.000 lire/kg), o alla **Bonnotte de Noirmoutier**, venduta lo scorso anno ai ristoranti parigini al sorprendente prezzo di 60 Ff/kg (circa 18.000 lire/kg).

Attualmente la conservazione delle *vieilles variétés* è affidata a tre associazioni private: il *Club Early Rose* per le varietà **Early Rose** e **Saucisse**; il *Syndicat de Noirmoutier*, per la **Bonnotte**, e infine l'*Association nationale pour la défense et le maintien des vieilles variétés de pommes de terre*, fondata nel 1996, che riunisce le altre due associazioni e, in proprio, conserva le varietà **Blue d'Auvergne**, **Oeil de Perdrix** e

Roccatagliata, agosto 1999:  
XXII sagra della patata



Rovegno, ottobre 1999:  
seminario sulla "Quarantina"

### Vitelotte Noire.

Per informazioni: *Association nationale pour la défense et le maintien des vieilles variétés de pommes de terre*, 2 rue de Sèze, 75009 Paris, tel. 0033.01.42665933.

### GRAN BRETAGNA

Tra le diverse iniziative di recupero del patrimonio varietale (*heritage varieties*) attive in Gran Bretagna, merita una segnalazione la *Henry Doubleday Research Association (HDRA)* che ogni anno pubblica *The Organic Gardening Catalogue*, splendida rassegna di sementi tradizionali, per lo più moltiplicate con metodi di agricoltura biologica, e proposte per la vendita a domicilio.

Tra le 49 varietà di patata proposte nel 1999 si trovano: **Belle de Fontenay** (selezionata nel 1885), **Duke of York** (1891), **Epicure** (1897), **International Kidney** (1879), **Lord Roseberry** (1880) e le "vecchie" **Pink Fir Apple** (1850) e **Champion** (1862).

Per informazioni: HDRA, *The Organic Gardening Catalogue*, Riverdene Business Park, Molesey road, Hersham, Surrey KT12 4RG (UK), tel. 0044. 01932.253666.

Genova, novembre 1999:  
Giornata della patata  
Quarantina bianca



## Verso il Consorzio di tutela

Pochi giorni dopo l'uscita di questo lavoro, il 10 dicembre, nella trattoria *La Brinca* di Campo di Ne, a partire dalle ore 16, a cura del *Co.Re.Pa.* si svolgerà un primo corso introduttivo per la conoscenza e la degustazione delle varietà di patata. Detto così può sembrare curioso e lascia prestare il fianco a più di una battuta, tuttavia occorre iniziare a costruire una cultura del gusto e della distinzione anche a partire da prodotti semplici come le patate. E' ciò che da molto tempo si è fatto con il vino e, più recentemente, con l'olio e che, in progresso di tempo, bisognerebbe poter estendere a molti prodotti (penso, per esempio, alle mele, ai formaggi e ai risi). Anche partendo

dai sapori, si può educare alla diversità e generare consapevolezza e, imparando ad apprezzare la diversità, uno spirito di maggiore tolleranza. E in tempi di McDonald e globalizzazione del gusto (e delle idee) ce n'è bisogno. Questo è pure il presupposto per ottenere un'importante ricaduta economica, perché è anche attraverso la distinzione della qualità e della specificità che si crea un più elevato valore ai prodotti.

Nelle prossime settimane, il *Co.Re.Pa.* avvierà altre due importanti azioni. Innanzitutto l'avvio di un "Consorzio di tutela" tra produttori, con i seguenti obiettivi:

- costituire la semente delle due varietà risanate;
- disciplinare la produzione dei tuberi certificati e di quelli da consumo;
- fornire assistenza tecnica ai produttori;
- controllare e garantire la qualità del prodotto;
- tutelare e promuovere il prodotto
- stabilire convenzioni con chi mantiene il seme in purezza (a questo proposito si è proposto come possibile mantentore in purezza l'*Istituto per l'Agricoltura e l'Ambiente "Marsano"*), con gli organismi di certificazione e con i canali di commercializzazione.

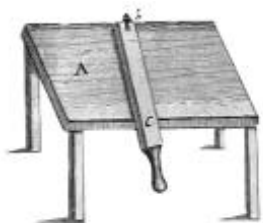
L'altra azione riguarda la definizione di un disciplinare di produzione per la **Quarantina bianca [genovese]** [vedi pagina 87], finalizzato anche alla richiesta del marchio europeo di qualità, oggi riconosciuto a poche produzioni pataticole: sopra tutte le tre D.O.P. (denominazione di origine protetta) **Jersey Royal** (Gran Bretagna), **Ile de Re** (Francia) e **Lapin Puikula** (Finlandia). La realizzazione di questi punti passa anche attraverso il rapporto di confronto e collaborazione con il competente *Ufficio Qualità delle Produzioni Agricole della Regione Liguria*, in particolare con il dirigente Marcello Storace e il funzionario Guglielmo Bonaccorti, con i quali è già stato avviato un proficuo dialogo.

### Il valore aggiunto

Già oggi le quarantine e le cannelline degli ade-

Campo di Ne,  
dicembre 1999:  
Il corso di riconoscimento  
e degustazione  
delle patate tradizionali





renti al *Co.Re.Pa.* sono correntemente vendute, per concorde decisione dei produttori, a 2.000 lire al kg (1.600 lire/kg per quantitativi superiori a 50 kg), ma non vogliamo certo fermarci qui: infatti ci sono fattori che possono contribuire in misura rilevante ad aggiungere valore ad alcune varietà di patata della Montagna genovese (soprattutto quelle in corso di risanamento) e a farle posizionare su una fascia medio-alta del mercato ortofrutticolo:

- l'origine della semente (realizzata entro la stessa zona di produzione dei tuberi da consumo);
- un disciplinare di produzione che attesta la sicurezza del metodo produttivo (agricoltura biologica sia per i tuberi-seme certificati sia per quelli da consumo);
- il legame storico e culturale con il territorio (si tratta di varietà autoriprodotte sulla Montagna genovese da almeno 80 anni e alcune da oltre un secolo);
- il legame ambientale con il territorio (una redditizia coltivazione di queste varietà può contribuire a mantenere vive le fasce della Montagna genovese, attualmente in fase di progressivo abbandono e degrado);
- la qualità del prodotto (già valutata, nei test di assaggio finora eseguiti, di valore eccellente);
- la certificazione d'origine (D.O.P. o, in alternativa, I.G.P.);
- la presentazione del prodotto (aspetto e pezzatura dei tuberi, qualità della confezione, informazione leale, peso ridotto della confezione).

La valorizzazione delle varietà tradizionali, purché di gusto eccellente, può avere evidenti riflessi positivi sull'economia locale e rappresentare una concreta possibilità di recupero e sviluppo per le aree marginali, oggi prossime all'abbandono.

Nelle pagine seguenti, alcuni produttori impegnati nel recupero delle varietà tradizionali di patata della Montagna genovese.







# Documenti del Co.Re.Pa.

## **Relazione sintetica**

(5 marzo 1999)

*presentata alla Provincia di Genova e trasmessa agli Enti invitati a partecipare all'incontro di costituzione del Comitato promotore*

### **1. Premessa**

La *Provincia di Genova*, con deliberazione G. E., n° 92 del 25.02.1999 (prot. 11390), ha incaricato il dr Massimo Angelini (dottore di ricerca in Storia urbana e rurale) di coordinare - con il supporto logistico fornito dall'*Area 11, Ufficio Uso produttivo del territorio* - le azioni volte al recupero, alla tutela e alla valorizzazione del patrimonio varietale (*heritage varieties*) di patata della Montagna genovese, a partire dal coinvolgimento dei produttori, degli enti locali e delle associazioni di categoria.

### **2. Attività di ricerca**

La ricerca storica e di terreno, avviata quindici anni fa (area montana tra le valli Stura e Àveto), è stata ripresa tra il 1995 e il 1997 (val Graveglia e altopiano di Marcarolo); attualmente è condotta, tramite la ditta *Charta S.r.l.*, nelle valli Àveto e Sturla (con il contributo della *Provincia di Genova* e del *Parco naturale dell'Àveto*) e sta per essere estesa al territorio dell'ex-podesteria di Roccatagliata. La ricerca:

- è stata finalizzata al recupero di: a) informazioni su usi, conoscenze e pratiche inerenti alla coltura della patata negli anni precedenti al 1960; b) esemplari di cultivar locali;
- ha permesso di conoscere le *heritage varieties* di patata più diffuse nel Genovesato e nell'entroterra del Tigullio fino all'immediato secondo dopoguerra: **Quarantina bianca genovese, Cannellina nera del Tigullio;**

- di rilevarne le caratteristiche fenotipiche costanti;
- di censirne gli ultimi coltivatori; di recuperarne esemplari da riproduzione.

### 3. Primi risultati

I primi risultati della ricerca sono stati comunicati:

- con interventi di livello divulgativo: sulle riviste "Slow" (1998, 11), "La Casana" (1998, 3), "Il Gazzettino della Patata" (1998, 2), "Il Golfo" (1998, 9-10), "L'Inventario della Terra Italiana" (1998, 8-9);
- con interventi diretti alla Comunità scientifica: in "IPGRI. Newsletter for Europe" (1998, 14) e alla *Triennial Conference EAPR (European Association for Potato Research)* con il poster *On Farm Conservation and Use of old Potato Varieties in Liguria Region*.

I risultati della ricerca storica e di terreno saranno riuniti in un volume, in corso di pubblicazione, la cui uscita è prevista per la primavera del 2000.

### 4. Elementi rilevanti

Nel progresso dell'indagine, sono emersi due elementi di particolare rilevanza:

- secondo quanto hanno confermato noti esperti del settore (G. Biadene, L. Lovatti) è la prima volta, in Italia, che ci s'interessa al recupero di varietà locali di patata; del resto non risulta che a tutt'oggi ne siano state trovate altre. In altre parole, sulla Montagna genovese sopravvive un patrimonio (culturale ed economico) che poche altre regioni europee possono vantare;
- fra i contadini interpellati e fra gli amministratori locali è emersa una inattesa attenzione e la speranza che il recupero delle varietà locali possa tramutarsi in un volano economico e in una nuova occasione di recupero del territorio montano.

### 5. Iniziative di promozione

*Quarantina* e *Cannellina* già oggi sono al centro di diverse iniziative di sviluppo cultura gastronomica. Basti pensare:

- al *progetto ARCA di Slow Food*, grazie al quale le varietà locali di patata della Montagna genovese si apprestano a trovare un potenziale mercato nella più ampia rete nazionale di ristoratori di qualità oggi esistente (quella che fa capo alla guida *Osterie d'Italia di Slow Food*);
- al *Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes*, promosso dalla *Provincia di Genova* in "copartenage" con pubbliche amministrazioni del bacino mediterraneo, nel quale le stesse varietà figurano in un ruolo protagonista;

- ad alcune occasioni locali di promozione del territorio (p. es. la *Festa della patata* di Roccatagliata o la *Festa dell'agricoltura* in Valgraveglia, dove le "heritage varieties" in generale, la **Quarantina bianca** e la **Cannellina nera** in particolare, stanno conquistando spazi di attenzione e mercato.

### 6. Difficoltà tecniche

Tuttavia persistono alcuni seri problemi: non esiste, per le varietà locali di patata della Montagna genovese, una produzione certificata di semente. Con tali premesse, l'eventuale diffusione di tuberi-seme autogestita dagli stessi produttori, senza criteri né garanzie tecniche, oltre a essere contraria a quanto dispone la vigente normativa profilattico-sanitaria sulla commercializzazione delle sementi (L. 1096/1971), rappresenterebbe un veicolo di diffusione di tuberi degradati per resa e calibro, infetti da virus e destinati a una progressiva degenerazione. Tutto ciò sarebbe contrario a ogni azione di recupero varietale, difesa della qualità e valorizzazione economica.

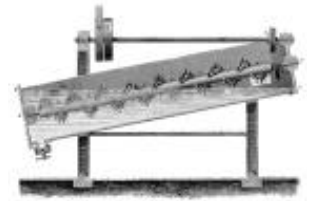
Per questo motivo sono stati da qualche tempo intrapresi contatti con il *Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agroambientale Mario Neri* di Imola per concordare una strategia di risanamento di **Quarantina bianca genovese** e **Cannellina nera del Tigullio**, finalizzata anche all'iscrizione al *Registro Nazionale delle Specie Ortive* delle due varietà.

### 7. Comitato promotore

Per affrontare i problemi legati all'avvio dell'azione di risanamento delle varietà e contemporaneamente all'orditura di una rete di produttori che dovranno essere messi in condizione di costituire un consorzio di tutela e promozione, la *Provincia di Genova* ha deliberato di farsi carico dell'organizzazione di un *Comitato promotore per il recupero e la valorizzazione del patrimonio varietale di patata della Montagna genovese*, con sede presso l'*Ufficio Uso Produttivo del Territorio della Provincia di Genova - Area 11, via G. Maggio, 3, 16147 Genova*, tel. 010.5499744, coordinato dal dr M. Angelini, in stretta collaborazione con il dr G. Stellini, responsabile dello stesso Ufficio.

Gli scopi del *Comitato promotore* sono:

- promuovere il recupero e la tutela delle varietà locali di patata;
- sensibilizzare produttori, enti e associazioni legate alla filiera del settore agroalimentare a tale attività di promozione;
- attivare risorse e fondi necessari per la realizzazione di un ampio progetto di valorizzazione, a partire dall'azione di risanamento e iscrizione al *Registro* nazionale sementiero delle varietà **Quarantina bianca genovese** e **Cannellina nera del Tigullio** (sarebbero le



- prime heritage varieties italiane e tra le prime in Europa);
- costituire e sostenere l'avvio di uno specifico *Consorzio di tutela*, formato dai produttori anche con l'obiettivo di: 1) ricostruire un tessuto microeconomico locale autogestito, redditizio e qualitativamente rilevante; 2) coordinare la produzione e garantirne il controllo; 3) chiedere il riconoscimento del marchio di qualità europeo (DOP); 4) organizzare una fitta rete territoriale di piccoli-medi produttori (da seme e da consumo), coordinati fra loro e con la ristorazione regionale ed extraregionale.

Si tratta, con buona evidenza, di un intervento del tutto innovativo, senza precedenti in Italia, suscettibile di generare un virtuoso circuito economico per il nostro entroterra, in linea con i più avanzati standard europei sulla gestione sostenibile del territorio e dell'economia rurale prefigurati nell'*Agenda 2000* e auspicati dalla *Dichiarazione di Cork*.

## **Statuto** (8 aprile 1999)

### **Art. 1. Nome**

Il Comitato Promotore per il Recupero e la Valorizzazione del Patrimonio Varietale di Patata della Montagna Genovese. [da ora Comitato], costituito con scrittura privata a Genova, il giorno Otto Aprile Millenovecentonovantanove, è un ente collettivo senza scopo di lucro previsto dagli artt. 39 e ss. del C.C.

### **Art. 2. Sede e durata**

Il Comitato ha sede presso l'*Ufficio Uso Produttivo del Territorio* della *Provincia di Genova - Area 11*, via G. Maggio, 3, 16147 Genova, tel. 010.5499744. La durata del Comitato è fissata in tre anni a partire dalla firma dell'Atto costitutivo.

### **Art. 3. Scopi**

Gli scopi del Comitato sono iscritti nella sua denominazione e consistono nella promozione del recupero e della valorizzazione del patrimonio varietale di patata della Montagna genovese (riconosciuto e descritto dalla ricerca storica e di terreno menzionata nel Preambolo all'Atto costitutivo) - con una specifica attenzione per le due cultivar Quarantina bianca genovese e Cannellina nera del Tigullio.

Il Comitato si impegna, in particolare, a presentare e sostenere uno specifico progetto che, tra gli altri obiettivi, preveda un'azione di recupero varietale delle due cultivar e miri a favorire e sostenere l'avvio di uno specifico

Consorzio di tutela.

### **Art. 4. Membri del Comitato**

Il Comitato è formato da Soggetti pubblici e privati che con atto formale (per gli Enti pubblici, atto deliberativo), visto il Preambolo e l'Atto costitutivo, aderiscono al presente Statuto.

Il recesso dal Comitato deve essere comunicato con atto formale.

### **Art. 5. Cariche**

In conformità con la delibera della G.E. della *Provincia di Genova* (promotrice dell'iniziativa) n° 92 del 25.02.1999, il coordinamento del Comitato viene affidato al dr Massimo Angelini (Ph.D. in Storia urbana e rurale, nato a Genova il 30.08.1959), coadiuvato da un consiglio nominato in seno alla riunione costitutiva.

Il coordinatore e i membri del consiglio restano in carica tre anni, salvo recesso per libera autoesclusione o esclusione da parte dello stesso consiglio per comportamento manifestamente illegale. Il coordinatore è il rappresentante legale del Comitato, ne raccoglie gli atti, la corrispondenza, e ne cura, per iscritto, la memoria.

Per l'attività di coordinamento e la partecipazione al consiglio non è previsto alcun compenso in forma diretta né indiretta, salvo eventuali rimborsi di spese qualora un ente se ne faccia carico; il ruolo di coordinatore e membro del consiglio non è, comunque, compatibile con quello di consulente o fornitore di servizi in forma diretta né indiretta e a qualsiasi titolo per (o attraverso) il Comitato.

Il successivo ed eventuale accesso alle cariche di coordinatore e membro del consiglio avviene per elezione o cooperazione fatta dai membri già nominati.

### **Art. 6. Norma conclusiva**

Per quanto non previsto, valgono le disposizioni del Codice Civile.

## **Proposta di disciplinare per la Quarantina bianca [genovese]**

La richiesta di un eventuale riconoscimento della "denominazione di origine protetta" per le varietà tradizionali di patata della Montagna genovese è uno dei temi su cui il *Co.Re.Pa.* si sta confrontando con l'*Ufficio Qualità delle Produzioni Agricole* della *Regione Liguria*. Ancora non è chiaro se sia opportuno puntare, per questo unico fine, sulla sola **Quarantina bianca** o estendere la richiesta di protezione anche ad altre varietà tradizionali (per es. la



**Cannellina nera**): tutto ciò è ancora oggetto di discussione e verifica. La seguente bozza di disciplinare riguarda la protezione della sola **Quarantina bianca** che, in tale caso, guadagnerebbe il connotativo territoriale "genovese" [**Quarantina bianca genovese**] per segnalare la zona protetta di produzione. In questo caso, il connotativo "genovese" e - come è stato discusso e condiviso in alcune riunioni con i produttori - mediare fra i diversi sinonimi locali che, di volta in volta, identificano la varietà come "di Montoggio", "di Reppia", "di Torriglia" ecc. (allo stesso modo, se si trattasse della **Cannellina nera** sarebbe adeguato aggiungere il connotativo territoriale "del Tigullio").

#### Prima proposta (9 ottobre 1999)

Il *Comitato Promotore per il Recupero e la Valorizzazione del Patrimonio Varietale di Patata della Montagna Genovese* [Co.Re.Pa.], istituito ai sensi dell'art. 39 e ss. del c.c. a Genova, presso la Sala del Consiglio della *Provincia di Genova*, il giorno 8 aprile 1999, con sede presso la *Provincia di Genova, Ufficio Attività Territoriali* (via G. Maggio, 3 - 16147 Genova), cui aderiscono produttori agricoli, organizzazioni professionali, enti locali e altre istituzioni pubbliche e private, essendo impegnato nel recupero e la valorizzazione delle varietà tradizionali locali di patata della Montagna genovese, in particolare modo della varietà **Quarantina bianca**, ha preparato

- per conto del costituendo *Consorzio di recupero e tutela del patrimonio varietale tradizionale della Montagna genovese* [Consorzio] di cui il Co.Re.Pa. è promotore, e
- attraverso la stesura curata dal suo coordinatore dr Massimo Angelini, ph.d. in Storia rurale e con la collaborazione della dsa Stefania Notarnicola, agronoma, e del dr Marcello Maimone, agronomo, e con la supervisione del dr Luca Lovatti, agronomo e genetista,

il seguente **Disciplinare di produzione - Denominazione di Origine Protetta [D.O.P.] "Quarantina bianca genovese"**, di cui chiede il formale riconoscimento.

Lo stesso Consorzio, appena costituito, assumerà di diritto la titolarità del presente disciplinare.

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA [D.O.P.] "QUARANTINA BIANCA GENOVESE" (proposta)



### Art. 1. Denominazione

La denominazione di origine protetta [D.O.P.] **Quarantina bianca genovese** è riservata alle produzioni rispondenti ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, provenienti da coltivazioni di aziende agricole associate, direttamente o per interposta cooperativa, al *Consorzio di recupero tutela del patrimonio varietale tradizionale della Montagna genovese*.

### Art. 2. Varietà

La D.O.P. **Quarantina bianca genovese** designa il prodotto della varietà locale tradizionale di patata (*Solanum tuberosum*, L.) individuata attraverso una specifica ricerca storico-territoriale [riprodotta in sintesi nell'allegato **A**] e definita, attraverso descrittori internazionali U.P.O.V., parzialmente riportati nel successivo art. 4.

La patata **Quarantina bianca genovese** D.O.P. è notoriamente conosciuta anche attraverso i seguenti sinonimi locali (fra parentesi tonda è inserita la prevalente forma vernacolare del sinonimo): **Bianca** (*Gianca*), **Bianca con gli occhi rossi** (*Gianca co-i eugi rosci*), **Bianca delle Capanne** (*Gianca de-e Cabann-e*), **Bianca di Montoggio** (*Gianca di Monteuggio*), **Bianca di Reppia** (*Gianca de Reuppia*), **Bianca di Torriglia** (*Gianca de Torriggia*), **Patata di Villa Cella** (*patatta da Razzella*), **Quarantina** (*Quäntinn-a*), **Quarantina bianca** (*Quäntinn-a gianca*).

### Art. 3. Zona di produzione

La produzione di tuberi-seme certificati e di tuberi da consumo della varietà **Quarantina bianca genovese** D.O.P. avviene all'interno della zona su cui tale varietà è stata tradizionalmente coltivata, entro i limiti territoriali raffigurati nell'allegata carta [allegato **C**], su terreni posti a quota superiore a 300 m. s.l.m. (elevata a 700 m. s.l.m. per la produzione di tuberi-seme certificati), comunque adatti per caratteristiche pedologiche e climatiche.

Tale zona comprende comuni della provincia di Genova e comuni limitrofi, anche extra-regionali, purché omogenei per caratteristiche ambientali.

### Art. 4. Caratteristiche di riconoscimento del prodotto

La patata **Quarantina bianca genovese** D.O.P. è riconosciuta con le seguenti caratteristiche:

- forma del tubero da rotonda a rotonda-ovale, con curvatura comunemente irregolare;
- tuberi di buccia liscia, con colore di tonalità gialla, con

- intensità chiara e bassa luminosità (“crema scuro”), con lenticelle evidenti;
- pasta di colore bianco, di granulazione fine, media consistenza e aspetto umido, non farinoso;
- gemme frequenti sulla corona, mediamente profonde, caratterizzate da evidenti sfumature;
- germoglio con colorazione antocianica della base blu-violetto poco intensa;
- fiori di colore bianco nella parte interna, con bassa frequenza di fioritura;
- qualità culinaria di *tipo B* [adatta per tutti gli usi], con gusto tipico di patata poco pronunciato, senza retrogusti, di valutazione “delicato”.

#### Art. 5. Qualità dei siti di produzione

I terreni idonei per la coltivazione e atti alla produzione della patata **Quarantina bianca genovese D.O.P.**, sono preferibilmente esposti a Sud, Sud-Est, e hanno le seguenti caratteristiche pedologiche ottimali riferite allo stato esplorativo delle radici: terreno sciolto o franco-sabbioso; drenaggio buono; profondità utile per lo sviluppo dell'apparato radicale di almeno 40 cm.

#### Art. 6. Norme generali di coltivazione

La produzione della patata **Quarantina bianca genovese D.O.P.** soddisfa le seguenti norme generali di coltivazione:

- FERTILIZZAZIONE: La concimazione dev'essere fatta preferibilmente con stallatico o comunque con prodotti previsti nell'elenco “prodotti per la concimazione e l'ammendamento” pubblicata in appendice al regolamento UE 2092/91 [allegato II, parte A, e successive modifiche e integrazioni];
- SCELTA DEI TUBERI-SEME: sia per la produzione dei tuberi-seme certificati sia di patate per il consumo è ammesso solo l'utilizzo di semente distribuita dal Consorzio;
- PREPARAZIONE DEI TUBERI PER LA SEMINA: E' considerata opportuna e preferibile la pre-germogliazione dei tuberi in contenitori di legno o cartone, con temperatura intorno ai 14-15° e illuminazione a luce diffusa, affinché i germogli possano sviluppare una conformazione robusta, pur con una lunghezza non superiore a cm. 1,5.

E' consentito il taglio per tuberi di calibro superiore a 35 mm., purché eseguito con un margine di tempo sufficiente a consentire la completa cicatrizzazione della superficie tagliata e rispettando le più comuni norme igieniche (per es.: disinfezione degli organi da taglio).

Non è consentito il taglio dei tuberi per la produzione dei tuberi-seme.

- TECNICA D'IMPIANTO: Il sesto d'impianto è variabile in relazione al tipo di terreno e al numero di gemme per

tubero e porzione di tubero.

La distanza fra le file oscilla fra 50-70 cm.; le distanze sulla fila devono portare a un investimento compreso fra 60.000 e 75.000 piante per Ha.

I tempi della semina rispettano le consuetudini locali e, per quanto possibile, sono anticipati solo per la produzione di tuberi-seme certificati.

L'operazione di semina può essere svolta manualmente o con piantatrici meccaniche.

- CURE COLTURALI: Sono sempre ammesse le cure colturali che rispettano le consuetudini locali, purché non in contrasto con altri punti del presente disciplinare. L'irrigazione è ammessa per periodi di prolungata siccità, con norme e tempi che di anno in anno saranno definiti dal *Consorzio di Tutela* in accordo con l'*Ufficio Qualità delle Produzioni della Regione Liguria*.

Per la produzione di tuberi-seme certificati è prevista l'epurazione sul campo di piante non conformi alla varietà coltivata o affette da malattie da virus e batteriche.

- DIFESA FITOSANITARIA: Sono ammessi solo i trattamenti fitosanitari previsti nell'elenco “prodotti fitosanitari” pubblicato in appendice al regolamento UE 2092/91 [allegato II, parte B, e successive modifiche e integrazioni];
- RACCOLTA: La raccolta è effettuata con mezzi meccanici o manuali, con terreno “in tempera” (anche dopo leggera irrigazione), in modo da rispettare al massimo l'integrità dei tuberi.

I tempi della raccolta rispettano le consuetudini locali; sono normalmente anticipati per la produzione di tuberi-seme certificati, per la quale produzione è preferibilmente prevista la distruzione anticipata dei cespi.

E' ammessa la distruzione anticipata dei cespi, con metodi meccanici o termici, anche per la coltivazione di tuberi per il mercato fresco, con lo scopo di limitare lo sviluppo di gravi fitopatie (es.: peronospora), con norme e tempi che di anno in anno saranno definiti dal *Consorzio di tutela* in accordo con l'*Ufficio Qualità delle Produzioni della Regione Liguria*.

- ROTAZIONE: il ritorno della patata sullo stesso appezzamento deve avvenire con rotazione triennale (ma quadriennale per la produzione di tuberi-seme certificati), preferibilmente con precessione cereali autunno-vernini, leguminose o foraggere, comunque a esclusione delle solanacee.

La produzione dei tuberi-seme, per tutto ciò che non è specificamente previsto nel presente disciplinare, è conforme alla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia.



#### Art. 7. Conservazione dei tuberi

I tuberi devono essere opportunamente conservati, in ambienti arieggiati e all'ombra o in apposite celle frigorifere, così da evitare alterazioni patologiche e menomazioni del vigore vegetativo.

Per la conservazione dei tuberi-seme è utilizzata una temperatura di +3°C. È ammesso l'utilizzo di temperature ed umidità diverse da quelle indicate qualora sia necessario effettuare una adeguata preparazione dello stato fisiologico del seme. Non sono ammessi prodotti ormonici per favorire l'interruzione della dormienza.

È ammessa la conservazione sotterranea dei tuberi all'interno delle cosiddette "fosse" nelle località dove tale sistema è stato tradizionalmente utilizzato.

L'eventuale conservazione a bassa temperatura deve essere preceduta dalla cicatrizzazione dei tuberi a temperatura ambiente o controllata (circa 15-18°C) per 10-15 giorni. Non sono ammessi trattamenti anti-germoglianti e trattamenti anti-parassitari post-raccolta.

Stoccaggio, selezione, selezione e confezionamento sono effettuati all'interno della zona di produzione (art. 3) da strutture agricole o aziende commerciali associate o autorizzate dal Consorzio.

#### Art. 8. Controlli

Il Consorzio emana apposite norme e dispone i controlli che ritiene più opportuni per verificare il rispetto del presente disciplinare. L'esito di ogni controllo è immediatamente verbalizzato. Gli associati al Consorzio sono tenuti a fornire la massima collaborazione agli incaricati dei controlli e a garantire l'immediato e libero accesso ai luoghi di produzione, trattamento e conservazione.

In Consorzio indica le norme da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto e opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la Denominazione di Origine Protetta.

La verifica sull'attività del Consorzio e la verifica sui controlli da esso effettuati è demandata a un organismo pubblico, proposto all'approvazione della Regione Liguria.

Il Consorzio cura la conservazione dei registri dei produttori di patate da seme, dei produttori di patate da consumo e dei trasformatori.

**Art. 9. Caratteristiche di commercializzazione del prodotto**  
I tuberi di **Quarantina bianca genovese D.O.P.** sono ammessi alla commercializzazione solo se rispondono alle descritte caratteristiche di riconoscimento e se sono:

- sani, integri non germogliati e ben formati;
- con calibro compreso tra 28 e 60 mm. per i tuberi-seme

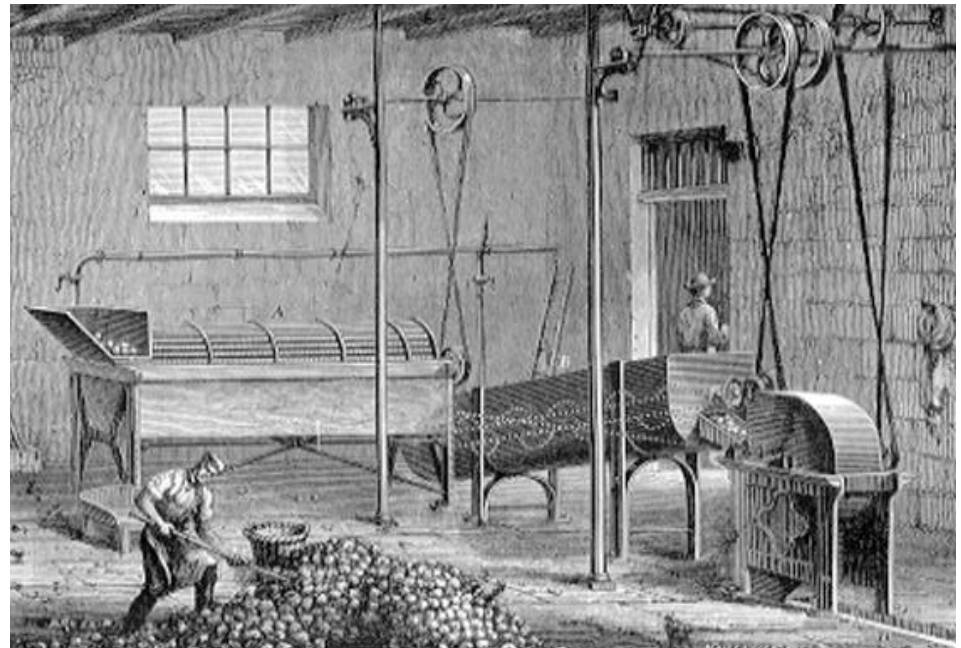
certificati (nella medesima partita è ammesso uno scarto di tuberi di calibro maggiore non superiore al 3% in peso);

- con calibro compreso tra 25 e 75 mm. per i tuberi da consumo, con possibilità di variare i limiti in funzione dell'annata con decisione del Consorzio prima dell'inizio del periodo di commercializzazione.

#### Art. 10. Designazione del prodotto

La commercializzazione della patata **Quarantina bianca genovese D.O.P.** avviene in contenitori e recipienti idonei, riportanti uno specifico contrassegno, le cui capacità e caratteristiche sono definite con apposito regolamento.

Sui contenitori e recipienti dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture **Quarantina bianca genovese** seguita immediatamente dalla dizione **Denominazione di origine protetta**. Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del produttore, del confezionatore nonché il peso lordo all'origine. La dizione **Denominazione di origine protetta** può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo **D.O.P.** Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate alla esportazione.



# I prezzi delle patate dal '700 a oggi



di **Francesco Casaretto**

cultore di storia della società e dell'alimentazione



Patata (*Solanum tuberosum*): a) pianta intera; b) fiore; c) fiore sezionato; d) frutto

da A. CERUTI, *Il nuovo Pokorny*, Loescher, Torino 1978, figura 544

*L'operaio del 1950 trovava i prezzi dei prodotti agricoli molto elevati per la sua paga giornaliera, ma se li avesse confrontati con quelli del 1700, avrebbe notato che due secoli fa i prezzi erano veramente elevatissimi.*

Nel Settecento il grano era molto caro e i governi europei volevano trovare un prodotto che potesse sostituirlo. Era un problema "politico", perché bisognava dare da mangiare a una popolazione sempre in aumento, ma era anche un problema "militare", perché occorreva nutrire pure i soldati dei grandi eserciti che si spostavano per tutta l'Europa.

Nella tabella **A** possiamo esaminare quanti chilogrammi di differenti cibi poteva comprare un operaio con il guadagno di una giornata di lavoro del 1758 e lo confrontiamo con quanti può comperarne nel 1998. Nel 1758 poteva comperare solo kg 2,93 di farina, mentre con la paga del 1998 può acquistarne kg 90,91, pari a 31 volte quello di 250 anni prima!

Notiamo nell'ultima colonna della tabella il coefficiente di moltiplicazione tra il 1758 e il 1998

Nel 1700 un operaio guadagnava una lira a giornata, pari a 20 soldi di Genova, e con questa cifra poteva comperare molto poco, mentre l'operaio del 1998, con una "paga netta" di lire 100.000 per giornata di lavoro può comperare molti, ma molti chilogrammi in più.

Tabella A: cibi acquistati con la paga di una giornata di lavoro del 1758 e del 1998

	1758 paga giornaliera soldi 20		1998 paga giornaliera lire 100.000		Quante volte nel 1998 (5)
	Soldi (1)	kg/giornata (2)	Lire (3)	Kg/giornata (4)	
Farina	06,82	2,93	01.100	90,91	31
Pasta	12,15	1,65	02.500	40,00	24
Riso	07,87	2,54	03.000	33,33	13
Olio d'uva	12,36	1,62	06.000	16,67	10
Carne vitello	12,59	1,59	30.000	03,33	2
Carne manzo	8,66	2,31	26.000	03,85	1,7
Formaggio di fine					
di Sardegna	13,63	1,47	22.000	45,50	31
Pane lino	08,39	2,38	05.500	18,18	8
Pane ordinaro	06,56	3,01	04.500	22,22	7

- (1) Costo della merce nel 1758 in soldi al kg.
- (2) Kg della merce che si poteva acquistare con la paga di una giornata di lavoro, pari a soldi 20.
- (3) Costi dalla stessa merce nel 1998 in lire/kg
- (4) Kg di quella merce che si può acquistare con la paga di una giornata di lavoro, pari a lire 100.000.
- (5) Rispetto al 1758 quante merce in più si può comprare nel 1998

I prezzi riportati in tabella A sono relativi alle mete di Santa Margherita del 17 gennaio 1758, confrontati con quelli di un supermercato di Chiavari del luglio 1998.

Le patate, che finalmente entravano nelle culture europee, potevano avere i requisiti sopra accennati e risolvere il problema dell'alimentazione dei popoli.

Nell'opuscolo *De' pomi di terra, ossia patate* del 1793, edito dalla Società Patria di Arti e Manifatture di Genova, in base alle esperienze condotte in Roccatagliata dal parroco Michele Dondero, si dice che "in un terreno dove si potevano raccogliere 15 mine di granone [kg 1.300] si sono raccolte tante patate da rimpiazzare 50 mine di civaie [kg 4.000 di fagioli]". Tuttavia, come vediamo nella Tabella B, anche se allora le patate avevano un'ottima produzione, non avevano prezzi molto economici! Nel 1998 possiamo trovare le patate ai supermercati a 1800 lire/kg e con la paga netta di un giorno, l'operaio può acquistarne kg 55,56 mentre nel 1784 poteva acquistarne solo kg 6,37. Oggi l'operaio compra 8 volte la quantità delle patate di 200 anni fa!

Nell'*Encyclopédie* del 1751 leggiamo che le patate hanno una resa pari a 10 volte il seme. Rese analoghe a quelle di oggi, mentre le rese del grano di 200 anni fa erano basse e oggi sono moltiplicate per 5 volte. Infatti nel Dipartimento degli Appennini (1805-1814) i tecnici agricoli dell'Impero Francese consideravano la resa

cattiva se corrispondeva a 3 volte il seme  
 media se corrispondeva a 5 volte il seme  
 eccezionale se corrispondeva a 8 volte il seme

Questo conferma quanto detto da don Michele Dondero molti anni prima. Negli ultimi cinquant'anni i prezzi delle patate sono sempre aumentati meno delle paghe, per cui oggi un operaio, con la paga di un giorno di lavoro, acquista 3 volte i chili di patate che acquistava nel 1950. La produzione di patate, dalla fine della guerra fino al 1970 è aumentata del 50%, passando da 23,43 milioni di quintali del 1946 a 38,7 milioni di quintali nel 1970.

La tabella B indica quanti kg di patate l'operaio poteva acquistare con la paga di un giorno, 200 anni fa, nei primi anni in cui sono comparse le patate sui mercati.

Abbiamo riportato i decimali dei soldi, perché a noi più famigliari, anziché la divisione in soldi e in denari (es. per 1 soldo e 3 denari, abbiamo scritto soldi 1,25)

Nella tabella C abbiamo riportato i prezzi delle patate e le paghe giornaliere dal 1861, data del 1° censimento.

Tabella B: kg di patate acquistati con una giornata di lavoro tra il 1784 e il 1803

Anno	Paga netta giornata di lavoro in soldi	Soldi al libbra (1)	Soldi al kg	Kg acquistati con una giornata di lavoro	Note Località in cui si sono trovati i prezzi
1784	20 s.	1,30	3,14	6,37	Vall di Lanzo
		1,33	4,18	4,78	vicinanze Chiavari
1792	20 s.	2,30	6,30	3,70	Genova
1794	30 s.	1,75	3,78	7,94	
1801	30 s.	1,00	3,15	9,72	S. Margherita
1803	30 s.	regolate			Mercato di Torino, forse è la prima volta che sono vendute in pubblico

Con la tabella C (in cui sono riportati i prezzi delle patate e le paghe giornaliere dal 1861, data del primo censimento) possiamo misurare come oggi, con un'avanzata selezione delle sementi, un'ottima meccanizzazione



agricola, una buona concimazione e attente arature del terreno, si siano assai ridotti i prezzi delle patate, così come di tutti i prodotti agricoli.

Tabella C: Kg Patate acquistate con una giornata di lavoro tra il 1861 e il 1998

Anno	Paga giornata lavorativa £	Costo patate £/kg	Kg acquistati con paga di una giornata di lavoro	Note
1861	2,10	0,12	17,50	Media Italia
1865	2,30	0,13	16,69	Media Italia
1875	2,50	0,11	22,72	Media Italia
1877	2,60	0,20	13,00	Scarso raccolto
1885	3,00	0,14	21,43	Media Italia
1895	3,10	0,12	25,83	Media Italia
1906	3,45	0,12	28,75	Genova
1910	4,15	0,12	34,92	Genova
1915	5,00	0,18	27,78	Genova
		0,20	25,00	Chiavari
1918	5,00	0,80	6,25	Borsa Nera - Genova
1921	10,00	0,74	13,70	Chiavari
1929	16,60	0,70	23,71	Tipo comune
		1,20	13,83	Tipo Bianca
1945	21,00	0,50	42,00	Chiavari
1940	24,00	1,15	20,87	Tipo Berlino - Chiavari
		3,80	6,30	Tipo Olanda - Chiavari
1941	24,00	1,12	20,51	Con tessere
		8,00	4,00	Borsa nera - Genova
1942	26,00	1,51	17,22	Con tessere
		9,00	2,89	Borsa Nera - Chiavari
1943	28,80	1,85	15,57	Con tessere
1944	48,00	16,00	2,67	Borsa Nera - Chiavari
1945	59,50	40,00	1,49	Borsa Nera - Chiavari
				Tutti i mesi di Guerra
1938	864,00	47,00	18,38	Media Italia
1955	1.600,00	44,00	36,36	Media Italia
1960	1.817,00	58,00	31,33	Genova
1965	2.350,00	75,20	31,25	Media Italia
1985	27.000,00	7380	36,59	Genova
1995	62.000,00	1480	42,23	Genova
1998	100.000,00	1.800	55,56	Supermercato Chiavari

# I Centri di Molteplicazione Patate da Seme (1938-1971)

di **Giovanni F. Biadene**  
agronomo e cultore di storia dell'agricoltura



La pataticoltura italiana cominciò a doversi confrontare con i problemi della produzione di seme tra le due guerre, allorché iniziò l'esportazione di patate novelle verso la Germania. Dapprima si tentò di avviare a tale attività qualcuna delle varietà locali italiane il cui seme veniva prodotto del tutto empiricamente e quindi senza alcuna garanzia e con scarsi risultati. La clientela tedesca d'altro canto preferiva varietà a lei note, di cui poteva fornire semente prodotta con tecniche adeguate da noi non ancora adottate. Le due provenienze, quella nostrana e quella estera, vennero così a trovarsi a confronto in rigorosa concorrenza nella sperimentazione che ne seguì, curata dal prof. Lionello Petri, della *Regia Stazione di Patologia Vegetale* di Roma; dopo tre anni di prove (1926-1929), la conclusione fu per la incontestabile superiorità qualitativa e quantitativa della provenienza nordeuropea.

Dei risultati dell'indagine del Petri si parlò al 1° *Congresso nazionale per l'incremento della pataticoltura*, tenutosi a Como nel 1935, al quale partecipò lo stesso Petri, nonché il comm. Giulio Catoni, direttore dell'*Osservatorio Malattie delle Piante* di Trento, che per la sua conoscenza del problema e per i suoi contatti con il mondo pataticolo di oltralpe, fu in grado di esporre, per la prima volta in Italia, una panoramica della situazione riguardante la produzione di patate da seme in Europa.

## 28 - *Ce.Mo.Pa.*, i centri autorizzati nel 1963

- 01: Alta e media Val Camonica, Cons. Agr. Prov. - Brescia: Kènebec, Mäjestic
- 02: Carli Albino & Soci - Camigliatello (Cosenza): Bintje, Mäjestic, Tonda di Berlino
- 03: Ce.Mo.Pa. - Camerlata (Como): Kènebec, Mäjestic, Tonda di Berlino
- 04: Ce.Mo.Pa., Cons. Agr. Prov. - Castelletto di Rotzo (Vicenza): Bintje
- 05: Ce.Mo.Pa., Federconsorzi - Brunico/Bruneck (Bolzano): Kènebec, Tonda di Berlino
- 06: Ce.Mo.Pa., Cons. Agr. Prov. - Forlì: Mäjestic
- 07: Ce.Mo.Pa., Federconsorzi - Avezzano (L'Aquila): Bintje, Mäjestic, Sieglinde, Sirtema, Tonda di Berlino, Vera
- 08: Ce.Mo.Pa. della Sila, Cons. Agr. Prov. - Cosenza: , Mäjestic, Sieglinde, Tonda di Berlino
- 09: Ce.Mo.Pa., Cons. Agr. Prov. - Amandola (Ascoli Piceno): Bintje, Kènebec, Mäjestic, Tonda di Berlino
- 10: Ce.Mo.Pa., Cons. Agr. Prov. - Bolzano: Ackersegen, Kènebec, Mäjestic, Sirtema, Tonda di Berlino
- 11: Ce.Mo.Pa., Cons. Agr. Prov. - Montese (Modena): Bea, Kènebec, Mäjestic
- 12: Ce.Mo.Pa. dell'Altopiano Silano - Camigliatello (Cosenza): Bintje, Mäjestic, Sieglinde, Tonda di Berlino
- 13: Ce.Mo.Pa. - Bormio (Sondrio): Mäjestic
- 14: Ce.Mo.Pa. S. Michele, Istituto di Agronomia dell'Università - Pisa: Bea, Belfiore, Bintje, Kènebec, Mäjestic, San Michele, Tonda di Berlino
- 15: Comitato tecnico per il miglioramento della patata da semina, I.P.A. - Trento: Bintje, Kènebec, Mäjestic
- 16: Cons. Agr. Prov. - Cuneo: Bintje, Mäjestic
- 17: Cons.Coop.e della Marsica - Avezzano (L'Aquila): Arran Banner, Bintje, Heiko, Kènebec, Mäjestic, Orion, Pionier, Sebago, Sieglinde, Sirtema, Tonda di Berlino
- 18: Cons. Prod. Patate da Seme della Lessinia - Bolca di Vestenanova (Verona): Kènebec, Mäjestic
- 19: Cons. Prov. fra i Prod. dell'Ortofrutticoltura - Parma: Kènebec, Mäjestic
- 20: Coop. Agricola A.C.L.I. - Jola di Montese (Modena): Bea, Kènebec, Mäjestic
- 21: Coop. Miglioramento Agricolo - Montelago di Sassoferato (Ancona): Bintje
- 22: Coop. Prod. Patata da Seme dell'Altopiano Silano - Camigliatello (Cosenza): Mäjestic, Sieglinde, Tonda di Berlino
- 23: Coop. Prod. Sementi della Pusteria - Brunico/Bruneck (Bolzano): Ackersegen, Augusta, Bea, Froma, Heiko, Kènebec, Mäjestic, Saskia, Sirtema, Tonda di Berlino
- 24: Gruppo Ossola Prod. Patata da Seme, Cons. Agr. Prov. - Novara: Kènebec
- 25: Interprovinciale Ligure, Cons. Agr. InterProv. - Santo Stefano d'Aveto (Genova): Bea, Bintje, Kènebec, Mäjestic
- 26: Prod. Sementi - Bressanone (Bolzano): Ackersegen, Bintje, Kènebec, Mäjestic, Sirtema, Tonda di Berlino
- 27: Società Prod. Sementi - Bologna: Bea, Kènebec, Mäjestic
- 28: Tenuta "Santogna" - Leonessa (Rieti): Mäjestic, Tonda di Berlino

Legenda [00: Denominazione del Ce.Mo.Pa. - Località (Provincia): Nome delle varietà prodotte]; abbreviazioni: Agr. (Agrario), Cons. (Consorzio), Coop. (Cooperativa), Prod. (Produttori) Prov. (Provinciale)

Il messaggio scaturito dal Convegno fu immediatamente recepito dal *Ministero dell'Agricoltura* e si concretò nella costruzione, in un paio di anni (1938-39), di una quindicina di magazzini da considerarsi esemplarmente moderni per quell'epoca, non solo in Italia ma anche all'estero. Contemporaneamente fu autorizzata l'attività dei *Centri di Moltiplicazione Patate da Seme [Ce.Mo.Pa.]*, molti dei quali si appoggiarono a queste nuove strutture. Detti centri dovevano rispondere a certi requisiti ed erano coordinati dall'allora funzionante Ente economico per l'Ortoflorifrutticoltura. La produzione doveva sottostare a un disciplinare alquanto semplicistico che tuttavia costituì un abbozzo di normativa tanto da poter affermare che la patata fu la prima specie agraria in Italia, la cui produzione sementiera fu sottoposta obbligatoriamente a un regolamento.

Con tale struttura la produzione sementiera della solanacea superò il periodo bellico fino a quando, nel 1951, fu istituito dal ministero competente il *Centro Studi per la Patata*, sorto per suggerimento del comm. Catoni e costituito da sette istituti dei quali nessuno, purtroppo, con particolare competenza in fatto di pataticoltura.

La produzione, in mancanza di una legge apposita, veniva regolata da circolari ministeriali concordate con il Centro Studi, il cui intento era di avvicinare lo standard qualitativo a quello di oltralpe. Il vero giro di boa si ebbe però solo con il recepimento della normativa europea (con un ritardo di tre anni rispetto alla sua emanazione) con la legge n° 1096 del 25 novembre 1971.

Con tale legge venne a decadere il concetto di *Ce.Mo.Pa.* in quanto la organizzazione della produzione veniva liberalizzata, veniva cioè svincolata dall'appartenenza a un centro autorizzato, purché il prodotto risultasse rispondente ai requisiti minimi. L'espletamento di tale controllo venne affidato all'*Ente Nazionale Sementi Elette [ENSE]*, con sede a Milano.

Con il concetto pseudo-giuridico di *Ce.Mo.Pa.* venne a decadere anche il numero degli ambienti in cui poté essere continuata in qualche modo la produzione nazionale di tuberiseme che dai 400/450.000 quintali annui scese ai 200.000 attuali, quantità che finora sembra non si riesca a superare. Le maggiori esigenze qualitative richieste dalla normativa comunitaria non potevano venire rispettate dalla maggior parte dei *Ce.Mo.Pa.*, che smisero quindi l'attività; qui finisce la cronistoria di questa istituzione, per conoscere meglio la quale dobbiamo parlare un po' più diffusamente della sua attività.

La condizione base richiesta ai *Ce.Mo.Pa.* per potere svolgere il loro compito è sempre stata (e lo è tuttora) quella di usare, per la rimonta, seme estero certificato, il cosiddetto "originale", che allora andava sotto nomi diversi a seconda della provenienza, come per esempio *hochzucht* ("alta selezione") per i paesi di lingua tedesca, oppure *foundation seed* o *stock*

*seed* ("seme di partenza" o "seme di base") per le provenienze anglofone. Non vi erano maggiori precisazioni sulla percentuale di virusi di tali classi, ciò che venne poi tassativamente fissato dalla normativa comunitaria. Altre richieste erano: la rotazione quadriennale o almeno triennale, spesso disattesa; l'isolamento delle colture da seme da quelle da consumo, sul quale non vi fu mai chiarezza e accordo; la pre-germogliazione, raccomandata ma da quasi nessuno effettuata; l'epurazione delle colture dai cespi virosati, che ben pochi dei tecnici di allora sapevano riconoscere, e così via. La stessa condizione minima di 600 m di altitudine per gestire un *Ce.Mo.Pa.* fu in qualche caso trascurata.

A proposito delle conoscenze tecniche degli operatori, un'altra benemerita del comm. Catoni fu anche quella di istituire dei corsi teorico-pratici, tenuti da lui stesso presso il *Museo di Storia Naturale* di Trento e, dopo la sua scomparsa, dal suo successore dr Dorigatti, per i cosiddetti "controllori di campagna"; tali corsi erano destinati agli operai qualificati occupati dai *Ce.Mo.Pa.* del Trentino - Alto Adige e vi partecipò qualche tecnico diplomato di altre zone di produzione, che a sua volta avrebbe dovuto estendere le cognizioni tecniche di base acquisite in tali corsi, ad altri *Ce.Mo.Pa.* Tale iniziativa, che avrebbe dovuto venire diffusa ovunque si tentasse di produrre patate da seme, si esaurì invece nella sua stessa zona di origine, poco dopo la scomparsa del suo ideatore.

La disomogeneità nell'applicazione delle tecniche colturali di base era in parte attribuibile alla straordinaria diversità degli ambienti, naturali e umani, in cui si operava. Come omologare infatti la produzione della Sila, dove gli appezzamenti potevano essere anche di parecchi ettari e quella della val Camonica, dove la proprietà consiste in un certo numero di solchi di uno stesso appezzamento, suddiviso però tra diversi proprietari?

La distribuzione de *Ce.Mo.Pa.* in oltre 20 province potrebbe fare pensare che gran parte del territorio italiano sia idonea alla produzione di patate da seme; è invece vero esattamente il contrario: i 400.000 quintali di seme prodotti dai *Ce.Mo.Pa.* potrebbero venire comodamente ricavati da poco più di 1.000 ettari, una superficie cioè relativamente modesta che si potrebbe trovare, per esempio, nel Fucino o in Sila. In realtà i *Ce.Mo.Pa.*, relegati per ragioni climatiche a zone di montagna, agivano in nicchie di poche decine di ettari ciascuno, ubicate nelle più diverse valli alpine e appenniniche, tanto che la produzione di patate da seme venne favorita più che altro come tacito mezzo socioeconomico per aiutare le popolazioni di montagna delle zone più disagiate. Da tale situazione si poté solo ricavare un prodotto estremamente disomogeneo per circostanze ambientali tra le quali, non meno importanti di quelle climatiche, quelle umane rappresentate sia dalla maglia aziendale sia dalla professionalità degli operatori, talvolta di livello minimo. Piaghe queste di cui soffre tuttora la nostra pataticoltura da seme, la cui riqualificazione tecnica è costata il dimezzamento del quantitativo prodotto.

## Come si recupera una varietà

di **Tiziana Baschieri**

biologa, CISA Mario Neri

### Premessa

Per fare crescere l'economia delle aree marginali è necessario valorizzare e diffondere le colture tipiche delle zone collinari e di montagna; fra queste è la patata che ben si presta a essere coltivata in quelle zone dove si presentano le *caratteristiche pedo-climatiche* idonee al suo sviluppo. Ma oltre all'ambiente adatto occorre disporre di:

1. buone varietà caratterizzate da una grande rusticità;
2. materiale idoneo dal punto di vista sanitario, cioè di tuberi-seme sani, in grado di garantire un ottimo livello di produzione.

### Come si recupera una varietà

Il primo punto si supera orientandosi sul recupero di "vecchie" varietà che nel passato si erano bene inserite e sviluppate nelle aree marginali di montagna.

E' importante disporre di tuberi dei quali sia certa la caratterizzazione e che rappresentino quindi la varietà che si vuole recuperare.

Successivamente, per potere sviluppare la produzione di una varietà è necessario disporre di tuberi privi dei virus (quelli definiti dalle sigle PVX, PVY, PLRV, PVS, PVA, PVM) responsabili della degenerazione sanitaria della patata.

## Fasi del recupero

Per sviluppare un ciclo di produzione dei tuberi da seme, si deve passare attraverso sei fasi: alcune si svolgono in laboratorio e altre in pieno campo.

### 1. Risanamento del materiale di fonte

Quest'attività consiste nel "ripulire" i tuberi (chiamati *fonte*, cioè quelli dai quali si vuole partire) da tutti i virus di cui sono affetti.

Prima di iniziare questo intervento è necessario, attraverso le *analisi sierologiche*, individuare i virus presenti nel materiale di cui disponiamo al fine di applicare il metodo di risanamento più idoneo.

L'operazione di risanamento viene svolta soprattutto ricorrendo al calore (*termoterapia*).

Ottenuto il materiale di "fonte" sano, cioè esente da tutti i virus, si passa al ciclo di produzione del seme attraverso altre fasi successive.

### 2. Produzione in laboratorio ("in vitro") delle micropiante: 1° anno

Partendo da pochi *espianti* del fonte, vengono prodotte in laboratorio, con la tecnica della *micropropagazione* (quindi: in condizione di sanità totale), le *micropiante* che rappresentano il materiale di partenza di tutto il ciclo di produzione del seme.

Le *micropiante* prodotte in laboratorio vengono allevate in serra-vetro su bancale, in condizione di protezione dagli afidi (responsabili della trasmissione dei virus) per la produzione dei *minituberi*.

Il *minitubero*, a sua volta, rappresenta il materiale di partenza per il ciclo di riproduzione in pieno campo.

### 3. Produzione in screen-house del "seme base S" (1°-2° anno)

I minituberi ottenuti in serra vengono seminati l'anno successivo in pieno campo, ma sempre garantendo la massima condizione di sanità. Tale condizione viene ottenuta utilizzando lo *screen-house* che è un tunnel ricoperto con una particolare rete anti-afidi, a maglia molto stretta, che impedisce l'ingresso di questi insetti responsabili della trasmissione dei virus della patata.

Al termine del ciclo colturale viene raccolto il "seme base S", da sottoporre all'*analisi sierologica*. Solo se il materiale presenta le garanzie necessarie ammesse per legge (al massimo, 1% di virus gravi e leggere) può essere utilizzato l'anno successivo per la continuazione del ciclo di produzione.

### 4. Produzione in screen-house e/o in pieno campo ("zona") del "seme base SE" (2° anno)

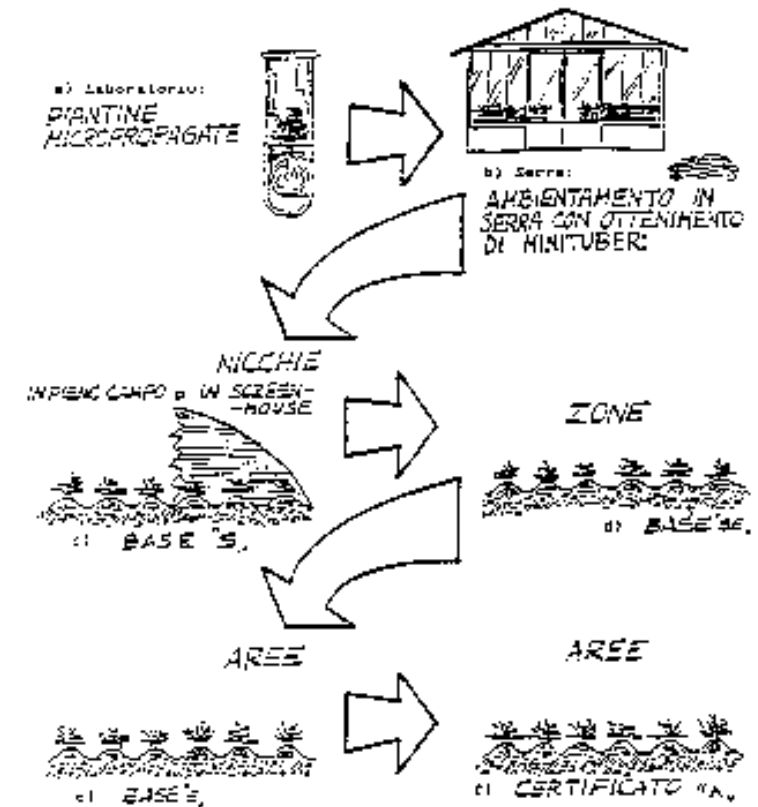
Il materiale base S viene seminato in pieno campo. La scelta può essere quella di operare sotto *screen house* oppure direttamente in pieno campo "zona", quando si può disporre di ambienti isolati e protetti

da altre colture di patata o *solanacee* in genere.

L'obiettivo è sempre quello di proteggere la coltura dagli *afidi*, creando ambienti protetti (*screen house*) oppure operando in ambienti isolati ("zona").

Al termine del ciclo colturale viene raccolto il "seme base SE", da sottoporre all'*analisi sierologica*. Solo se il materiale presenta le garanzie necessarie ammesse per legge (al massimo, 2% di virus gravi e leggere) può essere utilizzato l'anno successivo per la continuazione del ciclo di produzione.

## Schema di moltiplicazione partendo da mini tuberi



Fase a) e fase b) svolte presso il Consorzio M.Neri di Imola; fase c), fase d), fase e) e fase f) svolte in campo nelle zone di moltiplicazione di Castel d'Aiano, Montese e Zocca

5. **Produzione in pieno campo ("area") del "seme base E"** (3° anno)  
Il materiale base SE viene seminato in pieno campo, cercando di operare in ambienti protetti ("area"), sempre per garantire la sanità del materiale.  
Al termine del ciclo colturale viene raccolto il "seme base E", da sottoporre all'*analisi sierologica*. Solo se il materiale presenta le garanzie necessarie ammesse per legge (al massimo, 3% di *virosi* gravi e leggere) può essere utilizzato l'anno successivo per la continuazione del ciclo di produzione
6. **Produzione in pieno campo del "seme certificato"** (4° anno)  
Il materiale base E viene seminato in pieno campo; al termine del ciclo si raccoglie un prodotto che, se all'*analisi sierologica* rientra nei limiti ammessi (al massimo, 7% di *virosi* gravi per il certificato A e 10% di *virosi* gravi per il certificato B), viene dichiarato (e, quindi, "cartellinato") come seme di patata di classe "A" o "B".  
Il seme certificato rappresenta il materiale che ha le garanzie sanitarie richieste dal mercato, previste dalla legge, e può essere distribuito agli agricoltori per la produzione commerciale di patata da consumo.

### Conclusioni

Benché lungo e oneroso, il ciclo di produzione del "seme" di patata, realizzato in idonee condizioni ambientali di clima e di terreno, può rappresentare un interessante fattore di sviluppo per l'economia delle zone montane e collinari, rendendo possibile una più efficace valorizzazione della tipicità locale.

### Termini tecnici

*Afidi*: insetti responsabili della trasmissione delle virosi

*Analisi sierologica*: analisi di laboratorio per rilevare e determinare la presenza di virus

*Caratteristiche pedo-climatiche*: caratteristiche riguardanti la qualità del terreno e il clima

*Espianto*: porzione di germoglio risanato

*Fonte*: materiale di origine

*Micropianta*: pianta prodotta in laboratorio da una porzione di germoglio

*Micropropagazione*: tecnica di laboratorio per produrre micropiante

*Minitubero*: tubero ottenuto da micropianta

*Screen-house*: tunnel ricoperto con una rete a maglia molto stretta

*Solanacea*: famiglia vegetale a cui appartengono la patata, la melanzana, il peperone, il pomodoro, il tabacco, ma anche specie tossiche come l'erba morella e il giu-squamio.

*Termoterapia*: trattamento con il calore per eliminare i virus da porzioni vegetali

*Virosi*: malattie da virus

## La caratterizzazione varietale



di **Luca Lovatti**  
genetista, CISA Mario Neri

Le vecchie "varietà" di patata hanno generalmente una origine genetica sconosciuta e la diffusione non controllata del materiale di moltiplicazione può favorire lo sviluppo di "forme" varietali diverse. E' quindi, pertanto, più corretto parlare di vecchie "razze locali" o "ecotipi locali" (in inglese *old landraces*), dalle quali è possibile selezionare quegli ecotipi che possono avere caratteristiche distintive tali da poter essere considerati a tutti gli effetti varietà. Questo approccio è quindi applicabile facilmente alla specie "patata" in quanto il tipo di moltiplicazione adottato avviene per via vegetativa (i tuberi). Pertanto, almeno in teoria, tutte le generazioni che provengono dallo stesso ceppo devono essere considerate geneticamente identiche. Nel nostro caso, il lavoro di selezione "naturale" delle popolazioni locali ha portato a distinguere nell'ecotipo "Quarantina" la varietà **Quarantina bianca** e nell'ecotipo "Cannellina" la varietà **Cannellina nera**. I ceppi originari, raccolti da Massimo Angelini, sono stati quindi affidati al *Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agroambientale [CISA] Mario Neri* che ha iniziato il lavoro di caratterizzazione varietale, seguendo le linee guida dell'*Union pour la Protection des Obstantions Vegetables [UPOV]*. Ricordo che il *CISA Mario Neri* è un centro ufficiale dove vengono eseguite le prove tecniche per le prove del *Registro del Ministero delle Politiche Agricole*. Ogni varietà di patata per poter essere iscritta nei registri ufficiali dei paesi

dell'Unione Europea deve possedere delle caratteristiche morfologiche che la possano distinguere dalle altre varietà ("distinguibilità") ed essere omogenee e stabili. L'iscrizione di una varietà nei registri ufficiali permette di moltiplicare la "semente" - nel caso della patata si parla di "tuberi seme", per distinguerli dal "seme vero" ottenuto per riproduzione sessuale - seguendo gli schemi nazionali di certificazione. Gli ecotipi locali hanno una importanza fondamentale nel mantenimento della biodiversità in agricoltura. Via via che le antiche varietà locali vengono sostituite dalle varietà moderne, si perdono i loro adattamenti ereditari ai particolari ambienti e le speciali caratteristiche qualitative dei loro prodotti. I vecchi ecotipi locali perfettamente adattati al loro ambiente, le varietà commerciali ormai superate, le linee già impiegate nel lavoro di *breeding* ["incrocio e selezione"] e ora scartate, costituiscono una risorsa di valore potenziale insostituibile per il futuro lavoro di miglioramento genetico, la cui perdita non può essere rimediata, poiché contengono geni utili non solo per i caratteri attualmente considerati importanti (esempio: la resistenza alle malattie) ma anche per quelli che, oggi ignoti, potrebbero in futuro diventare essenziali per risolvere problemi per ora imprevedibili. La consapevolezza, a livello mondiale, dell'importanza e dell'utilità delle risorse genetiche si è definitivamente consolidata in occasione della *Conferenza di Rio de Janeiro* (1992) e con la Convenzione sulla diversità biologica, allora approvata. Il *Global Plan of Action [GPA]*, compreso nel *Global System of Plant Genetic Resources della Food and Agriculture Organization [FAO]*, costituisce un ulteriore importante progresso nell'attuazione della Convenzione. Esso prevede, infatti, che tutti gli stati membri sviluppino piani nazionali comprensivi sull'inventariazione della loro biodiversità e della conservazione *in situ* ["sul terreno"] ed *ex situ* ["in laboratorio"] delle risorse genetiche. Un grande sforzo internazionale viene portato avanti dall'*International Plant Genetic Resources [IPGRI]* di Roma nell'ambito del programma europeo *European Cooperative Programme for Crop Genetic Resources Networks [ECP/GR]*. Più specificamente, nella patata è attivo un gruppo europeo di gestione delle risorse genetiche, di specie sia coltivate sia selvatiche, con il progetto *RESGEN CT 95-34*. La nostra attività di caratterizzazione e valorizzazione delle *old landraces* di patata rappresenta quindi un piccolo lavoro, se comparato alla globalità del piano *GPA*, di salvaguardia della biodiversità, eseguito con risorse economiche locali, nel rispetto comunque delle azioni di valorizzazione sostenibile delle risorse genetiche in ambito europeo.

La caratterizzazione fatta con il metodo *UPOV* [vedi la scheda 25] è il risultato di un anno di osservazioni e permette una prima e parziale compilazione del questionario tecnico di riferimento; i dati completi e definitivi, riguardanti circa 50 descrittori, saranno pubblicati al termine del secondo anno.

## La conservazione *in situ*: primi rilievi (1999)

di **Stefania Notarnicola**  
agronoma



### Introduzione

Nell'ambito del progetto di recupero e valorizzazione del patrimonio varietale di patata della Montagna genovese, è stato previsto un sostegno tecnico alle aziende aderenti al Comitato promotore.

In questo primo anno sono state seguite sette aziende che hanno dato la loro disponibilità per la coltivazione di patata **Quarantina bianca**.

Come riportato in **tabella 1**, queste sono state scelte in modo da essere rappresentative delle diverse condizioni di clima e terreno del territorio provinciale, passando infatti dai 956 m s.l.m. di altitudine di Alpepiana (Rezzoaglio) ai 340 m s.l.m. di Osti (Ne), con ovvie ricadute sul ciclo fenologico della pianta.

Campo sperimentale  
ad Alpepiana



Tab. 1 - Denominazione e localizzazione delle aziende produttrici

Nome Azienda	Comune	Località	Altitudine (m s.l.m.)	Superficie investita (m <sup>2</sup> )	Quantità di tubero seme utilizzato (Kg)
M. Grazia Barattini	Rezzoaglio	Alpejana	956	900	100
Francesca Campana	Roccatagliata	Sciara Grassano	889	80	10
*Donato Tufano	S. Colombano Cerleonis	Val Chiappella	350	50	7
**Roberta Ferri	Ne	Osti	340	150	15
***Santina Garbato	Ne	Ponteri	437	1100	120
Marcu Rignotti	Turigliano	Cavarsi	757	250	50
Maurizio Tardito	Alessandria	Capanna d. Marcarolo	850	110	35

(1) produttore di **Prugnona** (2) produttore anche di **Cannellina nera**  
 (3) per quest'anno non è stato possibile effettuare il campionamento

### Assistenza tecnica e osservazioni in campo

Durante il ciclo colturale della patata **Quarantina bianca**, sono state eseguite ripetute visite per rilevare lo stato di salute delle coltivazioni e i dati fenologici (cioè, relativi all'osservazione in campo delle fasi del ciclo di vita delle piante).

Il sostegno tecnico ai produttori aveva infatti il principale scopo di intervenire al momento opportuno sulla coltura, solo nell'eventualità che si presentasse una malattia, utilizzando metodi di lotta biologica: in particolare durante le visite in campo si è prestata attenzione alla presenza di dorifora, di afidi e di piante con sintomi di virus sulle foglie.

Le diverse condizioni legate al clima dei siti e la disponibilità dei coltivatori hanno determinato il momento della semina che, come risulta dalla **tabella 2**, va dal 20 marzo nell'azienda Ferri al 4 giugno nell'azienda Campana.

La raccolta, come prevedibile ha seguito la stessa sequenza: Ferri (29 luglio) e Campana (17 settembre). Le restanti aziende si collocano nel periodo intermedio sia per quanto riguarda la semina che la raccolta.

Il momento della semina ha influenzato la durata del ciclo colturale (numero di giorni intercorsi dalla semina alla raccolta): infatti tale periodo è risultato di 131 giorni nell'azienda Ferri che ha seminato precocemente, mentre il ciclo più breve, della durata di 105 giorni, si è verificato nell'azienda Campana.

Tab 2 - Andamento dei principali momenti fenologici

Azienda	Semina	Fioritura	Eliminazione vegetazione	Raccolta
Rignotti	29 aprile	27 giugno	27 luglio	22 agosto
Barattini	2 maggio	3 luglio	6 agosto	28 agosto
Campana	4 giugno	27 luglio	30 agosto	17 settembre
Ferri	20 marzo	15 giugno	9 luglio	29 luglio
Tardito	25 maggio	22 luglio	25 agosto	9 settembre

### Produttività

Al fine di valutare alcuni aspetti riguardanti il potenziale produttivo della patata quarantina, è stata prelevata al momento della raccolta la produzione di 9 piante, etichettate durante la fase di fioritura. La scelta dei campioni è stata fatta casualmente all'interno del campo, escludendo le file esterne.

Sulle piante campione è stata rilevata la numerosità dei tuberi, mentre sui singoli tuberi si sono eseguiti rilievi riguardanti il peso e le misurazioni delle dimensioni in altezza, larghezza e spessore, con i quali è stato determinato l'indice di rotondità, in considerazione del fatto che una delle caratteristiche della **Quarantina bianca** è la forma tendenzialmente sferica.

Per ogni parametro e per singola azienda sono state calcolate la media e la *deviazione standard*; quest'ultima ci dà un'indicazione dell'eterogeneità del campione analizzato.

Dalla **tabella 3**, si deduce che il numero medio di tuberi è risultato variabile all'interno di valori piuttosto ampi: il valore più basso riscontrato è stato di 5,5 tuberi per pianta nell'azienda Campana, mentre il valore più alto è stato rilevato nell'azienda Barattini, con un numero di tuberi per pianta di 11,9; questa però detiene anche il valore più alto di deviazione standard ( $\pm 6,64$ ). Il peso medio dei tuberi è risultato essere abbastanza omogeneo ad eccezione dell'azienda Tardito, nella quale si è riscontrato il valore medio più alto (67,2 g) ma anche la più alta deviazione standard ( $\pm 63,69$  g). Sempre durante la rilevazione del peso, il valore medio più basso è stato di 34,9 g nell'azienda Barattini.

Per quanto riguarda l'indice di rotondità, i tuberi che si avvicinano maggiormente al valore ideale della sfericità sono quelli dell'azienda Barattini con 0,94, mentre i più lontani risultano quelli dell'azienda Ferri con un valore di 0,81, che comunque è pur sempre un valore piuttosto alto.

L'unica patologia riscontrata sui tuberi, degna di rilievo, è la scabbia che seppur presente, non ha mai raggiunto valori preoccupanti, nemmeno nell'azienda Tardito, nella quale si è riscontrato il valore medio più alto

(0,70) che nella scala adottata (da 0 a 4) ricade nella categoria "molto scarsa" (0-1).

Tab. 3 - Principali dati relativi alla quantità e alla qualità dei tuberi  
Le caratteristiche generali della patata **Quarantina bianca** vengono sinte-

Azienda	N° medio di tuberi (per pianta)	Peso medio del tubero (g)	Indice di rotondità	Presenza di scabbia (0-4)
Barattini	11,9 ± 6,64	34,9 ± 29,55	0,94 ± 0,15	0,01
Campana	5,5 ± 1,69	42,9 ± 23,60	0,98 ± 0,08	0,06
Fiori	5,6 ± 1,06	45,5 ± 34,21	0,81 ± 0,17	0,24
Righetti	11,8 ± 2,18	47,7 ± 41,31	0,91 ± 0,22	0,06
Lardo	6,7 ± 2,12	67,2 ± 63,75	0,93 ± 0,19	0,7
Media generale	8,42 ± 5,01	46,37 ± 41,35	0,89 ± 0,53	0,17

ticamente descritte dalle medie generali riportate in *tabella 3* ove si riscontra un peso medio del tubero di 46,37 g con una deviazione standard di ± 41,35 g e un numero medio di tuberi per pianta di 8,42 con una deviazione standard di ± 5,01.

Dalle prime rilevazioni in campo si può dedurre che esiste una certa eterogeneità del materiale genetico, quest'ultima accentuata dalla variabilità di due fattori quali le condizioni di clima e terreno e le tecniche colturali adottate dai produttori. Resta comunque interessante il potenziale produttivo della **Quarantina bianca** determinato principalmente dalla buona adattabilità all'ambiente della Montagna genovese.



Campo sperimentale a Cavorsi

## Prime indagini floristiche su terreni coltivati a patata

di **Raffaella Spinetta**  
naturalista



Durante la ricerca di testimonianze sulle varietà tradizionali nel territorio dei comuni di Neirone e Lumarzo, è stata avviata una indagine floristica e geobotanica delle aree in passato occupate da colture di patata. Tra queste aree ne sono state scelte tre in Comune di Neirone:

- loc. *Case Spina*: fasce coltivate a patate fino a una decina di anni fa; ora viene praticato lo sfalcio dell'erba e, saltuariamente, il pascolo caprino. I due siti visitati sono esposti a Nord: il primo si trova a 730 m di altitudine (con inclinazione di 4°), il secondo a 740 m (con inclinazione di 5°);
- loc. *Cossu*: fasce coltivate a patate fino a una decina di anni fa; sede della "Tomba di Roccatagliata". I due siti visitati sono esposti a Sud-Ovest, a 500 m di altitudine (il primo con inclinazione di 4°, il secondo di 8°);
- loc. *Giassina-Sciarre*: fasce abbandonate da almeno 15 anni, in precedenza usate anche per la conservazione delle patate nelle fosse. I due siti visitati sono esposti, il primo, a sud-Est (a un'altitudine di 820 m e con inclinazione di 10°) e, il secondo, a Est (con altitudine di 780 m e inclinazione di 8°).

I siti scelti presentano le caratteristiche comuni alle fasce coltivate e abbandonate per morfologia, costipamento del terreno, vegetazione pingue con presenza spicata di megaforbie. Su tali aree, nei mesi di maggio e giugno (1999), periodi di maggiore ricchezza floristica e vegetazionale,



sono stati fatti censimenti e rilievi fito-sociologici secondo il metodo *Braun-Blanquet*, confrontati con rilievi già eseguiti per la mia tesi sperimentale in Geobotanica [*Ricerche geobotaniche nel territorio di Mocònesi (Genova)*, Università di Genova, Facoltà di Scienze Naturali, anno accademico 1997-1998, relatore prof. S. Gentile].

In questa sede non riporto i dati analitici raccolti durante l'indagine (saranno riferiti in una specifica pubblicazione), ma desidero esporre alcune considerazioni di carattere divulgativo, a partire da un dato semplice: l'uso del suolo cui sono stati sottoposti i territori dell'alta val Fontanabuona ha influenzato la ricchezza floristica dell'area.

Le specie che si riscontrano nelle aree coltivate nel passato sono davvero molte, come si può notare nell'elenco riprodotto in appendice. All'epoca in cui i nostri terreni (*sciti*) erano ancora incolti, immaginiamo che ci fossero vaste coperture di querceti a roverella (*roescello, rue*) e cerro (*sero*), erica (*brugo*) e castagni (*castagno*), ma anche zone incolte, nude e dirupate. In parte, abbiamo anche le prove scritte, grazie ai toponimi che Francesco Gnecco, podestà di Roccatagliata, riporta nella *caratata* del 1547. Eccone alcuni che ancora oggi designano località note a molti: "Sorbolo", forse in presenza di *Sorbus aucuparia* [indichiamo in carattere corsivo i nomi scientifici delle specie e i toponimi, in *grassetto corsivo* quelli dialettali delle specie]; *Favaro, Spine, Rivazzo*, "dirupo" in dialetto; *Roncodonego*, area disboscata per ottenere campi coltivati; *Carpeneto, Marroni binelli*, "castagni gemelli"; *Sambuco, Maxere*, muraglie a secco per sostenere terrapieni; *Onei*, "ontani"; *Serexa*, "ciliegia", *Moglie* con salici e felci; *Scaggi di Fo*, "faggio". Altri curiosi toponimi che ci vengono in aiuto si rinvergono nelle normali carte topografiche (per esempio *Bategheia*, piccolo versante a solatio).

Un altro metodo utile per capire l'estensione dei boschi di querce è osservare gli alberi "secolari" o quasi: proprio a Montefinale di Ognio ci sono alcune delle roverelle (*Quercus pubescens*) più longeve di tutta la val Fontanabuona.

All'interno di questi ambienti poche erano le specie che popolavano il bosco: le stesse che ora riscontriamo nel sottobosco dei castagneti: tra di esse, in particolare, il paleo (*paè* o *paelann-a*), lo sparviere, il miglio multifloro, la festuca. In altre aree con fitti arbusteti ad erica e brugo (*bateghe*) le erbe del sottobosco appaiono ancora meno numerose; anzi spesso dove crescono l'erica e il brugo, sotto troviamo solo roccia, qualche felce (*frecci*) o piccoli sparvieri color giallo limone (*Hieracium pilosella*).

Sotto gli ulivi si coltivavano cereali, fave, ortaglie e alberi da frutto; in questo modo lo scarso terreno coltivabile disponibile, per lo più derivante dalla secolare opera di terrazzamento, veniva sfruttato al massimo. Molto spesso ai margini delle fasce veniva piantata la vite che aveva anche la funzione di delimitare una proprietà terriera dall'altra.

Oggi, nei campi coltivati fino a una quindicina di anni fa a patate, grano,

foraggio ed erba medica (che, per prassi, ruotano con la coltura della patata), le specie floristiche sono decisamente numerose. Ciò dipende dalla lavorazione e dalla concimazione dei terreni; le pratiche colturali consentono ai semi di varie specie, anche di quelle infestanti da eliminare con il sovescio, di germinare. A maggio i prati circostanti i campi coltivati e quelli lasciati a zerbido (*zerbo*) si arricchiscono di diverse tonalità di verde e fitte fioriture che attirano una miriade di insetti e, dietro agli insetti, insettivori, uccelli, roditori e mammiferi. In altre parole l'agricoltore consente l'affermarsi di quella che i naturalisti e i biologi chiamano "biodiversità" o "diversità biologica". E la biodiversità è la misura di un ambiente gestito in modo ottimale e la condizione dello "sviluppo sostenibile", ovvero di un uso intelligente e affettivo del territorio.

Ecco che promuovere il lavoro dei contadini significa promuovere il mantenimento della ricchezza genetica, la conservazione delle varietà locali e di un prezioso patrimonio naturalistico e paesaggistico.



Giassina

## 29 - Elenco floristico

con il nome dialettale (raccolto a Mocònesi)  
delle specie più note

*Achillea millefolium* L. (millefoglie, erba dei tagli), *Alchemilla xantochlora* Rothm (ventagliana), *Arctium nemorosum* Lej et Court (bardana maggiore, **bardann-a**), *Arrhenatherum elatius* (L.) Presl (avena maggiore), *Artemisia verlotorum* Lamotte (assenzio), *Astragalus glycyphyllos* L. (astragalo), *Brachypodium rupestre* (Host) R. et S. (paleo, **paè**, **paelann-a**), *Briza media* L. (sonaglini, **sunagin**), *Calystegia sepium* (L.) R. Br. (campanelle, vilucchione, **ligaieua**), *Centaurea cyanus* (fiordaliso, **fiordaliso**), *Centaurea nigrescens* Willd (fiordaliso nerastro, **melette**, **mètte**), *Cerastium glomeratum* Thuill (peverina dei campi), *Cirsium arvense* (L.) Scop. (cardo campestre, stoppione, cardeccone, **scannagatto**), *Coronilla varia* L. (cornetta ginestrina, **lerne sraego**), *Cruciata glabra* (L.) Ehrend (cruciata), *Cichorium intybus* L. (cicoria, radicchio, **radiccion**), *Cynosurus echinatus* L. (covetta comune), *Daucus carota* L. (carota selvatica, **pastonaggio**, **pastonaggion**), *Erigeron annuus* (L.) Pers (céspica annua), *Eupatorium cannabinum* L. (cannapone d'acqua), *Euphrasia rostkoviana* Hayne (eufrasia), *Festuca heterophylla* Lam (festuca dei boschi), *Fraxinus ornus* L. (frassino, **fraxine**), *Galeopsis tetrahit* L. (canapetta comune), *Galium mollugo* L. (caglio, **erba rissoza**), *Helleborus foetidus* L. (elleboro), *Holcus lanatus* L. (bambagione), *Hypericum perforatum* L. (erba di San Giovanni, **sprissoello**), *Inula conyza* DC (enula baccherina), *Lathyrus pratensis* L. (cicerchia dei prati, erba galletta, **galletti**), *Leontodon hispidus* L. (dente di leone comune, **praeboggion**), *Leucanthemum vulgare* Lam (margherita, **margaitte**, **bebelann-e**), *Linaria vulgaris* Miller (linajola comune, **movio**), *Lolium perenne* L. (loglio), *Lychnis alba* Miller (silene bianca), *Medicago lupulina* L. (erba medica lupulina, **erba merega**, **serfoin**), *Oryzopsis miliacea* (L.) Asch. et Schweinf. (miglio multifloro), *Parietaria officinalis* L. (erba vetriola, parietaria, **canigea**, **canigiaia**), *Plantago lanceolata* L. (piantaggine, **erba de crâ**, **oegie de crâ**), *Potentilla recta* L. (cinquefoglie dritta), *Ranunculus lanuginosus* L. (ranuncolo lanuto, **pè purin**), *Rhinanthus minor* L. (cresta di gallo minore), *Rosa canina* L. (rosa canina, **scioga-bocche**), *Rumex acetosella* L. (romice acetosella, erba brusca, **panain doggio**), *Rumex crispus* L. (romice crespina, **rimiscia**), *Scabiosa columbaria* L. (vedovina selvatica), *Sesleria autumnalis* (scop) Schultz (sesleria d'autunno), *Silene vulgaris* (Moench) Garcke (silene, bubbolini, strigoli, **ciocchette**), *Solidago virga-aurea* L. (verga d'oro), *Stachys officinalis* (L.) Trevisan (betonica comune, erba betonica), *Trifolium incarnatum* L. (trifoglio rosso, **spigo rosso**, **lopinna**), *Trifolium pratense* L. (trifoglio dei prati, **serfeio**, **serfoin sraego**), *Urtica dioica* L. (ortica comune, **ortiga**), *Valeriana* L. gruppo *officinalis* (valeriana comune, erba gatta), *Vicia incana* Gouan (veccia montanina, **leme**), *Vicia sativa* L. (veccia dolce, **leme**), *Viola canina* L. (viola selvatica, **violetta**), *Viola hirta* L. (viola irta, **violetta**), *Viola tricolor* L. (viola del pensiero, erba trinità, **violetta do pensiero**).

## Sulla tavola genovese a fine '700

### 1779 Pane di sole patate

“Quando i pomi di terra son cotti a sufficienza, e raffreddati, si trasformano difficilmente in una pasta elastica, ma se si tuffano nell’acqua bollente e vi si lasciano per molto tempo, tanto che il calore li venga a penetrare, ripigliano ben presto sotto lo spianatojo, come prima, la consistenza d’una pasta tenace e viscosa: bisogna soltanto usar la caudela di levar loro la pelle, quando si traggono dal fuoco. [...] L’acqua destinata all’impasto del lievito o della pasta non può esser mai troppo calda: ella forma il quinto della mistura. [...] Per fare il pane ... si procederà come in appresso].

Si piglierà un pezzo di pasta che sia da per se inagrita - o, ch’è anche meglio, un poco di lievito - che si stempererà nella sera in una pinta d’acqua calda; vi si aggiungeranno in seguito due libbre d’amido, e altrettanta polpa di pomi di terra; fatta questa mistura si copra e si riponga in un luogo caldo, dove si lascerà sino alla mattina seguente, ed allora si potrà pensare all’impasto.

Si stenderà il lievito così preparato in una nuova pinta d’acqua, dove si farà stemperare una mezz’oncia di sale, e il tutto sarà incorporato colla medesima quantità d’amido e di polpa della sera antecedente. Essendo ben gramolata la pasta, si dividerà in otto parti e si riporrà in qualche cesto tutto sparso di crusca, il quale si coprirà, ed esporrassi in un luogo temperato per lo spazio di sei ore, più o meno, secondo la stagione. Dopo ciò si dovrà pensare alla cottura.

Quattr’ore dopo che la pasta sarà stata a levare, bisognerà cominciare a riscaldare il forno, avvertendo di non impiegarvi che poca legna alla volta: quando sarà nel suo vero punto del caldo s’informerà, ma prima si bagnerà la superficie della pasta e in capo a un’ora e mezza o due il pane sarà cotto”.

Quantità di pomi necessaria per avere una libbra di pane [libbra = 400 g.; oncia = 25 g.]:



amido, once 9; polpa, once 9, acqua necessaria per l'impasto, once 4; totale libbre 1,6; nel forno per evaporazione si perdono once 6, quindi il pane raffreddato pesa una libbra.

Da Parmentier, *Maniera di fare il pane di pomi di terra ...*, in "Avvisi di Genova", 1779, n. 119, p. 863

### 1779 Cacio di patate

"I Contadini d'Alsazia fan cuocere i pomi di terra fino a tanto che siano vicini a fendersi: allora li cavano dall'acqua e li lasciano scolare per ventiquattr'ore: li pelano, li lavano più e più volte in acqua sempre limpida, e li ripongono a scolare in una salvietta. Dopo ciò li mescolano con del latte destinato a fare il formaggio; e taluni vi aggiungono dell'erbe odorose, quali sono la citronella, il serpollo, l'assenzio, la veronica, ecc. Un tal formaggio è di miglior qualità di qualunque altro; e coloro che nol conoscono il mangiano come se fosse formaggio degli Svizzeri fatto con erbe consimili".

[Dal "Giornale di Bouillon", in "Avvisi di Genova", 1779, n. 82, p. 891]

### 1792 Tagliatelle di patate

Ricetta attribuita al rev. Michele Dondero che ha "preso delle patate crude in una data quantità, le ha grattate alla maniera delle zucche preparate per far torte: successivamente rimescolandole con farina di qualunque specie le ha impastate per l'uso suddetto di tagliatelli. Son questi riusciti a principio alquanto mollicci, ma nel cuocere han preso la desiderabile consistenza".

[Dagli "Avvisi di Genova", 1792, n. 14, p. 106]

### 1793 Farina di patate

"Si fan [...] gelare [le patate] e pestansi in seguito finché perdan la buccia. Preparate in tal guisa si pongono in un fondo d'acqua corrente e caricansi di pietre. Quindici o venti giorni dopo si cavan dall'acqua ed espongonsi al sole ed al sereno finché non sien secche. Diventan esse in tal guisa un vero amido: di questo se ne fa una farina pe' convalescenti".

[Da Parmentier, *Récherches sur les végétaux*, in *De' pomi di terra ossia patate*, 1793, p. 32]

### 1793 Pane di patate

"La ricetta che vi presento, io l'ho avuta da un amico del celebre Parmentier che la pubblicò nel 1789. Prendete venticinque libbre di farina di fromento, o di segala secondo il vostro uso: stemperatevi dentro un poco di lievito con tant'acqua calda quanto basta per fare una pasta soda, la quale lascerete fermentare come il lievito ordinario. Prendete venticinque libbre di pomi di terra cotti con la loro pelle, tolta la quale, mescolateli caldi caldi col lievito e con tre once di sale stemprato in un poco d'acqua. Quando una tal misura sarà sufficientemente intrisa mediante uno spianatojo di legno, dividetela in pani di due e quattro libbre: subito che siano lievitati infornateli usando la precauzione di scaldar meno il forno e di lasciarveli stare per maggior tempo. Questo pane si conserva fresco per molti giorni ed è bonissimo".

[Dagli "Avvisi di Genova", 1793, n. 13, p. 108]

### 1793 Patate cotte

"Si fan semplicemente cuocer [le patate] nell'acqua: la pelle si stacca per così dire da sé, e mangiansi calde senz'altro condimento che quello di un poco di sale".

[Dalla *Guide du Fermier*, in *De' pomi di terra ossia patate*, 1793, p. 33]

### 1793 Patate alla maitre d'hôtel

"Si tagliano [le patate] egualmente, si mantengono tepide e mescolansi con butirro o crema, con un po' di sale, erbe odorose, pepe e spezierie. Questo piatto chiamasi in Francia *à la maitre d'hôtel*".

[Dalla *Guide du Fermier*, in *De' pomi di terra ossia patate*, 1793, p. 33]

### 1793 Bocconcini di patate

"Le patate cotte [...] si fanno in bocconcini e si condiscono a uso d'insalata, aggiuntavi qualche erba odorosa, come timo, persa ecc. Invece d'olio può usarsi il butirro".

[Dalla *Guide du Fermier*, in *De' pomi di terra ossia patate*, 1793, p. 33]

### 1793 Patate intinte in salsa

"Si prepara una salsa bianca con butirro e un poco di farina; e [le patate] intinte in essa si mangiano".

[Dalla *Guide du Fermier*, in *De' pomi di terra ossia patate*, 1793, p. 33]

### 1793 Patate affettate e fritte

"[Le patate] si affettano sottilmente e si friggono nel butirro, o olio, o lardo. Questo metodo è assai in voga nel Lioneso".

[Dalla *Guide du Fermier*, in *De' pomi di terra ossia patate*, 1793, p. 33]

### 1793 Sugo di patate

"Se ne fanno degli zughì. Per far questi si prepara una pasta liquida come se si volessero fare di tali zughì delle mele ordinarie. Vi si fanno immollar dentro [le patate] e si mettono a friggere".

[Dalla *Guide du Fermier*, in *De' pomi di terra ossia patate*, 1793, p. 33]

### 1793 Patate secche da usare come mangime per il bestiame

"[Poiché nella primavera c'è carenza di patate] si potrebbe prevenire una tal mancanza con farne seccare. [...] Eccone il processo. Si lava il pomo di terra; si fa in fette della spessezza di mezzo dito; si pone sopra di gratelle in un forno a quel grado di calore che mantiene dopo che se n'è ritirato il pane. Raffreddato che sia il forno, non è ancora perfettamente disseccato il pomo di terra: vi si ripone una seconda volta; ed allora viene ad essere convertito in una sostanza cornea, secca e suscettibile di conservarsi per alcuni anni di seguito. Quando vogliasi usare, basta di farlo rinvenire nell'acqua calda per ritornarlo allo stato della sua freschezza".

[Dagli "Avvisi di Genova", 1793, n. 17, p. 136]

### 1793 Liquore di patate

"Delle patate gli abitanti dell'Antille ne fanno una bevanda spiritosa con un così breve e semplice metodo, che anche a noi è venuto voglia di provarlo colle patate comuni [...]. Ecco il metodo quale si ha dal Pssanz nelle illustrazioni al sistema di Linneo: "Si prendono alcune radici e si fan cuocere a lento fuoco sinché sieno diventate molli; poi si schiacciano e pongonsi in acqua piovana, dove si lasciano per lo spazio di due o tre ore. Quindi si versa l'acqua e ogni cosa in un sacchetto di lana, attraverso del quale per pressione ne passa il sugo in un vaso sottopostovi. Vi si può aggiungere un po' di zucchero. Nel termine di due ore incomincia a fermentare. Allora si copre il vaso e si lascia così sino al giorno seguente in cui il liquore è buono da bere. La bevanda si può rendere più o meno forte variando le proporzioni delle patate coll'acqua. Si dice che non offenda il capo benché abbia molto spirito. Non può conservarsi buona per più che quattro o cinque giorni".

[Dal "Genio Letterario di Europa", in "Avvisi di Genova", 1793, n. 40, p. 319]

**Prova e commento** [scritto dal redattore degli Avvisi di seguito all'articolo] *La sperienza suddetta fu eseguita esattamente a tenore della prescrizione: ma l'acqua colata dal sacchetto per ispremitura non volle fermentare neanche a capo di 36 ore; il suo sapore rimase disagiabile ed erbaceo, se non in quanto si trovò un po' corretto dallo zuccgero. Noi sospettiamo che l'Autore abbia omesso qualche circostanza importante nel descrivere la preparazione di codesta bevanda.*

### 1793 Caffè di patate

"Dopo averle fatte bollire si mondano, si tagliano in piccoli pezzetti cubici e si seccano. In seguito si fanno abbronzare e si macinano preparandole come il caffè. Altri v'impiegano la sola pelle staccata dopo lavate nella spessezza di una linea circa e tagliata essa pure in pezzetti e seccata. Si vuole che la pelle abbia più gusto. Comunque sia, è sicuro che chi vorrà provare questa nuova sorta di caffè colla crema di latte avrà una saporosa e sana colazione".

[Da l' *Encyclopaedie*, suppl.mento: articolo *Pomme de terre*, in *De' pomi di terra ossia patate*, 1793, p. 34]

### 1794 Metodo per conservare a lungo le patate

"Per prolungare un tempo senza fine la durata dei Pomi di terra in sostanza, bisogna farli bollire un poco in acqua alquanto salata; ciò che dicesi volgarmente *sbianchire*; quindi tagliarli in fette, ed esporli sopra un forno da pane. Essi allora acquisteranno la secchezza, e trasparenza d'un corno: messi quindi in un vaso con un poco d'acqua o d'altro liquore, sopra un fuoco dolce, somministrano un alimento sano, uguale alla radice fresca. Riducendoli in polvere danno una zuppa, ed un brodo molto salutare. Questo mezzo porge il grandissimo vantaggio di conservare da pertutto e per secoli, senza pena e senza spesa, il superfluo della provvigione di ciascun mese".

[Da "Istruzioni sopra la coltura e gli usi dei Pomi di terra", Cognet, Nizza 1794, in "Avvisi di Genova", 1794, n. 16, p. 128]

### 1793 Pane di patate mescolate

"Il pane del Pomo di terra mescolato consiste nell'impiegare la farina senza usar lievito, nel tenere la pasta esattamente ferma, e applicare le radici, cotte con la pelle senz'acqua, al lievito o all'amido, e a far in maniera che il miscuglio sia ben levato. Pigliare venti cinque libbre di farina di formento, di segala, e d'orzo, secondo l'uso e le facultà del cantone; stemperate un poco di lievito qualunque con acqua calda, a sufficienza per formare una pasta soda, che lascerete fermentare come il lievito ordinario. Abbiate in pronto venticinque libbre di pomi di terra già cotti avanti, mescolateli belli e caldi al lievito, e a due once di sale fonduto nell'acqua. Quando il niscuglio sarà abbastanza impastato per mezzo d'un rotolo di legno, dividetelo in pani di due o di quattro libbre. Quando saranno ben levati, informateli con la precauzione di scaldar meno il forno e di lasciarvi stare la pasta più lungo tempo. Questo pane conservasi lungo tempo, e quando si adopera farina di formento, crederasso all'odore e al sapore che vi sia miscuglio di segala.

[Da "Istruzioni sopra la coltura e gli usi dei Pomi di terra", Cognet, Nizza 1794, in "Avvisi di Genova", 1794, n. 17, p. 136]

### 1795 Pasta di patate

"Per farne pasta si fanno bollire per mezz'ora circa, si pelano e si pestano nel mortajo, o si schiacciano collo spianatojo sopra la madia: in questa guisa si riducono in pasta

molle, alla quale si unisce la farina senza aggiungervi acqua, bastando l'umido di quella di patate, e chi bramasse essa pasta più consistente prepari un giorno prima tale vivanda e la serbi cruda per il di seguente. Possono anche seccarsi come quelle di solo grano.

[Da *Metodo di coltivare le patate*, a cura della Soc. Patria delle Arti e Manifatture, Genova 1795 [?], p. 6]

### 1795 Polenta di Patate

"Si prende la metà di [farina di mais] necessaria per il numero di quella famiglia e la metà di Patate; si fanno cuocere, si pelano bene, si pistano, oppure si rimenano bene nelle mani, e tale pasta di Patate si pone per un mezzo quarto d'ora a bollire nella caldaja, ove si vuol fare la polenta; poi vi si pone la farina di meliga, si mena, come si fa la polenta". V

[Dagli "Avvisi di Genova", 1795, n. 5, p. 35]

### 1795 Polenta di patate

"Per fare la polenta colle patate, si fanno bollire per una mezz'ora, si pelano, si pestano o schiacciano [collo spianatojo sopra la madia], indi si getta la pasta molle, in cui si saranno convertite, nella pignatta coll'acqua calda sufficiente per la polenta; alquanto si rimena acciò si sciolga; indi vi si getta la metà divisata di farina di granone; e si rimuove e si cuoce al solito".

[Da *Metodo di coltivare le patate*, a cura della Soc. Patria delle Arti e Manifatture, Genova 1795 [?], p. 7]

### 1796 Fecola di patate

"Per estrarre la sostanza delle patate, nette che siano e senza levarle la corteccia, si schiacciano [...] quindi si racchiude la pasta in un drappo di tela alquanto rara: si mette sott'acqua in un vaso: vi si lascia qualche tempo: in seguito si estraee e si preme: dopo un congruo spazio alla deposizione, versata l'acqua si trova a fondo del vaso una pasta bastantemente soda a forma di ciambella: questa si fa disseccare al sole o al fuoco, si sfarina: così preparata vuolsi ottima a fare de' brodi per bagnare la zuppa".

[Dagli "Avvisi di Genova", 1796, n. 49, p. 489]

### 1797 Sulle proprietà della fecola di patate

La farina di patate "s'impiega, oltre agli usi economici, anche ne' medicinali. E' antisalina, antiscorbutica ed un ottimo assorbente degli acidi. Una polenta di essa, conosciuta sotto il nome di *Fecola di Patate*, fatta con acqua piovana, o con decozione di *lichen* islandico, o fegatella nostrale, e presa la mattina a stomaco digiuno ha fatto maraviglie in chi soffre di petto. Vi è chi ne ha corretta la tenacità forse troppa con qualche piccola dose di altra farina di meliga, che la rende più sciolta. Chi era notabilmente smagrito ed attaccato da una tosse ostinata, si vede ora alquanto più ingrassato con sensibile miglioramento rapporto alla tosse.

[Dagli "Avvisi di Genova", 1796, n. 490, p. 488]

# Bibliografia

## Storia dell'introduzione della patata in Europa e in Italia

- 1898: Ernest ROZE, *Histoire de la Pomme de Terre*, J. Rotschild, Paris 1898.
- 1948: Redcliffe N. SALAMAN, *The history and social influence of the potato* (1948), edizione postuma: University Press, Cambridge 1985, 434 pagine; traduzione in Italiano: *Storia sociale della patata*, Garzanti, Milano 1989; è un'opera fondamentale per l'ampiezza e l'approfondimento degli argomenti trattati.
- 1985: Teofilo G. PONS, *Brevi cenni sulla "patata" in Europa dal XVI al XX secolo*, "Bollettino della Società di Studi Valdesi", 1985, numero 156, pagine 31-50.
- 1996: Giovanni BIADENE, *Storia della patata in Italia, dagli scritti dei Georgici (1625-1900)*, Avenue Media, Bologna 1996, 207 pagine; rassegna critica dei trattati scritti per diffondere la conoscenza e l'uso della patata tra la fine del secolo XVIII e la prima metà del XIX.

## Altre opere citate

- 1625: Vitale MAGAZZINI, *Coltivazione in Toscana*, Venezia 1625. Si tratta di un'edizione postuma, Magazzini essendo morto nel 1606.
- 1793: [NICCOLÒ CATTANEO PINELLO, NICCOLÒ DELLEPIANE] *De' pomi di terra, ossia patate. La Società Patria a' M. Revv. Parochi rurali del Dominio della Serenissima Repubblica di Genova*, Eredi di Adamo Scionico, Genova 1793.
- 1894: Theodoro GUMBEL, *Le colonie straniere a Billingham*, in *Geschichtsblätter des Deutschen Hugenotten-Vereins*, Magdeburg 1894, Zehnt III, Heft 2, pagine 8-10, citato in BIADENE 1996, pagina 20.
- 1904: Ugo SOMMA, *La coltivazione della patata*, Tipografia Cooperativa, Asti 1904.
- 1939: FRANCESCO LANZONE, *Della patata e di un uomo d'arme e di altre cose settecentesche nei ducati e fuori, "Aurea Parma"*, 1939, fascicoli IV e V.
- 1941: Giulio CATONI, *La patata*, 2<sup>a</sup> edizione, Cassa di Risparmio delle Province Lombarde 1941.

## Studi locali

- 1995: Giancarlo ROVERSI, *La patata tipica di Bologna. Storia, diffusione, valori alimentari impieghi culinari*, Grafis, Bologna 1995.
- 1996: Claudio SANTACROCE, *La coltivazione della patata nelle Valli di Lanzo. Note storiche*, "Miscellanea di Studi Storici sulle Valli di Lanzo", Lanzo Torinese 1996, pagine 359-378.

## Varietà

- 1926: Redcliffe N. SALAMAN, *Potato Varieties*, University Press, Cambridge 1926, 378 pagine; è il risultato di un'eccezionale esperienza nel campo della selezione e del riconoscimento delle varietà di patata, di cui descrive le più diffuse e rioridina centinaia di sinonimi.
- 1998: World Potato Congress, *World Catalogue of Potato Varieties 1999* (in Inglese, Francese, Spagnolo e Tedesco), AgriMedia, Bergen/Dumme 1998.

## Il patrimonio varietale della Montagna genovese

- 1995: Aa. Vv., *Piante americane in Valle Scrivia, introduzione, diffusione ed utilizzazione*, "Atti dell'Accademia Ligure di Scienze e Lettere", LI (1994), pp. 115-164; contiene gli atti del Convegno svoltosi a Montoggio nell'ottobre del 1994, con diversi studi sulla storia e la coltura della patata e, in particolare, un contributo di Rita CAPURRO sulla sua introduzione a Montoggio e negli immediati dintorni.
- 1998: Massimo ANGELINI, *Quarantina e le altre, "Slow"*, III (1998), 11, pp. 15-20, (anche nelle edizioni in Francese, Inglese, Spagnolo e Tedesco); con leggere modifiche è stato pubblicato anche su: "L'Inventario della Terra Italiana" (*La patata Quarantina*), III (Firenze 1998), 8-9, pp. 11-13; "La Casana" (*Elogio della varietà. Sapori dai nostri monti*), XL (Genova 1998), 3, pp. 42-46; "Il Gazzettino della Patata" (*La Quarantina ed altre*), XX (Bologna 1998), 2, pp. 14-17; "Il Golfo e le Valli" (*Quarantina e le altre*), IV (Genova 1998), 8, p. 18-9, p. 33.
- 1999: Massimo ANGELINI - Luca LOVATTI, *On farm conservation and use of old potato varieties in Liguria region*, poster presentato al congresso della European Association for Potato Research, *Triennial conference* (Sorrento, 2-7 maggio 1999).
- 1999: Massimo ANGELINI - Luca LOVATTI, *Recovery strategies for potato heritage varieties on the Genoese mountain (NW Italy)*, relazione presentata al seminario internazionale dell'Associazione Italiana Agricoltura Biologica, *Relationship between Nature Conservation, Biodiversity and Organic Agriculture* (Vignola, 21-24 maggio 1999).

## Gastronomia

- 1999: Salvatore MARCHESE, *Benedetta patata*, Franco Muzzio Editore, Padova 1999, 212 pagine; contiene il trattato *De' pomi di terra, ossia patate, la Società Patria a' M. Revv. Parochi rurali* (Genova 1793) e un ricco repertorio contenente oltre 170 ricette.

## INTERNET

Il sito [www.potatofocus.com](http://www.potatofocus.com) del *World Potato Congress* è forse il più ricco di cui oggi disponiamo in materia di patate; scritto in Inglese, permette l'accesso a una notevole quantità di informazioni e l'acquisto di pubblicazioni specialistiche. Attraverso lo stesso sito, si può leggere on-line la rivista mensile "Potato News" [accesso diretto: [www.potatonews.com](http://www.potatonews.com)], nella quale si trovano rubriche dedicate - tra gli altri argomenti - a varietà, strategie culturali e commerciali, fertilizzanti, malattie e parassiti, organizzazione della produzione e della distribuzione. Il sito e la rivista on-line sono coordinate da Lukie Pieterse [indirizzo di posta elettronica: [info@potatonews.com](mailto:info@potatonews.com)], curatore anche del *Potato Museum* istituito a O'Leary (Prince Edward Island, Canada).

# Indice dei nomi di varietà

Ackersegen 98  
Allerfrüheste Gelbe 28, 35, 49, 59  
Arran Banner 98  
Aspasia 25  
Augusta 98  
*Badaracca* 27, 51, 55  
Basilicata 28  
Bea 98  
Belfiore 98  
Belle de Fontenay 76  
Bianca 23  
Bianca dell'Appennino 28  
Bianca di Biglio 28  
Bianca Cadorina 28  
Bianca di Calice 28  
Bianca di Como 26, 28, 30, 39, 40, 51-54  
Bianca di Rovetta 28  
Bianca di Pistoia 28  
Bianca nostrana di Ottone 28  
Bianca Porrettana 28  
Bintje 8, 28, 49, 98  
*Bluëtta* 51, 58  
Blaue Riesen 25  
Blue d'Auvergne 75  
*Bluëtta* 51  
Böhms 59  
Bonnotte de Noirmoutier 75  
*Brignonn-a* 51, 57  
*Brugneua* 51, 57  
Bufet bianco 75  
Bufet nero 75  
*Cabannese* 51, 55  
Cabannina 26, 27, 34, 39, 51, 52, 55  
*Cabanninn-a* 51  
*Cannellinn-a* 51, 56  
Cannellina bianca 25, 51, 56  
Cannellina nera 7, 10, 12, 25, 32-34, 39, 41, 44, 51, 52, 56, 72, 74, 81-84, 105, 108  
Catalana 51, 54  
Chardon 23  
Chave 24, 27, 60  
Chioggia 30, 51, 52, 58  
*Ciatta* 51, 54  
*Ciatta de Mongrosso* 39, 51, 54  
Cinquantina di Chioggia 26, 58  
Champion 76  
*Colore do Vin* 34, 51, 58  
*Como* 51, 54  
*Deberlenn-a* 49, 51, 59  
*Derbelenn-a* 49, 51, 59  
Desirée 9, 29, 73  
Duke of York 76  
Early Rose 75

Epicure 76  
*Formagèa* 51, 54  
*Fransèize* 51, 60  
*Fransèize de Servàesa* 51, 60  
Froma 98  
Gialla 23, 60  
*Giana* 51, 55, 60  
*Giana de Berga* 51, 60  
*Giana de Fascia* 34, 51  
*Giana de l'Arpe* 51, 60  
*Giana de San Séxa* 34  
*Giana de San Stè* 60  
*Giana rionda* 23, 24, 27, 34, 35, 39, 40, 51, 52, 60  
*Gianca* 51, 53, 87  
*Gianca coi eugi rosci* 51, 53, 54, 87  
*Gianca de Carsci* 51  
*Gianca de Monteuggio* 51, 53, 87  
*Gianca de Reuppia* 51, 53, 87  
*Gianca de Torriggia* 39, 51, 53, 87  
*Gianca de Zoi* 34  
*Gianca de-e Cabann-e* 51, 53, 87  
Heiko 98  
Ile de Re 77  
Imola 66  
Imperator 25  
Industrie 59  
Institut de Beauvais 75  
International Kidney 76  
Jersey Royal 77  
Juli 28  
Kennebec 9, 29, 49, 66, 73, 98  
King Edward VII 26, 57, 75  
Lapin Puikula 77  
Lord Roseberry 76  
Magnum Bonum 35  
Majestic 8, 28, 59, 66, 98  
Matilde 26  
*Matta* 51  
*Mòa* 52, 58  
*Moella* 52, 58  
*Moellinn-a* 52, 58  
Monalisa 9, 29  
Montagnarde 24, 27  
Morella 23, 33, 34, 51, 52, 58  
*Nèigra* 52  
Oeil de Perdrix 75  
*Olandèize*, 55  
Orion 98  
Parmentaria 23, 58  
*patatta coi Bussi* 52, 53  
*patatta d'Angiolin* 52, 57  
*patatta d'Egitto* 52, 54  
*patatta da Fossa* 52, 57

*patatta da Razzella* 52, 53, 87  
*patatta de Cabann-e* 52, 87  
*patatta de Chigneu* 52, 60  
*patatta de Mogioncalda* 52, 55  
*patatta do Stinà* 34  
Patraque blanche 53  
Patraque jaune 24  
Pink Fir Apple 76  
Pionier 98  
Porchina 52, 55  
*Porchinn-a* 52, 55, 56  
*Potollinn-a* 52, 55  
*Primaticcia* 52, 58  
Primura 9, 29, 49, 52  
Prugnona 7, 26, 32, 33, 39, 41, 51-53, 57, 75, 108  
*Quàntinn-a* 8, 52, 53, 87  
*Quàntinn-a de Chieuggia*, 52, 58  
*Quàntinn-a de Como* 52, 54  
*Quàntinn-a mòa* 52, 58  
*Quàntinn-a viola* 52, 57  
Quarantina bianca 7, 10, 23, 24, 28, 30, 32-34, 39, 41, 51-54, 57, 60, 63, 65, 67, 68, 71, 72, 74, 77, 81-91, 105, 107-110  
Quarantina di Entraque 26  
Quarantina Ligure 28  
Ratte 75  
Red King Edward 26, 57, 75  
Richters 25, 40  
Riccia di Napoli 60  
*Rionda de Mason* 52, 60  
*Rossa* 52, 57

Rossa di Calice 28  
San Michele 23, 98  
*Sarvæga* 52, 55  
Saskia 98  
Saucisse 75  
*Scignorinn-a* 52, 54  
Sebago 98  
Shaw 24, 27, 60  
Sibylla 66  
Sieglinde 98  
Simson 25  
Sirtema 98  
Spunta 9, 29  
*Stellà* 52, 57  
*Stellonn-a* 52, 57  
*Taccagamba* 52, 54, 55  
*Tassorella* 34  
*Tedesca* 49, 52, 55, 59  
Teodora 66  
*Tomarle* 34  
Tombacca 26, 27, 52, 59  
*Tombarlenn-a* 49, 52, 59  
Tonda di Berlino 8, 28, 35, 49, 51, 52, 59, 66, 98  
*Varsellenn-e* 34  
Vera 98  
*Vinata* 52, 57  
Viola calabrese 74  
*Violetta* 34, 52, 56-58  
Violette impériale 50, 58  
Vitellotte 25, 56  
Vitellotte noire

# Indice dei nomi di località

Senza parentesi i capoluoghi di provincia e i comuni della provincia di Genova

Acero (Borzonasca) 70  
Acquasanta (Mele) 38, 44, 60, 70  
Aia di Zanello (Neirone) 47  
Alessandria 69  
Allegrezze (Santo Stefano) 57, 58, 70  
Alpe (Vobbia) 36, 40, 60  
Alpepiana (Rezzoaglio) 24, 32, 38-40, 53, 55, 57, 60, 65, 69, 70, 107, 108  
Alpicella (Santo Stefano) 70  
Angera (VA) 50  
Arenzano 29  
Arles (*Francia*) 69  
Arzeno (Ne) 55, 70  
Ascona (Santo Stefano) 58  
Àveto, valle 8, 9, 22, 23, 26-28, 31, 32, 36, 38, 39, 49, 53-55, 57, 81  
Baravasche (Mezzanego) 48, 59  
Barbagelata (Lorsica) 38-40, 45, 46  
Bargagli 70

Bedonia (PR) 69-71  
Belpiano (Borzonasca) 70  
Bertigaro (Borzonasca) 39, 48, 57, 58  
Bisagno, valle 38, 53  
Boasi (Lumarzo) 34, 45, 60  
Bonifacio (*Corsica*) 29  
Borbera, valle 21, 22, 24, 36, 38, 53, 55, 69  
Borgonovo (Mezzanego) 16  
Borgotaro (PR) 16  
Borzonasca 69-71  
Borzone (Borzonasca) 40, 48, 57, 70  
Bosio (AL) 70, 108  
Brevenna, valle 36, 39, 54  
Brizzolara (Borzonasca) 43, 48, 58, 59  
Buggio (Piagna) 29  
Buoni di Pèntema (Torriglia) 38-40  
Busalla 19, 70  
Cabanne (Rezzoaglio) 36, 39, 55  
Cabella Ligure (AL) 19, 22

Cagno (CO) 50  
 Campi (Genova) 16  
 Campi (Ottone, PC) 65  
 Campo di Ne (Ne), 56, 70, 76, 77  
 Campo Ligure 19, 65, 70  
 Campomorone 70  
 Cantalupo Ligure (AL) 19, 22  
 Capanne di Marcarolo, *vedi* Marcarolo  
 Carasco 16  
 Caregli (Borzonasca) 40, 43, 48, 70  
 Carpeneto (Neirone) 38, 48, 54, 55  
 Carrega Ligure (AL) 19, 22, 34  
 Carsi (Valbrenna) 36, 39, 40, 70  
 Casalino (Montoggio) 70  
 Case Soprane (Ne) 38, 53  
 Case Zatta (Mezzanego) 34, 44, 56, 59  
 Casella 19  
 Casoni di Ambrusco (Santo Stefano) 24, 38-45, 47, 48, 53, 55, 57, 65  
 Casoni (Fontanigorda) 39, 41, 45, 58  
 Castagnola (Ne) 59  
 Cavorsi (Torriglia) 32, 38, 39, 43, 69, 70, 108  
 Celsia (San Colombano) 70, 108  
 Ceresa (Lumarzo) 34, 45  
 Chambery (*Francia*) 54  
 Chiappella, valle 108  
 Chiappozzo, piani (Ne) 38, 40  
 Chiavari 15, 16, 20, 22, 24-27, 29, 40, 53, 56, 94, 96  
 Chignero (Rapallo) 36, 42, 60  
 Chioggia (VE) 58  
 Cichero (San Colombano) 42  
 Cogorno 29, 56  
 Como 28, 54, 97  
 Consenti (Ne) 27, 42, 44, 48, 56, 59, 70, 72, 74  
 Cornia (Mocònesi) 17  
 Corsiglia (Neirone) 20, 24, 45, 47  
 Corte (Ne) 44, 48  
 Costa Finale (Lorsica) 39, 40, 43  
 Costapelata (Santo Stefano) 34, 39, 43, 48, 57, 58, 60  
 Crocefieschi 19, 40  
 Crovarie (Neirone) 42, 43  
 Cuneo 26  
 Donderi (Torriglia) 42  
 Dònega (Neirone) 48, 55  
 Erba (CO) 50  
 Fascia 19  
 Favale di Màlvaro 58, 59  
 Ferriere (PC) 24, 69  
 Firenze 15, 16  
 Fontanabuona (valle) 16, 17, 22, 27, 34, 38, 48, 54-58, 60  
 Fontanarossa (Gorreto) 38  
 Fontanigorda 19  
 Forcossino (Neirone) 42, 47, 48, 54  
 Fraconalto (AL) 24, 70  
 Garba (Rezzoaglio) 41, 48, 55, 57, 58, 60  
 Garibaldo, parrocchia (Ne) 29  
 Genova 9, 12-17, 20, 22, 23, 28, 31, 44, 69, 76, 84, 93-96, 112  
 Germersheim (*Germania*) 13  
 Ghiffi, passo 40

Giassina (Neirone) 38, 40, 42, 47, 48, 54, 56, 65, 108, 111  
 Gorreto 19, 39  
 Graveglia, valle 8, 9, 22, 25, 27, 36, 38, 54, 56, 59, 81  
 Grondana (Tornolo, PR) 21, 24, 38, 53  
 Grondona (AL) 19, 70  
 Gualdrà (Savignone) 70  
 Hershram (*Inghilterra*) 76  
 Imola (BO) 66, 67, 71, 83, 103  
 Isola del Cantone 19  
 Isola Sottana (Mezzanego) 40, 58, 60  
 Lanzo, valli 44, 95  
 Lavagna 8, 70  
 Lemme, valle (AL) 24, 38, 42, 43, 53, 69  
 Levaggi (Borzonasca) 70  
 Lomazo 50  
 Lovari (Rezzoaglio) 38, 53  
 Lumarzo 31, 46, 54, 55  
 Magliano Alfieri (CN) 70  
 Magnasco (Rezzoaglio) 57  
 Maissana (SP) 26  
 Marcarolo (Capanne di, AL) 16, 24, 36, 38, 39, 57, 63, 65, 69, 70, 73, 74, 81, 108  
 Marola (SP) 20  
 Martelle (Votaggio, AL) 42  
 Masone 36, 38, 41, 46, 60  
 Mele 38  
 Mentone (*Francia*) 29  
 Mezzanego 29, 38, 69, 70  
 Milano 99  
 Mocònesi 112  
 Molini (Fraconalto, AL) 42, 65, 70  
 Mongiardino Ligure (AL) 19, 22  
 Montarsiccio (Bedonia, PR) 26, 29, 57  
 Montebruno 19, 39, 40, 44-48, 54, 57, 60  
 Montoggio 16, 19, 39, 42, 53, 70, 71, 73, 86  
 Ne 69-71, 108  
 Neirone 9, 31, 46, 47, 54, 70, 71, 73, 108, 111  
 Nenno (Valbrenna) 70  
 Noceto (Ne) 70  
 Nordhausen (*Germania*) 14  
 O'Leary (*Canada*) 126  
 Ognio (Neirone) 43, 45, 48, 55, 70  
 Olbicella (Molare, AL) 24  
 Orézzoli (Ottone, PC) 24, 38-40, 53, 65  
 Oris (*Catalogna*) 75  
 Orticino (Neirone) 42-44, 48  
 Orvieto (TN) 68  
 Osona (*Catalogna*) 74  
 Osti (Ne) 107, 108  
 Ottone (PC) 19, 24, 69  
 Paravànico (Ceranesi) 16  
 Parazzuolo (Rezzoaglio) 39  
 Pareto (Santo Stefano) 48, 58, 70  
 Parigi (*Francia*) 18, 76  
 Parma 69  
 Pentema (Torriglia) 39, 53, 65, 70  
 Perlezzi (Borzonasca) 38, 39, 70  
 Piacenza 69  
 Pianazzo (Montebruno) 42  
 Piane di Corsiglia (Neirone) 44, 47, 54, 70

Piani di Vallenzona (Vobbia) 39, 60  
 Polcevera, valle 16, 29  
 Ponte di Gaggia (Ne) 59  
 Pontori (Ne) 70, 108  
 Priosa (Rezzoaglio) 55  
 Propata 19  
 Rapallo 60  
 Recroso (Borzonasca) 42, 44, 45, 48, 55  
 Reiasca (Borzonasca) 70  
 Reppia, parrocchia (Ne) 24, 29, 36, 54, 86  
 Reste, costa (Fraconalto) 42  
 Rezzoaglio 26, 27, 53, 55, 69-71, 108  
 Rivarolo (Genova) 29  
 Roccaforte Ligure (AL) 19, 22  
 Roccatagliata 12, 16-21, 23, 24, 38, 39, 43, 46, 47, 70, 73, 74, 81, 83, 111, 112  
 Rocchetta Ligure (AL) 19, 22  
 Roma 97  
 Ronco Scrivia 19  
 Roncolongo (Santo Stefano) 34, 39, 60, 70  
 Rondanina 19  
 Rosasco (Neirone) 54  
 Rossi (Lumarzo) 39, 44, 58  
 Rovegno 19, 70, 71, 73, 75  
 Salvarezza (Busalla) 36, 39, 60  
 Sambuceto (Ne) 39, 56, 70  
 S. Colombano 70, 108  
 S. Ilario (Genova) 12  
 S. Maria del Taro (Tornolo, PR) 21, 24, 38-40  
 S. Marco d'Urri (Neirone) 34, 43, 47, 54, 70  
 S. Margherita Ligure 95  
 S. Siro Foce (Mezzanego) 34  
 S. Stefano d'Àveto 16, 19, 24, 26, 28, 53, 60, 69-71, 98  
 Sarissola (Busalla) 24, 30, 34, 41, 42, 44, 48, 58, 60, 70  
 Sarzana (SP) 16, 29  
 Savignone 19, 70

Sciarrè (Neirone) 70, 108, 111  
 Scrivia (valle) 38-40, 53, 58  
 Sereta (Fraconalto) 70  
 Sopra la Croce (Borzonasca) 16, 38, 39  
 Sorrento (NA) 68  
 Statale (Ne) 32, 38, 39, 65  
 Stura, valle 8, 24, 27, 36, 38, 39, 46, 53, 54, 60, 81  
 Sturla, valle 9, 31, 32, 34, 38, 39, 44, 54, 55, 58, 81  
 Tarsogno (Tornolo, PR) 21, 53  
 Tartogni (Montebruno) 42  
 Tassorello (Lumarzo) 60  
 Temossi (Borzonasca) 45  
 Tiglieto, 22, 24, 70, 71  
 Tolceto (Ne) 39, 54, 56, 59  
 Torino 95  
 Tornolo (PR) 69  
 Torre Pellice (TO) 12  
 Torriglia 19, 36, 39, 70, 71, 86, 108  
 Torrio (Ferriere, PC) 58  
 Trebbia, valle 28, 34, 36, 38, 39, 42, 53, 54, 57, 58  
 Tre Fontane (Montoggio) 73  
 Trento 77, 100  
 Vallenzona (Vobbia) 58  
 Vara, valle (SP) 24, 53  
 Varese Ligure (SP) 16, 24, 26  
 Vernazza (SP) 18  
 Vicenza 12  
 Vic (*Catalogna*) 75  
 Vicosoprano (Rezzoaglio) 38, 53  
 Vignola (BO) 68  
 Villa Cella (Rezzoaglio) 36, 38, 40, 53  
 Visagna (Ne) 65-67  
 Vobbia, valle 24, 39, 40, 53, 60  
 Votaggio (AL) 10, 38, 42-46, 48, 54, 57, 60, 65, 70  
 Voltri (Genova) 8, 38  
 Zerli (Ne) 70

## Indice dei nomi di persona

Abbondanza, Teresio 12  
 Agnelli 25  
 Alloero, Enrico 74  
 Angelini, Massimo 12, 67, 72, 81, 83, 85, 86, 105  
 Angelini, Lorenzo Tristano  
 Anker, Albert 63  
 Aragona, Fiorentino 58  
 Avanzi, prof. 30  
 Bacigalupo, Laura 71  
 Bacigalupo, Marisa 12, 67, 73  
 Badaracco 26, 55  
 Banti, Egidio 73  
 Baragiola, Pietro 50  
 Barattini, Maria Grazia 12, 108-110  
 Baschieri, Tiziana 12, 101  
 Bassi, Noè A. 26, 57

Bavastro, Mario 65  
 Bellenoux, E.S. 26  
 Biadene, Giovanni 12, 13, 29, 82, 97  
 Boccia, Antonio 21  
 Bonaccorti, Guglielmo 77  
 Campana 108-110  
 Campora, Massimo 12  
 Cantoni, Gaetano 29  
 Cardano, Girolamo 13  
 Casalis, Goffredo 22, 31  
 Casaretto, Francesco 12, 74, 93  
 Casaretto, Pietro 15  
 Catoni, Giulio 28, 29, 97, 100  
 Cattaneo Pinello, Niccolò 16  
 Cella, M. Antonietta 71  
 Chabrol de Volvic, Gilbert 22

Chiàppari, Alberto 71  
 Chiappe, Mario 12  
 Circella, Sergio 12, 68  
 Cirio 24  
 Clark 35  
 Clemente, Franco 71  
 Conato, Luigi G. 12  
 Còvolo, Enrico 12  
 Cuneo, Piero 12, 69, 70  
 Dalpian, Giorgio 12, 68  
 Dalpian, Luca 71, 72  
 Damico, Franca 12  
 Dandolo, Vincenzo 14  
 De Bartolomeis, Luigi 31  
 Degli Oddi, avv.  
 Del Tufo, Roberto 108  
 Delle Piane, Giovanni 24  
 Delle Piane, Niccolò 16  
 Dondero, Michele A. 14, 16-18, 20, 21, 23, 94, 95, 116  
 Doria, Nicolò 13  
 Dorigatti, dr 100  
 Drake, Francis 14  
 Fanelli, Geremia 18, 19, 31  
 Fera, Eugenia 12, 65  
 Ferri, Roberta 108-110  
 Forti, Cesare 28, 50  
 Fugazzi, Bruno 71  
 Gandhi 8  
 Garelli, Alessandro 25, 28  
 Garibaldi, Antonio 66  
 Garibaldi, Debora 71  
 Garibaldi, Domenico 27, 59  
 Garibaldi, Santina 108  
 Girani, Alberto 12, 68  
 Guarnicceri, Angelo 26, 57  
 Guerrieri, Giulio 12, 56  
 Gumbel, Th. 13  
 Ingegneri, fratelli 30  
 Isola, Giuseppe 71, 73  
 Lacerenza, N.G. 74  
 Lagomarsino, Renato 12, 21  
 Lanza del Vasto, Giuseppe 8  
 Lanzone, Francesco 16, 21  
 Losi, Sandro 12  
 Lovatti, Luca 12, 53, 56, 71, 82, 86, 105

Magazzini, Vitale 13  
 Maimone, Marcello 12, 68, 86  
 Massa, Giuseppe 16  
 Mazzarello, Grazia 12  
 Mazzino, Maria  
 Nori, Ottaviano 12  
 Notarnicola, Stefania 12, 72, 73, 86, 107  
 Olcese, Matteo 18  
 Olivieri, G. 48  
 Palau, Pep 75  
 Parmentier, Antoine A. 14  
 Paulsen 25  
 Pellegrini (topografo) 19  
 Pensa, Leonilda 12  
 Petri, Lionello 97  
 Pieterse, Lukie 126  
 Pons, Teofilo 13  
 Power, William 16  
 Pronzati, Virgilio 12, 68  
 Pucci, Giannozzo 8  
 Quillico, Pietro 20  
 Raineri, Valter 71  
 Re, Filippo 14  
 Richter 25  
 Righetti, Marco 12, 69, 70, 108-110  
 Romanengo, Emanuele 12  
 Russi, Marzia, 31, 47, 71  
 Salaman, Radcliffe N. 14, 27, 29, 35, 37  
 Salerno, Pia 12  
 Santacroce, Claudio 12, 29  
 Sbarbaro, M. Grazia 71  
 Schiaffino, Barbara 12  
 Sisto, A. 19  
 Soldi, Mario 12  
 Spinetta, Raffaella 12, 31, 45, 46, 111  
 Stellini, Giancarlo 12, 67, 68, 83  
 Storace, Marcello 77  
 Tagliero, Mariella 12  
 Tardito, Maurizio 69, 74, 108-110  
 Tirocco, Gio. Battista 28  
 Toso, Fiorenzo 11, 12  
 Virginio, Vincenzo 14  
 Volta, Alessandro 14, 54  
 Zanon, Antonio 14

## GAL ANTOLA & PENNA LEADER

*L'alta Val Trebbia, la Val d'Aveto, la Valle Sturla e la Val Graveglia*

### CHI SIAMO

Il GAL Antola e Penna Leader s.r.l. è una società mista a responsabilità limitata, i cui soci sono le Comunità Montane "Valli Aveto, Graveglia e Sturla" e "Alta Val Trebbia", (comuni di Ne, Mezzanego, Borzonasca, Rezzoaglio, Santo Stefano d'Aveto, Torriglia, Propata, Rondanina, Montebruno, Fascia, Fontanigorda, Rovegno, Gorreto), la Provincia di Genova, la Camera di Commercio di Genova, la banca CARIGE e la Promotigullio.

La società, operativa dal marzo '98, ha come scopo la promozione dello sviluppo rurale, attraverso l'avvio di attività economiche a favore della popolazione locale.

In particolare l'obiettivo prioritario è quello di favorire la crescita del comparto turistico, attraverso la valorizzazione dei prodotti locali agroalimentari (castagne, nocciole, olive, vite, mele, patate...); la creazione di strutture ricettive (bando sul turismo rurale); lo sviluppo della pesca sportiva e dell'acquacoltura e la promozione di azioni di marketing del territorio, rivolta tanto al mercato nazionale che transnazionale, con particolare attenzione al turismo di provenienza germanica.

### DESCRIZIONE DI ALCUNI INTERVENTI:

- Creazione di strutture ricettive  
Essendo carente sul territorio la ricettività il GAL ha promosso un bando per la creazione di locande o affittacamere attraverso il recupero di fabbricati rurali.  
L'iniziativa ha prodotto un ottimo risultato e a partire dal 2000 il territorio avrà a disposizione ben 20 nuove strutture ricettive.
- Progetto sulla Pesca  
Il progetto pesca si propone come scopo la valorizzazione del settore della pesca sportiva sui bacini del torrente Trebbia e del torrente Aveto e sui subbacini dello torrente Sturla e del torrente Graveglia realizzando un intervento complesso "a circolo chiuso" che comprenda dal ripopolamento delle aste fluviali, all'economia turistica legata alla pesca, passando attraverso la riattivazione o l'ampliamento o il potenziamento delle vasche e la realizzazione di punti di sosta attrezzati.  
L'intervento rientra nell'ambito delle iniziative relative al potenziamento delle infrastrutture sportive.  
Obiettivi dell'intervento, attuato direttamente dal GAL, sono:
  - Valorizzare la pesca sportiva nei territori delle Valli Aveto, Graveglia, Sturla e Trebbia, individuando nella pesca la "vocazione territoriale" di queste aree e quindi l'elemento unificatore di un comprensorio così ampio e diverso;
  - Sviluppare un flusso turistico nelle stagioni intermedie legato alla pesca sportiva;
  - Creare un circuito tematico collegato alle strutture ricettive.
- Cooperazione interregionale  
Il GAL Antola & Penna Leader ha promosso un progetto di collaborazione per la realizzazione di una cooperazione di prossimità con tre GAL delle Regioni confinanti: il GAL Alto Oltrepò S.r.l. (Lombardia), Giarolo Leader S.r.l. (Piemonte) e SOPRIP S.p.A. (Emilia Romagna).



Con questo protocollo d'intesa i 4 GAL si sono impegnati a porre le basi per una cooperazione di prossimità, partendo dall'analisi delle tematiche che li accomunano, al fine di realizzare progetti interregionali relativi ai seguenti temi:

- valorizzazione di prodotti tipici al fine di creare un'ampia gamma di produzioni agroalimentari (si ha un paniere di prodotti ricco che va dall'olio extravergine d'oliva della Riviera Ligure di Levante, al Parmigiano Reggiano e Prosciutto crudo di Parma, ai vini dell'Oltrepò Pavese, dei colli piacentini e tortonesi e della Riviera Ligure di Levante, al salame di Varzi, alla frutta, ai tartufi e ai funghi delle colline del Giarolo e alla linea vacca - vitello per la produzione di carne doc) da inserire all'interno di un pacchetto enogastronomico da commercializzare sul mercato nazionale ed internazionale; infatti la tradizione culinaria del nostro territorio è ricca e ben rappresentata, anche grazie alla presenza di numerosi prodotti tipici quali, l'olio e il vino in Val Graveglia, le nocciole in Valle Sturla, il formaggio San Stè in Val d'Aveto, il miele di qualità e i dolci in Val Trebbia e le castagne diffuse un po' in tutta l'area;
- la realizzazione di interventi rivolti alla valorizzazione delle produzioni agricole tradizionali come il castagno, i funghi, i tartufi e le piante officinali, nonché alla diversificazione delle produzioni, grazie all'introduzione di coltivazioni innovative;
- la creazione di un'offerta turistica invernale, realizzando pacchetti turistici comuni caratterizzati da attività sportive alternative da legare alla fruizione dei beni storico - culturali, nonché all'offerta enogastronomica;
- la realizzazione di azioni rivolte alla valorizzazione delle risorse umane, sia mediante l'attivazione di azioni formative per gli animatori dei 4 GAL, sia di interventi di riqualificazione degli operatori economici delle diverse aree;
- la creazione di una banca-dati e banca-progetti come strumento di condivisione di esperienze trasferibili e come stimolo allo sviluppo di iniziative sinergiche;
- la creazione di un cartellone comune che riunisca gli eventi culturali e storici, le manifestazioni espositive e le feste più significative e caratterizzanti i territori dei 4 GAL al fine di promuovere un'offerta di più ampio respiro da rivolgere ad un pubblico più vasto;
- la partecipazione in comune a progetti banditi a scala europea, nazionale o interregionale;
- l'organizzazione e la collaborazione su progetti a favore delle pari opportunità di sviluppo.

Per informazioni: GAL ANTOLA & PENNA LEADER S.r.l.  
Piazza Marconi, 1 - 16041 Borzonasca - GENOVA  
Tel.: 0185 34 30 04, Fax: 0185 34 33 28  
e-mail: penna@pn.itnet.it