



A Oreno, una frazione di Vimercate, e in altre vicine aree brianzole, è partito un progetto per il recupero di una varietà locale, la Biancona, coltivata di certo ai primi del Novecento. Un modo per presidiare e valorizzare il territorio

La patata bianca della Brianza

di NICCOLÒ MAPELLI

L'occhio poco allenato difficilmente sa scorgere i campi di patate, a meno che non si trovi nel mese di giugno nei dintorni di Oreno, graziosa frazione di Vimercate (provincia di Monza e Brianza) immersa nel territorio della Brianza. In questo caso la bianca fioritura attrae anche i passanti e gli automobilisti più distratti, che non possono fare a meno di osservare dal finestrino la chiara distesa al bordo della strada.

La comparsa di questa coltura nel territorio della Brianza orientale risale alla seconda metà dell'Ottocento quando imperversò la terribile fillossera, l'insetto che ridusse l'estensione delle superfici vitate, e in concomitanza anche della diminuzione dei gelsi – utilizzati per nutrire i



Una tradizionale forma di vendita della patata di Oreno è quella che avviene a bordo strada direttamente con i sacchi sul carro

bachi da seta – a causa dell'introduzione sul mercato industriale delle fibre tessili sintetiche.

La storia, ma forse è leggenda, vuole che sia stato l'abate Antonio Müller (1821-1891) a portare i primi tuberi a Oreno ed essi, inizialmente, ben si adattarono a crescere tra un filare di gelso e l'altro al punto che presto i campi di patate divennero l'immagine predominante del paesaggio rurale locale.

IL DECLINO DELLE VARIETÀ LOCALI

Le patate vengono coltivate praticamente ovunque nelle regioni italiane e ogni territorio e ogni località oggi conservano e propongono prodotti e peculiarità legati al tema delle «vecchie varietà», con il rischio che molte iniziative siano più di moda che di sostanza. Il fatto è che la coltivazione della patata, tanto a Oreno quanto nel resto d'Italia, subì un notevole cambiamento dopo gli anni 50, con l'introduzione di nuove varietà più produttive rispetto alle selezioni locali diffuse fino a quell'epoca.

Del resto gli obiettivi primari in quel momento storico non erano sicuramente come oggi la qualità e la sicurezza del prodotto e la sostenibilità ambientale, ma si guardava soprattutto alla produttività per dare reddito e sfamare una popolazione in crescita.

Dunque, fino agli anni 30 vi era stato un costante aumento della richiesta di prodotto, soprattutto al «Verzè», lo storico mercato di Milano nonché attuale Ortomercato, e le superfici e i coltivatori

di patate si mantennero (se si eccettua il periodo della Seconda guerra mondiale) fino agli anni 50-60, dopo di che si assistette al generalizzato fenomeno di declino agricolo nelle aree periurbane – e così anche delle patate locali – a vantaggio dell'industrializzazione.

CARRI CARICHI DI PATATE

Se le sorti della coltivazione furono segnate dalla riduzione di ettari e di coltivatori, non altrettanto si può dire delle iniziative di valorizzazione del prodotto che videro, con la prima edizione ideata nel lontano settembre 1968, la nascita della Sagra della patata, giunta fino ai nostri giorni con precisa e costante cadenza biennale (programmata anche quest'anno, si è tenuta dal 7 al 16 settembre).

Attorno a questo evento ruotava e ruota gran parte dell'interesse degli agricoltori per il mantenimento della coltivazione dei tuberi. La produzione attuale è stimata in circa 4.000 quintali lordi annui, che bastano giusto per soddisfare il consumo locale durante la tradizionale sagra, i ristoranti e il mercato degli acquirenti privati provenienti comunque anche dai dintorni.

La vendita avviene in forma diretta, negli spacci aziendali e in taluni casi anche in campo: da ottobre a novembre è facile trovare proprio lungo le strade gli agricoltori con trattore e carro colmi di sacchi da 5, 10 o 20 chilogrammi che vengono così caricati direttamente in auto.

Nonostante questo via vai di carri di patate si vedesse anche decenni fa, verso la fine degli anni 90 e i primi del 2000 la

produzione locale toccò livelli minimi e tali da mettere in seria difficoltà la persistenza della coltivazione nel territorio, che ancora sopravvive solo grazie a 4-5 produttori.

L'AZIONE LOCALE DI RECUPERO

Per evitare questo progressivo declino con il rischio della scomparsa definitiva della patata dal territorio brianzolo, nel 2007 è stato avviato un progetto di valorizzazione della patata di Oreno da parte del Comune di Vimercate, su stimolo e proposta di alcuni tecnici, d'intesa con i pochi produttori ancora interessati e il

IL PARCO AGRICOLO DELLA CAVALLERA

Il Parco della Cavallera è un **Parco locale di interesse sovracomunale** (Plis) di recente riconoscimento (primavera 2009), che si estende per circa 625 ettari a cavallo di 4 comuni della Brianza: Arcore, Concorezzo, Villasanta e Vimercate.

Oltre alla valorizzazione e alla tutela dell'agricoltura locale, l'istituzione del Parco ha l'obiettivo di «salvaguardare» un territorio caratterizzato dalla presenza di **numerosi nuclei rurali**, che costituiscono tuttora i principali elementi di connotazione del paesaggio agrario, formando una sorta di dorsale centrale di riferimento del Parco. Fra questi complessi, oltre alle cascine Foppa (Vimercate), Cassinetta e Meda (Concorezzo), emerge in particolare la cascina Cavallera (Vimercate), che ha dato il nome al Parco.

• **Per informazioni** sul Parco e sul progetto di recupero della Biancona è possibile rivolgersi a:
Parco della Cavallera
c/o Comune di Vimercate
Piazza Unità d'Italia, 1
20871 Vimercate (MB)
Tel. 039.66591 -
info@parcodellacavallera.it
www.parcodellacavallera.it (digitando «Territorio», quindi «Agricoltura», si può leggere riguardo a «Sostegno e valorizzazione della coltivazione della patata bianca di Oreno»).

Campo di patate in fioritura a Oreno

Circolo culturale orenese.

Dice Corrado Boccoli, all'epoca assessore all'ecologia e ambiente di Vimercate: «Siamo partiti dal concetto che il Comune, quale istituzione storicamente più vicina ai cittadini e ai consumatori, oggi sia destinatario di nuovi ruoli e funzioni, tra cui la riscoperta di sapori e tradizioni legati alla gastronomia, che solo attraverso un'azione locale di recupero e valorizzazione possono trasformarsi in valore aggiunto, di tipo turistico, economico e sociale».

Attorno a questo principio si è così sviluppato il progetto, giunto a buon fine nel 2009, che ha portato all'inserimento della «Patata bianca di Oreno» nell'elenco dei Prodotti tradizionali della regione Lombardia.

L'INDAGINE AGRONOMICA

Lo studio agronomico che è stato realizzato nel 2007 nell'ambito del progetto di recupero della patata di Oreno ha posto in evidenza come area di maggiore vocazione alla coltivazione dei tuberi il territorio di due comuni vicini, Vimercate e Concorezzo. Nel 2008 tale area è stata ampliata ad altre tre zone individuate tra Bellusco, Sulbiate e Burago di Molgora, sempre in territorio brianzolo.

Le indagini eseguite hanno permesso di stabilire che i tuberi coltivati negli ultimi decenni sono quasi unicamente della varietà americana Kennebec. Parlando con i coltivatori locali e ascoltando le loro descrizioni circa il tubero che veniva invece coltivato ai primi del Novecento, si è appurato che la varietà locale usata prima dell'avvento delle moderne selezioni fosse la «Bianca di Como» che fonti storiche intorno al 1930 citano anche come «Brianza comasca», «Biancona» o semplicemente «Brianza»: la nostra patata bianca di Oreno.

LA PASSIONE DELLE VARIETÀ LOCALI

La salvaguardia delle varietà locali di patata è un tema di attualità. Moltissime sono state salvate solo grazie al loro mantenimento, per motivi più personali e affettivi che agronomici da parte di qualche agricoltore, spesso in aree marginali, nelle colline o sulle montagne, dove minore è sta-

to lo scambio commerciale e meno spinta la modernizzazione delle abitudini.

E così, grazie al paziente lavoro di ricercatori e appassionati, molte varietà sono tornate alla ribalta dell'attenzione pubblica. Esemplificativo è il caso dell'entroterra genovese con la patata Quarantina (www.quarantina.it), riscoperta e rilanciata dall'omonimo Consorzio di produttori locali, in virtù dell'impegno di Massimo Angelini (www.massimoangelini.it), «coltivatore di idee nell'orto», ma anche «ruralista, storico e fabbricante di lunari».



I «CUSTODI» DELLA BIANCONA

Senza la generosa disponibilità e il prezioso intervento diretto di questo amico delle cose rurali, non sarebbe stato possibile avviare la seconda parte del progetto di valorizzazione della patata di Oreno, che ha significato la riscoperta della Biancona, ricreando il legame tra i produttori di montagna delle vicine province di Como e Lecco, specializzati nella riproduzione dei tuberi da seme, e i produttori di pianura, dediti alla coltivazione «da consumo».

La coltivazione della patata da seme è infatti diversa da quella che le aziende devono adottare per ottenere tuberi per il consumo alimentare. Innanzitutto deve avvenire in zone montane, sopra i 700-800 metri di quota, e in ambienti ventilati; ciò riduce il rischio di patologie comuni come afidi, pidocchi, virosi a cui le piante di pianura sono maggiormente soggette. Dovendo mantenere un alto livello di «sanità» e di qualità del tubero

da seme, è opportuno quindi distinguere questi processi produttivi specializzando in tal senso gli agricoltori montani che assumono la funzione di «custodi» della varietà.

Seguendo questo criterio, un piccolo quantitativo di circa 30 chili di tuberi di Biancona, messo a disposizione dal Consorzio della Quarantina, è stato riseminato in montagna nel marzo 2010 dall'Associazione agricoltori Valle San Martino, gruppo composto da una decina di contadini delle Prealpi lecchesi.

SALVAGUARDIA DI UN TUBERO E DI UN TERRITORIO

La moltiplicazione di questi tuberi da seme è stata destinata ad alcuni produttori storici dell'area vimercaese, in particolare nel Parco agricolo della Cavallera (vedi riquadro a pag. 3), che hanno così potuto affiancare, seppure in modeste quantità (per ora), questo tubero di antica memoria alla varietà commerciale Kennebec.

Il prossimo passo da compiere in vista delle maggiori disponibilità di tali tuberi da riproduzione sarà quello di raggruppare intorno al disciplinare produttivo esistente il maggior numero di agricoltori, accomunati dal medesimo spirito di salvaguardia e tutela di questo prodotto.

A oggi si contano già molti tentativi di vendere, nel nome della Patate bianca di Oreno, merci e preparazioni culinarie facendo leva sul fenomeno, peraltro molto in voga, dei prodotti locali e a «km zero». Qualità, provenienza garantita, sicurezza alimentare e prezzo di vendita saranno quindi alla base di quel rapporto di fiducia con i consumatori che sempre più spesso determina il successo delle cosiddette «filie corte» del comparto agricolo.

Spetterà agli agricoltori non solo sapersi riappropriare di un prodotto che qui è stato sempre coltivato, ma anche dotarsi di regole, accordi e condizioni che tutelino e garantiscano l'acquirente: negoziante, ristoratore, gruppo d'acquisto o privato che sia devono sapere che senza qualcuno che se ne occupa non vi sarebbero neppure la tutela dei terreni montani nei quali si producono le patate da seme, né sarebbe garantita la difesa dei terreni agricoli di pianura, sempre più spesso assediati da costruzioni e cemento.

Niccolò Mapelli