

**Padova MuSMe, 19 settembre 2015**

da *“Viaggio attorno il mondo fatto e descritto da messer Antonio Pigafetta vicentino ...”* (Antonio Pigafetta era nel primo viaggio di circumnavigazione del mondo con Magellano):

*“... In questa terra fummo rinfrescati con molti frutti, e tra gli altri battates, che nel mangiar s'assomigliano al sapor delle castagne, ...”*

**Brevemente cos'è la patata americana (*iponomoea batatas*), come è arrivata da noi?**

**Dal punto di vista botanico è una convolvoleacea**, parente di una pianta abbastanza comune, nelle nostre campagne il convolvolo, appunto, quello che striscia sul terreno o si avviluppa attorno alle piante con i fiori a campanella, niente a che fare con la più nota patata (*solanum tuberosum*) comunemente usata in cucina che invece è una solanacea come il pomodoro, la melanzana, il tabacco e tante altre.

**Scoperta da Colombo già nei primi viaggi** nelle Indie (tanto da essere chiamata convolvolo indiano) per molto tempo rimane, almeno qui in Italia, una curiosità botanica e solo nell'Ottocento troviamo diverse sperimentazioni allo scopo di avviare la coltura su campo. Tra questi è notevole quello del marchese Cosimo Ridolfi, ministro dell'agricoltura del neonato Regno d'Italia, nelle proprie campagne di Melegnano in Toscana.

**In Veneto (basso) risulta sia stata introdotta attorno al 1812** dal medico e botanico padovano Giuseppe Antonio Bonato, riscontrando condizioni favorevoli particolarmente nelle province di Padova, Rovigo, Venezia. Sono poi accertati tentativi pioneristici di coltivazione a metà '800 nella zona di Adria, mentre dai documenti d'archivio della Società d'Incoraggiamento per l'Agricoltura e l'Industria di Padova apprendiamo che *l'anno 1853 don Isidoro Piovan parroco di Anguillara coltiva a patate 3430 mq di patate poco distante dalla riva sx dell'Adige, ricavando 5500 libbre di prodotto per un valore di 333,75 lire.*

Da autorevoli fonti bibliografiche sappiamo invece che **verso il 1880 la convolvoleacea fu introdotta alla grande coltura dal conte Antonio Donà dalle Rose**, nella tenuta che la nobile famiglia rodigina possedeva a ridosso dell'Adige in località Trona (esattamente di fronte ai terreni che costituivano la prebenda parrocchiale utilizzati dal parroco Piovan). Da qui la coltivazione si sarebbe estesa ad altre zone del Polesine e sulla riva padovana dell'Adige e cioè ad Anguillara.

**Secondo la tradizione orale locale**, invece, la coltivazione della pianta avrebbe preso avvio con successo ad inizio '900, reimportata dagli emigrati di ritorno dal Brasile e per questo, onde distinguerla dall'altra patata della famiglia delle solanacee, introdotta già da tempo e detta da noi “nostrana”, si sarebbe chiamata “patata americana”. A proposito, in origine quella che ora è indicata come patata dolce o americana, inizialmente era detta semplicemente patata o batata (dal nome con cui era conosciuta presso gli indigeni); la solanacea era nota invece come *pomo di terra* o anche *tartuffolo*. Pare sia stato un certo John Gerard a trasferire in nome di patata alla solanacea indicandola come *“battata virginiana”* da cui rimase a quest'ultima l'appellativo di patata (W. Edwin, *La patata del romanzo e della realtà*, 1925).

La particolare fortuna incontrata **in territorio di Anguillara** è spiegabile con le caratteristiche favorevoli del terreno, alluvionale e di bonifica, ma ancor di più con la particolare situazione fondiaria che ha caratterizzato questa località del padovano. Paese composto in gran parte da piccoli contadini e braccianti che potevano disporre di minuscole cesure in affitto o da lavorare alla parte (il territorio è stato per secoli quasi interamente di proprietà dell'Arca del Santo di Padova), Anguillara ha trovato nella coltivazione della patata americana la possibilità di sfruttare maggiormente la poca terra a disposizione. Accanto a poche tavole a frumento od a granturco, indispensabili tra l'altro per pagare l'affitto, **un fazzoletto a patate**

**americane permetteva di arrotondare i magri redditi e fornire alimento per le persone e per il bestiame.**

Padroni della tecnica di riproduzione della pianta, gli anguillaresi sfruttavano anche la vendita delle talee verdi. Dopo aver provveduto a mettere a dimora nel proprio campo il quantitativo stabilito (conteggiato in "miari" ovvero migliaia), si continuava a sfruttare la serra ancora due-tre settimane prelevando le talee verdi che, in mazzi da cento, venivano portate al mercato settimanale o cedute a rivenditori ambulanti per le necessità di compratori forestieri, con un ricavato paragonabile per entità a quello della vendita di una covata di pulcini o di una sporta di uova.

\*\*\*

Ancora oggi, pur nelle mutate condizioni economiche e sociali, la coltivazione della patata americana, che comunque si incontra anche in altre realtà vicine come ad esempio a Stroppare in comune di Pozzonovo e a Stanghella, con caratteristiche assolutamente simili, rimane per alcune famiglie anguillaresi, un valido mezzo per integrare il reddito familiare se non l'attività principale.

A differenza che nel passato, però, oggi il dolce e nutriente tubero non è più l'alimento succedaneo del pane o della pasta come alternativa al fabbisogno di carboidrati (la patata dolce è anche ricca di molti sali minerali utili ed è anche studiata per le sue qualità antidiabetiche) , ma viene cercato e consumato lessato o cotto al forno, quale sfizio alimentare per colazione o a fine pasto come dessert, potendo comunque entrare come ingrediente principale o secondario nella preparazione degli gnocchi (da consumare preferibilmente conditi in dolce), di risotti, di dolci e poi con fantasia, di tanti altri piatti. Ne è un esempio la serata gastronomica promossa dal comune in collaborazione con le associazioni del territorio, giunta quest'anno alla settima edizione, dove cuochi professionisti propongono ogni volta un menu inedito dove la patata è presente, dall'antipasto al dolce, in tutte le portate (vedere tra gli eventi pubblicati nel sito [www.expoveneto.it](http://www.expoveneto.it)).

Consapevole dell'opportunità economica che questo prodotto può offrire al territorio, ma anche del valore che tale coltivazione riveste dal punto di vista della cultura e tradizione l'istituzione locale, è da tempo impegnata nella promozione e nella difesa di questo prodotto che possiamo definire di nicchia. Fin dal 1990 è organizzata una festa della patata, negli anni seguenti è stato avviato l'iter per ottenere il riconoscimento IGP con il sostegno della CCIA e delle associazioni di categoria, non portato a conclusione perché alla fine il volume economico in gioco non avrebbe consentito di sostenere l'operazione.

Così l'amministrazione comunale ha pensato di tutelare e valorizzare la patata americana di Anguillara rendendola riconoscibile e di provenienza certa attraverso l'istituzione, nel 2014, del marchio di denominazione comunale, ossia della DeCO, con la convinzione di aver difeso così anche la tradizione e la cultura locale.

Luigi Polo, Sindaco di Anguillara