

## **Scuola Teorico Pratica Malva-Arnaldi - Bibiana**

---

### **Attività di recupero, caratterizzazione e risanamento di antichi ecotipi piemontesi di patata, ai fini della valorizzazione della coltura nelle aree montane**

---

#### **RELAZIONE PER RICHIESTA ACCONTO- Attività effettuate al 31/03/07**

---

#### **Premessa**

La coltura della patata rappresenta oggi un'importante risorsa per l'agricoltura delle aree montane svantaggiate. Il progetto di ricerca realizzato nel triennio 2001-2003 dalla Scuola Malva e finanziato da Regione Piemonte, Provincia di Torino e Comunità Montane locali, oltre ai risultati diretti della sperimentazione, ha determinato un rinnovamento dell'interesse verso questa coltura negli areali montani, sensibilizzando sia i produttori che gli Enti Locali. Nel dicembre 2005 si è infatti costituita l'Associazione dei Produttori della Patata di Montagna della Provincia di Torino, con sede presso la Scuola Malva, e questo prodotto è entrato nel Paniere della Provincia. Per rafforzare la tipicità di questo prodotto si ricercano ecotipi locali con caratteristiche originali. Il progetto regionale citato ha permesso un primo studio dell'ecotipo "Piatlina", che, nell'unico sito in cui era presente, ha evidenziato qualità organolettiche superiori alle diverse varietà commerciali in prova.

Tuttavia le performances produttive erano molto inferiori alle cv commerciali, tali da renderne economicamente insostenibile la coltivazione. E' ampiamente prevedibile che i tuberi, moltiplicati da anni a livello delle singole aziende, senza alcun controllo fitosanitario, siano ormai infetti da virus che ne pregiudicano sicuramente il reale potenziale produttivo. Il presente progetto prevede appunto il recupero e la valorizzazione di questo ecotipo locale, attraverso saggi virologici ed azioni di risanamento del materiale di propagazione al fine di costituire un primo nucleo di materiale "sano" su cui effettuare una caratterizzazione approfondita che consenta di valutare il reale potenziale produttivo una valorizzazione delle tipicità locali di questa coltura nelle aree montane. Questo lavoro verrà realizzato dall'Istituto Sperimentale per le Colture Industriali di Bologna, che vanta numerose esperienze in questo campo, con la collaborazione della Scuola MALva che provvederà al reperimento dei tuberi presso i produttori ed al coordinamento dell'iniziativa.

## **Attività effettuate:**

### ***1) Ricerca dei tuberi presso produttori locali ed invio all'ISCI di Bologna (ANNO 2006)***

Il censimento dei produttori di patate è stato realizzato attraverso le comunità Montane delle vallate alpine in cui tradizionalmente veniva coltivata la Piatlina. Sono stati contattati i tecnici delle Comunità Montane Val Pellice, Valli Chisone e Germanasca, Alta e Bassa Val di Susa che hanno fornito i nominativi dei produttori. Gli stessi sono poi stati contattati telefonicamente per verificare se coltivavano ancora tuberi di Piatlina. Alcuni dei nominativi contattati hanno a loro volta segnalato altri produttori, consentendo di allargare la base produttiva consultata.

Sul territorio delle valli Pellice, Chisone e Germanasca e Alta Valle Susa, nonostante in passato la coltivazione fosse estremamente diffusa, sono stati individuati solo 2 produttori, entrambi di Pragelato, Guigas Adriano, che aveva già partecipato alla sperimentazione sulla coltivazione biologica della patata nelle aree montane e Balcet Riccardo, che hanno continuato a coltivare, accanto alle più note cv commerciali, anche piccoli quantitativi di Piatlina. Questi soggetti hanno fornito 3-4 kg di patate alla Scuola Malva. Mentre i tuberi di Guigas erano esclusivamente di Piatlina, in quelli di Balcet è stata riscontrata la presenza di diversi tuberi della varietà Desirée, che sono stati eliminati dalla partita.

I tuberi di Piatlina presentavano una piccola pezzatura (peso medio 42,4 g) un profilo longitudinale allungato, un profilo trasversale appiattito e la caratteristica bordatura degli occhi di colore rosso (figura 1) tipica di questa varietà. Dopo la cernita e la caratterizzazione dei principali aspetti morfologici, le patate sono state inviate a mezzo corriere all'ISCI di Bologna per l'effettuazione dei test virologici e l'avvio di cicli di moltiplicazione in ambiente controllato.

Tab. 1- Produttori contattati

	Nominativo	Comune
Val Pellice	Granero Corrado	Bricherasio
	Ricca Carlo	Torre Pellice
	Rostan Piervaldo	Torre Pellice
	Bricco Pietro	Lusernetta
Valli Chisone e Germanasca	Ainaudi Andrea	Fenestrelle
	Balchet Riccardo	Pragelato
	Ferrier Consuelo	Pragelato
	Guigas Adriano	Pragelato
	Clapier Grazia	Pragelato
	Ribet Ruben	Pomaretto
	Richard Nicoletta	Prali
Val di Susa	Heritier Silvio	Bousson
	Bermond Daniele	Cesana- S. Sicario
	Manzon Mario	Bousson
	Bouvier Elio	Cesana
	Rigat Marco	Cesana- S. Sicario
	Eydallin Fabrizio	Sauze d'Oulx
	Giorgio Allemand	Sauze d'Oulx
	Vitton Giuliano	Sauze d'Oulx
	Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand (Joannas Riccardo- Torchio Raimondo)	Salbertrand
	Gastaldi Marina	Rubiana
	Tomassone Massimo	Condove
	Votta Stefano	Condove
	Listello Sandro	S. Antonino

A seguito dei test effettuati e dei primi cicli di moltiplicazione con materiale esente dai più importanti virus che colpiscono la patata, l'ISCI consegnerà una prima piccola partita di

tuberi (maggio) che potranno essere coltivati in un paio di siti in alta quota per una prima verifica delle performances produttive e qualitative.



Fig. 1- Tuberi della varietà Piatlina, prodotti nell'ambito della sperimentazione regionale sulla coltivazione biologica della patata a Fenestrelle (2002)

## **2) Attività di documentazione storico-bibliografica**

Dalle ricerche bibliografiche e dai contatti intercorsi con i produttori sono emerse alcune informazioni su varietà di patata denominate "Piatlina", anche se proprio la denominazione pare essere l'unico aspetto comune, considerando le diverse caratteristiche morfologiche dei tuberi. Dall'indagine emergono sostanzialmente tre ecotipi:

- la Piatlina di Entracque
- la Piatlina di Condove o della Val Susa
- la Piatlina di Prigelato

### ***Piatlina di Entracque***

In particolare nel comune di Entracque opera un consorzio di produttori che valorizza anche un ecotipo "Piatlina" che presenta una forma decisamente appiattita, irregolare, pasta gialla, assenza di bordature agli occhi, un ciclo colturale relativamente breve, tanto da farle attribuire anche il sinonimo di "Quarantina".

(rif. Comune di Entracque – sito [www.entracque.org](http://www.entracque.org) e testimonianze orali di Sergio Aimar).

Questo potrebbe far pensare ad un collegamento con la più nota Quarantina Bianca Genovese, ma quest'ultima presenta una colorazione bianca della pasta. Riferimenti a questa varietà si ritrovano nella relazione del prof. Carlo Remondino, dell'ufficio Agrario della Provincia di Cuneo, sulla Mostra dei Prodotti della Montagna, tenutasi a Cuneo nel 1912:

*“Le patate quarantine, che rendono celebre il nome di Entracque, dovrebbero essere più diffuse. Esse infatti sono oggetto di una ricerca fortissima e crescente da tutte le parti d'Italia per le loro eccezionali qualità da seme che le rendono apprezzate e preferibili alle altre per la precocità e l'abbondanza di produzione. Le patate di Entracque sono gialle, tondeggianti, di grandezza media, con polpa succulenta e resistente alla cottura”*

Nella medesima relazione vengono citate anche le patate del burro, esposte presso la mostra.

Una varietà denominata “Entracque” viene citata anche in una pubblicazione del prof. Giuseppe Chiej-Gamacchio del 1929 (“Orticultura in Piemonte”), in una tabella riepilogativa che riporta le varietà di ortaggi coltivate in quell'epoca nel territorio piemontese.

Sempre con la denominazione di quarantina troviamo riferimenti importanti nel trattato “Ortaggi di grande reddito” di Domenico Tamaro (1923):

*“ Quarantina di Entracque: tuberì di media grossezza, ovoidali, con gemme infossate, pasta gialla, consistente...”*

Ad oggi questo ecotipo è ancora presente, anche se coltivato in piccolissime quantità da pochi produttori. Le bassissime rese che si ottengono, dovute alla reiterata moltiplicazione da parte degli stessi produttori senza alcun controllo dello stato fitosanitario, rischiano di determinare la scomparsa di questa varietà.

### ***Piatlina di Condove***

L'unico riferimento bibliografico è stato rinvenuto nella pubblicazione del prof. Chiej Gamacchio del 1929 che nella tabella riepilogativa delle varietà di ortaggi coltivate in Piemonte cita una varietà “Condove” (vedi tabella 2) Tuttavia non è così chiaramente esplicito il riferimento alla Piatlina.

Per questa varietà sono state invece reperite soprattutto testimonianze orali.

“Nella nostra zona erano molto apprezzate e coltivate due varietà di patata, oggi praticamente scomparse, la Piatlina e la Cervetta. La prima aveva una forma irregolare, molto appiattita, con gli occhi molto incavati, ma priva di bordatura rossa intorno alle gemme. Non ricordo bene.....mi pare che la pasta fosse bianca... ma non ne sono sicuro..... era comunque molto apprezzata sia per il sapore che per la tenerezza della pasta. Molto utilizzata per la preparazione delle minestre, ma ottima anche per altre preparazioni. La pezzatura dei tuberi raggiungeva anche dimensioni ragguardevoli. La Cervetta invece aveva una forma più allungata. Queste varietà erano molto diffuse fino agli anni '50-'60, prima dell'introduzione massiccia delle varietà internazionali (Majestic, Kennebec, Bintje...), poi sono praticamente scomparse. Recentemente ho cercato la semente di queste varietà, ma nessuno dei fornitori della zona le ha più. “

*(Votta Stefano, produttore storico di Condove, frazione Mocchie)*

“L'area oggi appartenente al “Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand è stata invece il riferimento per la moltiplicazione di tuberi, anche della varietà Piatlina, destinati poi ad essere coltivati in alta e bassa Val di Susa. In particolare le frazioni situate a quote elevate quali Le Clause di Salbertrand e San Colombano di Exilles. Questa attività è stata molto importante fino agli anni '60 -'70” e si è gradualmente ridimensionata in seguito con la comparsa delle prime varietà selezionate”

*(Massimo Garavelli e Raimondo Torchio- nell'ordine, Presidente e direttore del Parco del Gran Bosco di Salbertrand).*

Le ragioni della moltiplicazione dei tuberi in quota vanno ricercate nel basso rischio di contaminazione da virus a seguito dei ridotti voli di afidi. Tuttavia, nel tempo, lo sviluppo e la diffusione di nematodi ha contribuito a diffondere virus e ridurre il potenziale produttivo della varietà.

“Nelle numerose occasioni in cui ci siamo recati in Francia per verificare la presenza di varietà particolari, anche considerando le denominazioni diverse che possono essere attribuite, non abbiamo mai rinvenuto tuberi che possano ricordare la Piatlina. Ricordiamo una presenza importante di questa varietà nella frazione Mocchie di Condove, dove veniva coltivata anche su pendii terrazzati.

*(Giuliano e Gabriella Vitton- Produttori in Sauze d'Oulx)*

Mi sono occupato di antiche varietà di patata soprattutto nel Canavese. In realtà non ho trovato molte notizie sono vallate chiuse, senza collegamenti diretti con la Francia per cui non si sono verificati quegli scambi transfrontalieri che hanno invece caratterizzato le valli più meridionali della Provincia di Torino. Le informazioni su una varietà di patata denominata Piatlina di Condove, mi sono state riferite oralmente da alcuni produttori diversi anni fa: forma appiattita, occhi infossati e pezzatura media o grande, polpa particolarmente tenera.

*(Pelizza Giancarlo, studioso del germoplasma orticolo piemontese)*

Ad oggi questo ecotipo sembra essere del tutto scomparso, nessun produttore lo coltiva più e non paiono esserci probabili sinonimie con antiche varietà francesi, stando alla testimonianza dei Vitton di Sauze d'Oulx.

### ***Piatlina della Val Chisone***

Le testimonianze orali sono le uniche fonti che riferiscono invece della grande diffusione della varietà Piatlina, caratterizzata dalla bordatura rossastra delle gemme, fino alla fine degli anni '50, nelle valli Pellice, Chisone e Germanasca.

“La Piatlina era diffusa in Val Chisone fino agli anni '70. Si andavano a reperire i tuberi da seme nel vallone di Bourcet (piccola frazione sopra Villaretto di Perosa Argentina) dove veniva coltivata anche per ottenere le patate da riseminare. Era chiamata da alcuni *Trifola da minestra* per la pasta particolarmente tenera e fondente, particolarmente adatta per la preparazione delle minestre. Era molto apprezzata anche per la preparazione di purè..”

*(Riccardo Balcet, produttore di patate in Pragelato)*

“Era conosciuta come la migliore varietà per i caratteri organolettici che esprimeva. Alcuni produttori moltiplicavano i tuberi destinati poi al trapianto e alla coltivazione nella stagione successiva. I produttori della Val Pellice si recavano a Prarostino per acquistare i tuberiseme, probabilmente provenienti da coltivazioni situate più in quota (Pramollo, Val Germanasca). Il ridimensionamento fino alla quasi scomparsa di questa cv avviene a partire dalla fine degli anni '60, con l'introduzione delle prime varietà selezionate in Olanda, con maggiori potenzialità produttive e, nel tempo, l'adozione di sistemi di controllo

e certificazione sanitaria dei tuberi. Sicuramente Bintje è stata la prima varietà a diffondersi in questo senso. ”

*(Francesco Agli- Conoscitore delle tradizioni in Val Pellice).*

Più difficile per questo ecotipo ricostruire un'identità storica certa, così come non è possibile escludere la possibilità di sinonimie con varietà del germoplasma francese. E' presente oltralpe una varietà denominata "siberienne" che presenta anch'essa una bordatura rossastra intorno alle gemme. Il dr Parisi dell'ISCI di Bologna, ha riferito che questo carattere era presente anche in qualche altra varietà del germoplasma pataticolo italiano.

Tuttavia

Il responsabile del progetto  
(Giulio RE)