

Massimo Angelini

QUARANTINA E LE ALTRE

«L'Inventario della Terra Italiana», 1997-1998, 8-9, pp. 11-13
«Il Gazzettino della Patata», 1998, 2, pp. 14-17
«Slow», 1998, 11, pp. 15-20
«La Casana», 1998, 3, pp. 40-46

Il 12 aprile 1799, rispondendo a un questionario sulle condizioni sociali ed economiche delle comunità liguri, un prete di montagna scriveva con orgoglio che *da venti anni a questa parte si sono rese stabili 20 circa famiglie chè andavano vagando, e chè erano per expatriare, ed altre 20 circa si sono rimpatriate, col'introduzione delle patate*. La soddisfazione di Michele Dondero, parroco del villaggio di Roccatagliata (a circa 30 km da Genova), si poteva ben comprendere visto che nel corso degli anni 1770 era stato, in Liguria, tra i pionieri della nuova coltura, quando il solo parlarne *era materia da sciocco e da portarne il dileggiamento in trionfo ed in maschera*.¹ Non sappiamo molto sulle patate coltivate nel Genovesato in quello scorcio di secolo, duecento anni fa, a parte alcune denominazioni generiche: *rosse tonde, bianche bernoccolute, bianche bislunghe*, e così di seguito per colori e forme.

Nel 1983 ho iniziato a cercare sementi su e giù per l'entroterra ligure; solo sementi locali: quelle bene acclimatate e autofertili; quelle - per intenderci - che i contadini si riproducevano da soli o si 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 tutt'ora 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) autoctone in via di estinzione: chiedevo notizie di grani e mele, ma qualcuno - forse il *Maxo del Crocco* - mi parlò anche delle patate e, in particolare, di quella varietà che "un tempo" - prima che negli anni

¹ *De'pomi di terra ossia patate*, A. Scionico, Genova 1793, p. 12.

Trenta arrivasse la *Tonda di Berlino*, la *Bintje*, la *Majestic* e, dopo l'ultima guerra, tutte le altre olandesi a noi note - tenevano tutti ed era diffusa per gran parte dell'appennino ligure. Il mio testimone - aveva allora una sessantina d'anni - aggiunse che si era "sempre" vista e riprodotta fin dai tempi di suo padre e suo nonno.

Volendo tentare un'indagine a tappeto per verificare cosa fosse rimasto della *Quarantina* [dial. *Quântin-a*], visitai un centinaio di località comprese tra la valle Stura (a nord di Voltri) e le valli Graveglia e Àveto (a nord di Lavagna). La segnalazione del *Maxo* fu confermata ovunque: la *Quarantina* fino ai nostri anni Cinquanta era la patata più diffusa alle spalle di Genova e del golfo del Tigullio a partire dalla quota di 350 metri slm.; in seguito era stata sostituita da varietà olandesi, canadesi e francesi più produttive (*Bintje*, *Primura*, *Spunta*, *Monalisa*, *Desirée*, soprattutto la bianca *Kènnebec*) e - mi raccontavano - si era pressoché "perduta". In effetti, nel 1983 non avevo trovato più di 40 produttori che la continuassero a coltivare per uso esclusivamente domestico.

Nell'autunno 1996 ho ripetuto l'indagine nelle stesse località visitate tredici anni prima: questa volta di produttori ne riuscii a contare solo una quindicina, metà dei quali più che ottantenni. Evidentemente ero di fronte a una specie di "panda" e non c'era più tempo da perdere: pagandole, anche a prezzo di "borsa nera", ne comprai e feci comprare il maggior quantitativo possibile da distribuire a una ventina di contadini di buona volontà contattati (con l'aiuto di Mario Bavastro) intorno all'altopiano di Marcarolo e (con quello di Sergio Circella) nella Val Graveglia. Il risultato è stato confortante; mediamente le quarantine hanno reso 8 chili per ciascun chilo di semente e questa primavera, dopo gli opportuni scambi di terra e di semente tra produttori, saranno riseminate e - per quanto possibile - anche commercializzate.

La *Quarantina* (nelle valli Scrivia e Trebbia è chiamata anche *Giànca de Turrìgia*, ovvero "Bianca di Torriglia", dal nome del paese a cavaliere fra le due valli) - ha buccia chiara paglierina appena rugosa; pasta bianca e consistente; forma globosa e irregolare; gemme profonde e rosa; peso medio di g 150. Il suo nome ne evoca la precocità e il ciclo breve di

90/100 giorni. Di gusto saporito, tiene bene la cottura ed è genericamente indicata per tutti gli usi. Per mantenerne la fertilità i contadini dovevano ogni anno (al massimo due) cambiare la semente e il terreno. Le patate da semente - quelle che pesano 50/60 grammi, sane e con molte gemme - venivano acquistate "più in alto", nelle località più elevate. Ricostruendo a ritroso il cammino delle quarantine, lungo i percorsi dello scambio e della commercializzazione locale, si può giungere a tre paesi, situati intorno agli 800 metri di altitudine, dove le hanno "sempre" avute e scambiate al proprio interno: Casoni di Amborzasco e Orèzzoli in Val d'Àveto e Roccatagliata - il villaggio di prete Dondero - dove assicurano di averle da tempi immemorabili.

Che si tratti di una varietà degna di "salire" sull'**Arca del Gusto**, credo che non ci siano dubbi, come del resto confermano l'indagine etno-storica e la ricerca sul terreno; infatti l'ineguale distribuzione della *Quarantina* sul territorio, accertata per tre periodi (1950-55, 1983, 1996) distanti l'uno dall'altro almeno dieci anni, mostra una drastica e progressiva contrazione dell'areale di produzione, e questo potrebbe essere accolto come un criterio scientifico sufficiente per definire quali varietà e quali prodotti si debbano considerare a rischio di scomparsa.

non solo Quarantina

Nell'entroterra genovese sono state rinvenute altre varietà di patate locali, autoriprodotte "da sempre" e, spesso, seminate insieme alla *Quarantina* per almeno due motivi: innanzitutto per avere una patata precoce e una più tardiva; in secondo luogo per assicurarsi, con più di una varietà, maggiori chances di salvare una parte del raccolto in caso di fitopatie.

La *Brügnöa* (si legge con l'accento sulla ö, significa "Prugnata" - cioè "viola" - ed è chiamata anche *Quântin-a Brügnöa* o *Neigra* sull'altopiano di Marcarolo) ha buccia bicolore - paglierina e viola - liscia; pasta bianca come la *Quarantina*, ma leggermente più consistente; forma globosa e irregolare; gemme profonde e violette; peso medio di g 150. Tiene molto bene la cottura ed è particolarmente indicata per accompagnare gli stufati. Ne è stato recuperato un quantitativo paragonabile a quello della *Quarantina*, tale da fare sperare in una chance di salvaguardia e moltiplicazione.

La *Cannellina* (*Cannelin-a*, chiamata anche *Nèigra* in bassa Val Graveglia) si presenta con un aspetto decisamente arcaico: ha buccia color cuoio; pasta molto bianca - più della *Quarantina* e della *Brügnöa* - e assai consistente; forma oblunga e irregolare, tanto da richiamare la radice di topinambour; gemme numerose e profonde; peso medio g 100. Tiene eccezionalmente la cottura ed è indicata per accompagnare gli stufati e, soprattutto, lo stoccafisso. È un reperto di "archeologia rurale", mantenuto in vita, peraltro in forma sempre più degradata, solo da due (!) produttori della bassa Val Graveglia.

Per entrambe le varietà le testimonianze orali permettono - al pari della *Quarantina* - di risalire almeno alla metà del sec. XIX; comunque la ricerca storica è ancora in corso di svolgimento.

Recentemente nell'Oltregiogo genovese sono state rinvenute altre due varietà: la *Giànca de Càrsci* (da Carsi, in Val Brevenna) e la *Vinósa* (dell'alta Val Vobbia: si legge con la ó molto stretta che quasi pare una *u*). Ne conoscevo l'esistenza, attestata almeno dagli inizi del nostro secolo, ma le credevo - e con me tutti i miei testimoni - scomparse. Il loro rinvenimento presso un anziano contadino di Prosementino (Val Brevenna) - pare sia l'unico ad averle conservate - mi ha ricordato quando si va per funghi e si macina chilometri per tutto il giorno senza trovare nulla, poi si torna la sera e si inciampa in una fungaia a pochi metri da dove si è partiti.

iniziative di conservazione

Il recupero e la conservazione della *Quarantina*, della *Brügnöa* e della *Cannellina* sono ora affidate a tre iniziative.

- Innanzitutto il circuito delle **Tavole dell'Arca**, per le quali si candidano le trattorie *La Brinca* di Campo di Ne e *Garibaldi* di Caminata (entrambe in Val Graveglia e sulla guida *Osterie d'Italia*) che si sono

impegnate ad acquistare, la prima, il prossimo raccolto dei due unici produttori di *Cannelline* e, l'altra, l'intera produzione di *Quarantine* biologiche di un produttore locale.

- Grazie a un accordo tra l'autore dell'articolo e Luca Lovatti (genetista del *Consorzio "M. Neri"* di Imola), anche in Italia si sta finalmente costituendo un **gruppo di lavoro** con l'obiettivo di recuperare, risanare, conservare e diffondere le antiche varietà locali di patata. Per recuperare una varietà bastano pochi esemplari.

Per segnalazioni e contatti: M. Angelini, via Alessandria 33, 15060 Voltaggio (AL); *e-mail* angelini@unige.it.

- Infine il **Conservatorio della Cucina Mediterranea**, che, sotto la regia di Giancarlo Stellini, Bruno Giraud-Héroud e Pep Palau, vuole collegare le province di Genova, Arles e Barcellona per salvaguardare e diffondere (anche attraverso la formazione professionale) il patrimonio di sapori e saperi gastronomici locali, non ultimi i piatti di cui sono protagoniste le nostre varietà locali di patata.

Per informazioni: G. Stellini, c/o «Provincia di Genova - Area 11», via G. Maggio, 16147 Genova; *e-mail* turismo@mbox.provincia.it.

due piatti locali

Torta Baciocca

Ingredienti (per 6 persone): 2 kg patate Quarantine, 8 uova, 3 hg Parmigiano reggiano, aglio, prezzemolo,, olio extravergine di oliva.

Preparazione: Bollire in acqua salata 2 kh di Quarantine; a parte tritare finemente 3 spicchi d'aglio e molto prezzemolo; a parte sbattere 8 uova intere con abbondante olio extravergine di oliva della Riviera di Levante e il Parmigiano reggiano. Quando le Quarantine sono ben cotte, schiacciarle e lentamente aggiungere lo sbattuto di uova, il tritato di aglio e il prezzemolo; quindi mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto in una teglia unta con l'olio e infornare a 180° per 30 min. La Baciocca deve risultare gonfia e croccante all'esterno.

Vino consigliato: Bianchetta Golfo del Tigullio d.o.c.

Il piatto presentato dalla trattoria *Garibaldi* - loc. Caminata (Val Graveglia, GE), tel. 0185.337062 - dove si può gustare su prenotazione.

Stoccafisso ed erbe di campo con patate Cannelline

Ingredienti (per 6 persone): 6 hg stoccafisso secco, 5 hg patate Cannelline, 3 hg erbe di campo.

Preparazione: mettere lo stoccafisso secco a bagno in acqua (possibilmente corrente) per 4 giorni; dopo un'accurata lavatura, bollire separatamente le Cannelline con la buccia e le erbe di campo per c.a 10 min., quindi pelare le Cannelline e tagliarle a rondelle; bollire lo stoccafisso bagnato per 10 min., quindi spezzarlo, farlo a pezzetti e unirlo alle erbe di campo lasciate intere, infine

presentarlo direttamente sul piatto di portata su un letto di rondelle di Cannelline a rondelle; salare e condire con abbondante olio extravergine di oliva della Riviera di Levante. Chi ama sapori più decisi può aggiungere un trito di prezzemolo e aglio.

Vino consigliato: Vermentino Golfo del Tigullio d.o.c.

Il piatto è presentato dalla trattoria *La Brinca* - loc. Campo di Ne (Val Graveglia, GE) tel. 0185.337480 - dove si può gustare da gennaio a marzo, ogni venerdì sera.

dove trovarle ?

Dalla fine di agosto le *Quarantine* si possono trovare ancora in alcune località della Val d'Àveto (Alpepiana, Casoni d'Amborzasco, Orèzzoli), sull'altopiano di Marcarolo (cascina Pizzo) e presso alcuni agricoltori della Val Graveglia che si sono impegnati a riprodurle.

Per informazioni contattare la Pro loco della Val Graveglia (tel. 0185.337617, martedì e sabato mattina) e, a Marcarolo, Maurizio Tardito (tel. 0143.877653, ore serali).