

RESILIENT

BUONE PRATICHE PER LA SALVAGUARDIA E LA COLTIVAZIONE DI VARIETA' LOCALI LOMBARDE TRADIZIONALI DI PATATA E MAIS IN AREE INTERNE

Dr Renato Dolci, CM Valchiavenna (SO)

CONVEGNO INIZIALE DI PROGETTO | 27 SETTEMBRE 2020, 14.30-17.00

La valorizzazione delle varietà locali tradizionali di «Patata di Campodolcino» per il rilancio sul mercato

Università di Pavia — Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente (Orto Botanico)



UNIVERSITÀ
DI PAVIA



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia

STRATEGIA D'AREA VALCHIAVENNA

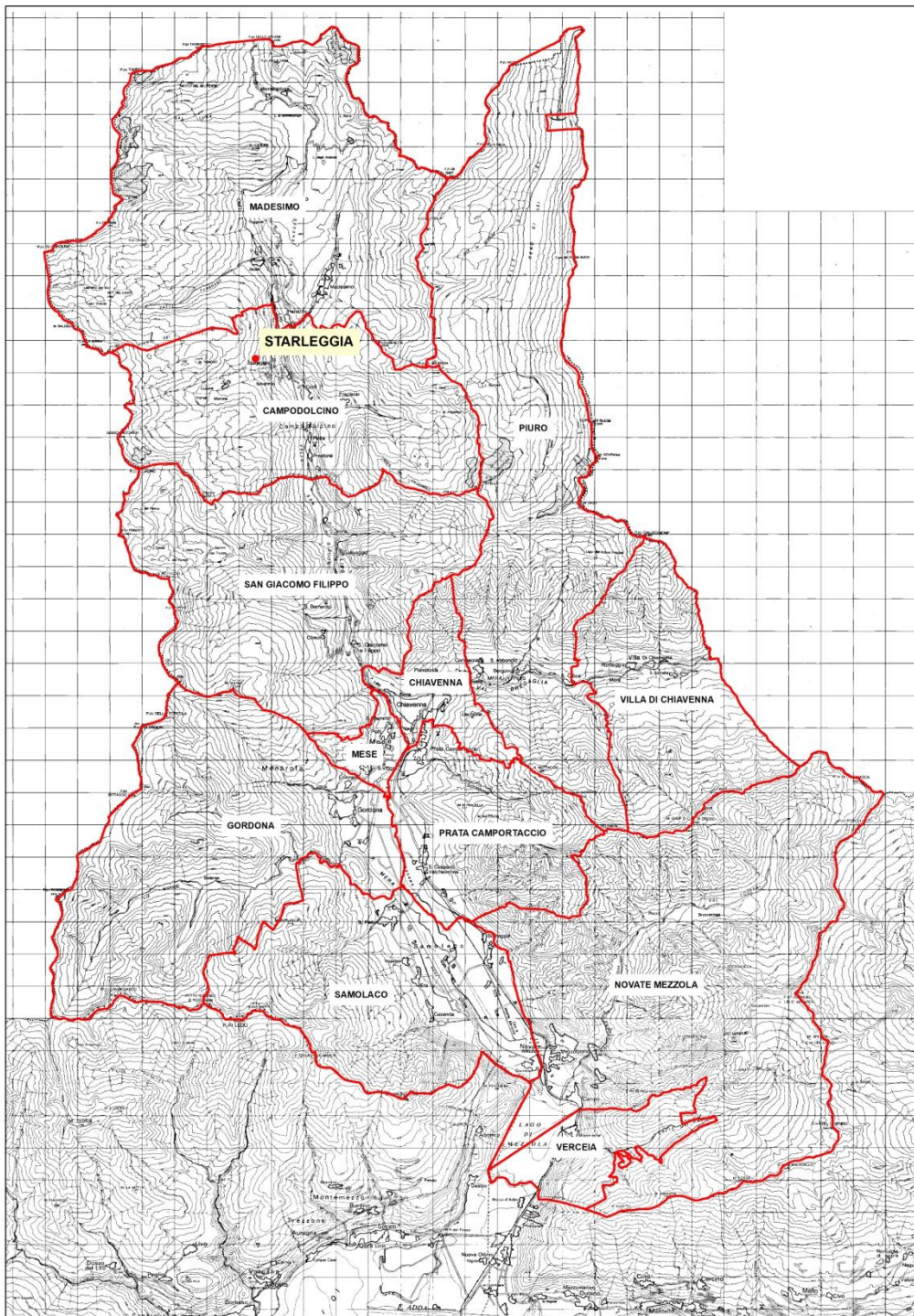


La Comunità Montana della Valchiavenna è stata individuata come area prototipale e sperimentale rispettivamente a livello nazionale e regionale del progetto e della strategia Aree Interne.

La Strategia nazionale Aree Interne si propone in ogni regione e macro-regione del paese, di creare le condizioni per nuovi posti di lavoro, realizzando inclusione sociale e riducendo i costi dell'abbandono del territorio: una *Strategia nazionale per le Aree interne*.

Vengono chiamate interne quelle aree significativamente distanti dai centri di offerta di servizi essenziali (di istruzione, salute e mobilità), ricche di importanti risorse ambientali e culturali e fortemente diversificate per natura e a seguito di secolari processi di antropizzazione.





Il paese di Starleggia appartenente al Comune di Campodolcino è stabilmente abitato già dagli inizi del XVI secolo nella località di San Sisto (allora Starleggia) e Stambilone (Starleggia inferiore)

La coltivazione delle patate si diffuse molto in montagna già dall' '800.

Particolarmente interessate dalla coltivazione delle patate in Valchiavenna e in Valle Spluga furono le località poste sui pendii o in sponde come Starleggia e Fraciscio.

La coltivazione in sponda evitava probabilmente il ristagno d'acqua e permetteva alle piante coltivate sia a Starleggia e soprattutto a Fraciscio di godere di una buona esposizione al sole



Negli ultimi anni associazioni di volontariato come l'ASSOCIAZIONE PATATE DI STARLEGGIA e il GIARDINO ALPINO DI VALCAVA sugli Andossi hanno rivitalizzato la coltivazione delle patate grazie al notevole lavoro di recupero delle tradizioni e colture locali. In particolare l'Associazione Patate di Starleggia ha recuperato vecchi terreni abbandonati e li ha rimessi a coltivazione



L'Associazione Patate di Starleggia è nata nel maggio 2013 con lo scopo di “recuperare divulgare e valorizzare un prodotto agroalimentare tipico della zona e di sperimentare e supportare coltivazioni e produzioni agroalimentari secondo le modalità più affini a quelle tradizionali utilizzando materie prime prevalentemente locali in modo da salvaguardare la biodiversità della valle” (dall'Atto costitutivo dell'Associazione)

Il Consorzio Valle di Starleggia si è costituito nel 1996 tra i proprietari del posto con lo scopo principale di contrastare l'abbandono e prendersi cura del territorio.

Dal 2018 l'Associazione e il Consorzio lavorano per il ripristino di un'area da tempo abbandonata, ma che quasi sicuramente per la sua conformazione era destinata a campi, riportandola a produrre le patate rosse e bianche di Starleggia e le blu Valtellina. Il Consorzio ha sostenuto il progetto organizzando i proprietari dei fondi perché li mettessero a disposizione, l'Associazione ha fornito i tuberi da seminare.



Nome: patata 'Bianca di Campodolcino'

Sinonimi: patate di Starleggia

Nome scientifico: *Solanum tuberosum* L.

Famiglia: Solanaceae

Categoria: landrace

Descrizione: la 'Bianca di Campodolcino' è una patata tardiva. La pianta è alta 80-82 cm e possiede fusti eretti che portano foglie poco addensate, costituite da segmenti di medie dimensioni, verdi, opachi, con margini senza increspature. Le patate (tuberi sotterranei) hanno forma sferoidale, con occhi (gemme) a profondità debole o intermedia, che alla base sono gialle come il resto della buccia (epidermide e periderma); la pasta (medulla esterna e interna) è giallo scuro. I germogli che emergono dagli occhi dei tuberi, quando posti in condizioni di luce controllate, sono di grandi dimensioni, largamente cilindrici, con colorazione antocianica porpora da debole a intermedia e pelosità da media a intensa. I fiori sono riuniti in infiorescenze ampie e sono dotati di boccioli bianchi, da cui emergono corolle altrettanto bianche. Le bacche, pressoché sferiche, vengono prodotte raramente.

Storia: la coltivazione della patata nei dintorni di Campodolcino è testimoniata almeno dal 1822, quando lo svizzero Karl Kasthofer (membro della Société royale d'agriculture de France), risalendo la strada che attraversa la Valle San Giacomo, narra della raccolta di patate all'altezza di Isola (di Madesimo). Dopo l'apertura della suddetta strada, avvenuta nel 1742, questa zona divenne zona di Chiavenna, in frazione Isola e al Giardino Alpino Valcava di Madesimo.

Dopo l'apertura della suddetta strada, avvenuta nel 1742, questa zona divenne famosa per le patate cotte alla brace, che venivano servite da un'osteria presso il Santuario di Gallivaggio, meta di molti viaggiatori. Nella letteratura ottocentesca non sono stati trovati al momento riferimenti precisi alla 'Bianca' e alla 'Rossa di Campodolcino'; potrebbe tuttavia rappresentare una traccia utile la citazione da parte del botanico Giuseppe Comolli di un «pomo da terra bianco» e di uno «rosso» diffusi già nel 1834 nelle aree montuose del Comasco. Nel 1950, nell'ambito di esperimenti condotti dall'Università di Milano sulla resistenza delle patate chiavennasche alla rogna nera della patata [*Synchytrium endobioticum* (Schilb.) Percival], vengono testate alcune «varietà indigene» bianche (una delle quali a «pasta gialla») e rosse coltivate da due contadini proprio a Starleggia di Campodolcino: sono con ogni probabilità queste le attuali 'Bianca' e 'Rossa di Campodolcino', essendo la loro collocazione spazio-temporale in linea con i ricordi di alcuni anziani intervistati e in particolare della sig.ra Margherita Pavioni (classe 1930) di Starleggia, dalla quale, nel 2008, il dr. Antonio Scaramellini del Giardino Alpino Valcava di Madesimo (tramite il sig. Graziano Scaramella di Starleggia) ha ricevuto le patate bianche e rosse della sua famiglia, con cui è stato avviato il processo di recupero delle landrace. Scaramellini nel 2009 ha coltivato i tuberi a Isola e dal 2010 al Giardino Alpino Valcava, distribuendole a coltivatori di Bever (Svizzera), di Pianazzola di Chiavenna e della stessa Starleggia.

Località di coltivazione: la patata 'Bianca di Campodolcino' è attualmente coltivata nel territorio del comune di Campodolcino (Sondrio), in particolare nelle frazioni di Starleggia, Fraciscio e Splughetta, a Pianazzola di Chiavenna, in frazione Isola e al Giardino Alpino Valcava di Madesimo.

Status di conservazione: la coltivazione di questa landrace e della ‘Rossa di Campodolcino’ è in fase di recupero da parte dell’associazione volontaria omonima che se ne occupa (sig.ra Olga Caligari). Dal 2010 sono coltivate ogni anno al Giardino Alpino Valcava di Madesimo, posto a 1.860 m di quota. Campi sono stati inoltre messi a disposizione da alcuni proprietari all’Associazione Mato Grosso; nel corso degli anni anche Legambiente Valchiavenna si occupa della loro coltivazione a scopo conservazionistico. Sotto la denominazione “Patate di Campodolcino” entrambe le landrace sono inserite nell’elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia (PAT).

Usi culinari: le patate in Valchiavenna (dove sono note con i nomi dialettali “tartifoi”, “tartifù”, “tartifui” e “tartüfuy”) costituivano, insieme alle castagne, un alimento base per superare i mesi invernali; un tempo venivano semplicemente arrostiti sul fuoco (“sburnignè”). La ‘Bianca di Campodolcino’ è un ingrediente fondamentale di diversi piatti della tradizione chiavennasca, come il “risotto del nonno” (riso bollito con patate, insaporito con formaggio e aglio).



Coltivazione: la 'Bianca di Campodolcino' e la 'Rossa di Campodolcino' sono coltivate in campi a oltre 1.200 m di quota. Si seminano in tarda primavera dopo la concimazione del terreno e si raccolgono tra la fine dell'estate e i mesi di settembre e ottobre. Non vengono eseguiti trattamenti fitosanitari, grazie anche alle caratteristiche climatiche favorevoli delle località di coltivazione (quota superiore ai 1.000 m, ambiente montano), che limitano la presenza di afidi e quindi il proliferare di virosi (per maggiori dettagli si veda il paragrafo "Coltivazione" della patata 'Quarantina bianca genovese'). Durante l'inverno i tuberi venivano conservati in cantina ("chiànua") coperti con la terra oppure (nel caso della 'Rossa di Campodolcino') su lastre di pietra, dove duravano diversi mesi.



Nome: patata ‘**Rossa di Campodolcino**’

Sinonimi: patate di Campodolcino, tartifoi di Secret

Nome scientifico: *Solanum tuberosum* L.

Famiglia: Solanaceae

Categoria: landrace

Descrizione: la ‘Rossa di Campodolcino’ è una patata tardiva; la pianta è alta 75-80 cm e possiede fusti semi-eretti, con forte colorazione antocianica violacea; le foglie sono poco addensate, costituite da segmenti di medie dimensioni, verdi, opachi, con margini senza increspature. Le patate (tuberi sotterranei) hanno forma ovoidale, con occhi (gemme) superficiali, che alla base sono rosso-porpora come il resto della buccia (epidermide e periderma); la pasta (medulla esterna e interna) è giallo scuro. I germogli che emergono dagli occhi dei tuberi, quando posti in condizioni di luce controllate, sono di grandi dimensioni, sferici, con colorazione antocianica porpora e pelosità da media a intensa. I fiori sono riuniti in infiorescenze di medie dimensioni; i boccioli sono rosei, le corolle ampie e rosee all’interno. Le bacche, pressoché sferiche, sono prodotte saltuariamente.

Storia: si veda la scheda della ‘Bianca di Campodolcino’. I tuberi di questa landrace (così come della ‘Bianca di Campodolcino’) sono stati recuperati presso la sig.ra Margherita Pavioni (classe 1930) di Starleggia, la cui famiglia li ha coltivati «da sempre» (l’intervistata dal 1941), chiamandoli “tartifoi di Secret” (dove “Secret” indica probabilmente il soprannome della famiglia che gelosamente li custodiva e dalla quale furono in origine ricevuti). I Pavioni talvolta vendevano una piccola parte delle patate ad altre famiglie chiavennasche.

Località di coltivazione: è attualmente coltivata nel territorio del comune di Campodolcino (Sondrio), in particolare nelle frazioni di Starleggia, Fraciscio, Isola e Splughetta, a Codera di Novate Mezzola e al Giardino Alpino Valcava di Madesimo.

Status di conservazione: si veda la scheda della 'Bianca di Campodolcino'. Inoltre i tuberi sono coltivati e conservati ex situ in coltura di tessuti presso il CREA-CIN di Bologna (dr. Bruno Parisi e dr.ssa Daniela Pacifico).

Usi culinari: la 'Rossa di Campodolcino' è impiegata lessata in insalata, nella polenta e per la preparazione di diversi piatti chiavennaschi, come: "patate e castagne" (patate e castagne bollite con l'aggiunta di uno zampino di maiale), "maschárpa e patate" (patate bollite con fette di "maschárpa", un formaggio simile a una ricotta stagionata), "fet e riis", "taroz", "pizocar di Starleggia", "mescceda" e "menestra de castegn". Non viene mai fritta.

Coltivazione: si veda la scheda della 'Bianca di Campodolcino'. Per la "semina" vengono scelti i tuberi che hanno prodotto più germogli, piantati, interi o a pezzi, tra aprile e maggio, a una distanza di 25-30 cm uno dall'altro, su appezzamenti in pendenza appena concimati con letame bovino. Non viene eseguito nessun trattamento; le erbe infestanti vengono estirpate a due riprese tra la semina e la raccolta, che avviene in settembre.



Il progetto RESILIENT si pone l'obiettivo di fornire agli agricoltori lombardi le informazioni e gli strumenti conoscitivi sulle buone pratiche di ri-coltivazione di varietà locali tradizionali e cultivar "antiche" recuperate di mais e patata, su cui recentemente si è concentrato l'interesse di molte aziende, alla ricerca di prodotti originali che distinguano le loro produzioni e le valorizzino.

Si vogliono fornire conoscenze e informazioni tecniche soprattutto ai neo-agricoltori e giovani imprenditori che vogliono incrementare la possibilità di individuare e coltivare cultivar non usuali

Il progetto ha già suscitato l'interesse di giovani agricoltori che hanno deciso di recuperare appezzamenti di terreno in alta montagna altrimenti abbandonati e coltivarli con le patate di Starleggia, abbinando così il recupero di terreni incolti (con la ripresa di antiche pratiche agronomiche) e il recupero di antiche varietà.

Alla base di questa idea progettuale risultano già disponibili sperimentazioni svolte dall'Università di Pavia, dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e dal CREA, nonché buone pratiche agronomiche

Indispensabile sarà il prezioso lavoro del CREA di Bologna per il risanamento delle piante di patata dalle virosi.



L'obiettivo ambizioso è quello di creare una piccola economia con una filiera produttiva.

Ruolo fondamentale verrà, ancora una volta, svolto dalle associazioni culturali e ambientali che con un enorme sforzo in questi anni hanno permesso la riscoperta di queste varietà di prodotti agricoli quasi dimenticati, grazie quindi a:

Associazione Patata di Starleggia e Consorzio di Starleggia

Giardino Alpino di Val Cava

Muvis – Museo della Via Spluga

Legambiente Valchiavenna

Consorzio Forestale di Prata Camportaccio

Associazione Amici della Val Codera

Cooperativa La Quercia

Centro di studi storici Valchiavennaschi

Associazione culturale Al Pizun

Una azione dimostrativa illustrerà le **modalità di marketing** e valorizzazione economica di aziende che operano in Aree Interne o limitrofe. Sarà realizzata un'analisi della presenza e della reputazione digitale delle aziende agricole e dei loro prodotti per valutarne efficacia e potenzialità, a partire dai canali digitali (sito web, *e-commerce*, social, ecc.).

Gli eventi saranno aperti non solo agli agricoltori, con particolare riferimento ai giovani agricoltori e agli agricoltori di sesso femminile che aspirano a diventare "custodi" di queste varietà, ma anche ai tecnici agronomi e agli agrotecnici e al pubblico generico interessato.

















Presentazione a cura di Simone
Martinucci e Renato Dolci

