

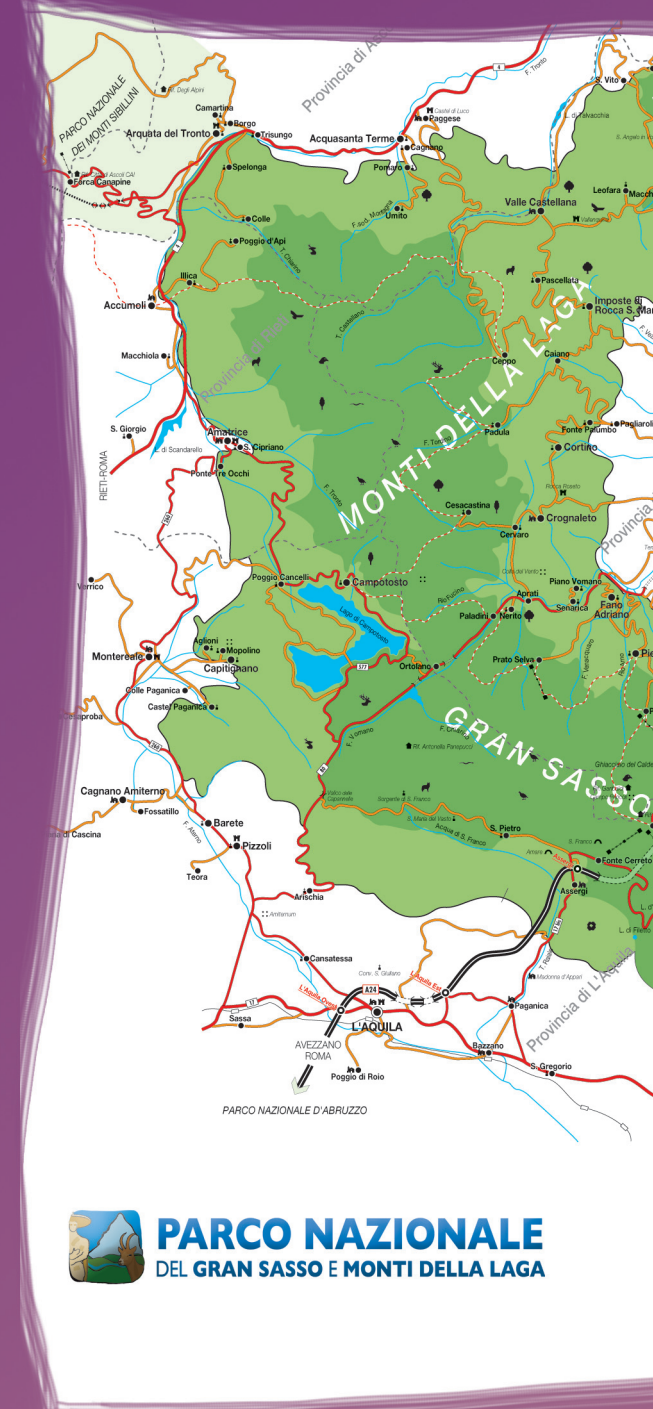


PARCO NAZIONALE
DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA



la Patata Turchesa

Ente Parco Nazionale
del Gran Sasso e Monti della Laga
Via del Convento, 67010 Assergi - L'Aquila
tel. 0862 60521 - fax 0862 606675
ente@gransassolagapark.it
www.gransassolagapark.it



 **PARCO NAZIONALE**
DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

L'uomo e la terra del Parco

Il territorio del Parco racchiude un patrimonio ambientale straordinario che rende questo comprensorio una delle aree più interessanti e peculiari in ambito europeo e mediterraneo. Una natura superba, dominata dai gruppi montuosi più imponenti dell'Appennino, plasmata e modellata dalla fatica millenaria e quotidiana dell'uomo. Il Parco è un eccezionale giacimento di prodotti tipici, per quantità, qualità e diversità, di antiche varietà colturali altrove scomparse, di razze di bestiame autoctono che fecero la ricchezza di questa montagna. Grazie a questa agricoltura radicata nella tradizione, si sono conservati anche paesaggi agrari pieni di fascino e di grande valenza culturale ed ambientale. Sono il frutto della storia umana, una storia silenziosa di gente dedita al lavoro e radicata alla propria terra. Sono contadini, pastori che hanno selezionato nel corso dei secoli varietà agronomiche locali e razze animali. La tipicità, il valore antropologico dei prodotti, la loro elevata qualità, il legame inscindibile con un territorio incontaminato, oggi più che mai, costituiscono un valore aggiunto formidabile che deve trasformarsi in una grande opportunità economica e sociale per le popolazioni dell'area protetta.

Sul finire del Settecento fa la sua comparsa in quest'area la patata, introdotta dal continente americano. Questo tubero ha rappresentato per le popolazioni montane una vera e propria "garanzia alimentare" come dimostra un detto popolare ancora presente nei comuni montani abruzzesi: "La patane è mezza pane".

Per la prima volta, i montanari potevano disporre di una eccedenza agricola da commercializzare con le popolazioni della vallata. La coltivazione della patata è stata praticata anche a quote molto elevate, oltre i 1600 m di altitudine, contribuendo a quel fenomeno già avviatosi

nella seconda metà dell'Ottocento e connesso alla salita in quota dell'agricoltura. Questo tubero ha anche cambiato l'assetto urbano di alcuni centri montani: grotte ed ambienti ipogei sono stati scavati a ridosso degli agglomerati urbani, specialmente nelle zone con esposizione settentrionale, proprio per conservare il prezioso tubero. In alcune aree, le patate venivano conservate nei luoghi di produzione entro profonde buche scavate nel terreno e ricoperte di paglia e pula. Tra le varietà di patate coltivate, ve ne sono alcune antiche, probabilmente tra le prime ad essere state introdotte e diffuse. Tra queste quella solitamente chiamata turchesa o viola, per la colorazione della scorza e parte della polpa di colore violaceo. Si sono conservate anche varietà più recenti, come nel caso dalla patata rossa o quella fiocco di neve, ancora in uso a Barisciano, in provincia de L'Aquila.

Il progetto di recupero

Gli ultimi esemplari di patate Turchesa furono recuperati dalle mani di un anziano agricoltore di San Pietro di Isola del Gran Sasso, che ne conservava ancora 33 piccoli preziosi tuberi. Solo dopo una attenta ricerca fu possibile reperirne ancora qualche esemplare della stessa varietà nei pressi di San Giorgio di Crognaleto, sui Monti della Laga.

Il termine turca, turchesa o turchesca viene anticamente attribuito a quelle varietà probabilmente provenienti da altre aree di produzione. Può essere considerato sinonimo di estraneo, forestiero. Comune il riferimento al mais definito "grano-turco".

Nel 2001, l'Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga ha avviato un importante progetto di recupero e valorizzazione della patata Turchesa, antica varietà colturale un tempo diffusa nelle aree montane del Gran Sasso e dei Monti della Laga

e che, purtroppo, negli ultimi decenni è stata gradualmente sostituita con cultivar più produttive, moderne e più facilmente reperibili sul

mercato. Il progetto, articolato in più fasi, prevedeva la moltiplicazione della patata prima in laboratorio per risanarla e ricostituirne l'integrità sanitaria e poi in campo al fine di valutarne le caratteristiche agronomiche e definirne la tecnica migliore di coltivazione. Dopo alcuni anni di moltiplicazione in campo ed in diversi ambienti del Parco è tornata finalmente ad essere coltivata in tutta l'area protetta. È riconoscibile, oltre che per l'inconfondibile colore esterno, anche per la forma irregolare ed i numerosi occhi profondamente incavati, segno distintivo delle varietà antiche, rustiche e non manipolate geneticamente. Anche il fiore mostra evidenti particolarità quali la sfumatura azzurrina dei petali e la loro lunga persistenza sulla pianta.

Il tubero si caratterizza principalmente per la buccia di un bel colore viola intenso contenente una interessante quantità di sostanze antiossidanti presenti nella buccia, paragonabili a quelle del cavolo. Al suo interno mostra una pasta bianca ed un basso contenuto in acqua, la consistenza e la granulosità sono medie e tale caratteristica la rende adatta per diversi usi e cotture.

Suggerimenti in cucina

È opportuno conservare le patate al buio, in un luogo fresco ed asciutto. Per apprezzarne tutto il sapore, non cuocetele nell'acqua ma al vapore e con la buccia. Evitare di consumare le patate quando iniziano a germogliare, quando divengono verdi o quando raggrinziscono.



Associazione dei produttori della Patata Turchesa del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L'Associazione, senza finalità di lucro, ha lo scopo di sostenere il mondo rurale all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga per tutelare e promuovere:

- il recupero, la coltivazione, la conservazione, lo scambio e la diffusione di varietà tradizionali di interesse agricolo;
- la conoscenza, la produzione e la vendita dei prodotti derivati da tali varietà e, più in generale, dei prodotti di agricoltura durevole;
- il recupero produttivo del territorio e la sua salvaguardia;
- la cultura locale, l'artigianato manuale, la cucina tradizionale, la conoscenza del territorio e delle sue comunità;
- i saperi popolari, le pratiche locali, le titolarità collettive, gli usi tramandati, le innovazioni introdotte con il rispetto dei tempi dettati dalla natura, le consuetudini condivise, la partecipazione nelle scelte e nelle decisioni.

