



RURALP
Niccolò Mapelli
Vicolo Menclozzi, 1
20059 Vimercate (MI)
www.ruralp.it

PROGETTO DI RILANCIO E VALORIZZAZIONE DELLA PATATA DI ORENO

La coltivazione della patata ad Oreno, come del resto in quasi tutte le zone vocate nel resto dell'Italia, ha subito un notevole cambiamento dopo gli anni 50, con l'introduzione di nuove varietà più produttive rispetto alle selezioni locali diffuse a quell'epoca.

Del resto gli obiettivi primari di quell'epoca non erano sicuramente la qualità e la sicurezza, la sostenibilità ambientale, temi oggi di grande attualità, ma la produttività, per dare reddito e sfamare una popolazione in crescita.

Questo è uno dei concetti cardine che troviamo non a caso nel messaggio della FAO attraverso la proclamazione del 2008 come "anno internazionale della patata".

Le cultivar locali si sono salvate solo grazie al mantenimento, per motivi più personali ed affettivi, da parte di qualche agricoltore nelle aree più marginali del paese.

Esemplificativo è il caso dell'entroterra generoso con la patata Quarantina, riscoperta e rilanciata egregiamente dall'omonimo Consorzio di produttori locali.

La comparsa di questa coltura nel territorio di Vimercatese risale alla seconda metà dell'ottocento, in seguito alla diminuzione delle superfici vitate (a causa della fillossera) e della gelsibachicoltura (a causa di introduzione di fibre tessili sintetiche). La storia, o leggenda che vuol si dica, narra dell'Abate Antonio Muller, che portò dei tuberi dalla Germania, che ben si adattarono tra un filare di gelso e l'altro al punto che i campi di patate divennero l'immagine predominante del paesaggio rurale locale.

Fino agli anni 30 vi fu una costante e crescente richiesta di prodotto soprattutto al "Verzè", lo storico mercato di Milano nonché attuale Ortomercato; le superfici ed i coltivatori si mantennero in modo significativo (eccezion fatta durante la seconda guerra mondiale) fino agli anni 50 - '60, successivamente ai quali si assistette al generalizzato fenomeno di declino agricolo a vantaggio dell'industrializzazione.

In questi ultimi anni la produzione locale sta toccando livelli minimi, tali da mettere in seria difficoltà la persistenza stessa della coltivazione, che sopravvive grazie ad una decina di produttori.

Gli attuali 2.000 quintali lordi annui di prodotto bastano giusto per soddisfare il consumo locale durante la tradizionale sagra oltre che soddisfare una serie di consumatori abituali, individuabili comunque in un raggio locale molto limitato.

L'attenzione e l'interesse per la patata, per evitare quindi la progressiva e definitiva scomparsa, si è materializzato grazie all'impegno ed alla volontà dell'Amministrazione Comunale di Vimercate che, in collaborazione con la sede di zona della Coldiretti, e supportata dall'assistenza tecnica di personale tecnico qualificato, ha dato avvio ad un progetto di valorizzazione della patata nel territorio del vimercatese.

L'obiettivo è quello di riportare la tradizionale coltivazione a livelli "ottimali" dal punto di vista qualitativo e in misura sufficiente per sostenere le aspettative dei consumatori locali ed a soddisfare un bacino di acquirenti via via sempre più ampio.

"Siamo partiti dal concetto che il Comune, quale istituzione storicamente più vicina ai cittadini ed ai consumatori", dice l'assessore all'ecologia Corrado Boccoli, "è destinatario oggi di nuovi ruoli e funzioni, tra cui la riscoperta di sapori e tradizioni"

legati alla gastronomia che solo attraverso un'azione locale di recupero e valorizzazione può trasformare in valore aggiunto, di tipo turistico, economico e sociale”.

Attorno a questo principio fondamentale ruota una parte del progetto in atto, che ha l'ambizione di inserire la patata di Oreno nell'elenco dei “*prodotti tradizionali della Regione Lombardia*”.

Il percorso di valorizzazione di un prodotto potenzialmente “tipico”, quale ad esempio la patata di Oreno, deve perseguire i seguenti obiettivi:

- Differenziare l'agricoltura locale riconoscendogli caratteri di compatibilità ambientale e funzioni di presidio e salvaguardia del territorio
- Fornire agli agricoltori una prospettiva di valorizzazione economica ed una incentivazione delle produzioni secondo criteri predefiniti
- Intercettare la domanda del consumatore attraverso la riconoscibilità del rapporto tra territorio e prodotto, evidenziato in un potenziale marchio.

Il progetto è stato quindi avviato nel gennaio del 2008 mediante l'individuazione di alcune varietà di recente costituzione in aggiunta a quelle americane, belghe, olandesi o tedesche usate maggiormente, sulle quali sperimentare localmente tecniche di coltivazione con metodi di lotta integrata, ovvero con un ricorso limitato ed oculato a concimi e trattamenti di difesa.

Nel territorio a dir la verità si trova quasi unicamente la varietà americana Kennebec (con buccia rossa e pasta bianca), che sicuramente ha dimostrato quelle caratteristiche gradite ai consumatori.

Nella scelta delle nuove varietà in prova, tra cui la “Albane” (messa a dimora su circa 5.000 mq divisi su quattro produttori) si è comunque cercato di mantenere le medesime peculiarità di epoca di maturazione (medio tardiva), di destinazione culinaria (uso domestico per gnocchi e purè), di colore e pezzatura (pasta bianca con tuberi ovali di medie dimensioni) e di adattabilità al terreno ed al clima locale..

I risultati che si otterranno, oltre che essere visibili e tangibili nella prossima edizione della sagra, saranno impiegati per elaborare ed adottare un DISCIPLINARE PRODUTTIVO da proporre ai diversi agricoltori.

Per ottenere il riconoscimento di Prodotto Tradizionale, le patate dovranno essere quindi coltivate secondo un disciplinare produttivo e secondo determinate regole e criteri, riconducibili fondamentalmente, come detto, ai principi dell'agricoltura “integrata” o “biologica”.

Il regolamento e il disciplinare, si ispireranno a criteri di massima semplicità e trasparenza per garantire una applicazione facile e che non dia adito all'insorgere di controversie. In particolare, per i requisiti tecnico-agronomici i disciplinari saranno conformi ai regolamenti ed alle leggi vigenti rispettivamente per le forme di agricoltura integrata (vedi disciplinari del Piano di Sviluppo Rurale 2007 - 2013) e per quelle di agricoltura biologica (reg. CEE 2092/91).

Questo elaborato tecnico, a cui ogni produttore dovrà attenersi (ovviamente se intenderà fregiarsi di un marchio identificativo) rappresenta l'elemento discriminante di tutto il progetto, senza il quale non si potrebbero garantire ai consumatori gli standard di qualità e originalità delle produzioni.

Qualità del prodotto, sicurezza e prezzo saranno quindi alla base di quel rapporto di fiducia con i consumatori che sempre più spesso determina il successo del comparto agricolo nelle cosiddette “filiera corte”.

Il successo va ricercato principalmente nella convinta valorizzazione del prodotto locale, nell'attenzione posta alla salvaguardia del reddito dei produttori agricoli e nella corretta informazione nei confronti dei consumatori finali. Questo risultato si può ottenere quasi esclusivamente attraverso la qualificazione professionale dei produttori, che saranno supportati nell'aggiornamento delle proprie conoscenze mediante il lavoro della ricerca, della sperimentazione e di una valida assistenza tecnica.

La speranza è che l'accoglimento nell'elenco dei Prodotti Tradizionali possa collocare la patata di Oreno fra le eccellenze della produzione vimercatese e brianzola e la caratterizzazione della patata fra i cosiddetti “prodotti funzionali”; che com'è noto sono quei prodotti che recano benefici alla salute, possono raggiungere l'obiettivo di collocare questa produzione fra quelle ad elevato valore aggiunto.