

Domenica 16 Settembre 2007 SPECIALI Pagina 60

IL PRODOTTO. RISCOPERTE E TUTELATE DALL'ISTITUTO DI GENETICA  
"STRAMPELLI" DI LONIGO, SONO L'EREDITÀ DEI TUBERI CHE HANNO SFAMATO  
L'EUROPA NEI SECOLI PASSATI

Nere fuori, viola dentro  
Le incredibili patate  
di Selva di Trissino

Più che un prodotto di nicchia, sono una vera rarità: un solo coltivatore le produce, e appena una ventina di chili l'anno

Sono nere fuori, viola dentro. Ideali per stupire a tavola, servendo degli gnocchi viola assolutamente inconsueti. Ma è inutile cercare queste patate nei negozi. Non si trovano. È difficile scovarle anche nel luogo d'origine, la frazione Selva di Trissino. Se domandate in giro in paese, in molti vi risponderanno che le conoscono, sì, ne hanno sentito parlare, qualcuno le perfino assaggiate. Ma che siano in commercio è da escludere. Nemmeno nelle contrade sulla collina a cavallo fra Trissino e Arzignano, loro terra d'origine. La produzione è assolutamente limitata: appena venti chili, niente a confronto della produzione complessiva delle patate normali a Trissino, quattromila quintali. Tutto merito delle colline vulcaniche e degli strati sabbiosi che ne costituiscono un ottimo terreno di coltura.

Più che un prodotto di nicchia, si tratta quindi di una vera e propria rarità. Se Slow Food ha inventato i presidi per segnalare e tutelare i prodotti in via d'estinzione, nel caso delle patate nere di Selva di Trissino più che dei presidi ci vorrebbe una guarnigione intera. Di gastronomi, s'intende. L'esigua quantità giustifica l'intervento dell'Istituto di genetica sperimentale, lo "Strampelli" di Lonigo. Ne è testimone Piergiorgio Del Grande, funzionario della Provincia bifronte: metà settimana si occupa di agriturismi e metà settimana lavora allo "Strampelli", dove ha conservato e coltivato questa patata particolarissima.

A Selva c'è solo un coltivatore che ancora produce queste patate nere: si chiama Natale Cenzato, è nato appunto il giorno di Natale e ha settant'anni. È l'unico nel Vicentino che coltiva questo tubero, eredità delle patate che un tempo erano diffusissime e hanno sfamato l'Europa nei secoli passati. Del Grande ritiene che forse nel Veneto ci sarà uno o due coltivatori (c'è memoria di qualcuno a Treviso) di questo tipo. Cenzato ormai è in pensione, ha venduto tutti i campi e solo per passione coltiva due qualità particolari di questa patata del genere "Bindia". Si tratta appunto della patata nera e della patata denominata "ovo de galo": di quest'ultima, peraltro, non è l'unico produttore, visto che la coltivazione è più diffusa a Selva di Trissino, ma sempre per uso familiare.

Le patate nere hanno avuto un destino infelice: dopo aver salvato l'Europa dalla fame, l'eccesso di incroci le ha indebolite, la patata s'è ammalata e poco alla volta è scomparsa a vantaggio di varietà più resistenti.

La varietà indicata come "ovo de galo", a pasta bianca e forma allungata, si sposa bene con il pollo arrosto: il consiglio di Cenzato è di toglierla dal fuoco a mezza cottura, tagliarla a fette tonde e metterle a rosolare assieme al pollo.