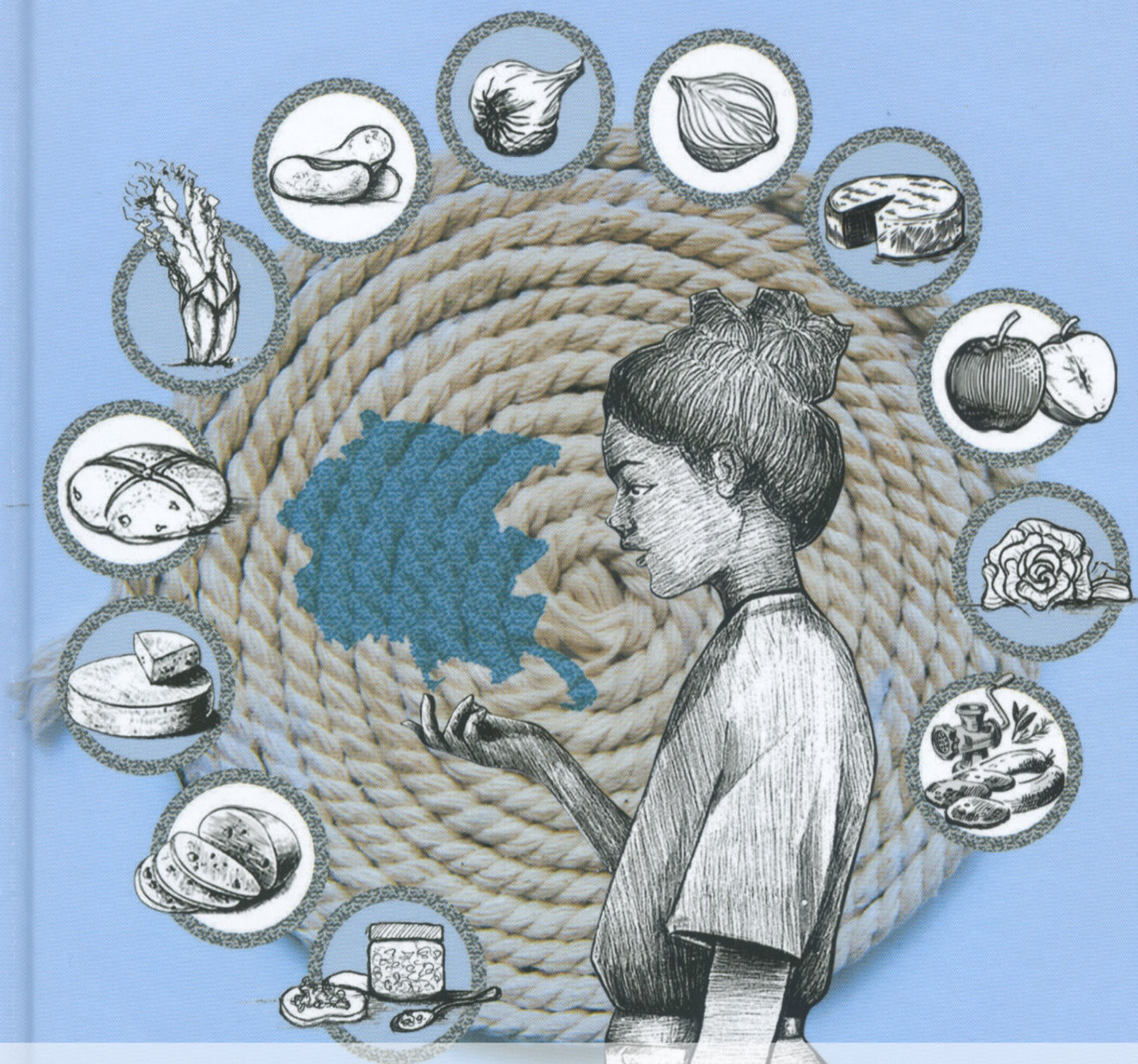


2021 | AGENDA FRIULANA



Pietro Zandigiaco e *Paolo Ermacora*

TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE
VEGETALI IN FRIULI

11.1 - 12.1; 13.2 - 14.2; 11.3 - 12.3; 13.4 - 14.4;
17.5 - 18.5; 15.6 - 16.6; 15.7 - 16.7; 13.8 - 14.8;
9.9 - 10.9; 11.10 - 12.10; 11.11 - 12.11; 11.12 - 12.12

© CHIANDETTI 2020

Reg. Trib. di Udine n. 488 del 12/12/1980

Cartostampa Chiandetti

TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE VEGETALI IN FRIULI

VARIETÀ DI PATATE TRADIZIONALI E NON: MOLTI TIPI, DIVERSI UTILIZZI IN CUCINA

La patata (*Solanum tuberosum*; fam. Solanaceae), di origine americana, è coltivata in Friuli da lungo tempo e ha rappresentato, e rappresenta tuttora, un alimento importante nella dieta dei friulani. Nella prima metà del secolo scorso erano note diverse varietà, adatte a differenti contesti pedoclimatici, quali 'Rossa di Udine', 'Rossa precoce di Gorizia', 'Oneida' o 'Caporetтана' di Gorizia, 'Patata di Erto e Casso', 'Locale di Sappada'; successivamente tali varietà nell'ultimo dopoguerra sono state per lo più sostituite da altre più produttive, quali 'Tonda di Berlino', 'Bintje', 'Majestic' e 'Kennebec'.

'Bianca di Moggio', 'Cartufula viola di Tersilla' da Treppo Carnico, 'Cinquantina rossa della Val Judrio'.

Fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) regionali è inserita la varietà locale conosciuta come 'Patatis cojonariis' il cui nome è spesso tradotto in 'Patate colonnarie', diffusamente coltivata in aree pianiziali e collinari, i cui piccoli tuberi presentano una forma tipica, reniforme molto allungata, assai pregiati come contorno di spezzatino e gulasch. Fra i PAT sono incluse anche le patate, per lo più a pasta bianca, denominate 'Patate di Ribis' e 'Patate di Godia', prodotte nelle rispettive località nei comuni di Reana del Rojale e di Udine.

Oltre che presentare buccia e polpa di diversi colori, le patate presentano una diversa consistenza della polpa e quindi si differenziano per l'utilizzo ottimale in cucina. Ad esempio, Kennebec e Majestic, con polpa bianca e farinosa, sono

Attualmente, in regione le patate, oltre che negli orti familiari sono coltivate in alcune aree vocate, come quella di Oveledo e dintorni (in comune di Zoppola) su terreni sciolti (sabbie depositate dal torrente Meduna) e a nord di Udine su terreni sciolti e ferrettizzati. Accanto alla "vecchia" ma sempre attuale Kennebec, vengono coltivate altre varietà molto produttive e di buona qualità culinaria, quali 'Désirée', 'Primura', 'Agata', 'Monalisa' e 'Vivaldi'.

Presso la BaGAV sono attualmente conservate molte accessioni di patata, provenienti in gran parte dalle aree montane della Carnia e del Canal del Ferro, per lo più a pasta bianca, con buccia talora rossastra o viola: 'Cartufule Tumiezine', 'Cartufule rosse di Misincinis', 'Cartufula blanca di Zuviel', 'Cartufula di Vas', 'Blancute' e varie altre. Fra le ultime accessioni recentemente acquisite dalla BaGAV e ancora in osservazione, si annoverano 'Bianca di Cercivento',



principalmente utilizzate per la preparazione di gnocchi, purè e torte salate (non producono granuli); Vivaldi, Monalisa e Agata, con polpa gialla e compatta, sono ottime per la frittura e per la cottura al vapore e al forno, ma anche bollite; Désirée, invece, è adatta per ogni tipo di preparazione. Le Cojonariis, con polpa particolarmente soda, sono il perfetto abbinamento, come sopra accennato, alle carni in pentola con tanto sugo saporito e speziato.