

# La patata di Montese, ottima e molto apprezzata

*Con la castagna è stata la regina della cucina povera della popolazione di questa parte dell'Appennino. Oggi è un prodotto ricercato ben oltre i confini della provincia di Modena.*

FRANCESCO DIOLAITI

**L**a raccolta della patate a Montese, sull'Appennino modenese, a fine settembre è terminata da poco ed è iniziata quella delle castagne. Due prodotti arrivati qui da zone diverse (le prime portate dalla Toscana da Matilde di Canossa, le seconde provenienti dall'America), che si sono ambientate così bene da diventare un po' le regine della cucina povera e dell'economia di sussistenza che per secoli ha sfamato la popolazione di queste zone di montagna.

In particolare, la patata ha trovato il suo habitat naturale tra i 600 ed i 900 metri di altezza, nel territorio dei comuni di Montese, Zocca e parte di quello di Guiglia, dove una vena di terreno sabbioso di medio impasto si è rivelata ideale per produrre ottimi tuberi la cui fama si è diffusa in tutta la provincia modenese, giungendo fino oltre gli Appennini, in Toscana.

«È una produzione di nicchia - spiega il presiden-

te dell'associazione dei produttori della patata di Montese, **Mario Milani** - con circa diecimila quintali di prodotto, però molto apprezzata». Personaggio singolare, Milani: tecnico agricolo in una grande azienda del Bolognese, a metà degli anni novanta lascia il lavoro per tornare proprio a Montese dove è nato e dove ha vissuto da ragazzo. Qui suo padre ha ancora una piccola azienda agricola che lui amplia, prendendo in affitto un'altra azienda con del terreno che rischiava di finire in abbandono, come spesso capita in queste zone. Si mette a coltivare proprio patate e intanto comincia a progettare un agriturismo.

È così che nel 1998 apre "Il Palazzino", con cucina e alloggio. Qui, con l'aiuto della sua signora, Anna Chiara Mattioli («da lei dipende il vero successo dell'agriturismo», dice Mario), serve prodotti lavorati con ricette della più antica tradizione montanara.

## GLI OTTIMI RAVIOLI... E LE MELE DIMENTICATE

Le patate sono protagoniste di uno dei piatti più semplici e succulenti, come i ravioli in cui la patata si sposa saporitamente con cipolla e pancetta. Nell'agriturismo tutto parla dell'azienda agricola: dal grano, coltivato in rotazione con le patate, alla frutta, che vede il titolare impegnato nella riscoperta di antiche varietà. Nel suo ettaro e mezzo di frutteto, Milani coltiva la pera "Orsina", (variante modenese della "Volpina" romagnola), le mele "Renetta Ananas", "Lavina", "Campanina", "Poppina Muzzi", "Parmena Dorata d'inverno" e "Calvilla bianca d'inverno", quest'ultima con un concentrato di vitamina C pari a 120 milligrammi per 100 grammi di polpa.

Anche nelle patate si orienta verso vecchie varietà, come la "Spunta" e la "Monalisa" a pasta gialla (buone per la friggitura), la "Kennebeck", la "Imola" e la "Majestic" a pasta bianca (più adatte al puré) e la "Desirée" a buccia rossa.

**Mario Mattioli,**  
titolare  
dell'agriturismo "Il  
Palazzino", con una  
confezione di patate  
di Montese.



Foto Dell'Aquila

Le varietà antiche hanno una resa minore, ma sono di qualità migliore. La scelta della qualità è fondamentale per Mario, anche se richiede un maggior lavoro. «Del resto - chiarisce - la pataticoltura in montagna non può essere fatta come in pianura. Per le caratteristiche del terreno qui non si può adottare una grande meccanizzazione e molti lavori vengono fatti a mano. In più non c'è la possibilità di irrigare, perciò piantiamo varietà tardive e medio-tardive, che richiedono poca acqua. Da sempre è stato così: i nostri vecchi dicevano che le patate si dovevano raffreddare nella terra. Infatti si raccoglievano e si raccolgono ancora oggi soltanto dopo le prime piogge autunnali, comunque mai prima dell'8 settembre».

### UN MARCHIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Il risultato finale è un prodotto di qualità alta e apprezzata, al punto che spesso molti hanno spacciato per "Patate di Montese" quelle di altri territori. «C'è stato un tempo in cui le nostre patate si moltiplicavano come i pani e i pesci di evangelica memoria», scherza Mario. Oggi non è più così, perché la "Patata di Montese" è diventato un marchio della Camera di Commercio di Modena.



Foto Dell'Aquila

«Un marchio - spiega Milani - che tutela il nostro prodotto con un disciplinare controllato, all'interno di un paniere di altri prodotti di qualità del Modenese, come il "Mirtillo nero dell'Abetone", il "Marrone" di Zocca e del Frignano. Così siamo riusciti a valorizzare la tipicità e a recuperare un maggior margine di reddito. È con questo marchio che oggi riforniamo anche super e ipermercati nel Modenese, come Conad e Coop Estense».

**Anna Chiara Mattioli con i prelibati tortelli di patate di Montese, una specialità dell'agriturismo "Il Palazzino".**

## LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA

A cura di Milena Breviglieri

### **Categoria (ai sensi della Circolare Ministeriale n. 10/1999)**

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

### **Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali**

Patata di Montese.

### **Territorio interessato alla produzione**

Il comune di Montese e parte di quello di Zocca per la provincia di Modena, parte dei comuni di Gaggio Montano, Castel d'Aiano e Vergato per la provincia di Bologna.

### **Descrizione sintetica del prodotto**

La patata di Montese ha un sapore particolare, che deriva dalle caratteristiche dei terreni della zona di produzione. La conservabilità del prodotto è elevata ed ottenuta senza trattamenti chimici. Le cultivar tradizionalmente impiegate sono quelle tardive e medio-tardive, con colore della polpa giallo chiaro o bianca e colore della buccia giallo o bruno rossastra. La dimensione del tubero è medio/piccola, compresa tra 40 e 80 millimetri, di forma allungata, ovale o rotonda. L'aspetto esterno della patata di Montese è regolare, senza infossature dei germogli o rugosità, con uniformità di colore ed assenza di zone verdi. Dopo la cottura, la polpa si caratterizza per una pasta fine, soda e compatta, mediamente farinosa a seconda delle varietà.

### **Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

I terreni, preparati secondo la cosiddetta "sistemazione a porche", devono risultare particolarmente soffici, ben strutturati e drenati per agevolare la penetrazione radicale del tubero ed evitare il ristagno idrico. Il metodo di produzione prevede la concimazione con letame o concime organico e l'eventuale aggiunta di azoto, fosforo e potassio. È consentita l'irrigazione di soccorso. Sono esclusi i trattamenti chimici per il disseccamento della parte aerea della pianta.

Si semina nei mesi di marzo ed aprile, con una densità massima di 12 quintali per ettaro. Il periodo di raccolta è compreso tra il 1° agosto e il 15 ottobre.

### **Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti**

La raccolta può essere effettuata a mano o con l'ausilio di attrezzature meccaniche a terra che non provochino ammaccature dei tuberi. Sui frutti non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici. Sono invece consentiti gli interventi conservativi consigliati: il metodo della ricciaia, della curatura in acqua potabile fredda e del condizionamento gassoso con anidride carbonica.

### **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

I locali sono autorizzati ai sensi delle norme igienico-sanitarie e non necessitano di alcuna deroga.

### **Storia accertata**

Assieme alla farina di castagne, ai formaggi vaccini e ad alcuni prodotti della panificazione (come crescentine o tigelle), la patata è stata per lunghi anni alla base dell'alimentazione contadina.

La coltivazione della patata di Montese, prodotto da sempre molto apprezzato in ambito provinciale ed interprovinciale, ha assunto progressivamente maggior importanza negli anni recenti come attività redditizia.

### **Referenze bibliografiche**

Walter Bellisi, "Il Resto del Carlino" cronaca locale, 11 ottobre 1971 e 12 ottobre 1976. Casimiro Bettelli, "Avvenire" cronaca locale, 1956. Documento costitutivo del "Comitato tecnico per lo studio del miglioramento della coltivazione della patata nelle zone di Montese e Castel d'Aiano", 1975. ■