



LA PATATA ROSSA DI CETICA

Descrizione

La **patata rossa di Cetica** è una varietà di patata tipica di Cetica, nel Pratomagno Casentinese, in Toscana. Si hanno notizie certe sulla produzione di questa patata sin dai primi anni del Novecento; si pensa che possa derivare dalla varietà scozzese *Red King Edward*.

La pianta di patata, levandosi vigorosa dal terreno con un fusto ramoso alto fino ad un metro, ne induce la descrizione tecnica come pianta erbacea.

Nonostante la bellezza della loro semplicità, i fiori della patata non sono annoverati tra gli omaggi che le fanciulle gradirebbero ricevere a dozzine dagli amanti. Queste sue infiorescenze sono spesso candide e bianche, ma a volte rosee o violacee, a seconda della varietà. Ciò nonostante la parte più gradita della pianta è il tubero, l'ingrossamento della parte apicale degli stoloni sotterranei. E' cioè lì, sotto terra, che la porzione nascosta della pianta si allunga e si dirama, conquistando il terreno buio, angusto ed ubertoso, per poi ingrossarsi all'apice ed accumulare il tesoro, l'amido, in quei magazzini dorati e sotterranei che sono le patate.

Cosa ha di diverso dalle altre patate la patata rossa di Cetica?

La Patata Rossa di Cetica mantiene la promessa, e regala fiori lilla roseo, di una bellezza che niente ha da invidiare a tanti più illustri colleghi floreali.

La pianta della Patata di Cetica si innalza fino a 60-70 cm dal suolo, al di sotto del quale nasconde, a fine estate, il prezioso tubero.

Una delle caratteristiche più peculiari della Patata Rossa di Cetica sono le striature rosse che si osservano penetrare dalla buccia nella polpa e che si mantengono anche dopo la cottura, per mostrare tutta la loro bellezza anche nel piatto.

Classificazione botanica della patata comune (*Solanum tuberosum*)

Regno: *Plantae* - Divisione: *Magnoliophyta* - Classe: *Magnoliopsida* - Ordine: *Solanales* - Famiglia: *Solanaceae* - Genere: *Solanum* - Specie: *tuberosum*

Le patate sono state per tutti i popoli che le hanno coltivate una importantissima fonte di nutrimento. Il loro elevato contenuto di amido ha permesso in situazioni di carestie ed epidemie di trovare una corposa risorsa quando non era possibile disporre di grano e farine.

E' però anche vero che i componenti alimentari della patata sono comunque componenti semplici: si tratta infatti prevalentemente di acqua e carboidrati, ovvero zuccheri. Il grande Pellegrino Artusi, autore dell'antico manuale che tutt'oggi è il riferimento della cucina italiana "La Scienza in Cucina e l'arte di mangiar bene", diceva infatti - ma non a ragione - delle patate: "...esse hanno lo stesso difetto del riso: di essere cioè un alimento che ingrassa e gonfia lo stomaco, ma nutre pochissimo..."

La Patata Rossa di Cetica ha qualcosa... in meno

La Patata Rossa di Cetica si distingue dalle altre patate non solo per le caratteristiche botaniche e per la sua unicità in termini di produzione agricola, ma anche dal punto di vista delle caratteristiche alimentari. E' come se questa speciale patata avesse concentrato tutti i suoi sforzi per crescere al massimo delle sue potenzialità. Se non fosse un vegetale, si potrebbe dire di lei che sa di dover stringere i denti per avere la meglio contro le avversità della montagna casentinese, facendo di un obbligo virtù.

Ed è così che la Patata Rossa di Cetica fa di un sacrificio un vanto: coltivata sopra i 500 metri s.l.m., sa di dover razionare acqua e sole, ed al momento della raccolta esce dal terreno con un minor contenuto di acqua, concentrando i suoi succhi per dare tutta sostanza.

Origine del colore rosso della Patata di Cetica

Il colore della patata deriva dal suo contenuto in xantofille, sostanze caratteristiche dei vegetali, che hanno la proprietà di restituire alla vista un colore che nel caso della Patata di Cetica è un rosso brillante.

Ma una delle caratteristiche della Patata di Cetica è di essere permeata dal rosso, che la attraversa con sinuose venature anche in profondità, nella polpa.

La Patata rossa di Cetica è stata riconosciuta Arca del Gusto di Slow Food. L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione.

Area di produzione

La Patata Rossa di Cetica è coltivata su una distribuzione territoriale definita e limitata, ed in condizioni oro-geografiche particolari. Fanno parte dell'area di produzione solo alcuni Comuni della provincia di Arezzo, tutti appartenenti al versante del Pratomagno della Valle casentinese: Castel San Niccolò, di cui Cetica è una frazione, Castel Focognano, Montemignaio, Ortignano Raggiolo, Poppi e Talla.

Queste "limitazioni" ne costituiscono però anche e soprattutto la ricchezza, tanto che nessun'altra patata può avere le stesse caratteristiche della Rossa di Cetica.

Il paese di Cetica

Cetica è una frazione del comune di Castel San Niccolò posta a 700m slm, nella montagna Casentinese in provincia di Arezzo (Toscana).

La frazione è abitata stabilmente da circa 300 abitanti, le cui abitazioni sono dislocate principalmente in un nucleo centrale, poi affiancato da una serie di case sparse in alcune "località". Tipicamente, esse prendono il nome dalle famiglie storicamente legate a quei luoghi attraverso una leggera storpiatura dialettale (Casa dei Renzi diviene "Carrenzi", Casa del Doni "Casandoni", Casa di Angiolo "Callagnolo").

Isolato nel suo contesto geografico, l'abitato di Cetica è oggi sede di una comunità estremamente attiva ed innovativa nel panorama locale.

Il legame con il territorio

Sono anche le particolari condizioni ambientali, come l'altitudine, il clima e il terreno in cui viene coltivata la patata a conferirle alcune proprietà organolettiche distintive.

Stagionalità

I tuberi (dopo un'attenta e sapiente selezione dei coltivatori) vengono messi a dimora per poi essere interrati tra marzo e maggio a seconda dell'andamento stagionale.

Queste patate vengono raccolte tra agosto e settembre, sempre a seconda del clima e dopo il raccolto il campo deve "riposare" per 2/3 anni per garantire un'ottima qualità del successivo raccolto.

Storia e leggenda

La patata a Cetica: di obbligo, virtù

Benchè la patata sia giunta in Toscana verso il 1600, è solo a partire dal 1830 che si trovano tracce storiche della sua coltivazione in Casentino. Esse risalgono al Calendario Cesentinese del 1837, in cui si lamentava la resistenza dei contadini locali ad accettare la coltivazione di questo tubero "de fora via", come dire "straniero". Coltivazione raccomandata da un editto del Granducato di Toscana nel 1817 per introdurla nella gastronomia locale a protezione degli effetti delle carestie.

Volenti o nolenti, anche gli agricoltori casentinesi dovettero cedere al nuovo prodotto, adattando i loro palati e i loro terreni, non senza grandi fatiche e onerose perdite dovute alla scarsa esperienza della nuova pianta.

Ma se è vero che il tempo ripaga i sacrifici, certo Cetica vede i frutti di un grande investimento storico. Terreni di montagna, marginali per la coltivazione dei cereali, divennero portatori di buon reddito con l'avvento della patata, potendone produrre non solo per il consumo familiare ma anche per la vendita. L'economia del castagno, che fino ad allora aveva determinato le risorse locali, cedette il passo. Nel paese di Cetica, dove in un ecomuseo allestito nel centro del paese, si ricorda ancora il lavoro del carbonaio, del pinottolaio, della raccolta delle castagne, la patata è diventata un punto di forza. Tanto determinante fu questo cambiamento, che tutt'oggi si raccontano ai forestieri aneddoti di inizio secolo, come quello descritto di seguito con protagonista il principe Umberto di Savoia, a memoria della popolarità raggiunta dalle Patate di Cetica.

Così Mario da Monte, nel suo "A tavola in Casentino" racconta di quella volta che Cetica ebbe in visita uno dei più illustri ospiti, cui vennero offerti piatti tipici...ed una *atipica* accoglienza.

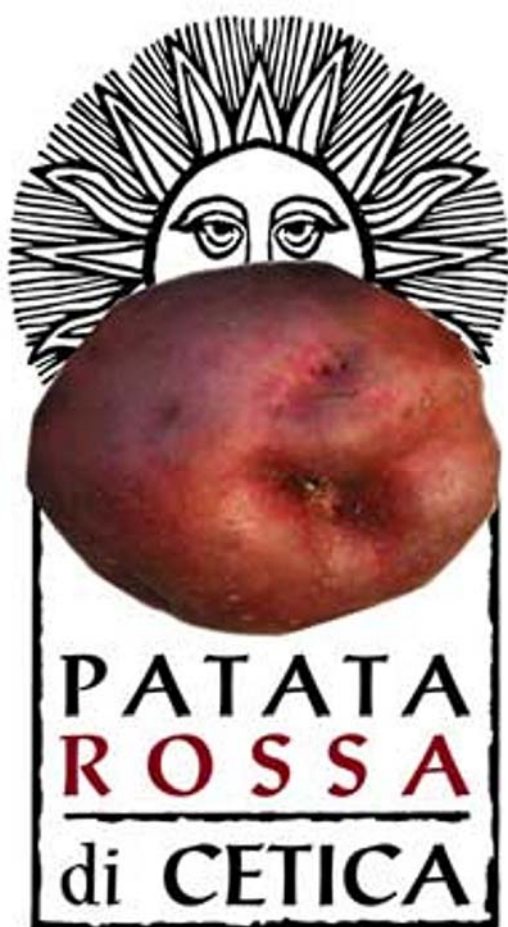
"Nel Maggio 1925, l'allora Principe Umberto di Savoia in visita in Casentino si recò ufficialmente a Cetica, mangiò e rimangiò fagioli e patate cotti in tutte le salse, perchè i ceticatti si erano dati da fare per mostrare al meglio i loro prodotti. Tanto che ad un certo momento il Principe non ne potè più. Fu a questo punto che un ceticatto, almeno così si racconta, con quella confidenza che nasce a tavola, messo su un sorriso complice, disse all'Augusto Ospite: <<Sor Principe, la mangi, non faccia 'er bischero, tanto noi le patate le si danno anche ai porci!>>. E naturalmente, essendo a Cetica, parlava con la calata dei ceticatti".

I ceticatti sostengono che il racconto del Principe sia stato in realtà inventato dall'invidia dei paesi vicini. Esso dimostra tuttavia come le patate di Cetica siano sempre state rinomate e di come fossero addirittura entrate nell'immaginario popolare e nella lingua dell'Alto Casentino, dov'è ancora corrente l'espressione minacciosamente scherzosa "Te le do' io le patatine di Cetica!".

Immagini



La patata rossa di Cetica



Il marchio del Consorzio che tutela e promuove la produzione e il commercio della patata rossa di Cetica

Per approfondire

www.patatarossadicetica.it

www.cetica.it

www.siafcare.com

www.cde-bagnoaripoli.it/mensa/