



# MONTESE

NOTIZI

PERIODICO DI INFORMAZIONE E CULTURA - SPECIALE PATATE - 2014 - ANNO XX - N. 71

## Commercializzazione e prospettive future

In Emilia-Romagna la pataticoltura rappresenta un settore importante dell'agricoltura regionale. Lo conferma il fatturato, raggiunto nelle ultime campagne, che ha sfiorato la bella cifra di 40 milioni di euro, ma soprattutto i 6000 ettari di superficie, investita a "solanum tuberosa", coltivati la più parte nella province di Bologna Ferrara e Ravenna che pongono queste zone tra gli ambienti nazionali più produttivi e favorevoli a questa orticola. Il territorio emiliano presenta aree sia in pianura che nelle zone collinari e montane - particolarmente vocate alla pataticoltura: ne sono prova le diverse tipologie di prodotto che in esse vengono realizzate come le patate precoci, le comuni e da industria: anche se le referenze mercantili della nostra pataticoltura sono in prevalenza indirizzate al mercato fresco.

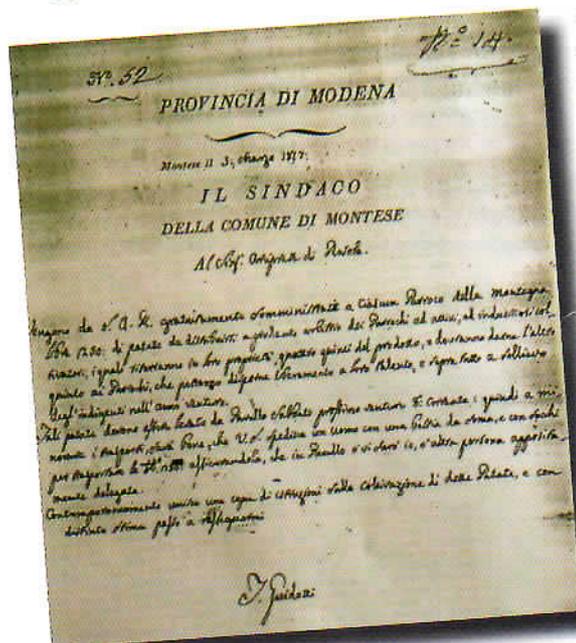
La patata, fornendo da tempo una redditività costante, ha progressivamente conquistato un ruolo strategico nelle imprese primarie della nostra regione contribuendo a creare un assetto produttivo e commerciale evoluto sotto il profilo organizzativo sia aziendale che della filiera. Le imprese agricole che producono patata sono di contenute dimensioni (aziendali e di prodotto) rispetto alle aziende del nord Europa e di media raggiungono e talvolta superano i cinque ettari di investimento.

Carlo Mazzanti  
(Direttore Appecoop)  
Pietro Farinelli  
(Dinamica)



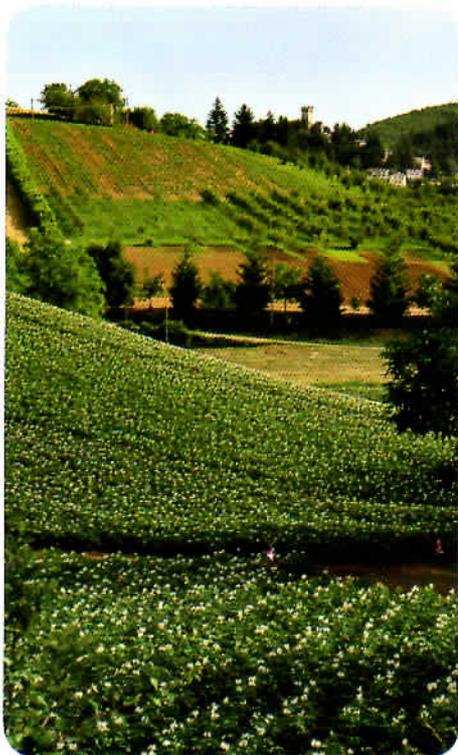
## Della patata di Montese se ne parlava nel 1817

La coltivazione della patata a Montese risale a oltre due secoli fa. Lo testimonia la lettera del 3 marzo 1817 inviata dal sindaco del Comune di Montese, I. Guidotti, al parroco di Rosola, nella quale si legge:



«Vengono da S. A. R. gratuitamente somministrate a ciascun Parroco della montagna libre 250 di patate da distribuirsi a prudente arbitrio dei Parrochi ad attivi, ad industriosi coltivatori, i quali riterranno in loro proprietà quattro quinti del prodotto, e dovranno darne l'altro quinto ai Parrochi, che potranno disporre liberamente a loro talento, e sopra tutto a sollievo degl'indigenti dell'anno venturo. Tali patate devono essere levate da Pavullo sabato prossimo venturo 8 corrente quindi a minorare i trasporti, sarà bene che V. S. spedisca un uomo con una bestia da soma e con sacchi per trasportare le dette 250 assicurandola, che in Pavullo o vi sarò io, o altra persona appositamente delegata. Contemporaneamente unisco una copia di istruzioni sulla coltivazione di dette patate, e con distinta stima passo a rassegnarmi». (Archivio parrocchiale di Rosola. Documento g.c. da Stefano Santagata)

## La patata nell'economia montesina



Montese è il Comune più agricolo dell'Appennino modenese e, con legittimo orgoglio e soddisfazione, possiamo affermare che sul nostro bel territorio abbiamo imprese agricole tra le più importanti della montagna, dotate delle migliori tecnologie e con elevata selezione genetica, con imprenditori giovani, di terza generazione, fortemente legati ad un'attività che è stata, per lungo tempo, l'unica possibile nel nostro territorio.

Un tempo c'era il contadino, poi coltivatore diretto; oggi c'è l'imprenditore agricolo, sempre di sane tradizioni; sono ritratti che dimorano nel nostro territorio, coltivano la terra o allevano il bestiame. Amano e rispettano l'ambiente e lo difendono, hanno forti valori, sono parte del paesaggio, lo curano e lo presidiano, sono orgogliosi del loro mondo, di essere agricoltori e montani, di coltivare prodotti di altissima qualità. Da sempre le attività agricole principali si diversificavano tra l'allevamento zootecnico legato alla produzione di parmigiano

reggiano, colonna portante dell'economia montesina; i prodotti del bosco e del sottobosco, ma la patata di Montese è il prodotto più famoso. Questa è molto nota in quanto il nostro territorio presenta condizioni fitosanitarie e fisiche che ne fanno un prodotto di qualità superiore.

Dal dopoguerra e, per un lungo periodo, si è lavorato per affermarla anche, a pieno titolo, come prodotto da seme per la moltiplicazione in campo.

All'epoca, sono nati centri di lavorazione, insaccamento e commercializzazione, come il Cemopa di Tola. Il Consorzio agrario e da ultimo, la cooperativa La Pineta.

In molti ricordiamo che i nostri agricoltori, durante l'inverno, erano impegnati a selezionare questo prodotto come seme che andava venduto in tutta Italia, Sicilia compresa, riconosciuto per le caratteristiche elette ed apprezzato perché ne anticipava la produzione.

Negli anni Ottanta alcuni amministratori e tecnici, tra cui lo scrivente, chiesero ed ottennero dalla Provincia di Modena e dalla Regione Emilia Romagna di finanziare una sperimentazione sulla patata da seme nei territori di Montese e di Castel d'Aiano. I risultati di campo e di laboratorio furono eccezionali, si poteva ottenere tubero di patata da seme indenne da virus ed altre malattie.

Purtroppo le iniziative non furono sufficientemente supportate, anzi fummo, per certi aspetti, boicottati e, piano piano, il progetto-seme venne abbandonato.

A fronte di questi elementi oggettivi, non potevamo rinunciare all'obiettivo di valorizzare la produzione per il consumo alimentare e, a conferma delle ottime potenzialità, abbiamo operato per esaltare questo prodotto con specifiche protezioni e caratterizzato da forte tipicità.

Si è costituita un'associazione di produttori "Patata di Montese", si è concordato un disciplinare di produzione che impegna tutti al rigoroso rispetto dello stesso.

L'occasione è arrivata nell'anno 2003 con

il progetto della Camera di Commercio che ha promosso il marchio collettivo "Tradizione e sapori di Modena" con lo scopo di tutelare i prodotti di qualità e privi di protezione nazionale ed europea.

Si è condiviso un percorso che consente un riconoscimento ed una valorizzazione appropriata alla specificità e, nello stesso tempo, consente un'evoluzione del mercato e garantisce i consumatori sempre più attenti alla sicurezza, qualità ed origine dei prodotti.

Tutto è regolamentato da un disciplinare e da un'area di produzione: le modalità di coltivazione, i metodi di conservazione, confezionamento ed etichettatura con controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare da parte di un organismo terzo.

Il regolamento prevede che l'imprenditore sia iscritto ad uno speciale elenco.

È stato possibile inserire, tra i primi prodotti del paniere "Tradizione e sapori di Modena", la patata di Montese grazie alla forte richiesta del Comune di Montese, del Gal e delle associazioni agricole. L'obiettivo di questa importante iniziativa per il nostro territorio è la sua valorizzazione, incentivando maggiormente l'attenzione dei consumatori, soprattutto tutelando consumatori ed agricoltori contro la contraffazione della Patata di Montese, proveniente da altre zone di produzione.

Oggi, dopo dieci anni, possiamo affermare che l'iniziativa ha permesso di aumentare e qualificare notevolmente la produzione e la redditività per i nostri agricoltori.

L'auspicio è di lavorare con serietà per migliorare le prospettive.

Concludo, ringraziando quanti all'epoca hanno collaborato a questo bel progetto: la Camera di Commercio di Modena, in particolare il suo presidente; il dott. Fabrizio Venturelli deceduto tempo fa, il Gal Antico Frignano Appennino Reggiano e il suo direttore Gualtiero Lutti. A tutti quanti hanno operato per questa pubblicazione, un sentito ringraziamento.

Luciano Mazza  
(Sindaco di Montese)

### MONTESE notizie

*Direttore responsabile:* **Walter Bellisi**

*Ricerca e testi di* **Erminio Bernardi e Fernanda Bernardoni**

*Fotografie di* **Walter Bellisi**

*Hanno collaborato:* **Emanuela Battistini, Bettino Bernardi, Maria Fulgeri, Maria Mecagni**

Il Trebbo - Via Riva 1 - 41050 MASERNO

Autorizzazione del Tribunale di Modena n° 1029 del 27 luglio 1994

Questo numero è stato chiuso il 31 agosto 2014



**Paolo Fenocchi**

**I.O.L.A. Costruzioni Srl**

Via Mediana, 495 - IOLA  
41055 MONTESE (Mo)  
Tel. / Fax 059 980238 ab. 980089

# Come si coltivavano le patate nell'800

Nell'archivio del Comune di Zocca è conservato un documento di inizio '800 che descrive come avveniva, allora, la coltivazione delle patate. È conservato nell'Archivio parrocchiale di Rosola di Zocca (g. c. da Stefano Santataga), in quel periodo facente parte del Comune di Montese.

Vi si legge:

«Le patate vogliono una terra leggera, fresca, e piuttosto fertile. Poco rendono nella forte. Nulla danno nella cretosa, nell'umidità, e nella sabbiosa sterile. Convengono nei luoghi di Monte, e di Colle, e che non temono soverchia siccità in estate, e riescono vicino ai Torrenti, ai Fiumi in quei tratti che sono resi fertili dalle acque che trapelano, e che impediscono ad essi il totale disseccamento, senza renderli umidi.

In Autunno vuole zappato, o vangato, od arato il terreno. Si replicherà il lavoro a primavera pochi giorni prima del piantamento. Se non siasi fatto quello d'Autunno, si eseguirà appena sciolte le nevi, lasciando il maggior possibile intervallo fra il primo, e l'ultimo. È assolutamente necessario che ambedue questi lavori nettino affatto la terra dalle erbe cattive, e la rendano quanto mai è possibile divisa. Senza queste due condizioni non può sperarsi in un buon raccolto.

La stagione per piantare le patate comincia in aprile per la Montagna, e dura sino ai primi di giugno. Quanto più si discende al basso si può anticipare, non mai però innanzi al mese di marzo.

Chi ha molte Patate apra dei solchi distanti fra loro 15 oncie, e profondi non più di tre. Chi ne abbia poche, o non possa servirsi dell'aratro, farà colla vanga o colla zappa tante buche lontane circa dieci oncie l'una

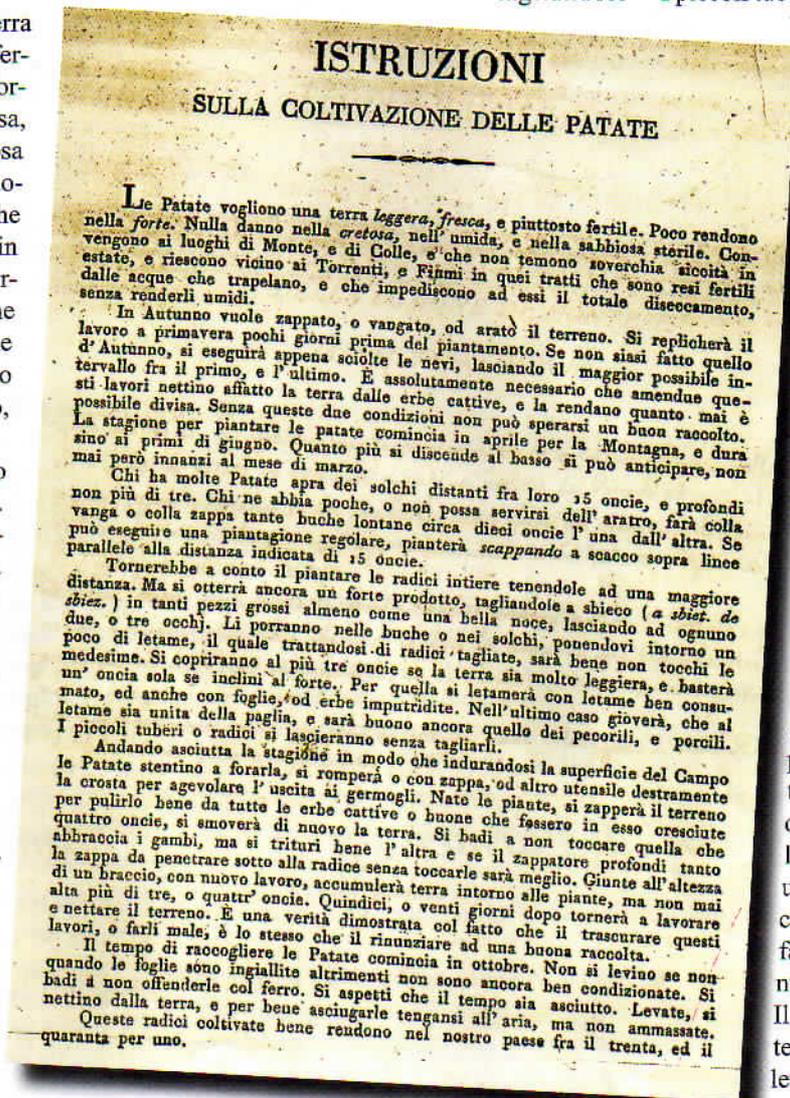
dall'altra. Se può eseguire una piantagione regolare, planterà scappando a scacco sopra linee parallele alla distanza indicata di 15 oncie.

Tornerebbe a conto il piantare le radici intiere tenendole ad una maggiore distanza. Ma si otterrà ancora un forte prodotto, tagliandole

più tre oncie se la terra sia molto leggera, e basterà un'oncia sola se inclini al forte. Per quella si letamerà con letame ben consumato, ed anche con foglie, ed erbe imputridite. Nell'ultimo caso gioverà, che al letame sia unita della paglia, e se sarà buono ancora quello dei pecorili, e porcili. I piccoli tuberi o radici si lasceranno senza tagliarli.

Andando asciutta la stagione in modo che indurendosi la superficie del Campo le Patate stentino a forarla, si romperà con la zappa, od altro utensile destramente la crosta per agevolare l'uscita ai germogli. Nato le piante, si zapperà il terreno per pulirlo bene da tutte le erbe cattive o buone che fossero in esso cresciute quattro oncie, si smoverà di nuovo la terra. Si badi a non toccare quella che abbraccia i gambi, ma si trituri bene l'altra e se il zappatore profondi tanto la zappa da penetrare sotto alla radice senza toccarle sarà meglio. Giunte all'altezza di un braccio, con nuovo lavoro, accumulerà terra intorno alle piante, ma non mai alta più di tre, o quattr'oncie. Quindici, o venti giorni dopo tornerà a lavorare e nettare il terreno. È una verità dimostrata col fatto che il trascurare questi lavori, o farli male, è lo stesso che il rinunciare ad una buona raccolta. Il tempo di raccogliere le Patate comincia in ottobre. Non si levino se non quando le foglie sono ingiallite altrimenti non sono ancora ben condizionate. Si badi a non offenderle col ferro. Si aspetti che il tempo sia asciutto. Levate, si nettino dalla terra, e per bene asciugarle tengansi all'aria, ma non ammassate. Queste radici coltivate bene rendono nel nostro paese fra il trenta, ed il

quaranta per uno.

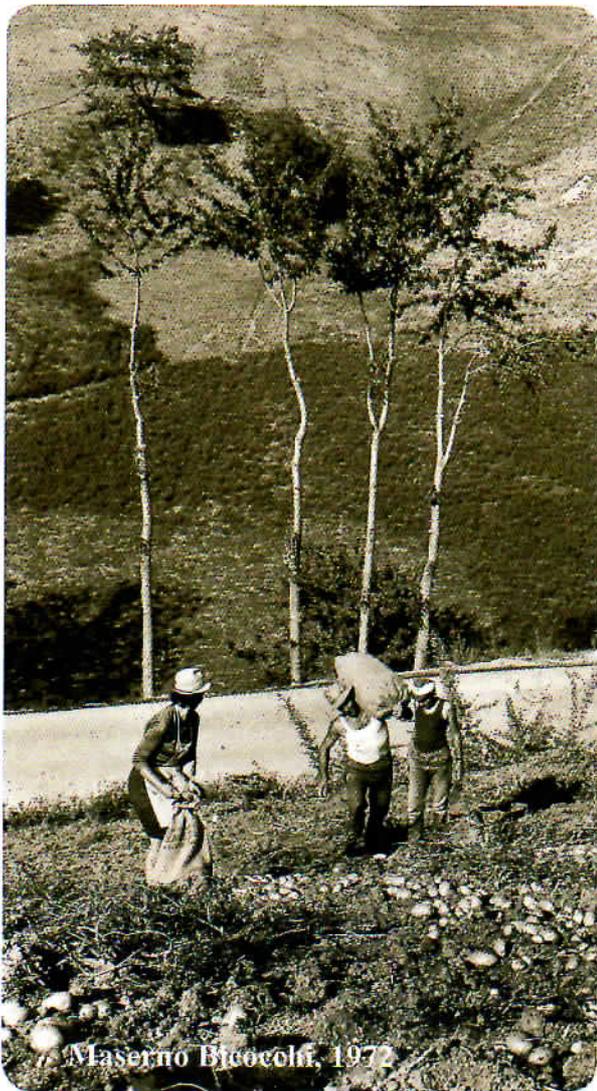


a sbieco (a sbiet. de sbiet) in tanti pezzi grossi almeno come una bella noce, lasciando ad ognuno due, o tre occhj. Li potranno nelle buche o nei solchi, ponendovi intorno un poco di letame, il quale trattandosi di radici tagliate, sarà bene non tocchi le medesime. Si copriranno al

  
**VIBROBLOC Srl**  
Via Padulle, 430 - 41055 Montese (MO)  
Tel. 059- 970.027 Fax 059-982.094  
www.vibrobloc.it - info@vibrobloc.it

**Nuovo Centro**  
**Revisioni Auto**  
Autorizzazione M.C.T.C. commissione n. 71 del 24/12/2001  
officina  
**PASSINI ANGELO**  
"Furio"  
41055 Montese (MO) Via A. Righi, 494  
Tel./Fax 059 981901  
E-mail angelo.passini@libero.it

**BETTI STEFANO**  
RIPARAZIONE MOTORIZZAZIONI  
SERRANDE - TAPPARELLE - CANCELLI  
Via Mulini, 313 - 41055 - Maserno (MO)  
Tel. 329 133 28 24  
e-mail: bettistefano.serrande@gmail.com



Maserno Bicocolti, 1972

## Diffusione della coltura

Don Augusto Banorri, nel suo *Montese e suo territorio*, seconda edizione (il manoscritto risale agli anni Quantanta), scrive:

«La coltura della patate è di antica data, ma fino a non molto fa, era limitata ai bisogni familiari. Da una trentina d'anni invece si è andata di giorni in giorno estendendo sempre più, tanto che adesso si può dire una delle rendite principali, specie per le frazioni di Montese, Maserno, Montalto, Iola e Castelluccio.

La produzione poi di questi ultimi anni è molto aumentata grazie all'introduzione di varietà provenienti dall'estero, specie Estonia e Lettonia. Le vecchie qualità locali sono quindi abbandonate del tutto».

In una nota descrive le varietà non più coltivate: «Scomparsa è del tutto da tempo una patata di color viola - carico, dava un prodotto scarso, ma era ottima lessata. Nel 1941 - 42 la società bolognese Produttori sementi ha costruito nel nostro capoluogo un grandioso magazzino per l'ammasso delle patate e la distribuzione agli agricoltori delle sementi pregiate sia nazionali che estere».

Negli anni Ottanta, la stampa si occupò diffusamente della Patata di Montese:

«Fino a circa il 1925 - 1930, gli agricoltori del luogo ne coltivavano piccole quantità per puro uso familiare. Questa coltura si diffuse particolarmente nelle campagne di Montese capoluogo, Iola, Maserno e Montalto. Veniva coltivata la cosiddetta patata nostrana, molto produttiva, ma troppo dura e scarsamente commerciabile, oltre a quella di colore violaceo, subito abbandonata perché buona soltanto lessata. In seguito, si passò alla 'bianca' e alla 'rossa', entrambe qualitativamente molto buone e ricercate dal mercato. Soltanto dagli anni Sessanta si è iniziato a utilizzare seme pregiato e, da quando sono state delimitate le 'zone chiuse', si è arrivati a un prodotto scelto». (v. b., *Resto del Carlino* del 5 ottobre 1985).

## La patata e gli amori di Parmentier

Il farmacista francese Parmentier aveva imparato ad apprezzare la patata durante la sua prigionia militare in Prussia.

E ciò corrisponde al vero, ma solo in parte, poiché, in realtà, egli conobbe le virtù della solanacea assieme alle virtù di Margherita, la giovane figlia del suo ospite - custode, il signor Mayer, gran farmacista di Francoforte sul Meno, che volentieri si era addossato la responsabilità della custodia del prigioniero, di cui gli era già nota la fama di studioso di farmacia.

Fatto sta che, accanto all'amore per la patata, nacque e crebbe anche quello per la fanciulla, tanto da porre il buon Parmentier di fronte a un dubbio sentimentale, quando si trattò, a guerra finita, di scegliere tra fermarsi in Prussia o ritornarsene in Francia per diffonderci il consumo della patata.

E vinse proprio l'amor di patria sulle attrattive di un amore corrisposto. Alla luce di ciò, appare strano che, tra tanti nomi femminili con cui gli esperti del settore battezzano le loro creature, non sia mai comparso quello di Margherita!

## 'Amica per la pelle'

La polpa della patata può essere utilizzata per impacchi esterni sulla pelle, per lenire arrossamenti, geloni, scottature, irritazioni cutanee e oculari.

Si può preparare il succo di patata con l'aggiunta di olio extravergine di oliva allo scopo di ottenere una lozione antinfiammatoria per la pelle secca o screpolata. E per la pelle grassa? Schiacciare una patata bollita con due cucchiaini di latte e aggiungervi il succo di mezzo limone. Amalgamare e applicare sul viso per 20 minuti, risciacquare con abbondante acqua tiepida.



# BCC

## CREDITO COOPERATIVO

### FILIALE DI MONTESE

Tel. 059 970048 - montese@altoreno.bcc.it



## B.M.B. SERRAMENTI

Porte, vetrine,  
finestre in alluminio  
a taglio termico o alluminio-legno,  
persiane fisse ed orientabili, scuri,  
porte blindate e taglia-fuoco, tapparelle  
con cassonetto coibentato, zanzariere,  
ecc.

Ricostruzione ringhiere e corrimani in alluminio

Via E. Fermi 174 - 41050  
San Giacomo Maggiore - Montese (MO)

Tel. 059 981357 / Fax 059 970514

Web: [www.bmbmeccanica.it](http://www.bmbmeccanica.it) E-mail: [bmb93@tiscali.it](mailto:bmb93@tiscali.it)

# ella patata nel territorio di Montese

## La selezione nel tempo

«La patata del nostro territorio ha una storia evolutiva che possiamo far partire dal 1930 circa. Allora si piantava una sola qualità di patata, la *Basilicata*, che, a causa del terreno poco concimato e del seme mai rinnovato, si esaurì al punto che ne venne sostituita la coltivazione con quella di grano e granoturco.

Si fece un altro tentativo con la *Pepa*, la quale avrebbe però richiesto un clima più caldo, quindi anche questo esperimento si risolse con un fiasco.

Le cose cominciarono a dare segnali positivi intorno al 1935, quando un commerciante di Canevaccia, Natalino Romagnoli, portò un seme nuovo proveniente dall'Estonia, quello della *Majestic*, e riuscì inoltre a procurare i primi concimi. La produzione tuttavia continuava a limitarsi al

fabbisogno familiare, solo pochi coltivatori vendevano il prodotto a commercianti della zona che lo trasportavano poi, con birocci, a Porretta Terme da dove veniva spedito con vagoni - merci. Gli anni tra il 1950 e il 1960 furono quelli veramente significativi per lo sviluppo della coltivazione della patata. Ampie zone vennero disboscate per aumentare le aree coltivabili, fecero il loro ingresso le prime macchine agricole, si cominciò a fare più attenzione alla scelta del seme. In poco tempo la produzione raddoppiò e furono introdotti nuovi tipi di patate: *Sterlinger*, *Kennebec*, *Bea*, *Bintia*. Tra il 1955 e il 1960 si costituì a Iola la cooperativa Ce.Mo.Pa. e fu costruito un magazzino che dette l'avvio alla commercializzazione della patata ad uso alimentare e impulso alla produzione della patata da seme. Si era capito che il lavoro dei campi, se correttamente impostato, poteva non solo dar da mangiare alla famiglia, ma diventare fonte di reddito e cambiare la vita stessa della gente. Intorno al 1970, prese il via a Iola, seguita poi da Montese, la coltivazione controllata in 'zone chiuse' della patata da seme». (Cfr. *Resto del Carlino* del 26 settembre 1986).



## Anche i bambini operai nei campi

«La meccanizzazione per la coltivazione della patata, in montagna, non è arrivata che negli anni Settanta. La conformazione del terreno non permetteva l'utilizzo dei macchinari che del resto venivano impiegati in pianura. Era l'uomo, con la sua forza fisica e con l'ausilio di modestissimi attrezzi (vanga e zappa), a preparare il terreno per la messa a dimora del tubero e a provvederne l'estrazione. In alcune fasi della lavorazione della patata veniva richiesto anche l'aiuto dei bambini: essi avevano il compito di porre il seme nelle numerose buchette ricavate nei solchi che dalla vetta si allungavano fino al fondo dello scosceso campo. Aiutavano ancora i grandi nella 'zappolatura', a togliere le erbacce che a primavera, prepotentemente, si facevano largo ostacolando la crescita della pianta della patata. Ma il lavoro che sempre veniva loro riservato, e che talvolta svolgevano come se fosse un gioco, era quello della raccolta. In autunno, nei campi, si vedevano nugoli di persone con alla testa un uomo, o qualche donna forte, che con la zappa estraeva le patate, seguito da altre rappresentanti del gentil sesso, giovani o meno giovani, che sceglievano i tuberi più belli riponendoli nei cesti di salice che tenevano al braccio. Ai bambini, in coda al gruppo, era affidato il compito di raccogliere gli 'scarti', quelle patate di pezzatura minuta che venivano date in pasto agli animali». (w. b., *Il Resto del Carlino* del 5 ottobre 1985)

**MERIDIANA COSTRUZIONI S.R.L.**  
Via Possione 300  
41055 Montese (Mo) Tel. 059 970140

**ESSEBI** ELETTRICO  
TERMO-IDRAULICA  
IMPIANTI CONDIZIONAMENTO  
Progettiamo e Realizziamo il Vostro Comfort

Via Malarcone n° 945 Tel. e Fax 059.981218  
Montese (MO) Cell. 335.1374435  
www.essebimpianti.it info@essebimpianti.it

Azienda Affiliata a **DOMOTECNICA**  
SPECIALISTA DEL RISPARMIO ENERGETICO

**edil riva s.r.l.**  
IMPRESA EDILE  
STRADALE IN GENERE

Off.: Via A. Righi, 623 - 41055 MONTESE  
Tel: 059.97.00.31 - Fax: 059.97.06.47  
E-mail: edilriva@database.it

# La coltivazione: il decalogo dettato dall'esperienza dei nostri agricoltori

## *Coltivazione e conservazione della patata*

Specie dotata di una notevole rusticità ambientale, la patata cresce in molteplici aree e nelle più disparate situazioni altimetriche, ma richiede anche particolari condizioni e accurate fasi di lavorazione.

### *Esigenze pedo - climatiche*

La patata predilige terreni con pH sub - acido (compreso fra i 6 e 6,5), freschi, ben areati, di medio impasto o preferibilmente sciolti, che favoriscano una corretta tuberificazione e un regolare smaltimento delle acque in eccesso. La temperatura ottimale è contenuta in un ambito piuttosto ristretto, dai 15 ai 20° C, e molto temibili sono gli improvvisi ritorni di freddo primaverili.

### *La preparazione del terreno*

Normalmente la lavorazione principale deve prevedere un'aratura profonda circa 40 - 50 centimetri, da attuarsi durante il periodo estivo, cui fanno seguito, nel tardo autunno, lavorazioni più superficiali per sminuzzare la superficie del terreno, come l'erpicoltura e la successiva tracciabilità dei solchi. In primavera, fatta la rifinitura, si prepara il letto di semina, con particolare attenzione al drenaggio delle acque.

### *Scelta e taglio del seme*

Reperire sul mercato seme sano e certificato è fondamentale per la buona riuscita della coltura. Va conservato al buio, per ritardare la germogliazione fino al periodo della semina, a temperature tra i 10° - 14°C e umidità del 90%. Ci sono tecniche di pre-germogliamento utilizzato nella patata precoce o primaticcia. Se la patata da seme è piuttosto grande, viene tagliata in senso longitudinale: nel giro di 2/3 giorni, i tagli si dovrebbero cicatrizzare per evitare la formazione di funghi.

### *Semina e lavorazioni*

Oggi le macchine impiegate, automatiche o semi-automatiche, seminano indifferentemente patate appena tagliate oppure pre-germogliate. La distanza tra le file varia normalmente fra i 70 e gli 80 centimetri e i tuberi sono posti sulla fila a 20, 25 o 30 centimetri. La densità di impianto ottimale è pari a 5 - 6 tuberi interi o 6 - 7 porzioni di tubero per metro quadrato.

Gli impianti vengono normalmente realizzati tra l'ultima decade di marzo e la prima di aprile. Man mano che si semina un solco, viene fatta la rincalzatura, cioè i semi vengono coperti in modo che non siano colpiti direttamente dalla luce solare.

Un'altra operazione molto importante è la sarchiatura con la quale vengono tolte tutte le erbacce cresciute tra i solchi e la terra viene mossa consentendo un buono sviluppo dei tuberi.



### *La concimazione*

L'apporto di sostanza organica è particolarmente efficace in quanto migliora la struttura del terreno, aumenta la capacità idrica di campo, favorisce la mobilizzazione e l'utilizzo di macroelementi come fosforo e potassio.

Un concime molto adatto è il letame che deve essere distribuito nella quantità di 200-300 q/ha, in estate o prima dell'autunno. Un serio e corretto programma di concimazione, che passa attraverso una preventiva analisi del terreno, è essenziale per migliorare le rese e la qualità del raccolto. Il dosaggio ottimale per la produzione di 100 chilogrammi di tuberi è il seguente: 0,40 kg - N azoto; 0,15 kg - P- fosforo; 0,60 kg - K- potassio.

### *L'irrigazione*

Una corretta irrigazione è fondamentale per lo sviluppo della patata, poiché l'apparato radicale si forma rapidamente e la sua richiesta d'acqua è elevata fin dai primi giorni di crescita.

È preferibile adottare turni irrigui stretti con volumi di adacquata contenuti e aumentare il numero di interventi.

È consigliabile utilizzare impianti mobili, in grado di polverizzare adeguatamente il getto, evitando l'effetto battente particolarmente dannoso alla coltura. L'irrigazione deve essere razionale, fatta nei dovuti modi, tempi e quantità, per migliorare la produzione, la resa e la qualità.

### *La raccolta*

Il momento ottimale per la raccolta dei tuberi non sempre coincide con la maturazione fisiologica ed è spesso dipendente dalle esigenze di mercato e dalla destinazione finale del prodotto.

Nonostante questo, per stabilire il grado di maturazione, è necessario avvalersi di diversi parametri, quali la consistenza del periderma, la pezzatura dei tuberi, l'intensità di senescenza delle foglie e degli steli, la facilità di distacco dei tuberi.

# Patate: l'origine, la diffusione e la produzione



La patata (*Solanum tuberosum*) ha i suoi centri d'origine in Perù, Bolivia e Messico dove era conosciuta fin dai tempi delle civiltà azteca e incaica. Veniva coltivata in terreni oltre i 2000 metri, dove non cresceva il mais e costituiva una risorsa molto importante, quasi vitale. Le popolazioni andine la chiamavano 'papas' e la consideravano un dono di Axomana, una loro dea. Oltre a ricavarne una birra a leggero tenore alcolico, la conservavano essicata per i periodi di carestia e di guerra: è questo appunto il 'chuno', ancora oggi alimento comune in tutta l'America meridionale. La cucinavano bollita, frita e ne utilizzavano la farina per preparare zuppe condite con un po' di carne di lama e qualche legume. Quando nel 1531 arrivarono sul posto, gli Spagnoli rimasero perplessi di fronte a quello strano ortaggio che cresceva sottoterra e i cui germogli erano velenosi.

La patata attraversò l'Atlantico intorno al 1570 con i Conquistadores spagnoli di ritorno dalle Americhe. Dalla Spagna si diffuse prima timidamente in Italia e in seguito nel sud della Francia e in Germania. Fece un nuovo ingresso in Europa, sempre nel Cinquecento, questa volta passando dall'Inghilterra, portata da sir F. Drake e da sir W. Railegh.

La sua diffusione fu ostacolata da paure e pregiudizi legati alla presenza nelle foglie di solanina e scopolamina, due alcaloidi che possono provocare effetti allucinogeni e che, secondo la credenza popolare dell'epoca, permettevano il volo stregonico e, per la cultura scientifica, erano responsabili della scrofola, della lebbra e delle febbri epidemiche che funestavano l'Europa. Le prime affermazioni della patata furono soprattutto dovute alla frequenza dei conflitti e alla

conseguente carenza di cereali. La guerra dei Trent'anni (1618 - 1648), le epidemie e le carestie di metà del Settecento la fecero apprezzare e ne favorirono la coltivazione in Irlanda, Inghilterra, Olanda e Prussia. Particolarmente tragico fu il caso dell'Irlanda dove la patata divenne la maggior fonte di sostentamento degli isolani permettendo il raddoppio della popolazione tra il Settecento e l'Ottocento. Ma, quando, nel 1845 - 1847, le epidemie di peronospora annientarono i raccolti, la fame provocò migliaia di morti e un'emigrazione di massa verso l'America.

La patata incontrò invece un'accoglienza tiepida in Francia, dove per lungo tempo venne riservata all'alimentazione degli animali. Fu Antoine Auguste Parmentier, agronomo e farmacista, che la scoprì mentre era prigioniero in Prussia durante la guerra dei Sette Anni (1756 - 1763) e la valorizzò. Per diffonderla, ricorse a uno stratagemma: in accordo con il re Luigi XVI, fece piantare interi campi di patate nelle terre intorno a Parigi ed ottenne che fossero sorvegliati dai soldati del sovrano. Ma i militi avevano l'ordine di svolgere il servizio solo di giorno. E così la notte gli abitanti della zona, incuriositi, presero a rubare i tuberi proibiti, assicurandone in tal modo la diffusione. I Francesi ricordano questo episodio con la zuppa di patate che chiamano 'Parmentière'.

In Italia la patata fu introdotta dai Padri Carmelitani ed ebbe a lungo scarsa fortuna tanto che fino al 1580 venne usata solo come pianta ornamentale. A capirne il potenziale fu lo scienziato Alessandro Volta che ne promosse la conoscenza presso il mondo scientifico. Nella seconda metà del Settecento, iniziarono le coltivazioni su lar-

ga scala in diverse regioni italiane, principalmente nella zona degli archi appenninici e alpini. Numerosi testi della prima metà dell'Ottocento rivelano, però, che la patata stentava ad affermarsi perché veniva ancora considerata cibo dei poveri e quindi era disprezzata dalla borghesia. Nel 1845 - 1846 le coltivazioni italiane furono attaccate dalla peronospora: ciò indusse a studiare più a fondo questa pianta in modo da debellare il problema e la fece apprezzare. La coltivazione uscì così dalla 'minore età', durata più di un secolo, e la patata perse l'immagine di stranezza esotica diventando un alimento popolarissimo.

Da allora essa continuò a diffondersi in Italia, in Europa e in tutto il mondo. Era presente su tutte le tavole, da quelle più popolari a quelle più borghesi, e nei migliori ristoranti, affermandosi ormai per sempre e rinnovando continuamente le possibilità di preparazione e di presentazione. Sempre nel Diciannovesimo secolo, da ortaggio coltivato in proprio la patata diventò oggetto di una coltivazione più estesa. La sua produzione aumentò progressivamente e raggiunse l'apice dopo la seconda guerra mondiale. Oggi il commercio di patate nel mondo risulta di poco inferiore ai 300 milioni di tonnellate. I principali produttori sono Russia, Polonia, Cina, Germania, Stati Uniti, India e Olanda. In Italia la produzione annua si aggira intorno a 1.500.000 milioni di tonnellate. Il 45% dell'intero raccolto proviene da tre sole regioni: la Campania (22%), l'Emilia Romagna (12%), e l'Abruzzo (11%). Moltissime varietà hanno anche una certificazione I.G.P. o della Camera di commercio, come la famosa patata di Montese, coltivata sull'Appennino Emiliano.

## La morfologia della patata

La patata è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Solanacee. E' a ciclo annuale, provvista di radici fascicolate superficiali, dotate di numerose ramificazioni capillari. Dalla parte sotterranea del fusto si dipartono gli stoloni (rami) i quali, ingrossando all'apice, danno luogo ai tuberi. Le parti costitutive della pianta sono: gli steli, i fiori, le foglie, i frutti, i tuberi.

**Steli:** di colore verde - bruno, rappresentano la parte che si erge dal terreno. Durante i primi stadi dello sviluppo, hanno un portamento eretto e sono alti da 50 a 100 centimetri; raggiunta la maturità, assumono un portamento prostrato e ingialliscono.

**Fiori:** disposti a grappolo, sono bianchi e talvolta colorati di rosa e viola. Sono formati da una corolla pentagonale e presentano degli stami gialli.

**Foglie:** di colore verde più o meno intenso, sono pennato - com-

poste, formate da 7 - 9 foglioline di diversa grandezza e alternate. I margini possono essere lisci o seghettati.

**Frutti:** sono bacche carnose giallastre più o meno tondeggianti. A causa dell'alta quantità dell'alcaloide tossico, la solanina contenuta al loro interno, i frutti, come tutte le altre parti verdi della patata, non sono commestibili.

**I tuberi:** si sviluppano dal rigonfiamento della parte terminale dei lunghi stoloni sotterranei. Il rigonfiamento si forma per il trasporto e l'accumulo dei carboidrati foto - sintetizzati della parte aerea della pianta, quando essa raggiunge la maturità. Il tubero comprende vari elementi: corona o parte apicale (gemme), parte corticale (corteccia), midollo (parte interna della patata), epidermide (buccia), parte ombelicale (punto di attacco delle radici).

## La composizione chimica

Per 100 grammi di parte edibile, la patata è composta da:

- 78,5% acqua
- 16% glucidi (amido e fecola)
- 2% proteine
- 1% cellulosa
- 1% sali minerali (ferro, calcio, fosforo e potassio)
- 1% vitamine (A, C, B1-PP)
- 0,5% lipidi

La patata è un alimento indispensabile per l'uomo perché ricca di amido, che produce energia; è altamente digeribile, ha un basso apporto calorico ed è consigliata in particolare ad anziani e bambini.

Si consiglia di bollire la patata con la buccia che trattiene maggiori sali minerali e le vitamine che altrimenti si disperderebbero nell'acqua di ebollizione. È consigliata nelle diete perché dà un certo senso di sazietà. Si digerisce facilmente, quindi è adatta anche per chi ha problemi digestivi e, se cotta a vapore, può anche sostituire il pane.

La patata di Montese si distingue anche per la percentuale di sostanza secca sempre superiore al 3 / 4% rispetto alla produzione di pianura; ciò è dovuto, oltre che alle condizioni pedo-climatiche, anche alla impossibilità di irrigazione intensiva.



## Modi di dire

**Spirito di patata:** battuta che vorrebbe essere spiritosa, ma risulta insulsa e di cattivo gusto.

**Sacco di patate:** persona goffa e inelegante.

**Patata bollente:** problema complesso, di difficile soluzione.

**Naso a patata:** naso corto e tondeggiante.

**Bella patata:** ragazza avvenente, che attira l'attenzione.

**Patato - patatone - patatina:** appellativi affettuosi.

**bsgsp** BANCO S.GEMINIANO  
E S.PROSPERO

Filiale di Montese  
Piazza della Repubblica 10/11  
41055 MONTESE  
Tel. 059 970032



AGENZIA "MADE"  
S.a.s. di Stefanini Marco & C.

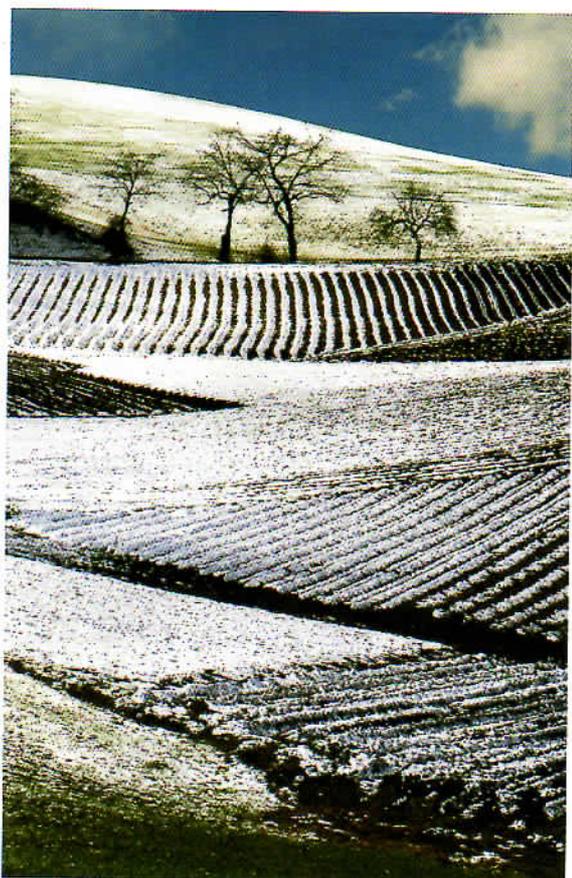
CATTOLICA  
ASSICURAZIONE  
e pratiche auto

Tel. e Fax 059 97.01.56  
P.za Repubblica 27 - 41055 Montese



Costruzioni - ristrutturazioni - edilizia in genere

Via Provinciale 824 - 41055 Montese (Mo)  
Tel. e fax: 059 981326 Cell. 339 4545749  
www.mattiolinet.it - mattioli@database.it



*Solchi per le patate in località Ferlari della frazione Maserno; sotto, il fiore della patata*

## Nel montesino si producono oltre 20.000 quintali di patate

*Nel corso degli anni la produzione di patate da seme e da consumo si è così evoluta:*

**anno 1975:** 1200 quintali di seme per una produzione di 30.000 quintali effettuata da 98 coltivatori;

**anno 1985:** 25.000 quintali di cui 13 quintali da seme e 12 da consumo;

**anno 1986:** 910 quintali di seme (coltivate in prevalenza nelle frazioni di Montalto, Iola, Maserno e Montese da 89 produttori), corrispondenti a circa 25 mila quintali.

**anno 1996:** 575 quintali di seme per una produzione di 15.000 effettuata da 78 coltivatori;

**anno 2014:** 650 quintali di seme prodotte da 53 coltivatori per una produzione presunta di 20.000.

*Le varietà e le quantità seminate nell'annata 2014 sono:*

Spunta: quintali 105 (Pasta gialla)

Kennebek: quintali 125 (Pasta bianca)

Almera: quintali 100 (Pasta gialla)

Kuroda: quintali 80 (Buccia rossa pasta gialla)

Monalisa: quintali 35 (Pasta gialla)  
Lizeta: quintali 30 (Pasta gialla chiara)

Cicero: quintali 30 (Pasta gialla)

Desireè; quintali 20 (Buccia rossa pasta gialla);

Roudolf: quintali 25 (Buccia rossa pasta bianca);

Sifra: quintali 30 (Pasta bianca)

Altre: quintali 55 (primura, virgo, blu star, arrow, majestic, madelin ecc..)

Totale quintali 650.

Produzione prevista: circa 18.000 quintali.

La produzione di patate di Montese con marchio camerale è sensibilmente superiore a quella del territorio comunale in quanto vi sono molti produttori con marchio in altri comuni. L'area interessata al marchio istituita dalla Camera di Commercio di Modena non coincide solo con il territorio comunale, ma comprende una piccola parte di territori limitrofi (Gaggio Montano, Castel d'Aiano e Zocca) che hanno le stesse caratteristiche.

### Consumo e produzione in Italia

Nel 2012 a livello nazionale sono state consumate 2,2 milioni di tonnellate di patate.

Nel medesimo anno la produzione in Italia è stata di 1,8 milioni di tonnellate, così suddivisi nelle varie regioni: Campania 20%; Emilia-Romagna 13% (pari a 234 mila tonnellate); Sicilia 13%; Abruzzo 10%; Calabria 8%; Veneto, Puglia, Toscana e Lazio 7% ciascuna; altre regioni 8%.

La produzione in Emilia-Romagna è così suddivisa: Bologna: 116,4 mila tonnellate; Ferrara e Ravenna: 39 mila tonnellate; Modena: 38,6 mila tonnellate; altre province: 40 mila tonnellate.



### La patata fa bene alla memoria

Recenti studi canadesi confermano che per acuire e rinforzare la memoria possiamo affidarci anche alla patata. Ricercatori di Toronto hanno condotto uno studio su 20 persone tra i 62 e gli 82 anni e pubblicato sull'American Journal of Clinical Nutrition i dati secondo cui i migliori risultati condotti sui test della memoria sono stati conseguiti da quegli anziani che avevano pasteggiato con una dieta ricca di patate. Randall J. Kaplan, autore di questa ricerca, ha addirittura dimostrato che la patata è stata capace di migliorare le capacità mnemoniche degli anziani che ricordavano a fatica addirittura già a distanza di un'ora dal suo consumo.

### Sono cinquanta i produttori della Patata di Montese

Abbate Valerio, Azienda agricola Ca' Leone, Azienda agricola Belvedere di Bernardini Fabio, Azienda agricola Lancellotti Valter e Luigi, Azienda agricola 'Le Vagliaghe', Balestri Elio, Balestri Isella, Baroni Maria, Battistini Carlo, Bazzani Leonardo, Bernabei Alberta, Bernabei Clelia, Bernardi Erminio, Bertarini Paolo, Borri Luigi, Borri Silvana, Castelli Luca, Deluca Daniele, Fantini Fausto, Fiesoli Cristiano, Franzaroli Matteo, Ghibellini Alfonso, Ghinelli Luciano, Giacobazzi Giuliano,

Gualandi Massimo Az. Agr. 3G, Guidi Franca, Guidotti Valeriano Az. Agr. F.lli Guidotti, Lamandini Silvano, Leonelli Luciana, Lucchi Cesare, Marcacci Angelo, Mattioli Valter, Milani Mario, Paltrretti Alessandro, Passini Saverio, Passini Romolo, Romanelli Romano, Santagata Giovanni, Stefanini Franco, Tamburini Maria, Tebaldi Marisa, Tonelli Giuseppe, Tosetti Ferdinando, Tosetti Mario, Turrini Francesco, Turrini Maria, Turrini Natalina, Venturi Andrea Venturi Giorgio, Vitali Ruggero.

# Come difendere le patate dalle 'malattie'



Varie sono le malattie che colpiscono la patata. Le più comuni sono la peronospora, la dorifora, gli elateridi e gli afidi. Altre sono abbastanza rare e in certe annate completamente assenti: si suddividono in quattro settori: Crittogamiche; Batteriosi; Virose; Malattie causate da insetti.

Ogni tipologia di affezione colpisce una specifica porzione della pianta, sia la parte aerea che la parte sotterranea.

Le **malattie virose** sono causate in maggior parte da virus, quelle batteriosi da batteri, le crittogamiche da funghi parassiti e saprofiti. Le malattie causate da insetti hanno origine esterna.

L'esempio classico e più diffuso di **malattia crittogamica** è la peronospora. Attacca foglie, fusti, fiori e tuberi portando la patata a marcire. Il suo sviluppo è favorito dalle piogge, dalle rugiade, dalla nebbia, da elevata umidità prolungata, da repentini abbassamenti di temperatura. L'incubazione del fungo dura da 3 a 6 giorni circa e si manifesta sotto forma di muffa bianca sulle foglie che poi cade sul terreno raggiungendo il tubero infettandolo e portandolo a marcire. Per difendersi da questo fungo serve una adatta concimazione e la lotta chimica, anche frequente. Altre malattie crittogamiche sono la cancrena secca ed il marciume secco.

**Malattie batteriosi:** esistono diverse infezioni batteriche, le più importanti delle quali sono il marciume anulare e la gamba nera che comporta annerimenti del fusto.

## La dorifora, parassita nefasto

La dorifora (*leptinotarsa decemlineata*) ha origine dagli altipiani del Colorado ed è temibile per i danni che può causare al raccolto. L'insetto sverna allo stato adulto riparato nel terreno a circa 20 cm sotto terra, in genere fuoriesce al raggiungimento di almeno 20 gradi nel terreno sovrastante. Gli adulti si nutrono delle foglie. Dopo che si sono accoppiati le femmine depongono le uova nella parte inferiore della foglia. Le ova deposizioni durano da 1 mese a 50 giorni. L'incubazione dura dai 4 ai 15 giorni, poi si schiudono le uova che cambiano il colore dal giallo canarino all'arancio intenso. Le larve si sviluppano velocemente e dopo 15 giorni le larve mature abbandonano la parte aerea della pianta e vanno nel terreno dove avviene la metamorfosi che darà adulti dopo 1-2 settimane. Nelle medesima stagione si avvicendano due o tre generazioni larvali. La dorifora colpisce in particolare le varietà con una parte aerea più debole rispetto ad altre.



**Malattie virose** sono causate da virus e non sono letali per la pianta ma per il tubero. È possibile lottare contro questi virus con insetticidi.

**Malattie causate da insetti:** danneggiano la pianta e appartengono a un ridotto numero di specie. La dorifora e gli elateridi sono insetti che causano maggiori danni a livello economico.

Gli afidi sono insetti che si possono trovare nelle coltivazioni sia della pianura che della montagna. Colonizzano la pianta a partire da metà maggio; invadono la parte inferiore delle foglie e gli assi dei germogli. La dorifora è un insetto che si nutre delle foglie delle patate.

I suoi attacchi sono pericolosi e, se non vengono adottati dei provvedimenti immediati per combatterla, la parte fogliare della pianta può essere interamente divorata. Per la cura mediante elementi chimici, si può utilizzare "teflubenzuran". A volte, ma con minore efficacia, si utilizzano anche batteri che distruggono le larve nello sviluppo della 1ª o 2ª generazione.

**Elateridi:** le larve di questa specie si sviluppano nel terreno sugli organi sotterranei delle piante erbacee coltivate o spontanee.

Distruggono prevalentemente la parte sotterranea della pianta.

La miglior cura contro questi insetti è l'utilizzo di sostanze chimiche atte alla disinfezione biologica, da inserire nei solchi in un'unica soluzione durante la semina.

Utile è concimare il terreno con "calciocianamide".

**Tignola:** colpisce inizialmente i tuberi affioranti dal terreno, le foglie del fusto, poi prosegue sulle patate immagazzinate.

Per combattere la tignola si possono utilizzare antiparassitari a base di sostanze fosfororganiche nei periodi di ova deposizione.

Oltre alle malattie vi sono alcuni nemici delle patate che negli ultimi anni hanno causato, a volte, gravi danni alle coltivazioni; sono gli istrici, i cinghiali e gli ungulati (caprioli, cervi e daini), che un tempo non vivevano nelle nostre zone e che oggi si trovano in gran quantità.

L'istrice, in particolare, per cercare la patata madre della quale è goloso, rovina la pianta nel periodo dello sviluppo dei tuberi; i cinghiali pur nutrendosi poco di patate distruggono le piante e portano in superficie i tuberi che poi inverdiscono ed altrettanto fanno gli ungulati che pestano e scalzano le piante rovinando il raccolto.



# Il Marchio collettivo della patata di Montese

Nel giugno 2003 sorse il «Marchio collettivo della patata di Montese» con l'obiettivo di tutelare il consumatore, per permettergli di identificare la patata col marchio dalle altre commercializzate come di Montese ma di altra provenienza. Fu detto che questo marchio era il primo passo per giungere, in futuro, alla richiesta del riconoscimento europeo Igp (Indicazione geografica protetta).

L'area di produzione della «Patata di Montese» col marchio si estende inizialmente su un ristretto territorio a cavalcioni delle province di Modena e di Bologna comprendente il comune di Montese con le frazioni S. Giacomo, S. Martino, Salto, Montese capoluogo, Castelluccio, Maserno, Iola, Montalto e Semelano, i comuni di Gaggio Montano (con le località Pietracolora e Canevaccia), Castel d'Aiano (tutto il territorio), Zocca (Montetortore e Rosola), Vergato (Tolè e Santa Lucia). Il progetto è stato sottoscritto dai sindaci di Montese, Luciano Mazza, di Castel d'Aiano (BO), Giorgio

Chiari, dal vice presidente della Comunità Montana Modena est Carlo Castagnoli, dal direttore del Gal Antico Frignano, Gualtiero Lutti, da Gian Luigi Olmi, assessore del Comune di Zocca, e da Mario Milani, rappresentante Cia (Confederazione italiana agricoltori).

«Il progetto - è scritto nel documento - mira a valorizzare le produzioni agroalimentari e gastronomiche locali poiché ora non esistono sistemi di protezione e individuazione del prodotto, sarà necessario organizzare un sistema di tutela attraverso un marchio a disposizione di tutti i produttori che rispettano il disciplinare e l'area di produzione».

Nel 2007 sono uscite dal 'Marchio' imprese agricole con sede nella provincia di Bologna dove divenne operativo il marchio DOP Patata di Bologna.

Ciò avvenne a seguito delle indicazioni fornite da Unioncamere nazionale, tese a evitare che i marchi collettivi delle Camere di commercio si sovrapponessero, come aree territoriali, a DOP o IGP.

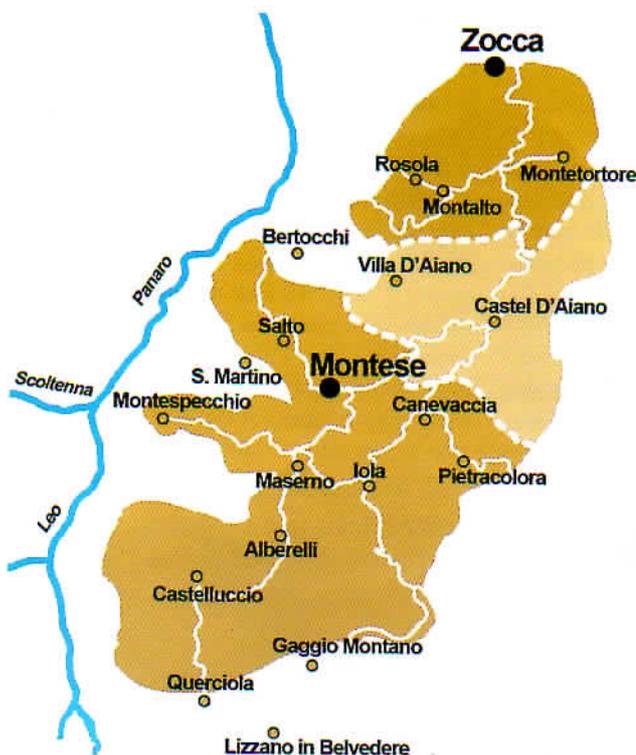


## PATATA DI MONTESE

Il 'Marchio collettivo' è un'iniziativa della Camera di Commercio, realizzata con la collaborazione del Comune di Montese, degli altri Comuni interessati, della Comunità Montana Appennino Modena Est, del Gal antico Frignano e Appennino reggiano e delle associazioni degli agricoltori.

*Nella foto, il Marchio collettivo della patata di Montese*

## Il marchio 'Patata di Montese' è garanzia di qualità



Territorio di produzione della Patata di Montese

*Il marchio "Patata di Montese" è stato un successo da subito e si è affermato negli anni. I consumatori hanno gradito molto trovare una patata di sicura origine e coltivata in modo naturale. Già da molti anni il tubero prodotto sulle nostre montagne era conosciuto e qualcuno ne aveva anche approfittato: famosa è la leggenda metropolitana che racconta di camion targati FE, i cui carichi di patate, come per magia, diventavano di produzione montesina.*

*Il fatto di aver concesso un marchio ai soli produttori, ha definitivamente fugato ogni dubbio al riguardo.*

*Ma è il caso di accennare anche ad un'altra storia molto significativa che conferma la bontà della Patata di Montese: negli anni Ottanta fu individuato un territorio comprendente Montese, Castel D'Aiano e Zocca detto "zona chiusa" per produrre anche patate da seme. Per molto tempo se ne sono prodotte fino a 30.000 quintali all'anno, che venivano utilizzate non solo in Italia, ma anche in diversi paesi esteri della zona mediterranea.*

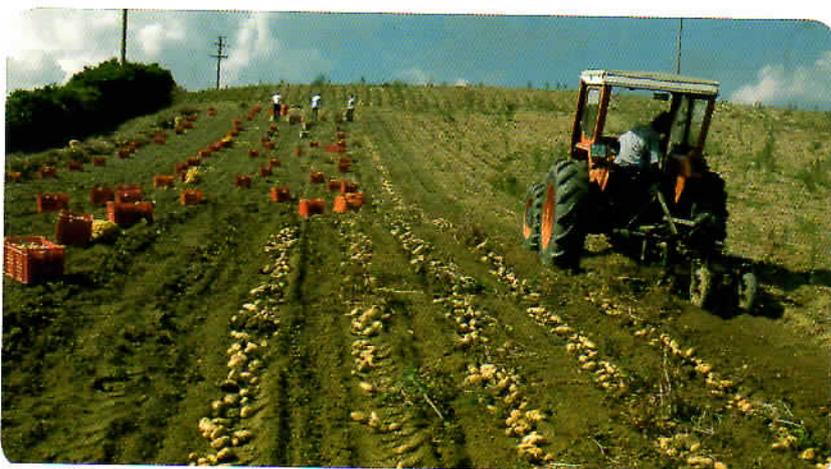
*Il motivo dell'apprezzamento era dovuto al fatto che le patate prodotte con il nostro seme maturavano 15 giorni prima del seme originale olandese. Quando gli Olandesi l'hanno imparato, loro che ne sono i padroni (royaltis = brevetto) hanno chiuso i rubinetti del seme originario e per noi è finita questa avventura.*

*Ciò non toglie che la patata prodotta nel nostro territorio continui a essere una fra le migliori prodotte in Italia sotto tutti i punti di vista.*

Mario Milani

Presidente Associazione  
produttori "Patata di Montese"

## Convegni per salvaguardare e valorizzare la produzione della nostra patata



Sono stati numerosi i convegni che gli amministratori locali e i tecnici del settore hanno tenuto a Montese, specie negli anni Settanta e Ottanta, per salvaguardare e valorizzare la produzione della patata nel nostro territorio.

**Ottobre 1975.** Il dibattito della conferenza fu indirizzato a circoscrivere la zona di produzione che va da Montalto a Iola, da S. Giacomo a Castelluccio, con l'intento di dare un marchio di qualità al prodotto. In questo modo, i coltivatori ne avrebbero tratto vantaggi economici e le loro patate sarebbero state salvaguardate da speculazioni. Nei mesi successivi, si tennero altri incontri e fu stilato un programma che prevedeva di limitare la produzione della patata da consumo a vantaggio di quella da seme, naturalmente di prima qualità, da confrontare con quella proveniente da altri paesi della C.E.E.

**Ottobre 1976.** In occasione della seconda 'giornata della patata', si tenne un convegno che vide presenti tecnici della provincia e della regione, il sindaco Bruno Losi, altri amministratori ed esperti, per discutere il futuro della patata nella zona di Montese e Castel d'Aiano. Tutti gli interventi misero in risalto l'esigenza di dare al nostro territorio una produzione da seme efficiente, tale da poter essere utilizzato dalla nostra pianura che lo importava dall'Olanda.

**Settembre 1983.** In un articolo del 24 set-

tembre, si fa presente che nel Montesino, a Iola, Monteforte e Montalto sono state delimitate, già da qualche tempo, aree di sperimentazione della patata da seme. Si sottolinea che, all'interno di esse, i produttori operano rispettando precise regole, che l'intero ciclo di lavorazione è assistito da tecnici della regione e il raccolto viene poi certificato dall'Ense (Ente Nazionale Sementi Elette).

**Novembre 1983.** In una conferenza organizzata da Neutron, sezione Agroalimentare di Vignola, 'Problemi ricorrenti nella coltivazione della patata', il dibattito fu articolato in due momenti: Lo stato dei terreni e metodiche da utilizzarsi per i consigli di fertilizzazione; Tecniche di difesa delle virosi, funghi e insetti. I docenti intervenuti consigliarono di creare una rete di tecnici di campagna per assecondare i produttori della patata da seme e consigliarli nelle metodologie da seguire.

**30 settembre 1985.** In occasione del '3° convegno della patata da seme', gli esperti del settore fecero il punto della situazione. - Mauro Menarini, tecnico del Centro serri-colo della patata da seme, mise in luce che la patata da seme prodotta sull'Appennino bolognese e modenese aveva notevoli possibilità di essere incrementata e che le iniziative intraprese avevano dato buoni risultati nel 1984.

- Angelo Martani, dell'Eurofrutta di Modena, illustrò i programmi futuri che prevede-

vano, tra l'altro, la costruzione a Montese di una nuova stazione di carico e scarico della patata da seme.

- Valter Monari, dell'Ispettorato agrario regionale, si soffermò sulla necessità di migliorare ancora il prodotto per poter richiedere un marchio che lo salvaguardasse.

- Mauro Schippa, del laboratorio Neutron di Vignola, sezione agro-alimentare, trattò il tema della fertilizzazione dei terreni, operazione che, a suo parere, risultava ancora inadeguata.

- Luciano Trentini, dell'Ente regionale sviluppo, pose l'attenzione sulle 'zone chiuse' istituite dalla regione: 'In un biennio di sperimentazione in ambienti molto differenti, utilizzando seme proveniente dall'Appennino e dall'Olanda, è emerso che la produttività del seme nazionale, se sano, non differisce da quella con seme di provenienza olandese'.

**26 settembre 1986.** Si legge sul *Resto del Carlino*: 'La produzione della patata da seme a Montese, come quantità, ha ormai superato quella destinata all'alimentazione. Di quest'ultima, nel 1985, ne sono stati prodotti 13 mila quintali su 25 e gran parte è stata collocata in Emilia, Toscana Campania e Sicilia. Quest'anno entrerà anche in funzione la 'serra laboratorio' che permetterà ai produttori di avere in tempi brevissimi i dati relativi alle analisi per verificare la certificazione dei tuberi e la conseguente possibilità di commercializzazione del prodotto'.

**A MONTESE CHI CERCA TROVA!**

**AGENZIA IMMOBILIARE "LA FONTE"**  
di Poggi Elisabetta  
www.agenziaimmobiliarelafonte.it  
E-mail: info@agenziaimmobiliarelafonte.it

**A MONTESE AFFITTANZE VENDITE**

**P.zza Repubblica, 45 - Montese (MO) - Tel. e fax: 059 982118**

**ESCAVAZIONI LAVORI EDILI MONTESE**

**MONTESE MO BERNABEI VALERIANO**

**Tel. 059 982222 - Cell. 338 5856468**

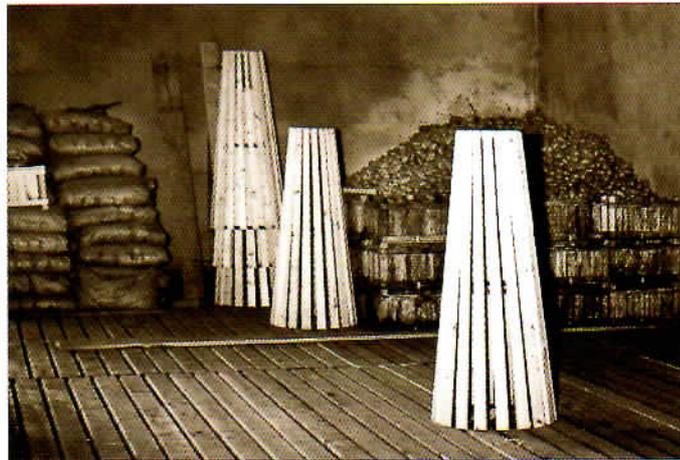
# Anno 1947: per commercializzare la Patata di Montese a Iola sorse il Cemopa

Un'importante iniziativa per valorizzare e commercializzare la patata di Montese sorse a Iola di Montese 67 anni fa: il Cemopa (Centro Moltiplicazione Patate), il cui atto costitutivo, redatto dal notaio Guido Natali, è datato 16 giugno 1947. Il primo Consiglio direttivo era composto da don Alessio Verucchi, presidente, che con mente innovativa aveva compreso l'importanza di questa iniziativa, e dai consiglieri Aldo Bernardoni e Marsilio Bevitori; i soci erano 37, tutti coltivatori del luogo. Si cominciò con l'acquisto di varie qualità di seme in Canada e in altri paesi europei fra cui Olanda e Scozia. Messo a dimora nel loro terreno dai soci e da altri agricoltori di Iola che ne fecero richiesta, il prodotto, oltre migliorare la qualità dell'offerta ponendo sul mercato nuove varietà, portò un visibile aumento della produttività che dalle 7 - 8 sementi degli anni precedenti passò alle 20 - 30 negli anni successivi. (per

semente si intendono i quintali ottenuti per ogni quintale di seme). Sulla produttività incideva anche, è bene precisarlo, la meccanizzazione del lavoro agricolo che pian piano stava diffondendosi.

Per soddisfare le esigenze e le richieste degli agricoltori del territorio, alla produzione di seme si aggiunsero la macinazione e la distribuzione di mangime per animali, l'acquisto di macchine agricole, l'acquisto di bestiame e un presidio sanitario per gli animali. Fatta questa scelta, il magazzino della Cooperativa che aveva come sede la cantina della canonica di Iola, non bastava

più per accogliere il prodotto e gli attrezzi necessari. Il Consiglio Direttivo nel 1957, preside era ancora don Alessio Verucchi, decise perciò di costruirne uno nuovo a Cà Giannino capace di 6000q. di patate. Fu acquistata anche nuova attrezzatura: un mulino, un miscelatore di farina, un montacarichi elettrico, un camion e un'autovettura. Il costo complessivo ammontò a 10 milioni,



quattro di questi vennero da un contributo dello Stato, gli altri sei da un prestito concesso da dodici soci per un importo di 500 mila lire ciascuno. In queste condizioni, grazie anche alle capacità e all'esperienza di Marsilio Bevitori, magazziniere per 19 anni, l'offerta della Cooperativa si estese anche ai paesi vicini aumentando l'attività e gli utili. In poco tempo riuscì a restituire ai 12 soci il prestito ricevuto rimanendo anche in attivo.

Dopo don Alessio Verucchi (1947 -1959), furono presidenti don Agostino Bergonzini e don Ilario Cappi (1960 - 1968), Gerar-

do Tonelli (1969 -1980), Giuseppe Tonelli (1981-1986), Albertino Passini (1987 - 1995). Consiglieri, in vari momenti, furono: Bernardoni Aldo, Bevitori Marsilio, Gerardo Tonelli, Leonardo Turrini, Giuseppe Tonelli, Leopoldo Balestri, Domenico Olezzi, Stefano Bernabei, Antonio Giacobazzi. Prestarono servizio come dipendenti Bevitori Luigi e Fabrizio Romagnoli.

Intanto il processo di modernizzazione dell'attività agricola aveva fatto passi rapidi. Il lavoro dei campi e dei prodotti veniva fatto con trattori e macchine adatte alle varie fasi di lavorazione del prodotto. Gli "stalloni" con decine di capi avevano sostituito le stalle tradizionali con pochi capi, tutto stava cambiando in modo rapido e radicale, occorrevo aggiornamenti e investimenti continui in mezzi e prodotti. La Cooperativa perciò non fu più in grado di soddisfare le esigenze e le richieste degli agricoltori. Dopo un tenta-

tivo di superare le difficoltà del momento collaborando con una coop. di Molinella, senza risultati, nel dicembre 1993 il C.D. e i soci decisero di cessare l'attività sociale e produttiva

Essendo il Cemopa, per statuto, un ente mutualistico, l'attivo che rimaneva venne versato al Fondo Promozionale di Sviluppo Cooperativo e Beneficienza.

*I dati tecnici sono stati attinti da 'Iola, un ricordo, un'emozione, una speranza', p. 222, edito da Il Trebbio nel 2013.*

*Nella foto, il magazzino del CeMO.PA a Iola*

## La sezione della patata da seme della Coop Eurofrutta

La Cooperativa Eurofrutta, nata alla fine degli anni Settanta per volontà e iniziativa di alcuni produttori agricoli soci del Consorzio Agrario di Modena, a difesa commerciale dei loro prodotti, istituì una sezione specializzata nella coltura della patata da seme che si interessava della produzione, commercializzazione e miglioramento della patata da seme prodotta nella zona di Montese.

La presenza della Coop contribuì a migliorare la realtà socio-economica della zona come risposta agli scopi statutari della stessa.

Per anni lavorò svariate migliaia di quintali di patate da seme dando lavoro ad alcune persone e creando un buon introito per i produttori.

A seguito della crisi e della messa in liquidazione del Consorzio Agrario di Modena, anche l'Eurofrutta cessò l'attività e il magazzino fu ceduto a un imprenditore montesino.

Dopo l'unificazione fra il Consorzio agrario di Bologna e quello di Modena, per la commercializzazione della patata da seme, nel nostro territorio opera la Patfrut.

## Nel 1985 Montese aderì al Centro di documentazione per la patata

Nel 1985 il Comune di Montese aderì al Centro di documentazione per la patata con sede a Budrio. Era sorto per iniziativa della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Bologna, dell'Università degli studi di Bologna e del Comune di Budrio.

Scopo del Centro era di diventare un'istituzione culturale a disposizione di studiosi, tecnici, operatori agricoli e commerciali in grado di porsi come un qualificato punto di riferimento per la raccolta di materiale bibliografico e la divulgazione di informazioni tecnico - economiche, e come momento di elaborazione e di iniziativa di incontri, manifestazioni e seminari finalizzati alla piena valorizzazione di questa importante coltura nazionale.

## Domani a Montese la festa della patata

Organizzata dall'Amministrazione comunale, domenica a Montese avrà luogo la «Giornata della patata», una manifestazione che vedrà impegnati produttori del luogo e tecnici della regione, per concordare una serie di iniziative atte al miglioramento del tubero prodotto nella zona di Montese. La patata coltivata a Montese è una delle migliori d'Italia. Si dice sia superiore, come qualità, a quella prodotta in Val Pusteria.

Per valorizzare e salvaguardare la patata montesina, gli amministratori intendono circoscrivere, dando un marchio di qualità al prodotto, l'intera zona di produzione che va da Montalto, a Iola, e da San Giacomo a Castelluccio. L'assessore all'agricoltura Ettore Ferroni, è certo che da questa iniziativa, i produttori, oltre a trarre vantaggi di ordine economico (il prodotto potrebbe essere più giustamente remunerato), avrebbero le loro patate salvaguardate da possibili speculazioni.

Già da un decennio i coltivatori della zona di Montese, per migliorare la coltivazione, hanno adottato sistemi di lavorazione più razionale, hanno immesso sementi provenienti dalla Scozia, dall'Olanda, dalla Francia e dal Canada, tanto che ora, la patata montesina ha tutte le carte in regola con le norme dettate dalla Cee e dalla legge sulle sementi, la quale richiede nei tuberi-seme l'applicazione di interventi indispensabili alle culture per l'ottenimento del seme qualificato, cioè la purezza varietale e la sanità.

Nella zona di Montese si coltivano particolarmente patate Majestic, Bea, Kennebk, Blanche, Spunta e Prumura. La produzione annuale si aggira sui 30 mila quintali che vengono interamente assorbiti dal mercato interno. Quest'anno la produzione è stata soddisfacente anche per quanto riguarda la resa e la qualità. Il prezzo medio di vendita viene calcolato sulle 8.500 lire il quintale.

Il programma della manifestazione di domenica prevede alle 9,30 un incontro fra i tecnici e i produttori, ed alle 14,30 l'assaggio di patate fritte e di vini tipici modenesi, e la vendita diretta di patate da parte dei produttori.

w. b.

A sinistra, l'edizione modenese de Il Resto del Carlino del 25 ottobre 1975 annuncia la prima festa della patata di Montese. L'anno successivo sarà organizzata assieme al Comune di Castel d'Aiano: a Montese si tenne il 10 ottobre e nel Comune bolognese la domenica precedente.

Fra breve il riconoscimento ufficiale

## Un marchio di qualità per le patate di Montese

L'iniziativa è stata presa dal Consorzio agrario per un rilancio dei tuberi, fra i migliori d'Italia

La patata, sia da seme che da alimentazione, che si produce nella zona di Montese, fra non molto tempo entrerà a far parte, per iniziativa del Consorzio Agrario Provinciale di Modena, della «Eurofrutta».

me l'applicazione di interventi indispensabili alle culture delle patate per l'ottenimento del seme qualificato, cioè la purezza varietale e la sanità.

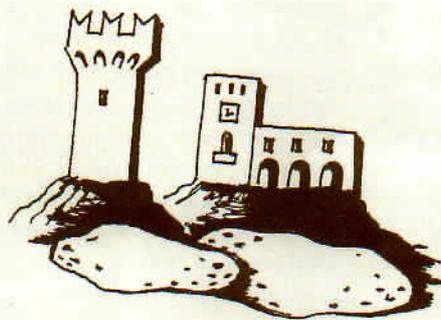
Nella zona di Montese, si coltivano particolarmente patate Majestic, il cui seme è stato portato dalla Scozia e dalle patate importate dalla Kennebk. La produzione annuale si aggira sui 300 quintali, e questa viene interamente immessa nel mercato nazionale. Quest'anno, la produzione risulta inferiore alla degli anni precedenti, si ha una diminuzione del 10 per cento. Questo è stato dovuto alla siccità dei mesi.

w. b.

COMUNE DI MONTESE  
COMUNE DI CASTEL D'AIANO

circolo culturale Montese  
pro loco Castel d'Aiano

comitato organizzatore  
fiera della patata



GARTA DEI TERRENI  
VOCATI ALLA COLTIVAZIONE  
DELLA PATATA DA SEME

realizzata dal Comitato "Fiera della patata"  
con il contributo della Amm. Prov.

esecuzione grafica: Luigi Vezzalini

Sopra, il frontespizio della Cartina dei terreni vocati alla coltivazione della patata da seme di Montese realizzata dai Comuni di Montese e di Castel d'Aiano, dal Circolo culturale Montese dalla Pro Loco di Castel d'Aiano, col contributo della Provincia di Modena. È datata 1979 e l'esecuzione grafica è firmata da Luigi Vezzalini.

A destra, il manifesto della Festa della patata di Montese del 1989; il disegno è di Gianpaolo Bondi.

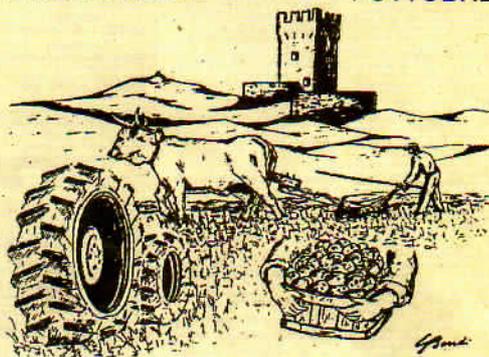
Sopra, l'edizione modenese de Il Resto del Carlino dell'11 ottobre 1971: per la prima volta si parla ufficialmente di istituire un marchio di qualità per la patata da seme di Montese. L'iniziativa fu del Consorzio agrario di Modena e di Eurofrutta.

**MONTESE 1989**

MOSTRA MERCATO - FESTA DELLA PATATA

24 SETTEMBRE

1 OTTOBRE



- VENDITA DELLE PATATE DA PARTE DEI PRODUTTORI
- MOSTRA MACCHINE ED ATTREZZATURE AGRICOLE
- DEGUSTAZIONE DI PATATE FRITTE
- SPETTACOLI FOLCLORISTICI

AMMINISTRAZIONE COMUNALE ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO



## La leggenda del diavolo e delle patate

Tra la provincia di Bologna e quella di Modena, in territorio appenninico, prospera la coltivazione della patata. Si producono enormi quantità di questo gustosissimo tubero che, di qui, prende la via di vari mercati nazionali, dopo essere stato protagonista di feste e sagre paesane. Il territorio in questione va dalle pendici collinari di Tolè, nel Bolognese, alle verdi montagne di Montese, nel modenese, passando per il ridente paese di confine di Castel d'Aiano. Sulla prosperosa vocazione di queste terre esiste una bella leggenda.

Nemico del bene e della serenità, un giorno il diavolo si trovò a passare di qui e, vedendo come i paesani vivevano sereni, baciati dal sole, fra prospere coltivazioni di cereali, provò una grande invidia e il desiderio di distruggere tutta quell'armonia e quel benessere. Cominciò a far piovere ininterrottamente, poi scatenò furiose grandinate, infine fece scoppiare tremende tempeste. I paesani erano disperati. Tentarono esorcismi, preghiere, croci propiziatriche da conficcare nei campi. Niente da fare. Fintanto che un giorno giunse un forestiero che 'la sapeva lunga' e si prese a cuore la questione. «Bisogna prendere il diavolo per il suo punto debole - diceva - vedete, lui vuole fare dei patti con gli uomini per appropriarsi della loro anima e noi

dobbiamo combatterlo su questo punto». Sentendo queste parole, il diavolo uscì allo scoperto: «Come osi sfidarmi?» gridò. «Desidero che tu smetta di tormentare questa gente e ti propongo un patto: se ci lascerai in pace, ti daremo tutto quello che cresce su queste terre accontentandoci di quello che cresce sotto».

Il diavolo accettò e sparì. Il forestiero allora tirò fuori dalle tasche un sacchetto di sementi e lo diede ai paesani invitandoli a seminare e attendere con fiducia. Dalla semina nacquero tante misteriose pianticelle rigogliose, piene di foglie, ma prive di frutti. Al momento della raccolta, il diavolo arrivò come un fulmine a ciel sereno. Protestava perché le piante non avevano frutti e le loro foglie erano piuttosto amare: «Non avete lavorato per me, ma anche a voi non resterà nient'altro che amarissime radici. Morirete di fame fra atroci dolori di pancia» aggiunse rancoroso.

Ma dalla folla spuntò fuori il forestiero: «Diavolo, dovrai rimpiangere questo giorno per l'eternità». E, sotto gli occhi maligni e roventi, cominciò a scavare con la vanga il terreno, mettendo in luce bulbi grossi e 'opulenti'. Il diavolo schizzò via, lasciando una scia di zolfo bruciato e non si vide più da quelle parti che ritrovarono prosperità e ricchezza, grazie all'ottima produzione di patate.

## Cibo delle streghe

Quando venne importata in Europa, la patata non incontrò il favore della popolazione, anzi fu a lungo detestata e consumata solamente da chi vi era costretto. I motivi di tale antipatia erano tanti: la sua forma bitorzoluta che ricordava le eruzioni della lebbra, inoltre l'originario color vinaccia della buccia era malvisto. Ma anche il fatto che, invece di nascere dai fiori o dai rami degli alberi, cresceva nelle profondità della terra restava inspiegabile, e, come se questo non bastasse, non era mai stata citata nella Bibbia. Tutto ciò creò intorno all'innocuo tubero un alone diabolico, tanto che ci furono esorcismi, processi e condanne al rogo ai danni di sacchi di patate. In Russia si preferì a lungo morire di fame piuttosto che cibarsi del 'frutto del diavolo', mentre in Prussia, per incoraggiarne l'uso e la coltivazione, nell'anno 1651 fu emanato un editto in cui si condannava al taglio del naso e delle orecchie chiunque si fosse rifiutato di coltivare le patate.



**Banca popolare  
dell'Emilia Romagna**

**GRUPPO BPER**



**IMPRESA EDILE  
BATTISTINI**

COSTRUZIONI - RISTRUTTURAZIONI - CARPENTERIA  
INTONACI ESTERNI E INTERNI - COPERTURE IN LEGNO  
IMPERMEABILIZZAZIONE TETTI  
COSTRUZIONE E VENDITA VILLETTE INDIPENDENTI

Via Serra 60 Maserno (MO) Tel e fax 059980045

# 'Le patate di Montese hanno il nonno in Canada'



Verso la fine degli anni Sessanta, il giornalista Dario Zanasi venne a Montese per compiere un'inchiesta sulle patate di Montese. Lo accompagnarono il maestro Alberto Paglioli, che era l'assessore ai Lavori Pubblici e il dottor Fulvio Dallari, che gestiva il locale Consorzio Agrario Provinciale di Modena

Il resoconto lo pubblicò nel libro *Modena, mio paese*, edito dal Poligrafico Artioli di Modena nel 1968.

Ne riportiamo una parte:

«[...] Le patate di Montese, lo dico a chi ancora non lo sapesse, hanno fama d'essere le migliori d'Italia. Patate belle, grosse, bianche o gialle, con un sapore che dà gioia al palato e allo stomaco. Patate sane, che nutrono e danno vigore al corpo senza appesantirlo. Ero curioso di vederle. Ero curioso di osservare i campi dove crescono e i magazzini che le raccolgono. [...]

Le patate di Montese, come è facile immagina-

re, trovano il loro sviluppo nella particolarità del terreno di quelle montagne. Una terra leggera, soffice, ricca di humus, a cui deve aggiungersi il beneficio dell'altitudine e quindi di un clima sempre fresco anche durante l'estate. Montese è a circa 840 metri sul mare ma molti campi del suo comune s'avvicinano ai mille metri, come Iola, una zona che produce tuberi in abbondanza grazie a un terreno morbido, ricco di terriccio di castagno.

Il comune di Montese ha una produzione enorme di patate: dai 50 ai 60 mila quintali all'anno. Le qualità più coltivate sono: la bianca Majestic, che è grossa, mastosa, e forse più diffusa; la gialla Bea e poi la Kennebek. La Majestic è di origine canadese mentre la Bea e la Kennebek sono rispettivamente di origine americana e canadese. Tutte e tre queste qualità trovano un terreno ideale nei campi di Montese e danno un prodotto che eguaglia, e probabilmente supera, le celebrate patate di Brunico, che hanno la caratteri-

stica d'aver una pasta più scura.

[...] Anche i coltivatori di Montese si appoggiano al Ce.Mo.Pa., che significa 'Centro moltiplicazione Patate'.

[...] lo spirito di Parmentier [il filantropo e agronomo di Mondidier a cui va il merito di aver studiato per primo le proprietà alimentari della patata], si sarebbe rallegrato se per caso fosse stato presente al nostro pranzo a Montese, basato soprattutto sulle patate fritte, profumate con qualche ramoscello di rosmarino. Una delizia. Ora posso garantire, per esperienza, che la fama di questi tuberi montanari non è usurpata.

L'anno scorso il commercio di patate di Montese andò bene. Quest'anno, a causa della sovrapproduzione c'è stata una certa crisi. I prezzi, infatti, sono stati troppo bassi. Peccato. Gli Italiani dovrebbero fare un uso più abbondante del tubero messo in onore dall'agronomo francese specie quando esso ha i pregi delle qualità coltivate a Montese.

## LA SUA RICETTA DA FAVOLA: "LA PATATA IN ATTESA DI DIVENTARE TARTUFO"

I piatti di Massimo Bottura non sono mai banali, né semplici da eseguire. Per dare l'idea del tipo di proposta, del gioco di contrasti e della ricerca di materie prime selezionate, ecco la «patata in attesa di diventare tartufo» (in alto, la foto).

Lavate le patate, asciugatele e adagiatele in una teglia da forno coperte sopra e sotto di sale di Cervia. Cuocete a 180 gradi per 40 minuti. Ripulite dal sale e lasciate intiepidire, poi sezionate la parte superiore in lunghezza e svuotate aiu-

tandovi con un cucchiaino. Spolverate con la farina di nocciole e tostate per un paio di minuti in forno. Montate tuorli e zucchero, aggiungete la farina, mescolate e incorporate burro, cioccolato fuso a bagnomaria e metà della patata setacciata. Amalgamate e aggiungete il tartufo. Incorporate delicatamente gli albumi montati. Colate l'impasto nelle patate svuotate e cuocete in forno a 200° per 9 minuti. Bottura serve poi la patata con una spuma di vaniglia

gelata e montata con azoto.

**Ingredienti:** 12 tuorli, 80 gr. di zucchero, 70 gr. di farina di mandorle di Noto, 40 gr. di farina, 50 gr. di farina di nocciole del Piemonte, 200 gr. di cioccolato bianco, 100 gr. di purea di patata di Montese cotta sotto sale di Cervia, 200 gr. di burro di vacche bianche, 12 albumi, tartufo nero scorzone tritato. E per accompagnare la sua ricetta, Bottura consiglia un vino tedesco, un Riesling della casa vinicola J.J. Prüm.

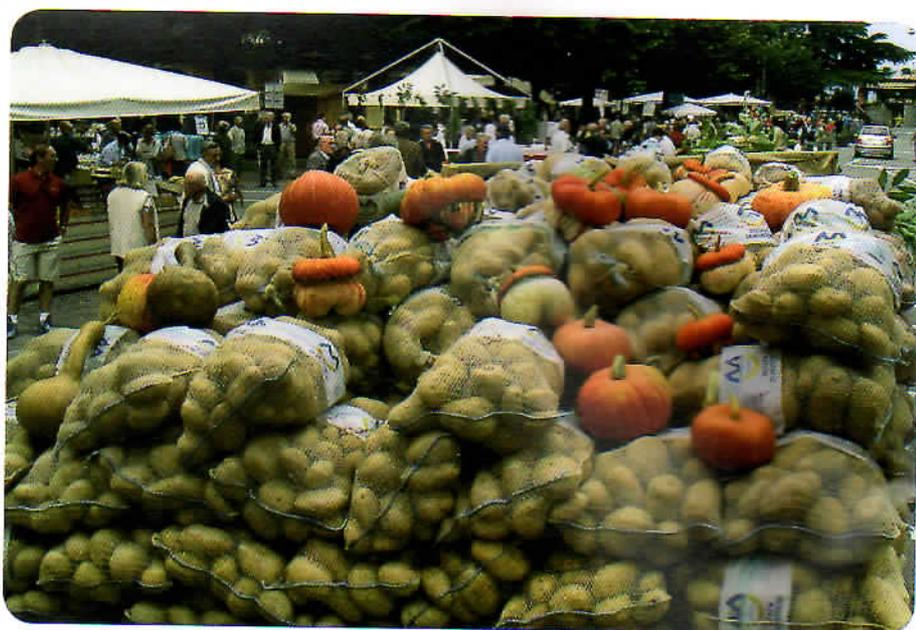


a cura di Daniela Fabbri ([daniela.fabbri@reca.it](mailto:daniela.fabbri@reca.it))

OGGI 135

# A settembre c'è anche l'annuale Festa della patata

Nei vostri programmi di settembre non potete non tenere presente la seconda domenica, quando Montese si trasforma nel 'Paese dei balocchi'. La piazza si ricopre di ogni ben di Dio, dai carri colmi di patate (Sterlinger, Majestic, Bea, Spunta, Monalisa, Kennebec...) ad altre squisitezze locali come Parmigiano Reggiano, miele, dolci, prodotti del sottobosco... Bancarelle di ogni tipo, per tutti i gusti e per tutte le età, attirano lo sguardo e invitano all'acquisto. I più svariati stand gastronomici vi prendono per la gola con le specialità del posto: polenta, zampanelle e ciacci, crescentine...



Non mancano esposizioni di animali, di attrezzi e macchine agricole. Spazi culturali, musica, giochi e attrazioni di ogni genere intrattengono grandi e piccini, creando un'atmosfera di festosa allegria.

La manifestazione diventa così anche un gioioso momento di incontro tra i Montesini stessi e le persone che in qualche modo sono legate al nostro paese. Ma la regina della festa è lei, la prelibata patata di Montese. Gli agricoltori portano in piazza il loro miglior prodotto in sacchi da 5 - 10 chilogrammi e lo vendono ai privati a prezzi promozionali. Su ogni confezione spiccano il marchio di qualità e la scritta 'Patata di Montese'. Una gigantesca padella troneggia in Piazza della Repubblica e distribuisce a ritmo continuo porzioni di patatine fritte agli avventori che passano di lì e, incuriositi, si soffermano per assistere al rito. La manifestazione fu istituita nel 1975 e si teneva inizialmente, ad anni alterni, a Montese e a Castel d'Aiano. Ma, come succede nelle migliori famiglie, le cose non funzionarono e ognuno andò per la sua strada. Montese scelse l'ultima domenica di settembre alla quale, dal 1883, aggiunse la domenica successiva, prima di arrivare a stabilire l'attuale data. Buona festa della patata, dunque, e arrivederci al prossimo anno!

## Prezzi delle Patate di Montese in occasione delle feste della patata

1975	3.500 lire per 10 kg	8.000 Lire per 25 kg
1986	4.000 lire per 10 kg	9.000 Lire per 25 kg
1996	7.000 lire per 10 kg	15.000 Lire per 25 kg
2006	3,5 Euro per 5 kg	6.5 Euro per 10 kg.
2007	4,0 Euro per 5 kg	7,0 Euro per 10 kg
2014	5,0 Euro per 5 kg	8,0 Euro per 10 kg



## Forma in piazza

Appuntamento ormai consueto per la Festa della patata, è la dimostrazione della preparazione e della cottura in piazza del Parmigiano Reggiano.

## Gimkana trattoristica e 'Palio della Forma'

Nell'ambito della Festa della patata sono state organizzate competizioni sportive con al centro il prezioso tubero montesino e prodotti tipici del luogo.

Dal 1986 al 1988 si è svolta una gimkana trattoristica che faceva parte di un campionato interprovinciale e consisteva nell'eseguire un percorso a ostacoli con un trattore fornito dal Consorzio Agrario di Modena. Per diversi anni si è svolto anche il Palio della Forma di Parmigiano Reggiano.



**Zaccaria  
Costruzioni s.r.l.**

costruzioni edili, stradali, condotte,  
movimento terra, opere strutturali speciali,  
lavori idraulici, barriere e protezioni stradali

Sede Legale e Amministrativa:

41055 MONTESE (MO) - Via Ponticello, 154

Tel. 059/97.00.09 - Fax 059/98.13.46

e-mail: info@zaccariacostruzioni.it - Part. IVA: 02378870361



**BANCA  
MODENESE s.p.a.**

■ 285 CVC

■ 109 CVC

**Filiale di Montese**

Via Panoramica 17, 19, 21  
41055 Montese  
Tel. 059 970180

**Davide  
Lamandini**

Promotore finanziario

Cell. 335 6031011

lamandini.davide@tiscali.it

Distribuzione di prodotti  
e servizi RasBank

**Allianz Group**



**Agenzia di Porretta Terme**

Via Mazzini, 156

Tel. 0534 22171

r.a. Fax 0534 24311

**Sub Agenzia di Montese**

Viale Sport, 251 - Tel. 059

982302 Fax 059 9751010

ras@aster-assicurazioni.com

# Montese uguale Patata, binomio consolidato

Il nome Montese viene ormai associato alla patata di qualità prodotta sui nostri monti. Nelle città vicine e non solo, basta pronunciare Montese per sentirsi ribattere: «Ah, il paese delle patate». Ciò significa che il nostro tuberò è conosciuto all'esterno. E ciò grazie ad operazioni di marketing e anche alle festa della patata, uno degli eventi più importanti del calendario annuale delle manifestazioni montesine.

Nel corso di questa kermesse non mancano momenti di svago e di divertimento che si svolgono nelle due piazze del capoluogo fra i carri ricolmi di sacchi di patate, esposizioni di mezzi agricoli d'epoca, trampolieri, maghi, cantastorie e clown. Per alcune edizioni si sono svolte anche 'Miss patata' e 'Miss patatona' oltre a gare di 'caccia' al tartufo e per la patata più grossa e dalla forma più strana.

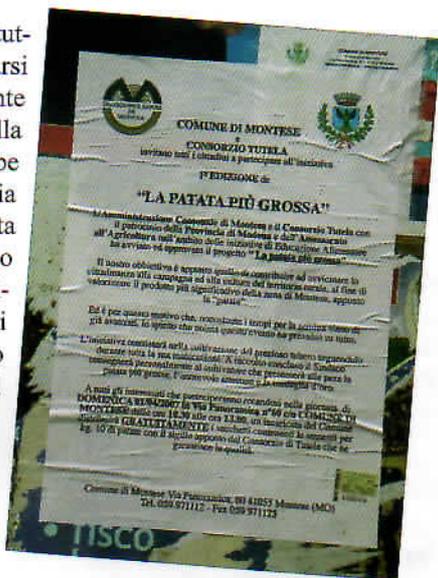


## ... ed è venuto anche Bobby Solo

Ospite d'eccezione alla Festa della Patata di Montese del 2008 fu il cantante Bobby Solo che regalò al numeroso pubblico un bellissimo pomeriggio con la vasta carellata dei suoi maggiori successi.

## La burla della patata

Il bando di concorso, di cui era tappezzato tutto il paese, invitava gli agricoltori a presentarsi in Municipio a ritirare un sacchetto contenente le sementi per 10 chilogrammi di patate. Alla conclusione del raccolto, il sindaco avrebbe consegnato personalmente attestato e medaglia d'oro a chi avesse presentato alla pesa la patata più grossa. Ma il giorno della festa, quando gli aspiranti vincitori, compreso Mario Milani, presidente del Consorzio della patata di Montese, giunsero a destinazione, trovarono la porta del comune chiusa. Spiegazione del mistero? Era una clamorosa burla, o meglio, era un clamoroso pesce d'aprile. E così non sapremo mai chi coltivò la patata più grossa del 2007! Autore dello scherzo fu Fioravante Trenti di Spilamberto, conosciuto per le sue burle ben confezionate. (Da *Il Resto del Carlino*, edizione di Modena, del 2 aprile 2007)



Associazione Italiana Sindrome Wolf-Hirschhorn



**Frignani Giorgio**  
Segretario Nazionale  
Responsabile Ricerca Fondi

ONLUS  
Via Bologna, 65  
62010 Montecosaro (MC)  
Tel./Fax: 0733.864275  
www.aiswh.it

Tel: 059.696380  
Cell: 347.6966626  
E-mail: frignanig@alice.it

**OTTICA MONTESE**  
di Silvia Ventura

**ESAME DELLA VISTA GRATUITO**

Via Tamburini 31  
41055 Montese (MO)  
Tel. 059 981692

E-mail: otticamontese@libero.it

Gruppo **Autorama** s.p.a.  
www.gruppoautorama.it

**MAURO VENTURI**  
mauro.venturi@gautorama.it

Cell. 348 / 800 36 78  
Piazza Brasile, 8/10 - 41055 MONTESE (MO)  
Tel. e Fax 059 982111  
P. IVA 02531810360



# A pranzo o a cena con la patata

Le patate trovavano e trovano un larghissimo impiego in cucina, povero un tempo, ricco oggi. Questo gustoso e variegato menù, che vi presentiamo, segue, da una parte, i tempi andati, quando la patata, da sola o quasi, costituiva un pasto che saziava con poca spesa e, in parte, rispecchia i tempi moderni, in cui ci si diverte ad abbinarla ai più svariati alimenti, secondo la fantasia e l'estro di ciascuno senza badare al portafoglio. Dall'antipasto al dolce, ecco qua la patata, onnipresente e cucinata in tutte le salse. Buon appetito!

## Antipasti

### Crostino di patate e porcini

**Ingredienti.** 4 patate di media grandezza a pasta gialla, 4 cappelle di porcini, 100 gr. di Parmigiano Reggiano, burro q. b., sale e pepe q. b.

Pelare le patate, lavarle e tagliarne i bordi facendole diventare più rettangolari possibile, quindi affettarle per il lato più lungo ottenendo così tre fette, sbollentarle per un paio di minuti, scolarle e asciugarle. A parte, sciogliere in una padella una noce di burro, aggiungervi le fette di patate e far rosolare a fuoco basso creando così una crosticina dorata da ambo le parti. Toglierele dal fuoco e posarle in una placca da forno, disporvi sopra i porcini tagliati a fettine, aggiungere una spolverata di Parmigiano e un filo di olio di oliva. Mettere a gratinare in forno a 180° - 200° per alcuni minuti fino a quando il Parmigiano inizia a prendere colore. Disporre nel piatto e guarnire a piacere con foglioline di timo, prezzemolo tritato e un filo di olio di oliva.

### Sformato di patate

**Ingredienti.** 1 kg. di patate a pasta gialla, 300 gr. di Parmigiano Reggiano, 100 gr. di burro fuso, 4 uova intere, Emmental a dadini, sale e pepe q. b., noce moscata. Lessare le patate, passarle allo schiacciap patate, aggiungere uova, parmigiano, burro, sale e pepe, un pizzico di noce moscata. Imburrare lo stampo per sformato, alternare impasto ed Emmental, coprire con Parmigiano e cuocere in forno a bagnomaria per 40 m. circa.

### Focaccia di patate

**Ingredienti.** 500 gr. di pasta di pane, 4 patate a pasta gialla di media grandezza, 500 gr. di salsiccia, 100 gr. di caciotta di mucca, un rametto di rosmarino, olio extravergine, sale e pepe q. b. Stendere la

pasta di pane in una teglia bassa da pizza, distribuirvi sopra le patate passate allo schiacciap patate in modo da ricoprire tutta la superficie, sbriciolarvi la salsiccia e aggiungere la caciotta tagliata a pezzettini, qualche ago di rosmarino, sale e pepe, un filo di olio di oliva. Infornare a 180° per 20 minuti.

### Tortino di patate con crema di Parmigiano e tartufo nero

**Ingredienti per 5/6 tortini.** 300 gr. di patate a pasta gialla lessate e pestate, 200 gr. di besciamella, 30 gr. di tartufo nero, 10 cucchiaini di Parmigiano Reggiano, panna liquida, sale, pepe e noce moscata. Amalgamare le patate con la besciamella e la buccia di tartufo nero tritata fine, insaporire con sale, pepe e noce moscata. Imburrare degli stampini in alluminio, riempirli per 3/4 con il prodotto ottenuto e cuocere a 160° per 25/30 m. A parte, bollire la panna e aggiungere il Parmigiano con un po' di sale versando ancora panna in base a quanto si desidera liquida la crema. Per finire, disporre nel un piatto il tortino caldo, coprirlo con la crema e 'sftetolarvi' sopra il tartufo rimasto.

## Primi

### Gnocchi classici

**Ingredienti.** 1 kg. di patate a pasta bianca, circa 300 gr. di farina, un pizzico di sale. Cuocere le patate con la buccia a fuoco moderato o a vapore. Sbuciarle e passarle allo schiacciap patate facendo cadere il passato sulla spianatoia, aggiungere il sale ed impastare unendo la farina necessaria ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Ricavarne dei cilindri della grossezza di un pollice, tagliarli a pezzetti lunghi circa 3 cm. e passarli, schiacciandoli leggermente con le dita, sui rebbi di una forchetta o sul rovescio della grattugia. Buttarli in acqua bollente salata e scolarli appena vengono a galla. Condirli a piacere in una terrina grande e riscaldata.

### Tortelloni di patate

**Ingredienti del ripieno.** 1 kg. di patate a pasta bianca, 2/3 uova, abbondante Parmigiano,

prezzemolo, uno spicchio d'aglio sminuzzato, noce moscata, peperoncino. Lessare le patate, passarle allo schiacciap patate, unirvi le uova e i vari ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ma consistente. Per un ripieno più gustoso, aggiungere un po' di salsiccia sbriciolata. Fatto questo, si passa a piegare i tortelloni secondo la consueta procedura.

### Crema Parmentier



**Ingredienti per 4 persone.** 5 patate a pasta bianca di media grandezza, 1 porro, 500 gr di brodo vegetale, 100 gr di panna, 50 g di Parmigiano, 1 tuorlo d'uovo, erba cipollina, pane raffermo, olio, sale e pepe q. b.

Pulire il porro, tagliarlo a pezzettini e metterlo in una casseruola con una noce di burro, far rosolare, aggiungervi le patate tagliate a pezzetti e far rosolare ancora, quindi aggiungere il brodo. Far cuocere fino a quando le patate si saranno disfatte. Intanto preparare la salsa con parmigiano, uovo e panna. Quando le patate sono cotte, passare il tutto, aggiungere la salsa e rimettere sul fuoco per 5 m. rimescolando, ultimare con sale e pepe. Servire in una ciotolina di coccio con un filo d'olio, una spolveratina di erba cipollina e crostini di pane abbrustoliti.

## Secondi

### Tortino di patate e salsiccia

**Ingredienti per quattro persone.** 8 patate medie a pasta gialla, 200 gr. di parmigiano, 500 gr. di salsiccia, 1 cipolla bianca, vino bianco q. b., sale e pepe q. b., 500

gr. di besciamella. Pelare le patate, lavarle e tagliarle a rondelle di circa mezzo cm. Preparare una placca da forno con apposita carta e disporvi le rondelle, spennellarle con poco olio di oliva, aggiungere sale e pepe. Mettere a cuocere in forno a 100° per circa 10 minuti. Togliere dal forno e fare raffreddare. A parte, imbiondire la cipolla tritata, aggiungervi la salsiccia sbriciolata e lasciare cuocere pochi minuti senza far rosolare, sfumare con poco vino bianco, togliere dal forno e far raffreddare.

Preparare la besciamella e lasciarla intiepidire. Imburrare quattro contenitori monoporzione, coprire il fondo con le patate, aggiungere la besciamella, la salsiccia e spolverare con Parmigiano. Ripetere la sequenza e infornare a 180° - 200° per circa 20 minuti.

### Fantasia floreale con bocconcini di carne e purè bicolore

Ingredienti dei bocconcini per 3 persone. 500 gr. di manzo, 2 uova, gr. 150 di Parmigiano, sale, prezzemolo, pane grattugiato e olio di oliva q. b.

un piatto a guarnire i bocconcini.

### Frittata di patate

Ingredienti. 4 patate piccole a pasta gialla, otto uova, due cucchiainate di Parmigiano, due cucchiainate di latte, qualche fogliolina di basilico o di prezzemolo, olio, sale e pepe.

Sbucciare le patate, tagliarle a fettine sottilissime, lavarle e asciugarle con un canovaccio. Sbattere le uova con il latte, il Parmigiano Reggiano, il sale, il pepe e aggiungere le patate mescolando bene. Scaldare due cucchiainate di olio in una padella antiaderente e cuocere la frittata a fuoco moderato, voltandola con l'aiuto di un coperchio.

### Umido di patate con salsiccia

Tagliare le patate a pasta gialla a tocchetti e farle friggere con olio, aglio, cipolla e rosmarino per evitare che dopo si rompano. A metà cottura, mettere le patate e il condimento in un tegame con salsiccia tagliata a pezzetti, acqua, conserva di pomodoro, sale e dado. Mescolare di tanto in tanto con cautela fino a cottura ultimata.

Le patate in umido possono essere abbi-

nate anche a costaiole, pollo o coniglio. Nei tempi di vacche magre non vi era l'abitudine di frequentare spesso la macelleria per penuria di liquidità, pertanto si usava il trucco di mettere molte patate e poca carne.

Essenziale

era che ci fosse abbondante sughino per 'tocciarvi' il pane o le crescenti.

### Arrosto 'scappato'

Un arrosto un po' curioso, sui generis, molto in voga un tempo ...

Far friggere o cuocere al forno le patate tagliate a tocchetti con burro/olio, aglio e rosmarino mescolando di tanto in tanto. Tutto qua. In questo modo, aleggiava il sapore dell'arrosto, anche se la carne 'era scappata' ... e il galletto era sano e salvo nel pollaio!

## Contorni

Con la patata si possono preparare facili e ottimi contorni, i più comuni sono: patate lesse, insalata di patate, patate cotte sotto la cenere, purè, patate fritte, patate al forno.

## Dolci

### Budino di patate

Ingredienti. 1 kg. di patate a pasta bianca, 500 gr. di panna, 500 gr. di latte, 10 tuorli di uova, 500 gr. di semola, 1 bacca di vaniglia, 100 gr. di mandorle in polvere.

Grattugiare le patate con l'apposito attrezzo, farle bollire insieme al latte, alla panna e alla stecca di vaniglia. Intanto, montare 300 gr. di zucchero con i tuorli. Quando le patate sono cotte, toglierle dal fuoco, aggiungervi la crema d'uovo e la polvere di mandorle.

Con il restante zucchero fare un caramello, versarlo in uno stampo, aggiungere il composto e farlo cuocere a bagnomaria a 120° per 40 m.

### Torta di patate

Ingredienti. 1 kg. di patate a pasta bianca, 3 hg di zucchero, 3 hg di mandorle tritate, 3 hg di burro fuso, 6 uova, 80 gr. di maizena, scorza di 3 limoni.

Cuocere le patate e passarle allo schiacciapate, aggiungere tutti gli ingredienti e le chiare montate a neve. Far cuocere a 200° per 40 m. circa.

### Pane con patate

Ah ... già ... il pane ... ma perché accontentarci di quello che mangiamo tutti i giorni e non provare il pane di patate?

Ingredienti. 300 gr. di pasta madre, 500 gr. di farina 00 di grano tenero, 300 gr. di purè di patate a pasta bianca, 15 gr di sale, 5 gr di zucchero, mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva, 20 gr di lievito di birra, 500 ml circa di acqua.

Sciogliere il lievito di birra in un poco di acqua, aggiungere lo zucchero, impastare tutti gli ingredienti, lasciare riposare 30 minuti.

Forgiare le pagnotte della grandezza che si vuole, lasciare riposare 40 minuti e infornare a 200° per 40 m.

**Nella foto a destra; *I mangiatori di patate*, di Van Gogh, 1885 (82 x 144 cm.), Conservato nel Van Gogh Museum di Amsterdam.**



Tritare la carne di manzo, aggiungere il Parmigiano Reggiano, le uova e gli altri ingredienti. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, formare delle palline e impanarle con il pane grattugiato. Fare scaldare l'olio in una padella e cuocere i bocconcini.

Preparazione del purè: pelare le patate, tagliarle a pezzetti, metterle in due tegami diversi con il latte in egual misura e aggiungere il sale. Lasciare cuocere a fuoco vivo per 15 m., aggiungere il burro e il Parmigiano ai due tegami. Amalgamare il tutto con il frullatore a immersione mescolando per 5 m. Disporre i due purè in

# A pranzo o a cena con la patata

Le patate trovavano e trovano un larghissimo impiego in cucina, povero un tempo, ricco oggi. Questo gustoso e variegato menù, che vi presentiamo, segue, da una parte, i tempi andati, quando la patata, da sola o quasi, costituiva un pasto che saziava con poca spesa e, in parte, rispecchia i tempi moderni, in cui ci si diverte ad abbinarla ai più svariati alimenti, secondo la fantasia e l'estro di ciascuno senza badare al portafoglio. Dall'antipasto al dolce, ecco qua la patata, onnipresente e cucinata in tutte le salse. Buon appetito!

## Antipasti

### Crostino di patate e porcini

**Ingredienti.** 4 patate di media grandezza a pasta gialla, 4 cappelle di porcini, 100 gr. di Parmigiano Reggiano, burro q. b., sale e pepe q. b.

Pelare le patate, lavarle e tagliarne i bordi facendole diventare più rettangolari possibile, quindi affettarle per il lato più lungo ottenendo così tre fette, sbollentarle per un paio di minuti, scolarle e asciugarle. A parte, sciogliere in una padella una noce di burro, aggiungervi le fette di patate e far rosolare a fuoco basso creando così una crosticina dorata da ambo le parti. Toglierele dal fuoco e posarle in una placca da forno, disporvi sopra i porcini tagliati a fettine, aggiungere una spolverata di Parmigiano e un filo di olio di oliva. Mettere a gratinare in forno a 180° - 200° per alcuni minuti fino a quando il Parmigiano inizia a prendere colore. Disporre nel piatto e guarnire a piacere con foglioline di timo, prezzemolo tritato e un filo di olio di oliva.

### Sformato di patate

**Ingredienti.** 1 kg di patate a pasta gialla, 300 gr. di Parmigiano Reggiano, 100 gr di burro fuso, 4 uova intere, Emmental a dadini, sale e pepe q. b., noce moscata. Lessare le patate, passarle allo schiacciapate, aggiungere uova, parmigiano, burro, sale e pepe, un pizzico di noce moscata. Imburrare lo stampo per sformato, alternare impasto ed Emmental, coprire con Parmigiano e cuocere in forno a bagnomaria per 40 m. circa.

### Focaccia di patate

**Ingredienti.** 500 gr. di pasta di pane, 4 patate a pasta gialla di media grandezza, 500 gr. di salsiccia, 100 gr. di caciotta di mucca, un rametto di rosmarino, olio extravergine, sale e pepe q. b. Stendere la

pasta di pane in una teglia bassa da pizza, distribuirvi sopra le patate passate allo schiacciapate in modo da ricoprire tutta la superficie, sbriciolarvi la salsiccia e aggiungere la caciotta tagliata a pezzettini, qualche ago di rosmarino, sale e pepe, un filo di olio di oliva. Infornare a 180° per 20 minuti.

### Tortino di patate con crema di Parmigiano e tartufo nero

**Ingredienti per 5/6 tortini.** 300 gr. di patate a pasta gialla lessate e pestate, 200 gr. di besciamella, 30 gr. di tartufo nero, 10 cucchiari di Parmigiano Reggiano, panna liquida, sale, pepe e noce moscata. Amalgamare le patate con la besciamella e la buccia di tartufo nero tritata fine, insaporire con sale, pepe e noce moscata. Imburrare degli stampini in alluminio, riempirli per 3/4 con il prodotto ottenuto e cuocere a 160° per 25/30 m. A parte, bollire la panna e aggiungere il Parmigiano con un po' di sale versando ancora panna in base a quanto si desidera liquida la crema. Per finire, disporre nel un piatto il tortino caldo, coprirlo con la crema e 'sfettolarvi' sopra il tartufo rimasto.

## Primi

### Gnocchi classici

**Ingredienti.** 1 kg. di patate a pasta bianca, circa 300 gr. di farina, un pizzico di sale. Cuocere le patate con la buccia a fuoco moderato o a vapore. Sbucciarle e passarle allo schiacciapate facendo cadere il passato sulla spianatoia, aggiungere il sale ed impastare unendo la farina necessaria ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Ricavarne dei cilindri della grossezza di un pollice, tagliarli a pezzetti lunghi circa 3 cm. e passarli, schiacciandoli leggermente con le dita, sui rebbi di una forchetta o sul rovescio della grattugia. Buttarli in acqua bollente salata e scolarli appena vengono a galla. Condirli a piacere in una terrina grande e riscaldata.

### Tortelloni di patate

**Ingredienti del ripieno.** 1 kg. di patate a pasta bianca, 2/3 uova, abbondante Parmigiano,

prezzemolo, uno spicchio d'aglio sminuzzato, noce moscata, peperoncino. Lessare le patate, passarle allo schiacciapate, unirvi le uova e i vari ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ma consistente. Per un ripieno più gustoso, aggiungere un po' di salsiccia sbriciolata. Fatto questo, si passa a piegare i tortelloni secondo la consueta procedura.

### Crema Parmentier



**Ingredienti per 4 persone.** 5 patate a pasta bianca di media grandezza, 1 porro, 500 gr di brodo vegetale, 100 gr di panna, 50 g di Parmigiano, 1 tuorlo d'uovo, erba cipollina, pane raffermo, olio, sale e pepe q. b.

Pulire il porro, tagliarlo a pezzettini e metterlo in una casseruola con una noce di burro, far rosolare, aggiungervi le patate tagliate a pezzetti e far rosolare ancora, quindi aggiungere il brodo. Far cuocere fino a quando le patate si saranno disfatte. Intanto preparare la salsa con parmigiano, uovo e panna. Quando le patate sono cotte, passare il tutto, aggiungere la salsa e rimettere sul fuoco per 5 m. rimescolando, ultimare con sale e pepe. Servire in una ciotolina di coccio con un filo d'olio, una spolveratina di erba cipollina e crostini di pane abbrustoliti.

## Secondi

### Tortino di patate e salsiccia

**Ingredienti per quattro persone.** 8 patate medie a pasta gialla, 200 gr. di parmigiano, 500 gr. di salsiccia, 1 cipolla bianca, vino bianco q. b., sale e pepe q. b., 500

## Commercializzazione e prospettive future

Infatti nei distretti specializzati a questa orticola (quali sono le aree della nostra regione) sono sempre più numerose le imprese che negli ultimi decenni hanno raddoppiato la superficie di coltivazione introducendo, con capitali propri e pubblici, la meccanizzazione in ogni fase del ciclo produttivo (dalla semina alla raccolta) e in taluni casi costruito impianti, importanti, per lo stoccaggio (magazzini frigoriferi) e il confezionamento dei tuberi. Considerando il versante della domanda, il consumo della "patata" è stimato dall'Inea in 45 Kg pro capite, il che sta a indicare un acquisto nazionale di oltre 2,9 mln di tonnellate, di cui: 2.0 di prodotto fresco; 0,90 tonnellate di trasformato. Nei paesi europei l'acquisto è orientato soprattutto al trasformato mentre l'Italia rimane, con la sua tradizione gastronomica, ancorato fedelmente al fresco.

Un consumo, che in passato era prevalente, mentre oggi manifesta un calo crescente dovuto alla diversificazione del paniere alimenti delle famiglie ma anche ad una ristorazione che preferisce sempre più il prodotto lavorato, sia a base di patate (patatine, patate fritte, ecc.) che di altri farinacei (pasta, riso o frumento), perché facili da preparare.

La contrazione del fresco, che si è affermata negli ultimi anni è compensata dall'aumento crescente del prodotto trasformato, richiesto a gran voce dall'industria del fast food, degli snack e degli alimenti pronti.

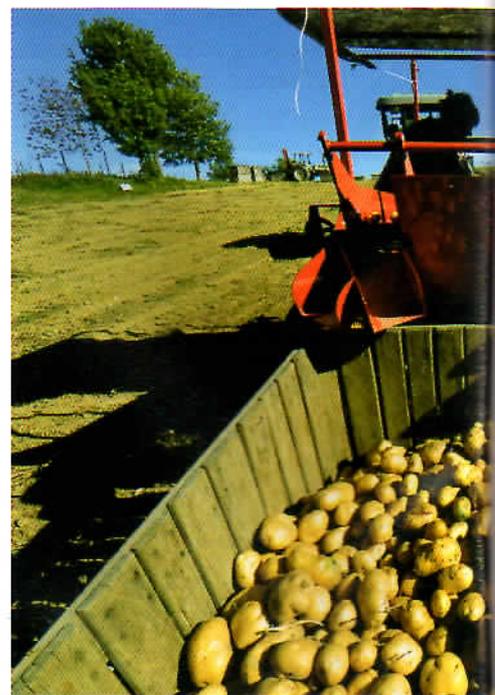
La distribuzione della patata avviene principalmente attraverso i canali di commercializzazione tipici del settore ortofrutticolo. Le piccole dimensioni delle aziende pataticole, lontane dalle zone di consumo (e vendita), hanno favorito, soprattutto in passato, la presenza nella fase mercantile degli intermediari commer-

ciali consegnando una quota significativa di prodotto alla vendita diretta in azienda e all'ambulantato.

Successivamente la crescita della Distribuzione Moderna si è imposta e ha imposto ai propri fornitori strutture organizzative più funzionali di quelle di un tempo. Si tratta di strutture che puntano su organismi in grado di concentrare la produzione, assicurare continuità nelle forniture, conferire un maggiore contenuto di servizi incorporati e una uniformità di gamma, garantire la certificazioni di qualità e di salubrità del prodotto dimostrando completa adesione ai disciplinari di produzione. Oggi la Distribuzione organizzata preferisce l'approvvigionamento da parte di quelle strutture (grossisti nazionali o regionali) che sono in grado di assicurare, tra l'altro, un condizionamento spinto del prodotto.

In Emilia Romagna per la commercializzazione del prodotto si è percorsa una strada originale dando vita ad una articolata organizzazione di vendita rappresentata da un sistema che comprende aziende cooperative e privati a cui si affiancano due associazioni di produttori (APPECoop e ASSOPA) che da molti anni riconoscono e applicano un contratto quadro regionale che fissa i rapporti interprofessionali di filiera. Questo contratto permette di fronteggiare la (frequente) aleatorietà dei prezzi, dimensionare l'offerta sui mercati fornendo adeguate garanzie ai consumatori e la possibilità per le imprese di programmare produzione e commercializzazione, dimostrando ancora una volta che, in un mercato dove i consumi sono da tempo in calo, i prodotti di alta qualità (a marchio: Patata di Bologna DOP e Selenella) e di filiera – come quelli sostenuti dal contratto – restano stabili.

In un prestigioso distretto montano della nostra regione compresa tra le valli del Reno e del Panaro è presente da gran tempo un conosciutissimo e prestigioso distretto, specializzato nella coltivazione



della patate, che accoglie nelle province di Modena e Bologna ben cinque comuni dell'Appennino quali Montese, Zocca, Castel D'Aiano, Gaggio Montano, Lizzano in Belvedere. La pataticoltura circoscritta in questo areale è da sempre consacrata e ricercata per l'elevata qualità dei suoi tuberi e rappresenta come estensione una "oasi produttiva" di 80 ettari con una produzione annuale che raggiunge circa i 20.000 quintali.

Il maggior numero di aziende dove si coltiva questa solanacea è il comune di Montese che ha, da un decennio, costituito un marchio "Patata di Montese" attraverso la Camera di Commercio di Modena conferendo a questa orticola una importante visibilità, favorendo altresì l'aggregazione di una cinquantina di piccole imprese e la loro presenza sul mercato delle produzioni orticole.

La crescita di adesioni che si è affermata negli ultimi anni è addebitabile al prestigio che il marchio Patata di Montese ha saputo conquistare, un prestigio dovuto

**LOS RECICLADORES**  
**GARAGE SALE**  
 IL TUO MERCATO DELL'USATO  
**TEL: 3382073848**  
 VIA MURAZZI 10 41055 MONTESE (MO) ITALY

*Iola di Montese (Mo)*

**GRAFICA PUBBLICITARIA**  
**STAMPA DIGITALE**  
**CARTELLONISTICA**  
**ADESIVI E DECORAZIONI**  
**GADGET PERSONALIZZATI**  
**TIMBRI**

**GRAFY ART**

Tel./Fax 059.98 00 87  
 Cell. 388 37 50 614  
 E-mail: grafyart@alice.it  
 Sito: www.grafyart.com



to in larga misura a l'elevata qualità del tubero e delle sue cultivar, all'ambiente di coltivazione particolarmente vocato e alla promozione messa in campo dalla associazione che presiede il brand di conserva con la Camera di commercio modenese e il Gruppo di azione locale dell'antico Frignano.

Le varietà a marchio maggiormente coltivate nella "oasi pataticola" sono rappresentate dalla ormai classica e ultradecennale triade Kennebec (pasta bianca) Spunta, Desirée (pasta gialla). Le aziende montane interessate alla produzione di patate sono in gran parte aderenti all'associazione Produttori Patata di Montese che si interessa della gestione e promozione di questo brand.

Il criterio seguito dall'associazione per identificare l'origine certa del prodotto e della sua tracciabilità è alla base del successo di questo marchio come dimostra la crescente adesione a questo simbolo di numerose aziende agricole. Anche dal punto di vista commerciale, l'incremento di valore, del prodotto a marchio, ha trovato pieno gradimento nei pataticoltori soddisfatti del reddito che hanno ricavato e ricavano da questa coltura in un'area di limitate possibilità produttive.

La riflessione generale che si può fare è che la salvaguardia di un marchio di qualità, se perseguita con costanza e severità nei controlli, consente la tenuta di questa coltura anche in annate di difficile collocamento del prodotto considerando la variabilità costante cui va soggetto nei prezzi questo comparto e la presenza di agguerriti e indomiti competitori. Se pensiamo che il periodo di commercializza-

zione del prodotto di montagna si sovrappone alla forte importazione di patate dall'estero a prezzi molto contenuti e si incrocia con le competitive e qualificate produzioni pataticole della nostra pianura, la scelta di questa produzione montana a marchio è stata a dir poco oltre che felice, provvidenziale e lungimirante. In particolare aver condotto e preteso per questo brand il severo ossequio del disciplinare di produzione ha certamente rassicurato i consumatori (rappresentati da privati, negozianti, ristoratori ma anche G.D.O.) sulle particolarità del prodotto riguardanti l'origine, la sanità e qualità organolettica dei tuberi e il loro impiego straordinario in cucina. Un consumatore che - come abbiamo veduto in precedenza - ha preferenze che si evolvono rapidamente nei gusti, nell'immagine e nella presentazione del prodotto ed una spiccata propensione alle novità (e alle innovazioni) che gli vengono frequentemente proposte dal mercato.

L'innovazione è un obiettivo che un'impresa moderna deve considerare e attentamente adottare se vuole rimanere sul mercato; nel caso dei prodotti di montagna - la cui origine geografica da ambienti incontaminati è già da tempo un valore - la ricerca varietale come possibile innovazione va esaminata con grande grandissima ponderazione. Per la Patata di Montese l'innovazione relativa a questo prodotto è importante che avvenga nell'assoluto rispetto della tradizione e delle particolarità produttive della zona. A tale riguardo, l'introduzione di nuove cultivar deve essere accuratamente valutata in relazione alla loro adattabilità agronomica e produttiva, alla resistenza alle malattie, alla qualità e conservabilità dei tuberi e alle caratteristiche sensoriali e gustative.

In ambito commerciale intraprendere nuove strade potrebbe essere una scelta interessante da considerare al pari di quella volta a introdurre il prodotto a marchio nella grande distribuzione organizzata (G.D.O.): un inserimento che assicurerebbe maggiori volumi di vendita a fronte di un seppur contenuto calo - registrato nelle clientele tradizionali (privati ristoratori, punti vendita) - nell'acquisto delle patate di montagna. Esperienze specifiche in questo ambito sono state fatte con successo garantendo con il marchio "patata di Montese" il cliente consumatore che frequenta numeroso questo canale commerciale. Abbinandola positivamente alla tradizionale commercializzazione in azienda questa forma di vendita ha permesso una maggiore diffusione del prodotto a marchio assicurando (diret-

tamente e indirettamente) alla platea dei produttori un'adeguata e interessante remunerazione. Una proposta commerciale nuova potrebbe derivare dal Consorzio Patata Italiana di Qualità che promuove il marchio "Selenella". Il consorzio è interessato a sviluppare una linea di prodotto di alta qualità specifico per la montagna realizzandolo con scelte varietale e procedure di coltivazione rigorose, selezionando le aziende interessate ad applicare le condizioni che disciplineranno questa referenza. Si tratta di una opzione mercantile che amplierebbe le possibilità di collocamento delle patate salvaguardando e arricchendo (e non certo penalizzando) una tradizione produttiva caratteristica della montagna. Tra le novità di breve divenire, va ricordato la recente approvazione del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna (P.S.R.) e le misure finanziarie destinate al sostegno delle aziende dell'area montana riguardanti la promozione delle produzioni tipiche e delle relative (piccole) filiere: provvidenze da intercettare con proposte progettuali precise e da predisporre in forme collegiali. Oltre al P.S.R. è importante ricordare un nuovo e straordinario provvedimento comunitario per il quale i prodotti di montagna potranno fregiarsi, oltre alla DOP e IGP, di un marchio specifico che inserisce la denominazione facoltativa di "Prodotto di Montagna": un riconoscimento che potrebbe migliorare la diffusione e la vendita di queste eccellenze da realizzare in modo aggregato anche attraverso le associazioni dei produttori di patate o dei loro consorzi di valorizzazione.

In ultimo è necessario rammentare le iniziative - condotte nell'area del distretto - realizzate con successo da APPE Coop, CRPV, Dinamica, sui versanti produttivo, della ricerca, della formazione e divulgazione attraverso campi di sperimentazione varietale, corsi, convegni, locandine, viaggi di studio, analisi sensoriali utilizzando per l'allestimento risorse pubbliche, a cui sono seguite con analoghi benefici "fuori distretto" iniziative di presentazione delle aziende e dei loro prodotti: iniziative che hanno inserito la patata di Montese nei circuiti enogastronomici e nelle manifestazioni riguardanti produzioni alimentari di pregio rafforzandone l'immagine e la conoscenza e incrementando un indubbio e riconosciuto prestigio.

*Carlo Mazzanti, direttore Appecoop  
Pietro Farinelli, Dinamica*



## La patata è anche:

### *Ipnocica e antispasmodica*

Come le altre piante della famiglia delle Solanacee, che spesso contengono principi medicinali velenosi e narcotici, è leggermente ipnotica e antispasmodica: fa dunque bene per i crampi, l'asma, l'epilessia, l'insonnia e le nevralgie.

### *'Pane per i denti'*

Tra i rimedi della nonna, non dobbiamo dimenticare che la patata grattugiata era usata in passato per calmare il mal di denti.

## La patata si può utilizzare:

### *Per bruciature, tosse, infiammazioni*

La patata grattugiata, applicata sulle bruciature, serve a calmare i dolori. Lo stesso vale per il succo estratto dal tubero. Il decotto di foglie fresche (20 gr.) in un litro d'acqua, con aggiunta di miele, è efficace in tutte le forme catarrali e nelle tosse secche e stizzose; da solo, rende preziosi servigi nella renella e nelle infiammazioni delle vie urinarie.

### *Per essere 'in gamba'*

Sottoforma di un infuso di the nero e bucce di patate seccate, è utile per il gonfiore

ai piedi e alle caviglie. C'è anche chi consiglia di rivestire direttamente le gambe con fettine di patata cruda.

### *Per curare l'ulcera*

Nel 'Trattato di fitoterapia' di Rudolf Weiss si legge che la patata, ed in particolare il succo di tubero crudo, è un efficace rimedio per i disturbi legati all'ulcera. Il principio attivo che agisce in questo caso è l'atropina, che svolge un'azione antispasmodica, di cui non si deve abusare. Va precisato che la patata non favorisce la cicatrizzazione dell'ulcera, ma si limita a migliorare i disturbi colici.



— AGENZIA —  
**Terr@mare Group**  
 di Lucchi Pietro



Ufficio di Montese (MO) • Via Piccinelli, 31 - Tel./Fax 059 982190

Salto di Montese



Maserno di Montese



Nostre esclusive...



Montese  
centro



Montese

**AFFITTANZE  
 TURISTICHE**

**VACANZA APPENNINO**  
 AFFITTANZE TURISTICHE

[www.vacanzappennino.com](http://www.vacanzappennino.com)  
[montese@vacanzappennino.com](mailto:montese@vacanzappennino.com)

**MEDIAZIONE PROMOZIONE E SERVIZI IMMOBILIARI**

Consulenza e assistenza per compravendita e affitto • Valutazioni commerciali • Gestione scadenze contratti di locazione

**[www.agenziaterramare.com](http://www.agenziaterramare.com)**

[montese@agenziaterramare.com](mailto:montese@agenziaterramare.com)

**geco service**

**AMMINISTRAZIONI CONDOMINIALI**  
 Servizi per i condomini

Montese Tel. 059 981461  
 Vignola Tel. 059 775854