

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

EVERGREEN
Club Sandwich
il panino
più sfizioso

EXTRAVERGINE
Sosteniamo
il carrello
degli oli italiani



RISTORANTE ABBRUZZINO
Luca, chef romantico
tra istinto e memoria

Carestia e qualche inganno così **scoprimmo** la patata

Elena Bianco

Colombo non la vide e fu Pizarro a portarla in Europa. Dove fu accolta con diffidenza almeno fino a quando non ci fu altro da mangiare. Le astuzie di Parmentier e la sua diffusione. E oggi è la viola Vitelotte a conquistare gli chef



Pur essendo ricca di amidi, la patata contiene meno calorie del pane e della pasta. Sono 80 chilocalorie contro le 270 medie del pane e le 346 delle paste alimentari di semola. Quelle a pasta gialla sono adatte per insalate, frittiture e cotture, mentre quelle a pasta bianca sono perfette per purè, crocchette e gnocchi

In Perù, Bolivia e Messico era coltivata già cinquemila anni fa. La patata fu anche il cibo degli Aztechi e degli Inca, ma poi schivò Cristoforo Colombo, cosicché la palma europea della scoperta andò agli spagnoli di Pizarro, a metà Cinquecento. Indubbia la natura indomita e resistente di questo tubero che cresce sulla Cordigliera Andina in una regione del mondo impervia, con un terreno arido, un clima inclemente e soggetto a sbalzi di temperatura. Chi per primo in Europa assaggiò la "papa", la trovò singolarmente simile alla castagna e, confondendola con la patata dolce caraibica o batatas, la battezzò "patata". La sua diffusione, a partire dal XVI secolo, si deve ai Carmelitani Scalzi, che insegnarono e dispensarono ottimi consigli di consumo: "Si mangino in fette, a guisa di tartufi e di funghi, fritte e impanate, o nel tegame con agresto". L'inesperienza, infatti, sovente portava a mangiare le foglie invece del tubero o, peggio ancora, i frutti, tossici a causa della solanina, tanto che la patata si conquistò una pessima fama. Solo la terribile carestia del 1663 costrinse gli irlandesi a mangiarle. La stessa mancanza di qualcosa di meglio la rese popolare fra gli eserciti prussiano e francese nel XVIII secolo.

Poi, inaspettatamente, il farmacista e agronomo francese Antoine-Augustin Parmentier, che le apprezzò in un campo di prigionia tedesco, propose la pomme de terre in Francia a un concorso per nuovi cibi contro la fame, presentandola come facile da coltivare, praticamente un pane già fatto senza bisogno di fornaio. Si dice addirittura che, per convincere i contadini diffidenti a piantarle, fece presidiare i campi di patata dai militari; in questo modo i contadini pensarono fossero preziose e si misero a rubarle nottetempo. Grazie all'abilità persuasiva di Parmentier che portava un fiore azzurro di patata sul panciotto, la regina adornò del medesimo

fiore la sua parrucca e anche Luigi XVI ordinò la coltivazione di patate in tutto il Paese e persino al Campo di Marte. Già durante la rivoluzione del 1789 la patata era un cibo popolare ma poi ci volle la haute cuisine di Antoine Carême e la sua crocchetta di patate a nobilitare nuovamente il tubero ormai considerato plebeo, che però in Italia rimase un cibo marginale.

Oggi, invece, la sua versatilità la vede presente, e a volte protagonista, in moltissime preparazioni, anche perché, è bene sottolinearlo, pur essendo ricca di amidi, contiene meno calorie del pane e della pasta (80 chilocalorie per 100 grammi contro le 270 medie del pane e le 346 delle paste alimentari di semola). Grazie alle possibilità di trasporto odierne, ci si può sbizzarrire nel consumo di patate dalla consistenza della pasta più o meno farinosa, di sapore e colore diversi: gialle, bianche, nere viola.

Se le patate a pasta gialla (soda) sono adatte per insalate, frittiture e cotture in cui il tubero sia intero o a pezzi, quelle a pasta bianca (farinosa) sono perfette nei purè, nelle crocchette, negli gnocchi. Da alcuni anni, poi, nelle cucine degli chef prima e dai verdurai poi, sono comparse le patate con la buccia e la polpa nera (erroneamente detta viola), provenienti dal Perù e dal Cile. Sono le patate Vitelotte che, con il loro colore acceso, creano piatti di grande effetto. Della famiglia delle *Solanum*, di origine antica, quindi non modificate geneticamente, sono oblunghe, grumose e a buccia spessa. Di piccole dimensioni, sono abbastanza rare perché poco produttive. Non vanno confuse con le patate violette ma a polpa gialla coltivate in Val di Susa o con la patata Turchesa del Gran Sasso, che ha la buccia viola e la polpa bianca. Sono ancora più ricche di antiossidanti analoghi





e quelli dei mirtilli, tanto da essere considerate "salva-salute", proprio grazie ai pigmenti che contengono il colore, le antocianine, ossia sostanze che contrastano il cancro e l'invecchiamento.



Il termine Vitelotte è di chiara ascendenza francese e risale a una pubblicazione di tema agricolo parigina del 1817 in cui la Vitelotte è citata come una delle sei specie di patata. Era una varietà, tra l'altro, molto apprezzata da Alexandre Dumas che nel suo *Dictionnaire de Cuisine* scriveva: "La meglio di tutte (le patate) è senza ombra di dubbio quella conosciuta a Parigi come Vitelotte".

Questa patata coreografica appare in un nuovo piatto di Emiliano Lombardelli, chef del *Dama Dama* (nome scientifico del daino che popola i boschi tutto intorno), ristorante gourmet dell'*Argentario Golf Resort & Spa*. Le Mazzancolle appena scottate, sogliola, crema di patate e basilico, fagiolini, chips e polvere di patata Vitelotte, sarà in carta dalla prossima primavera, "perché -dice lo chef- nel piatto risalta molto la freschezza data dal basilico e dai fagiolini, accoppiata che ricorda vagamente il pesto. Per la crema utilizzo una patata dell'Alto Viterbese prodotta nella zona del lago di Bolsena, ricca di amido, potassio e molto saporita, con una nota dolce che sposa bene i crostacei. Per la croccantezza e il colore uso la Vitelotte, con sapore simile alla castagna e note di nocciola, ideale nelle chips. Un accostamento che intriga il palato per la consistenza dal morbido al croccante". ▶



Emiliano Lombardelli, chef del *Dama Dama*, il ristorante dell'*Argentario Golf Resort & Spa*, utilizza la Vitelotte, una delle sei specie di patata già apprezzata da Alexandre Dumas, per il suo Mazzancolle, sogliola, crema di patate e basilico, fagiolini, chips e polvere di patata. Per Lombardelli la Vitelotte dona croccantezza e colore e il suo sapore simile alla castagna con note di nocciola la rende perfetta per diversi piatti



Anche Stefano Cerveni, del Due Colombe di Borgo San Vitale a Corte Franca, in Franciacorta, è stato conquistato dalla Vitelotte. Un suo piatto signature è La patata viola, il gambero rosso e il Franciacorta, un piatto che unisce tre ingredienti appartenenti a zone e culture diverse con l'obiettivo di utilizzare il Franciacorta in purezza come salsa

Conquistato dal colore e dal sapore della patata Vitelotte anche Stefano Cerveni, chef del *Due Colombe* nel Borgo San Vitale a Corte Franca, in Franciacorta. Un suo piatto signature è La patata viola, il gambero rosso e il Franciacorta. "Questo piatto è nato nel 2007 e, come pochissimi altri nella mia carriera di cuoco, ha preso forma da un'idea astratta che voleva unire tre ingredienti appartenenti a zone e culture diverse, con l'obiettivo di poter utilizzare il



Franciacorta in purezza come salsa -racconta Cerveni- Al primo tentativo la ricetta è riuscita come quella di oggi e subito ci ha colpito per l'equilibrio di contrasti dati dalla dolcezza della patata Vitelotte, in questo caso lavorata come un purè al naturale, dal sapore iodato del gambero rosso e dall'acidità e sapidità della salsa al Franciacorta". Una composizione di grande bellezza cromatica ed equilibrio di gusto. La patata, indipendentemente dal colore, da umile anti-fame, ne ha fatta di strada... **FCB**

ABBINAMENTI

Quali vini con le patate Vitelotte

La proposta di Emiliano Lombardelli, in cui la patata Vitelotte è accostata a una dell'Alto Viterbese, trova un abbinamento riuscito con un Pigato della Riviera Ligure di Ponente, un vino secco, ampio, dai profumi di macchia mediterranea ed erbe officinali, che si aprono poi a note di fiori bianchi, frutta e sentori iodati. In bocca ha una moderata acidità, sapidità, con un retrogusto di aromi fruttati e una nota ammandorlata. Le versioni ottenute da vigne su terre bianche, ricche di calcare, hanno una maggior finezza e freschezza, mentre su quelle rosse, caratterizzate da componenti ferrose, i vini sono di maggior corpo, con sentori minerali evidenti. È un vino dal buon potenziale d'invecchiamento, che dopo alcuni anni di permanenza in bottiglia vira su sentori terziari d'idrocarburo e note resinose. Una versione recente è perfetta in abbinamento ai diversi ingredienti del piatto, quella con più anni di bottiglia potrebbe stupirvi per profumi, armonia e beva, portandovi in futuro a osare nelle scelte dell'etichetta in abbinamento a un piatto. In alternativa si accosta bene anche una Ribolla Gialla del Collio Goriziano, dalle note di fiori bianchi, frutta bianca, fragrante. In bocca è più sapido che fresco, di buona armonia. Nella Patata viola, gambero rosso e il Franciacorta dello chef Cerveni, proprio il metodo Classico franciacortino, in una versione Extra brut, preferibilmente da sole uve chardonnay, si abbina in modo perfetto per i profumi di frutta matura, sottili note citrine, un sorso al contempo sapido e minerale, di buona struttura, che ben si sposano con l'equilibrio del piatto. Per chi predilige un vino bianco fermo suggeriamo un Fiano di Avellino dai profumi piacevoli, intensi e fini, di frutta, dalla pera alla mela, con sentori di frutta secca tra cui la nocciola, le noci e la mandorla, un tocco di miele e un finale di fiori bianchi. Dalla beva fresca e armonica, ha una struttura che gli permette un invecchiamento atipico che vi potrebbe condurre a scegliere un'annata non troppo recente da gustare insieme alla ricetta signature di Cerveni. (Gio Pirovano)

