

PATATA NOVELLA DI MESSINA



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Coltivata nelle provincia di Messina, in particolar modo nella valle del Niceto. È un prodotto tipico siciliano e su indicazione della Regione siciliana è stato ufficialmente inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf).

La coltivazione della patata precoce in Sicilia ha una storia centenaria. Come riportato da studiosi di questa coltura, ebbe inizio intorno al 1910 nella fascia costiera ionica, tra Acireale e Taormina.

Fu il risultato della collaborazione tra i commercianti di vino della zona Giarre-Riposto, che introdussero i primi tuberi-semi dalla Germania, dove esportavano i vini etnei, ed i coltivatori dei vigneti del luogo.

I commercianti anticipavano ai coltivatori i tuberi-seme, ma anche concimi, agrofarmaci e, talvolta, somme di denaro, contro l'impegno a consegnare le patate novelle raccolte, che venivano esportate in area tedesca. La terra veniva data in affitto dai proprietari dei vigneti, che ricevevano come corrispettivo un canone, gli effetti residui delle lavorazioni e laute concimazioni effettuate alla patata, nonché la sistemazione del terreno dopo la raccolta dei tuberi.

La patata precoce in quella fase storica ebbe il merito di innescare, nel territorio etneo, un nuovo equilibrio economico-sociale che consentì di superare le crisi della viti-vinicoltura con nuove fonti di reddito per le aziende.

A seguito della conversione dei vigneti in limoneti e delle ampliate possibilità di collocamento della patata novella, sui mercati esteri e del Nord Italia, tra gli anni '70 e '80 sono state destinate alla coltura nuove aree nelle province di Messina e Siracusa, che beneficiavano di condizioni più favorevoli. Ciò comportò una maggiore produzione complessiva, e consentì un allargamento del calendario di raccolta e di commercializzazione, con un significativo miglioramento della qualità del prodotto.

Quest'ultimo è stato reso possibile sia dall'utilizzo delle cosiddette "terre rosse" nel Siracusano, sia dall'impiego della varietà Sieglinde, dalle eccellenti qualità del tubero, nel versante messinese. Da allora, la patata precoce siciliana ha visto incrementare

progressivamente le superfici coltivate, che sono passate dai circa 3600 ettari del 1939 agli attuali 10.000 ettari.

Varietà Spunta e Sieglinde

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

La raccolta avviene tra i primi di marzo e giugno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica forma ovale allungata, una dimensione medio grossa; la buccia è liscia, sottile e di colore giallo e la polpa è a pasta gialla.

EFFETTI SALUTISTICI

Le patate appartengono alla categoria degli alimenti amilacei (contengono il 18% di glucidi sottoforma di amido) e rappresentano la terza più importante fonte di carboidrati nel mondo.

Alla patata vengono attribuite numerose proprietà salutistiche legate alla sua peculiare composizione nutrizionale e alla presenza di alcuni composti bioattivi. Innanzitutto, le patate sono da sempre considerate un cibo fondamentale nel trattamento dietetico della diarrea. Questa tradizione popolare presenta dei validi fondamenti scientifici. Le complicanze nei casi di diarrea sono legate soprattutto alla disidratazione, agli squilibri idroelettrolitici e acido-base, nonché all'eventuale perdita di sangue e proteine. Il rimedio, in caso di diarrea, consiste in prima istanza nel ripristinare un corretto equilibrio idroelettrolitico: la patata bollita è un alimento ideale a questo fine, grazie ad alcune sue caratteristiche peculiari. Presenta un basso contenuto di fibre alimentari (pari a 1,6 g in 100 g di alimento) e quindi non agisce come fattore irritante della mucosa intestinale; è caratterizzata da alta digeribilità, poiché i granuli di amido da cui è composta presentano dimensioni molto ridotte; è dotata di elevato indice glicemico, pertanto fornisce substrati energetici immediati in una condizione che spesso è di ipocalorizzazione; presenta un quantitativo di grassi quasi irrilevante (pari all'1%), e quindi l'assunzione della patata non impegna particolarmente l'apparato digerente; ha un elevato contenuto di potassio, pari a 570 mg per 100 g di alimento, quantità che aiuta a ristabilire l'equilibrio idroelettrolitico scompensato a causa dell'abbondante perdita di liquidi; è una delle fonti più rilevanti di vitamina C (variabile fra i 15 e i 25 mg per ogni 100 g di alimento), un'importante molecola antiossidante, e delle vitamine del complesso B, in particolare di vitamina B5 (acido pantotenico), di cui fornisce 0,2 mg per 100 g di alimento; è una buona fonte di polifenoli, anch'essi molecole antiossidanti, e risulta quindi utile a combattere lo stress ossidativo che viene a determinarsi nell'organismo per la disidratazione. Il contenuto di polifenoli aumenta dopo la cottura, se questa viene effettuata con la buccia. Ciò potrebbe essere spiegato con il fatto che alcuni acidi fenolici sono presenti nello strato esterno della patata, cioè nella buccia. Durante la cottura in acqua, tali sostanze fenoliche sembrerebbero essere rilasciate dalla buccia alla polpa del tubero; le patate di colore giallo sono inoltre una buona fonte di carotenoidi (provitamina A), anch'essi molecole dotate di

importante attività antiossidante e antinfiammatoria. La quantità di provitamina A è direttamente legata all'intensità del colore della patata.

Con la bollitura, si ha la perdita delle sostanze più solubili (vitamine e sali minerali): questa perdita può essere ridotta evitando di eliminare la buccia, in quanto nel tubero le sostanze di riserva non sono egualmente distribuite: sali minerali e vitamine sono infatti accumulati nelle immediate vicinanze proprio della buccia.

La migliore forma di cottura per la patata, al fine di mantenerne al meglio le peculiarità nutrizionali e la presenza di composti bioattivi, è quella a secco: sotto la cenere o al forno

L'ALIMENTO IN CUCINA

La patata di Messina, principalmente usata in cucina al fresco, a fette o lessa, viene anche impiegata come contorno dell'insalata di polpo o nella ghiotta di piscistoccu (piatto che consiste di tranci di stoccafisso cotti lungamente in un intingolo di salsa ottenuta da sedano, olive verdi salate, capperi, salsa di pomodoro, patate ed innaffiando il tutto con abbondante olio extra vergine di oliva).

