



LA PATATA BLU

E' la base di intrigante piatto da grande chef, lessata, svuotata e riempita di "formai mizz" e ammorbidita con mascarpone. Ma lo è anche e soprattutto per via del colore della sua polpa. Stiamo parlando della patata blu coltivata in Trentino in piccoli appezzamenti, spesso orti familiari, in quel di Vezzano, Margone, Fravegno, Cavedine, Lasino e in altre località della Valle dei Laghi. E' una patata a prima vista normalissima. Potrebbe essere una Majestic o una Spunta, una Bea, Lisetta o altra delle numerose varietà di patate coltivate in Trentino. Straordinario è invece il colore della sua polpa: un blu marino più o meno marcato. Qui non ne conoscono il nome, ma la chiamano appunto la "Patata Blu". La coltiva e ne conosce bene le caratteristiche il signor Albino Bressan di Margone che pare essere stato il primo a coltivarla nel suo campo fin da primi anni '90. Bressan dice che le prime patate gli sono state portate dalla Svizzera dalla sorella che là lavorava in una fabbrica di orologi. E' una varietà che ama crescere e "lavorare" nel terreno tendenzialmente umido. Va seminata precocemente, già a marzo, in quanto ha una emergenza piuttosto lenta. Ha una fioritura spettacolare resa ancora più bella dal colore dei suoi fiori, che contrariamente a quasi tutte le altre varietà di patata, sono di un rosa delicato. Dalla Valle di Cavedine la patata blu in pochi anni ha conquistato terreno espandendosi, inizialmente a titolo di curiosità, in tutta la Valle del Sarca e fuori. L'abbiamo vista la patata blu: è di media grossezza, molto produttiva, resiste alle malattie. In cucina la qualità è buona e tiene la fetta. Per il suo colore blu inizialmente il tubero prendeva per lo più la via dell'alimentazione animale (conigli e pastoni per polli galline ovaiole). Oggi è

invece stata scoperta come base per i piatti della grande ristorazione. Ad utilizzarla per primo è stato il titolare del ristorante "Fior d roccia" di Vezzano, Walter Miori, che ha avuto modo di presentare il tubero blu di Margone perfino in alcune trasmissioni televisive a cavallo del 2000. Miori ha elaborato alcuni piatti sfiziosi. Lessata e tagliata a fette la patata blu fa da contorno ad un piatto di baccalà cotto al vapore e condito con olio extra vergine DOP del Garda, sale, pepe e qualche oliva nera. Decisamente curioso e intrigante il piatto di purè che ne conserva il suo colore origina-

rio. La patata blu, fatta cuocere nel forno o friggere perde il colore e diventa mattone. Ma il piatto principe dello chef del Fior di roccia è la patata blu, lessata, parzialmente svuotata a farne una scodellotta, riempita di "formai mizz" reso più morbido da un poco di mascarpone. E' una chicca culinaria da fine pasto. Questa varietà di patata meriterebbe quindi di essere maggiormente diffusa, coltivata e valorizzata per andare ad arricchire ancora di più il già ampio ventaglio delle specialità gastronomiche che il Trentino offre a quanti ne frequentano il suo territorio.

PROPRIETÀ E VALORI NUTRIZIONALI

Sono ricche di antiossidanti, sostanze nutritive che proteggono l'organismo e aiutano a ridurre l'invecchiamento. I mirtilli sono da tempo riconosciuti come una grande fonte di antiossidanti, ma la polpa delle patate vitelotte ne è una fonte ancora più economica. La patata detta viola è oggi definita "salva-salute", proprio grazie alle sostanze che contiene per il suo colore viola. Tali sostanze sono, dichiara la ricercatrice Soyoung Lim, le antocianine, cioè pigmenti che si trovano nei vegetali ed agiscono come protettori nella prevenzione del cancro e dell'invecchiamento.

