

## Considerazioni sulle norme dettate dai primi «istuttori» per la diffusione del «pomo di terra» in alcune provincie dell'Italia Settentrionale.

Non ancora era passato un secolo dall'approdo delle Caravelle di Colombo nelle « Indie » e dall'offerta delle curiosità delle nuove terre alle loro Maestà Cattoliche Ferdinando ed Isabella, che la patata aveva già conquistata la sua terra al sole in Europa.

La pianta veniva coltivata non solo a scopo di studio negli orti dei semplici, ma si era già diffusa in vaste plaghe ove era usata a scopo alimentare.

Secondo il MATTIOLI<sup>1</sup>: « Haec ex insula Virginea primum in Angliam, inde in Galliam, alias; regiones delata est ».

Sempre dalla stessa fonte, apprendiamo che i Burgundi solevano propagarla per tuberi e che i Galli li usavano come cibo, cotti sotto la cenere.

« Alias palato, meo enim fatuus videtur gustus, vix arrideret ». — scrive il Mattioli e consiglia di cospargerli con pepe.

Nell'opera *Omnia* del MATTIOLI troviamo una chiara descrizione che accompagna una tavola, presente anche nel *Prodromos* di GASPARS BAUHINIUS.

Particolare interesse riveste la parte dedicata alle foglie in cui è notato il polimorfismo.

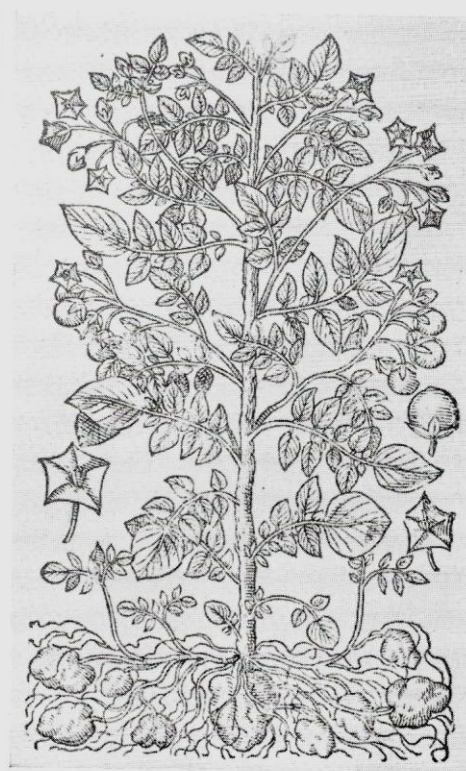
Le prime foglie, che escono dalla « radice », sono simili a quelle della *Barbarea*, le altre lunghe un palmo pallidamente verdi, subirsute, fendute in otto e più parti, dipendenti sempre da un'unica nervatura che termina con un'unica foglia intera arrotondata. Le foglie, al di sotto disposte in file di quattro, sono più piccole.

(1) MATTIOLI, *Opera Omnia*, Basilea 1574.

(2) BAUHINIUS O., *Prodromos*, 1620.

Osservando le illustrazioni che ci vengono tramandate notiamo che la più corrispondente alla realtà è quella che troviamo nel MATTIOLI e che GASPARS BAUHINIUS inserì anche nel *Prodromos*, nel 1620.<sup>2</sup>

La pianta raffigurata per intero (fig. 1) mostra il passaggio graduale della foglia semplice alla composta. Le foglie sono brevemente picciolate e le foglioline alternate con altre più piccole sessili. La fogliolina terminale si mantiene fino alla sommità della pianta più grande e passa molto lentamente



La patata.

dalla forma arrotondata alla forma oblunga. Gli internodi non sono mai molto distanti e anche le foglie che si trovano in cima alla pianta sono piuttosto ravvicinate. Per molti nodi le foglie hanno le stesse dimensioni.

Possiamo dalla tavola del BAUHIN riscontrare quei caratteri comuni alle piante allevate nei climi freschi delle nostre montagne o del centro Europa che corrispondono a una giovinezza fisiologica della pianta indipendentemente dalla varietà. La sessilità delle foglioline è pure visibile in un acquarello di CLUSIUS del 1588, per quanto i nodi, trattandosi dei terminali, siano più distanziati e le foglie più lungamente picciolate.<sup>3</sup>

Da allora la patata proseguì con alterna fortuna il suo cammino. Nei paesi del nord Europa, dove i raccolti di grano erano spesso compromessi dalle avversità atmosferiche, si riconobbe subito nella patata un ottimo aiuto per l'alimentazione. Un'altra grande proprietà aveva la patata, quella di nascondersi agli occhi delle soldataglie che al loro passaggio tutto calpestavano e bruciavano. Quando ai primi rigori dell'inverno le truppe mercenarie si ritiravano i contadini affamati ritornando alle loro case distrutte, potevano tirar fuori dalla terra magari coperta di neve, come da un forziere segreto, quei tuberì che li avrebbero sfamati durante l'inverno.

Nei paesi meridionali di Europa, dove era stata del pari subito conosciuta, dalla metà del 500 sino alla fine del 700, fu usata solo come oggetto di giardinaggio. Forse perchè in quei paesi ben rendendo la nuova cultura del frumentone, questo si era espanso in aiuto del frumento.

Dovettero venire la rivoluzione francese e le guerre Napoleoniche con le

loro tremende carestie per richiamare l'attenzione sulla patata.

In breve volger di anni tra il 1800 e il 1820 in Italia è un sorgere d'iniziativa da parte di « georgofili », politici, vescovi, per la diffusione della patata. Ogni provincia fa a gara nell'emettere norme e consigli sotto forma di lettere dirette dagli autori ai parroci di campagna e ai signori possidenti.

Consultando tali pubblicazioni si possono ricavare delle utili norme regionali, valide anche oggi, dettate dall'attenta osservazione di occhi esperti ed amorosi alle cose della terra.

Interessante è soprattutto la data della raccolta delle parti verdi.

Se allora vi era carenza di alimenti per la popolazione, in certi mesi ve ne era anche per il bestiame, specie nelle zone di pianura. Terminato il raccolto del foraggio e sistemato per l'inverno, quando nel mese di giugno e luglio la terra si presentava riarsa, il problema non doveva essere piccolo. L'osservare come il « pomo di terra » si presentasse coperto di succosi steli e di abbondanti foglie appetibili per il bestiame in un periodo critico fece pensare alla sua utilizzazione diretta come foraggio. Ecco l'Amoretti che nel 1801 ci dice:

« Quando vicina è la maturanza (e questa si conosce all'avvizzire e all'ingiallire de rami e delle foglie) si recidono i rami, e dannosi a mangiare a' buoi e alle pecore che volentieri se ne pascono ».<sup>4</sup>

Ben più a lungo si diffonde il conte Dandolo nel 1817:<sup>5</sup>

« Due cose principalmente si osservano nei campi allorchè si accosta la maturità dei pomi di terra. La prima si è il divenire verdi giallognole le

(3) R. N. SALAMAN, *The history & Social influence of the Potato*. Cambridge 1949.

(4) AMORETTI C., *Della coltivazione della patata e loro uso*. Parma MDCCCI.

(5) DANDOLO, *La coltivazione dei pomi di terra*. Milano 1917.

foglie che prima erano un bel verde carico. La seconda lo scorgersi che va divenendo molto più rado il fogliame, il quale dapprima era sommatamente fitto, e copriva il suolo (\*) quegli è il momento in cui si può trarre dai campi per quindici o venti giorni circa una quantità sorprendente del detto fogliame, il quale serve di nutrimento ai buoi alle vacche e ai maiali, vero è però che coltivandosi alcun poco in grande i pomi di terra, non possono essere in pronto tanti animali quanti occorrerebbero per consumare in pochi giorni tanta quantità di verdura. Così quantunque l'anno passato io nutrissi con questo fogliame 17 vacche, 7 buoi, e 10 porci, nondimeno non ho potuto consumare che una discreta porzione. Destinai quindi il rimanente fogliame ad essere convertito in letame gettando del medesimo sopra ogni strato poca calcina in polvere o estinta (\*). È da notare, che quando quel fogliame perde di troppo il suo vigore, e troppo ingiallisce, allora le vacche e i buoi non lo mangiano più. Chi tenesse conto del foraggio, che risparmia quel fogliame, nutrendo anche in sì corto tempo molti animali scorgerebbe, che il valore del foraggio risparmiato ammonta a una non piccola somma ».

Sempre nel 1817 S.E. il Reverendissimo Carlo Oppizzoni, arcivescovo di Bologna inviava una circolare ai Vicarii Foranei della Diocesi di Bologna per presentare un opuscolo di GIOVANNI FRANCESCO CONTRI.<sup>6</sup>

Dopo aver ricordato che la patata era coltivata nel pubblico giardino fin dal 1657 cita il primo tentativo di cultura con buon esito fatto dal BI-

(\*) Coll'acceleramento della maturità fisiologica si ha l'allungamento dei nodi e il diradare delle foglie.

(<sup>6</sup>) CONTRI G., *Istruzione agli agricoltori della provincia di Bologna*. Bologna MDCCCXVII.

GNAMI nel 1773. La doppia importanza come alimento per l'uomo e il bestiame viene rilevata da Filippo Re in una sua lettera inserita nel IX Volume degli Annali di Agricoltura.

Si fanno pure considerazioni sullo stato dell'Agricoltura nella parte montuosa della provincia e si pensa che la coltivazione della patata in tali zone sarebbe particolarmente adatta.

« Laddove se vi fossero introdotti i « Pomi di terra » vi troverebbero quasi ovunque un fondo adattissimo, e per quelle proprietà che si è notato distinguerli da altri prodotti, superando i danni delle stagioni, renderebbero un più certo, e più abbondante raccolto al Montanaro coltivatore. Contro la generale pigrizia, e dappocaggine del quale, mai si troveranno sufficienti parole di rimprovero, mentre egli preferisce di affidare la propria sussistenza alla speranza fallace di uno scarso raccolto di cereali, di alcuni legumi, anzi de' peggiori tra questi, e di alquante castagne che nella maggior parte delle situazioni, frequenti volte svaniscono prima di giungere a maturità, piuttosto che rivolgersi al coltivamento di tal genere dal quale può ripromettersi un sicuro sollievo nella miseria, ed il cibo più sano che egli possa ottenere dalle sterili terre cui coltiva ». Parole profetiche per chi ben conosce, oggi, il valore delle zone sementiere dell'appennino emiliano.

Dopo i consigli per l'introduzione in montagna, ecco i consigli per una semina tardiva o addirittura di seconda cultura.

« Alcune felici esperienze hanno dimostrato che i pomi di Terra piantati dopo la mietitura della Segala giungono a maturità contemporaneamente a quelli, che lo furono alcune settimane prima. Sarà perciò molto utile ripetere questi tentativi non solo dove si coltiva la Segala, ma etiamdi ovunque, e specialmente in tutti quegli spazi di terra che restano vuoti nel

Maggio o ai primi di Giugno, giacchè potrebbero, in tal modo, ottenere, dai medesimi, un doppio raccolto ».

Ecco indicato, quindi, quel raccolto estivo della patata che ne assicura la lenta maturità nel fresco autunno e la rende buona da seme, come hanno dimostrato alcuni esperimenti recenti nella valle di Idiceo lungo le zone del nostro litorale.<sup>7</sup>

E l'opuscolo conclude:

« Finalmente nei Pomi di Terra non si debbono trascurare come inutili neanche le fronde e le foglie. Fresche si recidono e si danno per foraggio ai buoi ed alle pecore, ovvero appassite si serbano, riponendole coll'altre erbe nel fienile. Benchè da principio le bestie grosse mostrino per queste ancora ripugnanza, pure non tardano ad assuefarvisi ».

Nell'Udinese, territorio in gran parte montano ove abbondano i foraggi, anche se non si considerò l'utilità del taglio della parte verde da adibire a questo scopo, si prese in esame quale fosse l'epoca più adatta sulla sua asportazione, sulla quale i pareri erano fin d'allora discordi.

L'APRILIS<sup>8</sup> nelle sue istruzioni consiglia di aspettare l'ingiallimento delle foglie e la formazione delle bacche, e ricorda come da alcuni sia ritenuta utile, invece del taglio, una specie di flagellazione della parte verde « per contribuire a far riconcentrare i sughi nella radice e quindi ingrossare i tuberi ». Veramente una battitura dei fusti con le verghe, se fatta al momento opportuno, avrebbe dovuto avere

(7) SCARAMELLA PETRI P., *Significato della forma e struttura nel Solanum tuberosum allevato a diverse altezze*. « Genetica Agraria », IX, 1958.

(8) — *Anatomia e fisiologia della patata allevata a diverse altezze*. « Nuovo Gior. Bot. It. », n. s., vol. LXIII, 1955.

l'effetto opposto, cioè impedire la discesa degli assimilati interrompendo le vie di conduzione, cosa oggi considerata utile agli effetti sanitari.

Come si vede, chi per una ragione, chi per un'altra, gli « istruttori » lombardi, emiliani, friulani dell'800, erano concordi nel considerare, nel ciclo di sviluppo del « pomo di terra », l'asportazione del fogliame avanti la sua alterazione. Asportazione al primo ingiallimento delle foglie ed all'allungamento esagerato degli internodi in Lombardia ed in Emilia, dove coincideva con la maturità della pianta. Asportazione dopo la formazione delle bacche nel Friuli, dove lo sviluppo era più lento.

Era questo forse il « segreto » dei nostri avi per riuscire a mantenere inalterato il potere riproduttivo dei tuberi?

L'innato spirito di parsimonia e la miseria del tempo che spingeva a tutto utilizzare, salvava col taglio precoce della parte epigea i tuberi sia dagli attacchi di molti parassiti, sia dai fenomeni di senescenza, mantenendo « fisiologicamente giovani » gli occhi. Inoltre la calce aggiunta all'eccesso di fogliame per il concime distruggeva inconsapevolmente i parassiti.

Lo stesso scopo si raggiungeva col taglio e col pestaggio delle parti aeree in un momento giusto, dettato dallo spirito di osservazione dei Friulani.

Consigli di « istruttori » accorti, dimenticati dai posteri e riscoperti di recente all'estero, come ad esempio in Olanda, dove si consiglia di praticare la falciatura della parte verde prima della sua decomposizione per impedire a detta degli esperti locali la calata dei virus.

Prof. PIERA SCARAMELLA PETRI  
Istituto Botanico dell'Università di Bologna