

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289

LA SAPIDA PATATA SALENTINA CHE CONQUISTA LE TAVOLE EUROPEE

Dalle terre rosse un prodotto per molti aspetti unico per piatti semplici e popolari. Una eccellenza espressa al suo apice dalla Patata Novella di Galatina DOP



Nicola Mazzonetto

Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Salento

La coltivazione della patata in terra di Puglia ed in particolare nel Salento rappresenta un prodotto povero della terra rossa salentina che da oltre un secolo ha conquistato i mercati e le tavole degli Europei e non da meno il palato dei Tedeschi. Comunemente il vasto pubblico conosce questa patata con il nome commerciale di Selenella o più comunemente Patata novella.

In verità la sua denominazione è **Patata Novella di Galatina Dop** che viene ufficialmente riconosciuta con la riunione di pubblico accertamento del 17 marzo 2013 tenutasi, presso il Comune di Racale. Il prodotto esprime un'eccellenza del territorio salentino presente

nei mercati europei ed italiani dai primi anni del '900 ed è l'unica patata di tipo novello ad avere ottenuto il riconoscimento di Dop.

L'Associazione produttori mira a proiettarsi verso il futuro, insieme alle istituzioni e agli enti locali del territorio, alle associazioni di categoria, ai produttori e confezionatori e alla grande distribuzione organizzata, al fine di portare la Dop Patata Novella di Galatina a rappresentare sempre di più una risorsa produttiva importante per l'economia agricola salentina.

Le ragioni dell'indissolubile legame geografico con l'arco Jonico Salentino sono da ricondurre alle condizioni cli-

La 'Patata novella di Galatina' DOP dalla forma lungo-ovale, di media grandezza, deve la sua peculiarità alla sua marcata precocità e alla particolare caratteristica estetica di presentare una buccia di colore giallo intenso, brillante



La Comunità Locale Wigwam del Salento



LA PATATA SALENTINA

CHE INVADE

LE TAVOLE DEGLI EUROPEI

Dalle terre rosse un prodotto unico per piatti semplici e popolari



ovale, di media grandezza, deve la sua peculiarità alla sua marcata precocità e alla particolare caratteristica estetica di presentare una buccia di colore giallo intenso, brillante, generalmente ricoperta di residui terrosi, che fanno assumere alla stessa un tipico colore ruggine "cioccolato".

Infatti, la principale caratteristica dei terreni che ospitano la coltura è rappresentata infatti dalle "terre rosse", ricche in fosforo, ferro e potassio scambiabile, ma mediamente dotate in sostanza organica e povere in azoto totale, presenti lungo tutta la fascia che costeggia la costa ionica, tanto da caratterizzare in modo esclusivo quest'area. Inoltre, la natura sabbiosa dei terreni di coltivazione della "Patata novella di Galatina" rende questi terreni facilmente riscaldabili, permettendo una pronta partenza del ciclo vegetativo e quindi un conseguente anticipo della maturazione rispetto ad altri areali.

Le caratteristiche pedo - agronomiche dei terreni che ospitano la coltura determi-

nano una specifica influenza anche su alcune caratteristiche chimico - fisiche tra cui un basso contenuto di amido e di sostanza secca.

QUANDO SI COLTIVA

Grazie alle favorevoli condizioni climatiche la semina della patata ha inizio a metà novembre/primi di dicembre nel Salento, proseguendo fino a gennaio/febbraio. La "patata bisestile", invece, seminata a fine agosto/settembre e rac-

matiche dell'area, che permettono una preziosa precocità nella maturazione del prodotto, grazie al caratteristico clima mite fresco e ventilato coadiuvato dalla vicinanza al mare e al fertile substrato di "terra rossa". La Denominazione di Origine Protetta 'Patata Novella di Galatina', coltivata in diversi comuni in provincia di Lecce, designa esclusivamente i tuberi della specie *Solanum tuberosum*, var. *Sieglinde*.

La 'Patata novella di Galatina' DOP dalla forma lungo-



QUI IL VIDEO INTEGRALE:

<https://youtu.be/RGn9AvUEQLY>





colta in dicembre è considerata la coltura di secondo raccolto, avendo una produzione molto modesta rispetto alla precedente.

L'inizio della raccolta incomincia in marzo, raggiunge il suo massimo in maggio e si conclude in giugno.

DOVE SI COLTIVA

La patata novella si coltiva in terreni tendenzialmente sabbiosi facili a riscaldarsi, pri-



Andrea Romano

vi di scheletro grossolano, sufficientemente profondi e dotati di buon drenaggio.

Nel Salento e nel Barese è tipica la coltivazione sulle "terre rosse", zone il cui colore è dovuto all'elevata presenza di sesquiossido di ferro provenienti dal disfacimento del basamento calcareo del cretaceo e profonde circa 30-50 cm.

Nel Salento il raccolto avviene ancora come all'origine, poche macchine e tanto lavoro a mano dei braccianti stagionali. Macchine e robot sembrano ancora lontani da venire. Ma questo lavoro, fatto di sudore e fatica sembra attirare ancora i giovani, le seconde generazioni. Ce lo conferma **Andrea Romano** di Matino che coltiva una distesa a perdita d'occhio di campi interamente a patate salentine.

"E' una coltivazione che ci dà molta soddisfazione - afferma Andrea Romano - e quindi per quanto mi riguarda continuerò su questa strada già tracciata da mio padre e che intendo sviluppare negli anni futuri. È un lavoro ed una coltivazione che mi sento di dire vale la pena portare avanti anche per i giovani della mia generazione".

LA PATATA NOVELLA IN OLTRE 500 ANNI DI STORIA

In Italia le patate vennero introdotte già alla fine del 1500 dai Carmelitani Scalzi che l'importarono dalla Spagna, rimasero a lungo confinate come curiosità botaniche. Solo le carestie del Settecen-



to, e la promozione effettuata dai governi dell'epoca, attraverso i rappresentanti del clero, rimossero i gravi pregiudizi che la attorniavano, e questo strano tartufo bianco, come spesso veniva indicata, cominciò ad essere accolto nei campi e sulle mense. Sulla scorta delle rape venivano lessate e condite con olio, aceto e sale, oppure con olio, aglio, pepe, e prezzemolo.

Un grande impulso alla sua coltivazione, ed al suo uso, venne dato proprio da un salentino, l'oritano Vincenzo Corrado, che nel suo famoso libro di cucina, *Cuoco Galante (1773)*, include un Trattato sulle patate o pomi di terra, ove egli consiglia l'uso della fecola di patate per confezionare il pane, mescolandola in ugual misura con la farina di gra-



no; e ne rivela oltre cinquanta modi diversi d'impiego gastronomico.

Attualmente le coltivazioni salentine di patate sono orientate verso la produzione di patate precoci. Pertanto, la scelta varietale si basa su varietà adatte a fornire in anticipo un prodotto maturo, serbevole e con ottime caratteristiche organolettiche. La varietà maggiormente coltivata è la Sieglinde, seguita a distanza dalla Spunta e dalla Nicola.

La patata novella Sieglinde è una pregiata varietà orticola di patata ottenuta nel 1935 dall'incrocio della July con la Stamm. Presenta tuberi di forma ovale allungata, del peso medio di 80-100 grammi, buccia di colore giallo intenso, brillante e pasta gialla. La produzione di provenienza salentina è nota e particolarmente apprezzata sui mercati del Nord Europa, che alimentano la principale corrente d'esportazione, con l'appel-

lativo di Sieglinde di Galatina.

La locuzione geografica è stata aggiunta dai gourmet d'oltralpe per distinguere la produzione che si realizza nella parte Sud Occidentale del Salento a partire da Galatina, area caratterizzata dalla presenza della cosiddetta sinopia, ovvero, della terra rossa, che conferisce alle patate ivi prodotte ineguagliabili caratteristiche organolettiche. Caratteristiche, purtroppo scarsamente percepite da noi italiani, ma fortunatamente ben distinte dai tedeschi la cui cultura gastronomica notoriamente sta alla patata, come la nostra alla pasta.

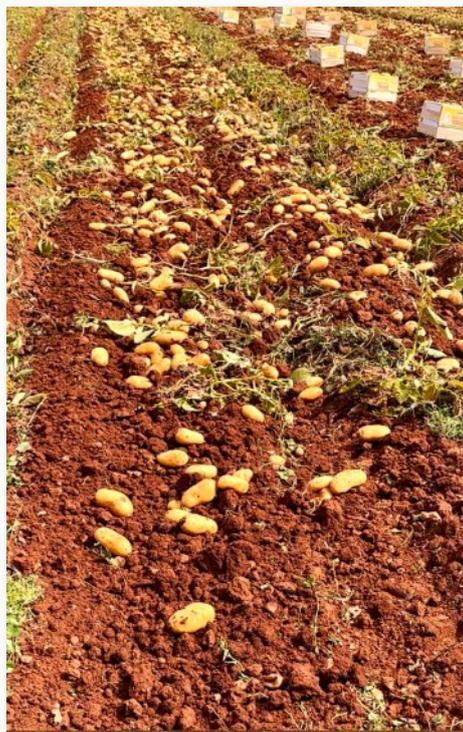
Le patate, merceologicamente, vengono classificate in tre tipologie: A, B e C. Il parametro che le differenzia è la loro qualità culinaria valutata dal comportamento delle stesse dopo la cottura a vapore. Per cui con la tipologia A sono indicate le varietà dalla polpa più soda,

particolarmente idonee in insalata, seguono nella tipologia B quelle a consistenza media, usate in modo universale, mentre nella C sono classificate le patate dalla polpa farinosa, ossia che sfiorisce dopo la cottura, indicate, quasi esclusivamente, per la frittura e la cottura in forno.

La Sieglinde, per le sue caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche, polpa soda, che non sfiorisce, aspetto umido e grana molto fine, e considerata patata da fetta o da insalata e rientra pertanto nella tipologia A. La Spunta, che è seconda nel Salento per quantitativo prodotto, è invece una patata semiprecoce caratterizzata da tuberi di grossa pezzatura, allungati e schiacciati con buccia gialla e polpa giallo chiaro, anche questa presenta ottime caratteristiche organolettiche e di un tipico prodotto da consumo fresco, è classificata nella categoria B, condizione che la rende idonea a tutti gli usi culinarie in particolare per la cottura in forno e in frittura.

Infine, la Nicola è una varietà a sviluppo rapido a maturazione medio tardiva; i tuberi sono di dimensioni medio grande di forma ovale-allungata, buccia gialla e polpa giallo intenso, merceologicamente viene classificata nella categoria A.





LA TRADIZIONE SERVITA IN TAVOLA

La tradizione culinaria popolare salentina annovera numerosissime ricette che vedono protagonista questo la patata. Tanto per citarne alcune: polpo alla pignatta con patate, la gustosa pitta, riso con patate e cozze, sformato di zucchine e patate, panzerotti, etc.

Una varietà autoctona, dunque, ma che non corre il rischio di scomparire, almeno per ora, in quanto viene ampiamente coltivata e richiesta per le sue ottime qualità ■

IL PROVERBIO: "LA PATÀNA OLE SENTE A CAMPANA"

La patata vuole sentire la campana (dev'essere piantata a poca profondità) proverbio del contadino Ugentino

© Riproduzione riservata

LA RICETTA ANTICA

PITTA DI PATATE SALENTINA



Tra i piatti che non mancano mai sulle tavole salentine, c'è sicuramente quello la Pitta di patate. Si tratta di una delle ricette salentine più antiche, ripetuta dalle massaie del Salento nel corso degli anni utilizzando sempre gli stessi ingredienti. Perfetta come antipasto, accompagnata a deliziosi lampascioni salentini, oppure semplicemente servita come piatto unico. Ecco per voi la ricetta originale.

GLI INGREDIENTI

- 1 chilo di patate a pasta gialla
- 2 uova
- 200 grammi di pecorino o parmigiano
- un bicchiere di salsa di pomodoro
- 2 cipolle grandi
- una manciata di capperi ed olive nere denocciolate
- due o tre acciughe sott'olio
- pangrattato q.b.
- olio, sale e pepe
- qualche fogliolina di mentuccia



PREPARAZIONE

Fate soffriggere le cipolle tagliate sottilmente in abbondante olio extravergine di oliva, ed aggiungete i capperi, le acciughe, le olive, sale e pepe. A questo punto aggiungete la salsa di pomodoro e fate cuocere il tutto per circa 20 minuti. Nel frattempo, lessate le patate e schiacciatele in una ciotola aggiungendo le uova, il formaggio, il sale, il pepe e le foglioline di mentuccia tritate finemente. Amalgamate bene il tutto ed ungete con dell'olio una pirofila antiaderente.

Bagnatevi le mani (altrimenti vi si appiccica tutto) e stendete uno strato di patate al suo interno, dopodiché versate uno strato di cipolle precedentemente cotte con il pomodoro e gli altri ingredienti. Spolverate con il formaggio e stendete un altro strato di patate.

A questo punto, con le mani bagnate di acqua ed olio, livellate bene la superficie con movimenti circolari e delicati, e cospargete il tutto con il pangrattato. Infornate a 170° per circa tre quarti d'ora, posizionando la pirofila nella parte bassa del forno.

La pitta di patate salentina sprigionerà in casa un profumo davvero irresistibile e vi consigliamo di servirla quando è ancora tiepida. Si tratta di una delle ricette salentine per eccellenza, provatela ad accompagnare con la pizza rustica tradizionale salentina per un mix di sapori autentici di questa terra. In ogni caso, la pitta di patate potrete anche scaldarla e mangiarla il giorno dopo, sarà comunque deliziosa.

Pasta Patate & Cozze



Pasta, patate e cozze è un primo piatto molto gustoso, una ricetta che senza grandi difficoltà e grazie al gioco di consistenze e sapori, risulta irresistibile. Da gustare per una cena in famiglia o con amici.

INGREDIENTI

- 400 g di pasta corta tipo mezze maniche
- 1 kg di cozze
- 400 g di patate
- 4 pomodorini
- 20 g di cipolla tritata
- uno spicchio d'aglio
- prezzemolo tritato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe nero



**COME SI
PREPARA**



Pasta, patate e cozze è un primo piatto buonissimo dal sapore e dalla consistenza irresistibili. Perfetta per una cena in famiglia, così buona e sostanziosa che vale anche come piatto unico.

Le difficoltà del procedimento sono davvero minime e riguardano più che altro l'accortezza dovuta nella pulizia delle cozze, che devono essere freschissime. Dopo averle fatte aprire, il liquido rilasciato deve essere filtrato e aggiunto in cottura insieme alla pasta, alle patate e agli stessi mitili: questo il dettaglio che rende la pietanza così gustosa e crea quella consistenza cremosa che la contraddistingue.



PAC 2023-2027

Il nuovo corso della politica agricola europea



al Circolo di Campagna
Wigwam Arzerello APS
Piove di Sacco (Pd)

Venerdì
31 mag 2024
ore 18:30



*Corso con Crediti professionali
dell'Ordine dei Giornalisti*

Saluti

FABRIZIO STELLUTO

Giornalista, Presidente ARGAV e Vice Presidente UNARGA

Relatori

GIANCARLO ORSINGER

Giornalista, Vicepresidente ARGAV

ANGELO FRASCARELLI

Docente di Politica Agroalimentare Università di Perugia

FRANCO CONTARIN

Direzione Autorità di Gestione FEASR Bonifica e Irrigazione, Regione del Veneto

ALBERTO GIACOMONI

Dirigente Servizio Politiche di Sviluppo rurale della Provincia Autonoma di Trento

Interverranno inoltre:

ANNA MARIA GIACOMELLI

Direttore della Federazione dei Comuni del Camposampierese

ANTONIO ZANETTI

Autore dell'opera "I Ribelli della Saccisica"

Assaggio di Prodotti Ambassador del Camposampierese
delle aziende selezionate:

- *Rio Storto* Barduca
- *BioEssenza* Cà de Memi
- *Salsa Tolomei
- *Caseificio Franceschi* Fria



Richiesta di partecipazione

arzerello@wigwam.it WhatsApp +39 333 3938555

Video della conferenza alla Pagina di FB @wigwam.circuit