

Patate

Giorgio Nebbia

Fra le piante economiche che ci sono state regalate dall'America, un posto molto importante, al fianco del mais, occupano le patate. La loro produzione mondiale si aggirava, alla fine del Novecento, intorno a 300 milioni di tonnellate all'anno e viene subito dopo quelle del grano, del mais e del riso. La pianta e il tubero delle patate sono stati descritti per la prima volta dal navigatore Antonio Pigafetta che le vide in Brasile dove i nativi le chiamavano con un nome interpretato come "papa" (dove il nome patata). La coltivazione delle patate fu introdotta in Spagna nella metà del 1500 e passò poi, in pochi anni, in Portogallo, Francia, Italia, Inghilterra, e poi ancora Polonia, Austria, Svizzera, eccetera. Bisognava però aspettare la metà del 1700 per avere in Europa una coltivazione estesa della patata, riconosciuta come piante di grande importanza alimentare.

Intorno al 1840 si diffuse in America la peronospora, dovuta ad un fungo che distrugge le piante e che ben presto arrivò anche in Europa. Fra il 1845 e il 1850 i raccolti di patate diminuirono drammaticamente; particolarmente colpita fu l'Irlanda in cui la patata era la principale fonte di alimenti e anzi aveva contribuito al rapido aumento della popolazione. La distruzione dei raccolti provocò una carestia senza precedenti; è stato calcolato che ci sia stato un milione di morti e altre centinaia di migliaia di Irlandesi, spinti dalla fame, emigrarono in America, specialmente negli Stati Uniti, dove crearono una forte e battagliera comunità che ha fatto sentire la sua presenza in tutto il Novecento, nella letteratura, nel cinema e nei governi.

All'inizio degli anni duemila i maggiori produttori mondiali di patate sono la Polonia, la Cina, la Russia e l'Ucraina, mentre l'Italia ne produce circa 2 milioni di tonnellate all'anno.

A parte il sottile strato esterno, che si chiama volgarmente "buccia", la patata contiene principalmente acqua (dal 70 all' 80 %) e dal 15 al 25 % di amido, con piccole quantità di proteine e sostanze inorganiche. Le patate sono anche abbastanza ricche di vitamina C. L'amido della patata (chiamato fecola) è diverso come caratteri chimico-fisici da quello che si trova nei cereali e ha numerose applicazioni industriali.

Grazie al particolare carattere dell'amido è possibile ottenere, da una miscela di patate e acqua, una pasta che si chiama "purea"; scaldando rapidamente, in presenza di oli vegetali, delle sottili fette di patate si ottengono apprezzati alimenti - le "patatine fritte" - che ormai sono prodotte industrialmente. Il successo commerciale di molti derivati delle patate dipende dal fatto che esistono centinaia di varietà di patate, con proprietà abbastanza diverse fra loro.

L'amido di patata può essere scomposto in zuccheri più semplici, soprattutto destrine e glucosio, i quali, a loro volta, possono essere trasformati per fermentazione in alcol etilico; dal fermentato di patata si ottiene anche una bevanda alcolica, simile all'acquavite, di sapore però più blando, lo "spirito di patata"; una volta si usava questa espressione per indicare una battuta fiacca, che non fa ridere. Guardate dove si infila la merceologia!