

## Introduzione

Parlare di patate sembra essere tornato di moda: basta scorrere gli scaffali di libri di cucina per scoprire infinite modalità di cucinarle, dal piatto casereccio, profumato di erbe aromatiche, alle preparazioni *gourmet*, che tanto affasciano il pubblico delle quotidiane trasmissioni televisive dei grandi chef. Di pari passo si affacciano sul mercato editoriale studi storici che ripercorrono la loro introduzione in Europa, o agronomici che discettano sulle migliori tecniche di coltivazione, conservazione, rigenerazione, o ancora pubblicazioni a carattere locale che individuano nelle 'vecchie' varietà un bene culturale da preservare. A tutto questo si aggiungono le 'feste' autunnali, dove tali prodotti 'da orto', ormai considerati di nicchia, sono venduti a chilometro zero.

Negli areali di Chioggia, in primavera, fanno la loro prima comparsa le patate primatiche: sono la 'Bea de ciosa', la 'Primura' e la 'Liseta', varietà che amano i terreni leggeri,

soffici, sabbiosi, come quelli che si affacciano sull'Adriatico e beneficiano del particolare microclima. Sono patate che profumano di mare, molto apprezzate come primizie sul finire della stagione invernale e all'inizio dell'estate. La produzione è limitata e di questi tempi si aggira intorno ai 10 mila quintali all'anno. La 'Liseta' sembra essere la più richiesta per la sua versatilità in cucina: si adatta a tutti gli usi, frita, lessa, al forno, in padella, per gnocchi. Una varietà dunque molto interessante che a Chioggia accresce il suo valore aggiunto grazie alle caratteristiche determinate dalla vicinanza al mare. Un prodotto particolare, specifico di un territorio vocato a orticoltura, da valorizzare prima dell'arrivo delle grandi produzioni sempre più standardizzate su livelli e gusti globali.

La patata coltivata nelle zone lagunari del Veneto, al pari delle consorelle di montagna o dell'altopiano vicentino, ha una sua storia. Figlia della fame che tanto colpì l'Italia e l'Europa nell'Ottocento, divenne un prodotto di massa, soprattutto per la povera gente, aiutata in più occasioni dalla volontà dei diversi governi avvicendatisi che vedevano nel tubero l'unico alimento in grado di sopperire alla mancanza di cereali. Proprio nelle isole veneziane, e nella città stessa, la coltivazione

si dimostrò una sfida: al terreno salmastro e fangoso, alle nebbie marine, alla diffidenza della gente che non vedeva di buon occhio sulla propria tavola un cibo da sempre usato come alimento per gli animali. Le sperimentazioni, affidate in prima istanza a quella classe patrizia colta e illuminata che dopo la caduta della Repubblica si era offerta di collaborare con francesi e austriaci, si avvalsero degli studi agronomici più avanzati e gettarono le basi per la successiva coltivazione estensiva nelle aree bonificate dell'estuario.

Una storia poco nota, che si intende recuperare alla memoria e restituire a ruolo complementare di quel processo di sviluppo agricolo che ha interessato, forse con maggior fortuna, altre zone del Veneto; una storia che solo apparentemente sembra avere poco a che fare con il fortissimo consumo alimentare del tubero che, già da diversi anni, si sta progressivamente spostando dalla preparazione casalinga ai prodotti industriali derivati, spesso anche congelati e surgelati, compresa una grande quantità di patate disidratate, chips e snack di vario genere. Una storia del passato che guarda al futuro.