

# Alla scoperta delle patate delle Langhe e dell'aglio di Voghiera

Tempo di vacanze e di sagre. Vi proponiamo due itinerari, uno in Piemonte dove si producono patate di montagna e l'altro in Emilia-Romagna, dove da secoli si coltiva una tipica varietà di aglio dal sapore particolarmente delicato

Il nostro Paese vanta produzioni agricole di eccellenza. Dalla Valle d'Aosta alla Puglia, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia le nostre tavole sono imbandite di prodotti unici che nel loro insieme vanno a costituire quella che i nutrizionisti definiscono «dieta mediterranea». In questo articolo vi presentiamo due prodotti unici nel loro genere: le patate delle Langhe (Piemonte) e l'aglio di Voghiera (Emilia-Romagna), coltivati in luoghi in cui agricoltura e cultura s'intrecciano e si completano fin dai tempi antichi.

## LE PATATE DELLE LANGHE

Le Langhe, da sempre confine fra Piemonte e Liguria, sono territori geograficamente molto antichi, caratterizzati da suoli ideali alle coltivazioni agricole, alternati a zone selvagge e boschi. In questa terra, solcata dal torrente Belbo, non si producono solo grandi vini e nocciole, ma anche un frutto della terra che ha sfamato milioni di uomini nei momenti di carestia, la patata. Quella prodotta da queste parti è di eccellente qualità, grazie all'equilibrata combinazione tra terra, cielo e lavoro dell'uomo. In Piemonte, però, fino alla fine del XVII secolo questo tubero non aveva riscosso particolare successo come cibo per l'uomo. La «radice del diavolo», così era chiamata in Piemonte la patata, veniva utilizzata prevalentemente come alimento per il bestiame. Fu l'avvocato e agronomo cuneese Giovanni Vincenzo Virginio (1752-1830) a diffondere nella regione questo tubero agli inizi del XVIII secolo. Amante della natura e dell'agricoltura, colpito dalla fame e dalle periodiche carestie che interessavano le popolazioni piemontesi, appena trentenne si dedicò a tempo pieno, nelle sue proprietà di Pinerolo (Torino), al



Le **patate delle Langhe**, sopra una coltura in piena fioritura, vengono coltivate come una volta, senza irrigarle. Per questo motivo presentano una pezzatura medio piccola (vedi foto sotto) e un'eccellente qualità



lo studio della coltivazione e utilizzo della patata, introdotta nel Nord Italia dalle truppe napoleoniche.

Dilapidando quasi per intero il suo patrimonio, Giovanni Vincenzo Virginio intraprese una metodica e sistematica opera di sensibilizzazione dei contadini e delle massaie, regalando i semi

delle «tartiffe» (francesismo utilizzato nell'Ottocento in Piemonte per identificare le patate) e insegnando loro pratiche culturali e preparazioni culinarie.

## Sono di eccellente qualità

La differenza sostanziale con altre zone italiane in cui si producono patate sta nel fatto che nelle Langhe non si coltiva una varietà specifica, ma si valorizza un territorio che da circa due secoli produce patate di eccellenza.

Al fine di valorizzare un prodotto che, al di là dell'autoconsumo, stava scomparendo perché assolutamente non remunerativo rispetto alle produzioni di pianura, nel 1998 è stato costituito a Mombarcaro (Cuneo) il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Patata dell'Alta Valle Belbo. L'ente ha come obiettivo la valorizza-



Nel Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Patata dell'Alta Valle Belbo, nell'ambito del quale operano anche due aziende biologiche, si producono annualmente circa 2.000 quintali di patate di diverse varietà. Sopra, campo sperimentale

zione, la tutela, la produzione, la verifica ambientale e produttiva di nuove varietà di patata e il commercio della produzione dell'alta Valle Belbo. Nove i coltivatori diretti fondatori del Consorzio, sette i soci cooperanti e due aziende biologiche producono annualmente, su una decina di ettari circa, 2.000 quintali di tuberi che vanno letteralmente a ruba.

I principi seguiti dai produttori tutelano i consumatori attraverso la verifica dei luoghi e delle condizioni di semina e dei mezzi tecnici utilizzati. È stato anche adottato un moderno sistema di rintracciabilità del prodotto tramite l'applicazione sulle confezioni da 2,5, 5 e 10 kg del «QR code», leggibi-

le tramite smartphone, su cui sono indicati i dati relativi i tempi di semina e di raccolta, il produttore, la varietà e la data di confezionamento.

### Si producono come una volta

Il rispetto delle regole tradizionali di coltivazione è uno degli elementi caratterizzanti l'attività dei consorziati. In primo luogo non è assolutamente prevista l'irrigazione. Questo determina una pezzatura medio piccola dei tuberi e un'eccellente qualità organolettica, conferendo sapori che rendono la patata delle Langhe particolarmente adatta al consumo fresco.

In secondo luogo è d'obbligo la ro-

tazione della coltura con un cereale da paglia (come il grano e l'orzo) o una leguminosa (come il fagiolo e il cece). Sono antiche pratiche agronomiche che consentono di ridurre l'impiego dei concimi e degli antiparassitari. Non si adottano particolari tecniche di coltivazione, se non lavorare in autunno i terreni dopo aver concimato con sostanza organica, seminare quando la temperatura giornaliera si stabilizza sui 10 °C e rincalzare le piante un paio di volte. Luna permettendo, si inizia a controllare la maturità dei tuberi quando la parte aerea della pianta tende a ingiallire, verificando con il pollice che la pelle non sbucci, come facevano i vecchi coltivatori.

Quest'anno, oltre alle varietà ormai collaudate e storiche come Silvana, particolarmente adatta alla frittura, Jelly e Monnalisa, ottime per gnocchi, Mozart e Desirée, ideali da friggere e da cuocere in forno, si produrranno anche le varietà Jelly e Anushka, quest'ultima seguendo il metodo biologico.

### Cosa vedere da queste parti: luoghi storici e sagre

**Mombarcaro**, capofila dei Comuni che producono queste patate di qualità, è conosciuto come la «Vetta delle Langhe», in quanto si trova a 896 sul livello del mare. Già abitato nel I secolo a.C., è uno dei centri storici più interessanti della zona, grazie alla presenza di un arco medievale del XIV secolo e dell'epigrafe funeraria romana del sol-



Su piccole superfici la raccolta si esegue a mano, mentre su terreni più ampi meccanicamente. In quest'ultimo caso i tuberi subiscono una selezione in base al calibro utilizzando un apposito macchinario (a sinistra). Le patate, quindi, vengono sistemate in cassoni (al centro) per essere trasferite nel luogo di confezionamento. Il prodotto viene quindi confezionato in sacchetti da 2,5, 5 e 10 kg (a destra)

dato Marco Valerio risalente al I secolo a.C., che si trova all'ingresso del Museo storico ed etnografico del borgo (per informazioni contattate il numero telefonico 0174 97094). Nelle sale del Museo sono raccolti oggetti d'uso quotidiano, per il lavoro nei campi e della cantina, unitamente a un angolo di casa di campagna con tanto di camino, ma anche uniformi, elmetti e decorazioni appartenenti a diversi reparti militari risalenti alla Prima e alla Seconda Guerra Mondiale.

Mombarcaro è meta conosciuta agli amanti del turismo verde: passeggiate per sentieri e boschi danno la possibilità di conoscere da vicino la fauna e la flora tipiche di queste zone.

Nel borgo, il prossimo **31 luglio**, si terrà la **Sagra della patata di Mombarcaro e Fiera di Sant'Anna**, durante la quale si potrà gustare questo tubero in svariate preparazioni gastronomiche, acquistare prodotti tipici e di artigianato locale e assistere a spettacoli di artisti di strada.

A circa dieci km da Mombarcaro si trova **Camerana**, borgo medievale menzionato già poco prima dell'anno Mille, situato su quella che viene chiamata «Via del Sale», percorso che congiunge Savona con Alba e con il Basso Piemonte. Qui si può ammirare una casa forte, di cui si ha notizia a partire dal X secolo, costruita a protezione della via e di cui oggi rimane la sola torre, alta circa 30 metri, dalla quale si può ammirare una magnifica vista della Valle Bormida. Il territorio circostante è disseminato di piccole cappelle con affreschi che testimoniano la secolare tradizione contadina di queste terre. Camerana rappresenta l'undicesima tappa della «Strada Romantica delle Langhe e del Roero», percorso che porta alla scoperta dell'ambiente e dei prodotti tipici delle Langhe e del Roero.

Se amate i luoghi mariani non mancate una visita al Santuario della Madonna dei Monti di **Niella Belbo**, costruito in pietra di Langa con facciata barocca in mattoni, dal quale si può ammirare un meraviglioso panorama della Valle Bormida a est e della Valle Belbo a ovest. All'interno del Santuario, a una navata, sull'altare maggiore vi è l'affresco della natività della Vergi-



Da Mombarcaro, dove il 31 luglio si terrà la Sagra della patata di Mombarcaro e Fiera di Sant'Anna, si gode un meraviglioso panorama, dove lo sguardo, nelle giornate più limpide, può scorgere il Golfo di Savona

ne, databile intorno al 1400; di particolare pregio è anche il campanile in pietra arenaria.

Il borgo presenta diversi edifici medievali, tra cui il celebre «Arco de' Francesi» e la «Croce monumentale» eretta nel 1900 a ben 830 metri di altitudine, e diverse cappelle volute dai monaci benedettini che intorno al 1035 costruirono il monastero che diede origine al borgo di San Benedetto Belbo.

## L'AGLIO DI VOGHIERA

Bando a navigatori satellitari e mappe, a confermarvi che siete arrivati a Vo-

ghiera, cittadina situata tra Ferrara e le Valli di Comacchio, può bastare l'aroma intenso, piacevole e avvolgente del prodotto principe di questo territorio, l'aglio, che a inizio agosto si diffonde nell'aria in occasione dei festeggiamenti di fine raccolto. La sua dolcezza e appetibilità in cucina, d'altra parte, hanno fatto la fortuna di questa varietà di aglio, conosciuta e apprezzata persino in California (Stati Uniti), e la cui storia s'intreccia saldamente nel tempo a quella del territorio in cui viene coltivata, fino a diventare oggi strumento di valorizzazione di paesaggi agricoli, coltivazioni di qualità e siti monumentali di pregio.



L'aglio di Voghiera, di grossa pezzatura e forma rotondeggiante, grazie al suo sapore delicato è conosciuto persino in California (Stati Uniti)



La maturazione dei bulbi avviene tra i primi giorni di giugno e la fine di luglio, quando si effettua la raccolta. Bulbi di aglio lasciati asciugare in campo (sopra) e riuniti in mazzi pronti per la vendita (nel particolare)

### Profumato e facilmente digeribile

Un suolo leggero di origine fluviale (secoli fa qui scorreva il fiume Po) rende la zona di Voghiera particolarmente vocata alla coltura dell'aglio, coltivato fin dai tempi degli Estensi, signori di Ferrara dal 1288 al 1598. Quello di Voghiera, che ha ottenuto la Dop (Denominazione di origine protetta) nel 2010, è una varietà profumata, non amara, facilmente digeribile. Di grossa pezzatura, ha forma rotondeggiante un po' appiattita nel punto in cui si inseriscono le radichette, colore bianco luminoso e spicchi (bulbilli) uniti e ben compatti tra loro, avvolti da sottili tuniche bianche o striate di rosa.

La zona di produzione si estende su circa 180 ettari nei comuni di Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara, coinvolgendo 44 produttori e 3 aziende di confezionamento e vendita, riuniti dal 2000 nel «Consorzio Produttori Aglio di Voghiera», che ne certifica e tutela la produzione.

La coltura si avvia tra settembre e novembre con la messa a dimora a mano dei migliori bulbilli-seme dell'annata precedente, scaldati per 8-10 ore tra i 25 e 35 °C per eliminarne l'umidità, mentre la maturazione dei bulbi avviene tra i primi giorni di giugno e la fine di luglio, quando si effettua la raccolta. Bulbi e steli, lavorati a mano secondo la tradizione, vengono fatti essiccare naturalmente e confezionati in vari formati e tipologie (fresco, semisecco e secco) e venduti con il mar-

chio del Consorzio a ristoratori, negozi di prodotti tipici e, di recente, anche alla grande distribuzione. I dati economici parlano di una produzione di successo: 4 milioni di euro di fatturato nel 2015 e un indotto occupazionale di un centinaio di persone, esclusi i produttori.

### Nella sua fiera comanda la «zdora»

Le buone pratiche di coltivazione saranno trattate anche nella 19ª edizione della **Fiera dell'aglio Dop di Voghiera**, organizzata dal 5 al 7 agosto dal Consorzio in collaborazione con l'Amministrazione Comunale. L'occasione sarà data dal patto d'amicizia con Solomiac,

comune francese rinomato per la produzione di aglio viola, che vedrà anche un momento di confronto tra produttori. La fiera, sempre inaugurata dall'inno all'aglio composto dalla Banda Filarmonica di Voghiera, prevede una mostra-mercato,

spettacoli, iniziative turistico-culturali, come il Trofaglio, gara di regolarità per auto d'epoca e lo stand gastronomico diretto dalla «zdora», parola dialettale usata nella tradizione contadina emiliano-romagnola per definire la donna che, nell'ambito familiare, governava cucina e amministrazione della casa. Una figura femminile energica, dunque, in grado di coordinare la cucina della fiera, che ogni sera serve pietanze diverse in cui l'aglio Dop è il fiore all'occhiello: dagli gnocchi di zucca conditi con gherigli di noci, burro, aglio e rosmarino ai garganelli con pesto di pistacchi, basilico e aglio, dalle bruschette al pomodoro impregnate di crema fatta con teste d'aglio cotte alla brace, alla tigella, pane caratteristico dell'Appennino modenese, servito con il pesto alla modenese a base di aglio, rosmarino e battuto di lardo, sino al tradizionale salame «Zia ferrarese», a base di carne suina aromatizzata con sale, pepe ed aglio fresco lasciato macerare nel vino bianco e insaccato in un particolare budello medio-sottile e tondeggiate detto «zia» (per conoscere il programma della festa, con-



Durante la Fiera dell'Aglio, che quest'anno si tiene dal 5 al 7 agosto, viene organizzato un tour in bicicletta alla scoperta dei punti di interesse di Voghiera e dintorni



La fiera dell'aglio di Voghiera si svolge all'interno del castello del Belriguardo, una delle diciannove regge che gli Estensi, signori di Ferrara, costruirono per le vacanze estive al di fuori delle mura della città

sultate il sito internet [www.agliodivoghiera.it](http://www.agliodivoghiera.it) oppure contattate il numero telefonico 0532 322001).

Specificata attenzione merita il luogo in cui si svolge la fiera, il Castello del Belriguardo del XV secolo, la prima delle diciannove regge, definite «Delizie» per la loro bellezza, che gli Estensi costruirono per le vacanze estive al di fuori delle mura di Ferrara. Voluto dal marchese d'Este Niccolò III (1393/1394-1441), il Castello del Belriguardo conserva l'impianto originario, con la grande pianta quadrangolare delimitata da un fossato, lo spazio dedicato ai giardini, antesignani del «giardino all'italiana», la peschiera e il doppio cortile. Unica testimonianza pittorica che rimanda allo splendore artistico dell'epoca, che portò nella villa di campagna estense illustri letterati e artisti, il bel ciclo di affreschi della Sala Della Vigna, opera di Girolamo da Carpi (1501-1556).

Oggi il Castello del Belriguardo ospita il Museo Civico di Voghiera, composto da 3 sezioni (archeologica, rinascimentale e arte moderna) ricche di preziosi reperti e opere (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0532 328511). A fianco del museo, nelle occasioni di festa e dunque anche durante il periodo di fiera, c'è una sala in cui vengono esposte le tipicità locali, che oltre all'aglio Dop comprendono mele, pere, pesche e i vini Doc del Bosco Eliceo (Fortana, Merlot, Sauvignon e Bianco del Bosco) det-

ti «delle sabbie» per le caratteristiche del terreno dove si producono. A gestire la sala, è l'unico produttore di vino di Voghiera, l'azienda Pettyrosso (per maggiori informazioni consultate il sito internet [www.pettyrosso.it](http://www.pettyrosso.it) oppure contattate il numero di cellulare 349 0613270), che custodisce l'ultimo vigneto di Tocai (oggi Tai) rimasto nella zona, vinificato con il metodo Charmat.

### Cosa vedere da queste parti

Voghiera vanta chilometri di piste ciclabili e strade a basso traffico immerse nella campagna pianeggiante, per cui è facile visitare il territorio in sella alla «due ruote». In particolare, durante la Fiera dell'Aglio viene organizzato un tour in bicicletta alla scoperta dei punti di interesse di Voghiera e di quello che può essere definito un distretto agro-culturale. La tipicità del paesaggio, dei prodotti e della tradizione enogastronomica sono importanti per l'economia di un territorio quanto la conservazione e la valorizzazione del patrimonio culturale. L'aglio di Voghiera è diventato così il filo conduttore di una proposta turistica che conduce il visitatore a scoprire «lentamente» il territorio. Il tour in bicicletta organizzato in occasione della fiera include anche la visita alle aziende che producono e confezionano aglio, in cui agricoltura e cultura sono in relazione.

Tra le tappe previste dal tour ciclistico, in partenza dal Castello del Belriguardo,

c'è la necropoli romana di Voghenza (I-III secolo d.C) e la chiesa, ricostruita dopo la seconda guerra mondiale, che custodisce il sarcofago con le spoglie di San Leo di Montefeltro, di cui quest'anno si festeggia il millenario con una mostra. Sempre nella frazione di Voghenza si possono visitare il Museo del Modellismo Storico «Leonello Cinelli» (per maggiori informazioni potete consultare il sito internet [www.museomodellismostorico.it](http://www.museomodellismostorico.it) oppure contattate il numero di cellulare 348 2904655) e, in occasione di eventi programmati, villa Massari-Mazzoni (XVIII secolo), solitamente chiusa al pubblico, con il suo splendido parco che si estende su circa 22 ettari, con oltre 8.000 presenze arboree, molte delle quali pregiate e secolari (per maggiori informazioni consultate il sito internet [www.comune.voghiera.fe.it](http://www.comune.voghiera.fe.it)).

Patate delle Langhe

**Claudio Sonnati**  
Agronomo

Aglio di Voghiera

**Marina Meneguzzi**  
Giornalista pubblicista

### Agriturismi dove soggiornare nella zona delle patate delle Langhe.

– *Agriturismo Cascina Raflazz* - Via Viora, 19 - 12070 Paroldo (Cuneo) - Tel. 0174 789074 - Cell. 335 1301913 - Internet: [www.cascinaraflazz.it](http://www.cascinaraflazz.it)

– *Azienda Agricola Anastasia* - Fraz. Bagliolini, 3 - 12070 Sale San Giovanni (Cuneo) - Cell. 338 4402460 - 335 6595959 - Internet: [www.aziendaagricolaanastasia.it](http://www.aziendaagricolaanastasia.it) Sconto **CartaVerde** del 5% per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda, valido fino al 31/8/2017.

– *Rifugio La Pavoncella* - Loc. S. Giovanni Belbo, 1 - 12072 Camerana (Cuneo) - Tel. 0174 96322 - Internet: [www.rifugiolapavoncella.it](http://www.rifugiolapavoncella.it)

### Agriturismi dove soggiornare nella zona dell'aglio di Voghiera.

– *Agriturismo La Possioncella* - Via Ca' del Gallo, 52 - Loc. Ripapersico - 44015 Portomaggiore (Ferrara) - Cell. 335 7017825 - Internet: [www.lapossioncella.it](http://www.lapossioncella.it) Sconto **CartaVerde** del 5% per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda, valido fino al 31/8/2017.

– *Agriturismo La Rocchetta* - Via Rocca, 69 - 44124 Sant'Egidio (Ferrara) Tel. 0532 725824 - Internet: [www.larocchetta.com](http://www.larocchetta.com)

INDIRIZZI CONTROLLATI IL 16-6-2016

# Vita in CAMPAGNA

[www.vitaincampa.gna.it](http://www.vitaincampa.gna.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.