

L'IDENTITÀ

Il quarto cibo mondiale L'impegno di Parmentier

Conosciuta come papas in Perù, pomme de terre in Francia, potato in Gran Bretagna e kartoffeln in Germania, la patata è originaria dell'America meridionale, dove

è diffusa fino all'estremità meridionale del Cile. Le antiche popolazioni della Cordigliera delle Ande hanno addomesticato questa pianta più di 4000 anni fa, selezionandone un numero enorme di varietà adatte, in pratica, a tutti i climi. Il suo nome attuale deriva da batata, parola caraibica che denota la patata dolce.



Portata in Europa dagli Spagnoli nel 1570, la patata arrivò in Inghilterra e in Irlanda solo nel 1610, dove venne immediatamente accettata come prodotto agricolo fondamentale, entrando nella dieta della popolazione meno abbiente. Fu il farmacista, chimico e agronomo Antoine Augustin Parmentier (nella foto il ritratto), a diffondere

l'impiego di questo tubero in Francia, a fine Settecento, dopo che era venuto a conoscenza delle sue qualità dietetiche da prigioniero dei Prussiani nella guerra dei sette anni. Oggi la sua coltivazione si è propagata in tutto il globo ed è il quarto alimento più diffuso al mondo.

lo.del.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il trentino Brunel ha sempre usato il tubero rendendolo 'protagonista' nel piatto
Dopo l'esperienza a Firenze, oggi ad Arco continua nella sua mission
«Essere green non è una scelta, ma un moto dell'anima. Anche in cucina»

Dall'antipasto al dolce Patata superstar nel menù di chef Peter



Nella foto sopra
Peter Brunel
chef capace
di proporre
un menù
completo
a base di patata
Qui a sinistra
invece il risotto
di patate,
servito
con fonduta
di fossa e tartufo

di Paolo Galliani

Lo ricorda. E si concede un certo sorriso sornione perfino lui, Peter Brunel, che in tema di alta ristorazione è sempre stato un serio perfezionista, perché «in cucina - ripete - nulla capita per caso e se l'estro è un ottimo complice della tecnica, non lo è di sicuro l'improvvisazione». Anni fa, da 'stellato', nell'elegante ristorante fiorentino Borgo San Jacopo della famiglia Ferragamo aveva avuto la strana idea di creare un menù interamente a base di 'patata', spiegando che il tubero più consumato al mondo strameritava di uscire dalla reclusione riduttiva in cui veniva abitualmente rifilato per diventare 'un protagonista'.

Certo, com'era prevedibile, lungo le sponde dell'Arno questa sua trovata finì per provocare ilarità e ironia, elementi notoriamente identitari della genetica toscana. Ma poi si affrettarono tutti a prenotare un tavolo pur di assaggiare i suoi 'Spaghetti di patata alla carbonara', la 'Patata pietrificata, colata nell'argilla' e la 'Patata al cioccolato'. Davvero sorprendente questo chef della Val di Fassa affascinato da un ingrediente che altri tendono ad archiviare come 'dozzinale e plebeo' e che lui, Peter, considera invece versatile e sexy. Perché gli ricorda le montagne dove è nato e cresciuto? Probabilmente.

E in effetti, oggi lo ritroviamo nel suo amato Trentino, esattamente ad Arco, a pochi passi da Riva del Garda (dove a soli 28 anni aveva conquistato l'étoile Michelin), perché uno può fare esperienze ovunque, ma sente sempre il richiamo delle radici. Tant'è. Nel frattempo, quella di Peter è diventata una bella parabola. Imprescindibile dalla sua dichiarata simpatia per Gabriele D'Annunzio, dettata dalla vicinanza con il Vittoriale ma anche dalla personalità del buongustaio e lungimirante 'Vate', capace di primeggiare su più fronti fino a scrivere di sé stesso 'La mia anima visse come diecimila'. Per sillogismo, Peter è un po' così: un genaiaccio.

In grado di trovare ispirazione nell'arte e nell'architettura. E di destreggiarsi perfino nella cucina nikkei, sintesi tra quella nipponica e quella peruviana. Ovviamente senza rinunciare alla passione per i vegetali alpini, reverenza istintiva «perché essere green - assicura - non è una scelta, è un moto dell'anima». E allora, tutto si spiega. E si rivela. Come alcuni piatti iconici rintracciabili nel bel ristorante aperto con Lorenzo Risatti, peraltro colmo di elementi estetici presi in prestito proprio dal Vittoriale. E le famose 'pommes de terre'? In bella vista. Come confermano il 'Riso di patata con fonduta di formaggio di Fossa di Cavalese e tartufo nero del monte Baldo', gli 'Spaghetti di patata al pesto genovese con taccole e pinoli'. E of course, gli gnocchi di patata: con fonduta e salmone affumicato o con polvere di cioccolato e uova di seppia.

Le variazioni sul tema? Normali quando si ama qualcuno o qualcosa. E allora, ecco che compaiono la 'Crema di patata soffiata al cucchiaino' e il 'Sorbetto di patata viola con panna acida, pistacchio e caviale Baikal'. Della serie: meglio rassegnarsi. Perché se il 48enne della Val di Fassa brilla nel ranking italiano degli chef più originali, lui è riuscito ad andare oltre. D'Annunzio ripeteva 'Osa l'inosabile'. E lui, Peter, l'ha preso in parola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI OBIETTIVI

Più attenzione alla tracciabilità e alla sostenibilità della produzione

FILIERA SOTTO LALENTE



Tra gli obiettivi della 'Giornata' c'è quello di garantire la tracciabilità del prodotto. Negli ultimi anni sta crescendo la domanda di una patata sostenibile che certifichi origine, sicurezza alimentare, qualità, tutela della biodiversità e giusta remunerazione per il produttore. Tutto ciò è garantito dai marchi regionali di qualità Dop e Igp promossi dall'UE, di cui le OP aderenti a Unapa commercializzano una quota prevalente (85).

SVILUPPO ETICO



Il sostegno ai produttori della filiera è un elemento chiave: tra le azioni più importanti vi sono l'impiego di forza lavoro e fornitori locali, una reale interazione con le realtà che vivono sul territorio, l'uso di fattori di produzione in loco. Molto utili anche il monitoraggio del livello di soddisfazione dei lavoratori e lo sviluppo e la promozione di nuove conoscenze sui temi della sostenibilità e della sicurezza alimentare.