

# il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari

Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 365019 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita

03 ottobre 2009

Spedizione in abbonamento postale

## SPIRITO DI PATATA

Credo che l'acquavite sia l'unica cosa tratta dalle patate che proprio non riesce a piacere. In effetti si tratta di povera cosa, senza profumo e di modesta gradazione. Una cosa senza valore, scialba, tanto che è diventata sinonimo di spiritosaggine insulsa, che non fa neanche sorridere.

Niente a che vedere con l'infinita varietà di preparazioni gastronomiche che nei secoli questo generoso tubero è riuscito a ispirare alla cucina "dei poveri e dei re". E pensare che nei primi tempi, quando la patata giunse in Europa dall'America, la si coltivava per il fiore – davvero bello – e si guardava con sospetto il tubero, considerato velenoso. Per inciso, storia parallela ha avuto il topinambur.

È storia nota che l'introduzione della patata a scopo alimentare avvenne solo nel XVIII secolo per sfamare gli eserciti spagnoli e prussiani. Da provvista militare si passò successivamente alla coltivazione per l'uso civile per merito di Parmentier, agronomo francese, che ne promosse l'uso grazie anche all'appoggio di Luigi XVI che ne vide l'impiego come rimedio alle carestie,

così ricorrenti in un sistema agricolo ancora precario.

Oggi non c'è Paese compreso tra i Tropici e il 70° parallelo che non abbia introdotto la coltura della patata, grazie alla grande adattabilità del tubero alle diverse condizioni di clima e di terreno. Selezioni attente e la grande variabilità delle condizioni colturali hanno portato come conseguenza logica alla tipizzazione del Territorio. Abbiamo così la patata di Bologna, della Valle Stura, di Montese, di Leonessa, di Rotzo, del Montello, di Siracusa, del Fucino e di tanti altri siti del nostro Belpaese. Citarli tutti è impresa ardua; non basterebbe lo spazio a nostra disposizione e peraltro si rischierebbe sempre di fare – immeritadamente - torto a qualcuno.

Il nostro incontro è stato pensato per approfondire insieme la conoscenza della patata di Oreno, unica patata DOC della Lombardia e tra le glorie della Brianza agricola del Vimercatese.

Giuseppe Astori



CONSERVATORIO DI ARTI E  
TRADIZIONI ALIMENTARI

PRANZO ACCADEMICO DEL  
03.10.2009

RISTORANTE LA FATA VERDE  
Via Talete 2/A  
AGRATE BRIANZA  
Tel.: 039/6893110

LA PATATA DI ORENO  
IN TRE MOVIMENTI



SUPER SUITE DI PATATE CON  
CICCIOLI DI FILETTO DI MANZO  
E CAPRINO DELLA CASCINA  
VERGANI AL PROFUMO DI  
MAGGIORANA



PATATE DI ORENO VIRATE BLU  
CON PATÉ DI ANATRA DELLA  
BASSA ALL'ARANCIA



ROSSUMADA SOUFFLÉ  
CON SABAJESSA



CAFFÈ



SERIZ ROSSO  
DELL'AZIENDA AGRICOLA  
"LA COSTA" DI MONTEVECCHIA

## IL KM ZERO

Km. Zero. Un modo per scoprire il Territorio attraverso i sapori che gli sono propri, avvicinando produttori e consumatori e valorizzando il patrimonio agro-alimentare e gastronomico locale. Attraverso questa scelta, che è anche ambientale ed etica in quanto contribuisce a ridurre l'impatto dell'inquinamento atmosferico sulle nostre condizioni di vita, riduciamo lo spazio inutile percorso da un prodotto agricolo per arrivare in un posto dove quel prodotto sarebbe ugualmente producibile. L'80% delle merci in Italia si sposta su gomma; ridurre questi spostamenti contribuisce a ridurre i costi, stimolando inoltre le aziende produttrici a vivere sempre più per le esigenze del loro territorio e indirizzandole al sostegno della specificità, della freschezza e della assoluta tracciabilità dei prodotti che usiamo nelle nostre cucine.

Attraverso il sostegno e la difesa dei prodotti locali si favorisce la biodiversità e il territorio si caratterizza per le sue peculiarità enogastronomiche. La nostra Brianza vimercaiese, con la sua vocazione agricola e con l'impegno dei suoi operatori nella valorizzazione delle specificità, costituisce il laboratorio ideale per la definizione delle eccellenze del Territorio.

Giuliano Fumagalli, che produce le patate di Oreno nella sua azienda agricola alla cascina Foppa, è un esempio di come questi concetti trovino semplice e pratica applicazione. Nella sua azienda si producono patate, frumento, granturco, ortaggi di stagione. I vari prodotti possono essere raccolti direttamente nel campo e quindi freschezza e punto di maturazione sono garantiti, come anche è assicurata l'eliminazione di costi aggiuntivi di distribuzione. Il frumento dell'azienda contribuisce

alla produzione della farina del Molgora, impiegata per la panificazione in piccoli panifici artigiani della zona. La coltivazione delle patate è grandemente favorita dalla posizione della cascina, che è situata su un terreno alluvionale sciolto e leggermente sabbioso, quindi molto adatto a questa specifica coltivazione. Analoga considerazione per la produzione in pieno campo degli ortaggi, strettamente legata all'andamento stagionale. Le tecniche usate per la coltivazione sono rispettose dell'ambiente e il produttore spiega volentieri ogni singolo passaggio. Il risultato si concretizza in prodotti assolutamente stagionali, molto più gustosi e di ottima qualità. Naturalmente chi adotta la filosofia del prodotto stagionale rinuncia alle melanzane e ai pomodori a dicembre, ma ne vale la pena...

G.A.

## LA PATATA IN BREVE

La patata è molto ricca di acqua (72-78%) e il suo apporto calorico è molto basso (85 calorie ogni 100 g) quindi può essere consumata tranquillamente anche nelle diete dimagranti.

Ha un elevato contenuto di potassio (570 mg per 100 g di prodotto) e un modesto contenuto in fibra grezza, quindi è facilmente assimilabile.



la maggior parte delle sostanze nutritive è concentrata nello strato immediatamente sotto la buccia quindi è consigliabile effettuare pelature molto leggere o consumare le patate con la buccia, come si faceva un tempo cuocendole sotto la cenere.



Le patate possono essere conservate abbastanza a lungo in un ambiente buio, fresco e asciutto. La luce le fa germogliare e invecchiare: i germogli vanno tolti senza problemi, le zone verdi se non troppo estese vanno invece eliminate accuratamente in quanto contengono una sostanza

nociva, la solanina. La patata interamente verde va scartata.



Tecniche di cottura:

Patate lesse: immergerle in acqua salata fredda, con un paio di cucchiaini di aceto. Sono cotte dopo 20 minuti circa dall'inizio dell'ebollizione.

Patate fritte: tagliarle in bastoncini della stessa dimensione in modo da avere una cottura regolare, lavarle in acqua fredda per eliminare l'amido in eccesso e asciugarle bene. Immergerle in olio bollente (180°), toglierle dall'olio dopo una decina di minuti, scolarle e immergerle nuovamente nell'olio fino a doratura.

Patate al forno: tagliarle in pezzi non troppo grandi, asciugarle bene, ungerle con olio e cuocere a 180° (170° in forno ventilato) per 30 minuti.

Patate al cartoccio: lavare le patate con la buccia, bucherellarle con uno spiedino di metallo, avvolgerle in un foglio di alluminio, mettere in forno a 180°.

Purè: lessare le patate con la buccia, in modo da impedire che assorbano troppa acqua. In alternativa, lessarle nel latte che verrà usato per il purè.

Una sbianchitura delle patate già preparate per la cottura in forno o da friggere impedisce che le patate si impregnino del grasso di cottura (olio o burro).



Tra le caratteristiche distintive delle diverse varietà di patate è importante la consistenza della polpa, che determina la tecnica di cottura più adatta:

Polpa soda, per cotture al vapore o bollite e per insalate

Polpa tenera o fondente, per preparazioni saltate o rosolate, piatti al forno o a fuoco lento

Polpa farinosa, per minestre, gnocchi, purè, patate fritte

## LE RICETTE

## POLENTA DI PATATE

**Ingredienti:**

1 Kg e mezzo di patate, 1 manciata di farina gialla, 1 manciata di farina di grano saraceno, 150 g di speck affettato spesso, 6 scalogni, 150 g di formaggio tipo casera, 20 g di burro, 1 ciuffo di timo, salvia, olio, sale, pepe.

**Preparazione:**

Sbucciare le patate, lavarle sotto l'acqua corrente e lessarle in abbondante acqua non salata per circa 20 minuti. Scolare e conservare l'acqua di cottura. Schiacciare le patate a purè con uno schiacciapatate. Versare il purè in un paiolo. Salare, pepare e mescolare. Aggiungere a poco a poco le due farine. Cuocere a fiamma bassa fino a ottenere un composto omogeneo (se si asciuga troppo, unire qualche cucchiaio dell'acqua di cottura tenuta da parte) mescolando in continuazione per circa 20 minuti, finché la polenta tenderà a staccarsi dal paiolo. Eliminare le parti più asciutte e dure dallo speck e tagliarlo a striscioline. Tagliare il formaggio a pezzetti. Sbucciare gli scalogni, affettarli e farli rosolare in una padella con il burro, un cucchiaio di olio, la salvia e il timo. Aggiungere lo speck, fare insaporire per pochi istanti e spegnere. Unire il formaggio alla polenta e quando inizierà a filare versarla nei piatti. Condire con il soffritto di scalogni e speck, aggiungere una macinata di pepe.

## PATATE "REGANATE"

**Ingredienti:**

8 patate da 100 g l'una, 6 cipolle medie, 500 g di pomodori ramati maturi, 60 g di mollica di pane raffermo, 30 g di pecorino grattugiato, 1/2 cucchiaino da caffè di origano essiccato, olio, sale.

**Preparazione:**

Pelare e affettare le patate, i pomodori e le cipolle. Disporre le patate a strati in una pirofila unta d'olio alternandole alle cipolle e ai pomodori; salare e irrorare ogni strato con un filo d'olio. Cospargere infine in superficie il pecorino, la mollica e spolverizzare con l'origano. Cuocere in forno a 180° per circa 50'.

## POTAGE PARMENTIER

**Ingredienti:**

2 patate, 2 porri, 60g burro

**Preparazione:**

non poteva mancare il nostro omaggio a Parmentier! La ricetta è quella originale ed è molto semplice. Tagliare le patate a fettine sottili, sciacquarle e metterle da parte. Sciogliere il burro in un tegame capace e cuocere a fuoco lento i porri affettati (solo la parte bianca) per 8-10 minuti, finché tutto il liquido sia evaporato. Unire le patate affettate, aggiungere acqua (circa un litro), portare a ebollizione e cuocere a fiamma bassa per circa 30 minuti, finché le patate saranno cotte. Eliminare il grasso affiorante e condire con sale e pepe nero.

## FIORI DI ZUCCA RIPIENI ALLA LIGURE

**Ingredienti:**

12 fiori di zucca, 3 patate, sale, 1 uovo, 4 cucchiari di parmigiano grattugiato, 2 cucchiari di menta tritata, pepe, olio, 1 tuorlo.

**Preparazione:**

Lessare le patate in acqua salata, passarle allo schiacciapatate e raccogliere il purè in una ciotola; amalgamarvi l'uovo, il tuorlo, il parmigiano grattugiato, la menta tritata, salare e pepare. Distribuire il composto nei fiori di zucca, precedentemente lavati, e disporli sulla placca del forno ricoperta di carta da forno, irrorare con un filo d'olio e cuocere a 180° per 15'. Servirli subito, ben caldi.

## TORTIERA DI COZZE E PATATE

**Ingredienti:**

1kg di cozze, 200 g di patate, 400g di pomodori maturi, 1 zucchina, 2 cipolle, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo tritato, 2 cucchiari di pecorino, 3 cucchiari di olio d'oliva, sale, pepe

**Preparazione:**

Pulire le cozze, farle aprire in un tegame con 1 cucchiaio d'olio e lo spicchio d'aglio e cospargerle con il prezzemolo tritato. Eliminare le valve vuote e filtrare l'acqua di cottura. Ungere una pirofila con il restante olio e sistemarvi le patate tagliate sottili, coprire con 1 cipolla affettata, mettere metà delle cozze con la valva e salare leggermente. Coprire con pomodori freschi tagliati a filetti, cospargere di pepe e pecorino e coprire con uno strato di rondelle di zucchina. Ricominciare con strati di cipolle, cozze e pomodori. Versare sul tutto l'acqua di cottura filtrata e cuocere in forno caldo a 180° per circa 1 ora.

## RÖSTI

**Ingredienti:**

patate a pasta dura, burro, sale, pepe

**preparazione:**

come tutti i piatti popolari, ne esistono varie versioni. La classica prevede che le patate vengano lessate con la buccia, raffreddate, pelate, avvolte nella pellicola e messe in frigorifero per una notte, poi grattugiate con una grattugia a fori grandi e condite con sale e pepe. Si scioglie il burro in una padella e le patate si mettono a cuocere a fuoco medio-basso per circa 15 minuti, scuotendo la padella per evitare che il Rösti si attacchi. L'operazione va ripetuta dall'altro lato per lo stesso tempo. Le varianti prevedono che le patate vengano grattugiate crude, asciugate con un tovagliolo e quindi cotte come sopra. Altra variante prevede l'uso dell'olio di oliva e aghi di rosmarino sminuzzati. il Rösti si mangia come contorno o a colazione la mattina, con uova e pancetta o insalata.

**OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON**



IL CONSERVATORIO DI ARTI E TRADIZIONI ALIMENTARI  
È LIETO DI COMUNICARE LA 2ª EDIZIONE DEL

**CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE  
PRIMO PIATTO ITALIANO**

che avrà luogo il  
31 OTTOBRE 2009 ORE 12,00  
presso il  
Ristorante della Fiera di Monza  
V.le Stucchi (ang.V.le Sicilia) MONZA

La quota di partecipazione è di € 10,00 a coppia per i Soci  
e di € 15,00 a coppia per gli amici non Soci e comprende :  
il piacere che di stare insieme,  
l'aperitivo, le bevande, il dessert e il coperto

Per informazioni e iscrizioni  
Segreteria : Tina Astori  
cell.335/8790839  
e-mail [gitias@alice.it](mailto:gitias@alice.it)

**Direzione, Redazione  
Amministrazione**

il conservatorio

Piazza Diaz, 1 - Monza  
Tel. 039/365019 - Fax 039/2312234

**Direttore Responsabile**

Luigi Moretti

**Segreteria di Redazione**

Monica Bua, Tina Astori

**Comitato di redazione**

Giuseppe Astori (redattore capo)  
Raffaele Cascella, Alfonso Criscuolo,  
Gianfranco Ferrari, Doda  
Fontana, Titti Gaiani, Michele Leggero,  
Gianfranco Magrini, Pia Pasquini, Corrado  
Tomassini, Angelo Zecca.

**Impaginazione, fotocomposizione e  
stampa a cura della segreteria**

**APPUNTAMENTI 2009**

**Riunioni Consiglio Direttivo**

2° martedì di ogni mese ore 18,00

Finidam p.za Diaz 1 – Monza

13 gennaio

10 febbraio

10 marzo

14 aprile

12 maggio

9 giugno

14 luglio

8 settembre

13 ottobre

10 novembre

15 dicembre

**Pranzi e incontri**

25/01/2009

Incontro Conviviale / brunch presso  
sede sociale

01/03/2009

"Salumi della Brianza" a Merate

09/05/2009

"Asparagi della Brianza" a Mezzago

03/10/2009

"La patata di Oreno" a Agrate

31/10/2009

2ª Edizione Concorso Gastronomico  
Primo piatto Italiano in Fiera a Monza

28/11/2009

"la cassoeula" a Casatenovo