

La patata Quarantina incontra le “verdure industriali”, evento a villa Sauli di Pra’

di **Redazione**

16 Marzo 2018 - 11:47



Genova. Tra orti e supermarket prosegue il viaggio dell’Istituto Nino Bergese alla ricerca del gusto. Mercoledì 21 marzo alle ore 15,30 sul piatto di Villa Sauli a Prà fa la sua comparsa una delle piante più coltivate al mondo, la patata, simbolo del fast food e al contempo espressione della tradizione agricola dell’entroterra ligure con la varietà “Quarantina”. A questo prodotto tipico si affiancano alcune specialità alimentari confezionate - cipolle e scalogno pronti per l’utilizzo in cucina - alle quali nel 2018 è stato conferito il premio “sapore dell’anno”.

Sulle virtù della patata quarantina e il possibile incontro tra contadino e industria in nome della qualità e del gusto si confronteranno: Michele Ravera, presidente del Consorzio della Quarantina, Mario Restano, direttore marketing del Latte Tigullio, Giovanni e Rosella Bruzzone del ristorante Baccicin Dü Carü di Mele. I due ristoratori regaleranno ai presenti una dimostrazione simultanea di come si preparano gli gnocchi con lo speciale ortaggio genovese. Al termine della conferenza assaggi e provocazioni gastronomiche saranno offerti dai docenti e studenti del Bergese.

La “Quarantina” è la varietà più nota e antica tra le patate dell’entroterra genovese, apprezzata per l’eccellente gusto e la versatilità in cucina. Dal sapore delicato, si presenta con una forma tondeggianta e irregolare ed è adatta a tutti gli usi, specialmente per fare

gli gnocchi o in abbinamento con lo stoccafisso in umido e le trenette al pesto. La produzione del tubero in questa varietà tradizionale si estende nel genovesato fino al confine con l'Appennino savonese e spezzino in una continuità che affonda le radici a partire dal Settecento. Da quel momento la sua coltura si diffuse rapidamente e la patata insieme alla castagna diventò uno degli alimenti principali della popolazione contadina.

“Analizzare le scelte alimentari dei consumatori nel confronto tra tradizione e modernità, con costante attenzione alle produzioni del territorio, aiuta i nostri alunni ad arrivare preparati alle future sfide lavorative. - spiega Angelo Capizzi, preside dell'Alberghiero Nino Bergese - Questo incontro chiude il ciclo invernale dei 'Mercoledì del gusto a Villa Sauli' e prelude ad una nuova stagione di conferenze-degustazioni in programma da aprile con un ricco calendario tra cultura e cucina”.