

Tagli ai treni dei frontalieri: Bls pronta a valutare il cambio

Domodossola cerca risorse per realizzare la prima pista ciclabile in

Ultimatum della Regione al Distretto turistico dei laghi: "Rischio chiusura se

Domo, l'incontro tra opere di Guercino e Carlo Fornara nella nuova

Aumentano i casi di truffa a sfondo sessuale su Facebook

L'agricoltura riscopre l'alta quota con le patate "made in Formazza"

Dario Piumarta è stato il primo a iniziare, tre anni fa, con una manciata di semi



LEGGI ANCHE



CINZIA ATTINÀ
FORMAZZA

Publicato il 27/05/2017

È in punta di piedi che si stanno facendo largo tra le eccellenze del territorio di Formazza tre antiche varietà di patate, custodite per quattro secoli nelle dispense walser. Un paesaggio incantato, formaggi, sport e natura sono solo alcune delle qualità di Formazza, comune più settentrionale del Piemonte. **Oggi rientra, tra queste caratteristiche, a tutti gli effetti anche la patata.** Si perde nelle origini della civiltà walser l'avvio della coltivazione della patata, per secoli prodotto cardine dell'alimentazione accanto alla segale. Molto più recente è invece il progetto per la valorizzazione e il recupero di quel frutto della terra che mai è mancato nelle cantine walser.

Tradizione walser

«E' una tradizione che si trasmette di generazione in generazione quella della coltivazione delle patate» ammette Dario Piumarta, il primo agricoltore che con una manciata di chili di semenza tre anni fa ha accolto la scommessa lanciata dal progetto «Pomatt!». **L'idea, promossa dal Comune di Formazza in collaborazione con l'istituto Oikos e finanziata dalla Fondazione Cariplo,** è stata quella di recuperare le antiche varietà di patate formazzine arrivate a oggi grazie

alla dedizione dei popoli walser di tramandare la semenza originale di anno in anno. Con un lavoro di risanamento in vitro del prodotto da virus e batteri, a cura dell'università di Firenze, si sono ottenuti i tuberi sani per la riproduzione di tre varietà.

Si tratta della «Formazza - Pomatter häpfla», della «Occhi rossi - roti öigjé» e della «Walser». Lo scorso anno Piumarta ha prodotto in totale 15 quintali di patate autoctone, la maggior parte di Occhi rossi e un'altra piccola parte di Formazza, di cui ne è unico produttore. La «Walser» deve invece ancora terminare il processo di purificazione. Insieme a Piumarta e alla sua famiglia (ci sono anche la moglie Alessandra e i figli Gabriele e Filippo di 14 e 9 anni) hanno deciso di lanciarsi nella sfida altri coltivatori, quest'anno sono in nove.

LEGGI ANCHE - Nella «But» c'è il dna delle terre alte con fatica e passione per la montagna

«Giusto provarci»

«Ho ritenuto doveroso far parte di questa iniziativa. Molti all'inizio erano scettici ma stanno arrivando buone risposte - spiega Piumarta, che nella vita fa il casaro per l'azienda Formazza Agricola -, la nostra patata ha le carte in regola per diventare prodotto complementare al formaggio».

Alle tre varietà è stata certificata la De.Co, la denominazione comunale e il relativo disciplinare per la coltivazione. «Pianterò settimana prossima - conclude Piumarta che ha campi a Canza e sulla piana della Cascata del Toce, a 1700 metri -, uso solo concimi naturali provenienti dalla valle. E a fine di settembre le patate saranno pronte per essere vendute. Finora ho ricevuto interesse di molti privati e ristoranti della valle». Il progetto «Pomatt!» intende infatti valorizzare le patate, ma anche formaggi ed erbe officinali, attraverso strumenti promozionali che ne facilitino la vendita.



Alcuni diritti riservati.

<http://www.lastampa.it/2017/05/27/edizioni/verbania/cronaca/lagricoltura-riscopre-lalta-quota-con-le-patate-made-in-formazza-tw3bNUIPhQpehDFsjCQbmM/pagina.html>