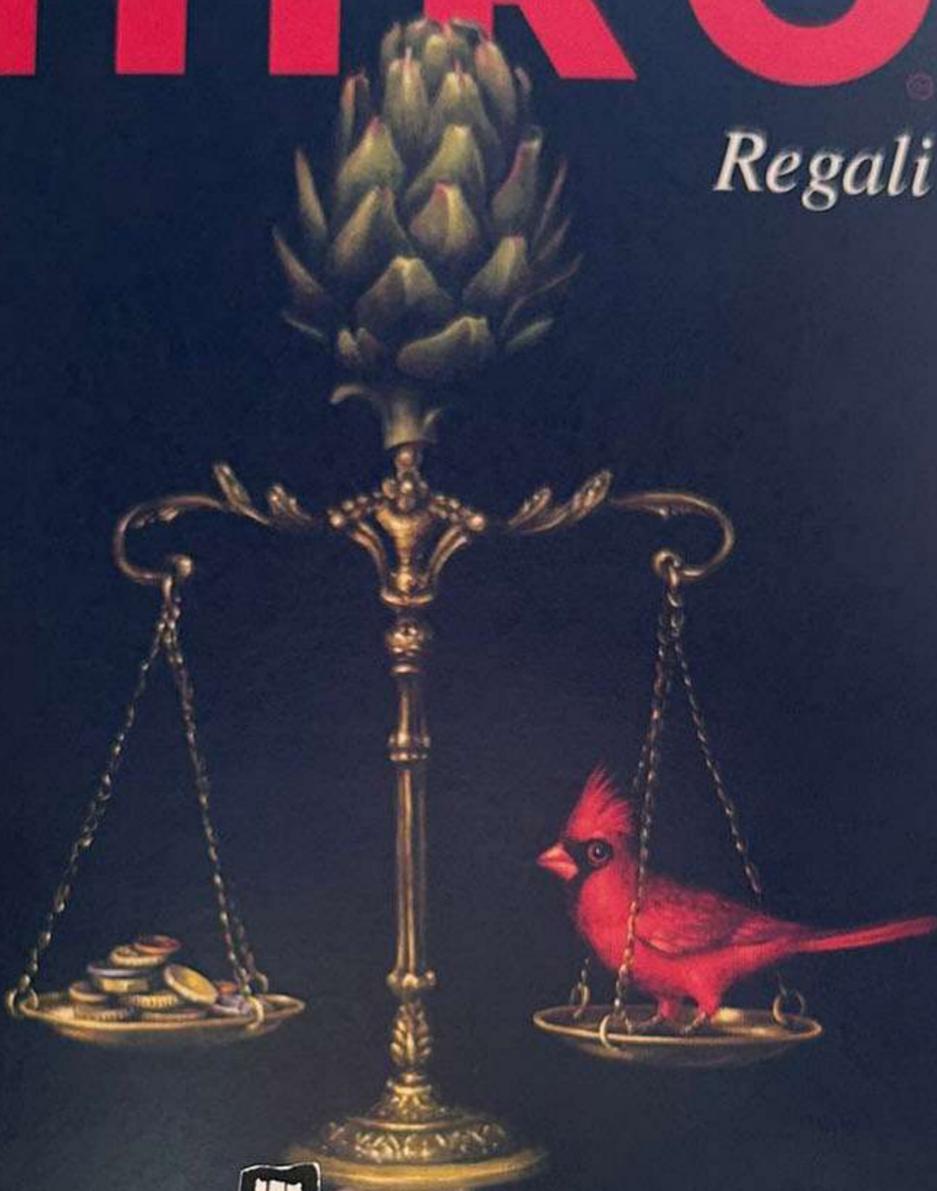


#Hiromag Review

# HIRO

Regali

Hiromag Review N° 10



design - Arte - Racconti



La tavola dedicata alla patata tratta dall'Hortus Eystettensis di Basilius Besler, pubblicato a Norimberga nel 1613. È una delle prime raffigurazioni europee della pianta, introdotta nel nostro continente dagli spagnoli nella seconda metà del Cinquecento.



II.  
*Serpillum citratum.*

I.  
*Papas Peruanorum.*

III.  
*Thymus vulgaris.*

# DALLE ANDE AGLI APPENNINI, DA PAPAS A PATATE

Testo di **Fabrizio Bottari**

Se vuoi conoscere la terra d'origine della patata devi visitare il Perù, ma se hai una sola giornata a disposizione meglio andare in val d'Aveto, sua terra d'adozione

**CI SONO QUATTRO AGRICOLTORI** in una stanza: uno è di Montoggio, uno di Cavorsi, uno di Rovegno e uno di Allegrezze. Può sembrare l'inizio di una barzelletta e invece è una riunione del Consorzio della Quarantina: si discute della possibilità di realizzare una mostra permanente sulle patate tradizionali della montagna genovese, quelle per l'appunto tutelate dall'associazione, che conta circa quaranta iscritti.

Dicono che il consorzio prenda il nome dalla varietà locale più nota, la Quarantina Bianca, ma in fondo potrebbe anche chiamarsi così perché i soci sono giusto... una quarantina.

Quel numero è una sorta di portafortuna, ricorre in continuazione anche nel materiale esposto nel piccolo museo (che nel frattempo è diventato realtà a Villa Rocca di Rezzoaglio grazie alla collaborazione con il Parco dell'Aveto, che ne ha sostenuto i costi per l'allestimento).

Quaranta sono i modelli di tuberi in cera realizzati da Paola Nizzoli Desiderato, artista ceroplasta genovese, raffinatissima, che ricerca la perfezione in ogni suo lavoro e per questo è molto apprezzata in Italia e all'estero; quaranta le tavole appese alle pareti di quella che un tempo era una delle tante stalle del paese, illustrate con passione da Metella Cepollina, che ha riprodotto fedelmente centinaia di coloratissime varietà di patate coltivate in tutto il mondo, ognuna con una storia da raccontare. Per questo motivo la visita ha una durata variabile da cinque minuti a due giorni, dipende dall'interesse del visitatore, dalla sua capacità di ascolto, e certamente anche dal tempo che la guida avrà a disposizione.

Il locale è stato solennemente inaugurato il 27 maggio 2023, alla presenza di una delegazione dell'ambasciata peruviana di Roma che ha donato al consorzio due chaquitaccla, attrezzi tradizionalmente utilizzati dalle popolazioni andine per la lavorazione del terreno prima della semina delle patate.

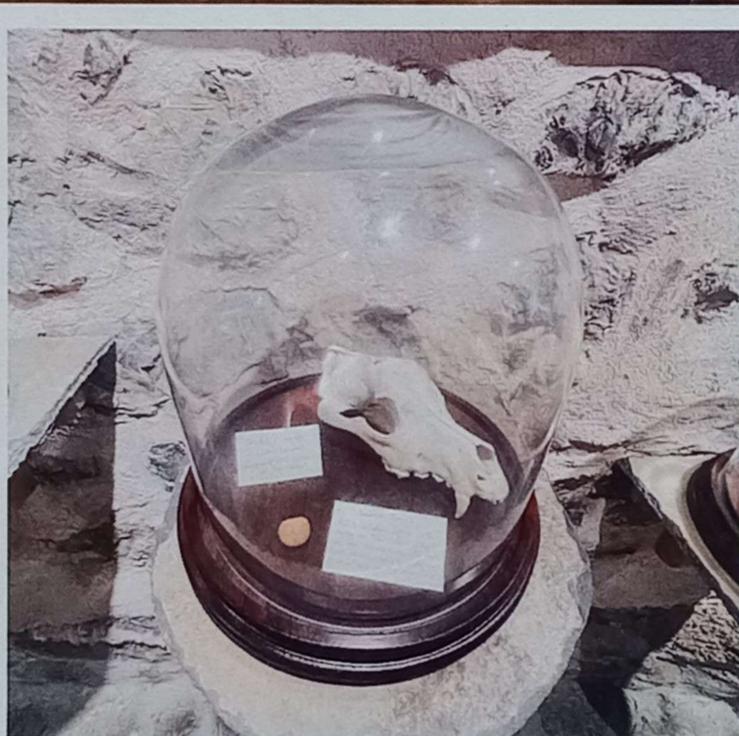
Accanto a loro, quasi a rivendicarne la proprietà, la famiglia di Ezequiel Arce orgogliosamente in posa per Martín Chambi sopra a un enorme cumulo di patate appena raccolte, garanzia di sopravvivenza per un altro inverno.

Le popolazioni andine custodiscono un immenso patrimonio genetico, conservato all'interno delle migliaia di varietà



La famiglia di Ezequiel Arce con il suo raccolto di patate. Fotografia di Martín Chambi, Regione di Cusco (Perù) - 1934.

di patate che coltivano da secoli, tramandandole da una generazione all'altra. Cosa ricevono in cambio di questo lavoro di preservazione di una biodiversità agricola divenuta fondamentale per sperare di riuscire a fronteggiare i cambiamenti climatici? Niente. Eppure le grandi ditte sementiere ricorrono in continuazione a quel patrimonio genetico, prelevandolo dalle banche del germoplasma gestite dai governi occidentali al fine di creare nuove varietà da immettere nel mercato globale dopo averle brevettate, garantendosi così introiti cospicui. Nonostante tutto, i popoli andini sono rimasti fedeli ai loro rituali propiziatori e sentono ancora il bisogno di ringraziare la terra



per la sua fertilità e per i raccolti che ci dona. Anche i nomi con cui chiamano le loro numerosissime varietà tradizionali sono straordinariamente ricchi di sfumature, ispirati dalla vita domestica e dal mondo naturale che li circonda: così c'è la patata "signorina dagli occhi truccati d'azzurro", quella "che fa piangere la nuora" (fatevi spiegare dalla guida del museo l'origine di questo nome curioso), la patata "lunga dagli occhi cisposi", quella "arrotolata su se stessa come una serpe", un'altra a forma di "zampa di puma"...

Visitando il locale espositivo di Villa Rocca si comprende come per gli agricoltori del Consorzio della Quarantina le varietà tradizionali della montagna genovese siano l'equivalente delle papas nativas sudamericane: anch'esse sono state tramandate e conservano capacità di adattamento sconosciute alle moderne varietà commerciali per questo devono essere coltivate e custodite.

Un angolo del locale espositivo di Villa Rocca.

Le varietà tradizionali di patate della Colombia, illustrate da Metella Cepollina

Campo di piante di patate in fiore

Particolare degli oggetti esposti all'interno di una campana di vetro napoletana.



## curiosità

### COME E QUANDO VISITARE L'ESPOSIZIONE

Il periodo di apertura va dal 1° maggio al 30 settembre, nei giorni di sabato, domenica e festivi. A luglio e agosto sarà visitabile tutti i giorni. Per gruppi di almeno 15 persone o in altri casi particolari, si potranno concordare visite anche in altro periodo. L'ingresso è gratuito, ma è sempre necessaria la prenotazione.

#### Per informazioni:

333.1007838 (anche messaggi WA)  
fabrizio.bottari@quarantina.it

L'esposizione permanente sulle patate tradizionali della montagna genovese e del mondo è stata realizzata dal Parco dell'Aveto, grazie a un finanziamento specifico del GAL VerdeMare Liguria a sostegno delle infrastrutture turistico/didattiche connesse alle filiere locali. La gestione è stata affidata al Consorzio della Quarantina - associazione per la terra e la cultura rurale, che a Villa Rocca ha istituito un Centro di Documentazione e Ricerca sull'Agricoltura di Montagna (CeDRAM).

