IL BANDO

SARANNO DISTRIBUITI 600 KG DI TUBERI: RENDERANNO 70 QUINTALI DI PATATE

LA COLTIVAZIONE

IL PARCO FORNIRÀ SEMI SACCHETTI PER LA VENDITA E CONSULENTI AGRONOMI

Il grande ritorno della Biancona

L'antica varietà di patata bianca di Oreno rilanciata dal Parco agricolo

di ANTONIO CACCAMO

- CAVENAGO DI BRIANZA -

LA BIANCONA torna in Brianza. Il Parco agricolo nord est (Pane) ha deciso di riportare questa antica varietà di patata bianca nella campagna di Oreno, dove è stata coltivata fino ai primi del Novecento per poi essere soppiantata dalla varietà americana Kennebec. Ora si vuole darle di nuovo spazio. Per questo è stato lanciato un bando rivolto alle aziende agricole locali per distribuire 600 chili di tuberi di Biancona. Una volta piantati, potranno dare una resa di 70 quintali di patate. Il parco fornirà i semi, i sacchetti per la vendita e consulenti agronomi.

«QUELLO CHE CI CHIEDO-NO è di seguire un disciplinare -racconta l'agricoltore Giuliano Fumagalli - Io coltivo la Biancona già da qualche anno. Ne produco una piccola quantità, circa 70 chili ma non mi dispiacerebbe aumentare i volumi. Sempre che il tempo ci aiuti, visto che da un po' di anni a questa parte è stato inclemente». Fumagalli è il titolare dell'azienda agricola Agrifoppa, uno dei più grandi produttori di patate nel bor-go medioevale di Oreno. Le regole del disciplinare sono molto severe. Bisogna indicare, per esempio, giorno, luogo e quantità seminata per ciascuna varietà, provenienza seme, destinazione del terreno nell'anno precedente, concime impiegato. Il prezzo di vendita, uguale per tutti, è fissato di anno in anno. Le patate «Biancona» sono vendute in confezioni da 2 chili nel sacchetto prestampato fornito dal Parco.

IL PROGETTO NASCE da uno studio dell'agronomo Niccolò Mapelli commissionato anni fa dall'allora Parco agricolo della Cavallera



IL MARCHIO

Made in Brianza secondo tradizione

OGNI ANNO, a giugno, la campagna di Oreno diventa un grande tappeto di fiori bianchi. Passando dal borgo medioevale, alle porte di Vimercate, si resta affascinati dallo spettacolo che regalano i campi di patate. Un tubero molto famoso da queste parti. Tanto che la «patata bianca di Oreno» nel 2009 è stata inserita nell'elenco dei Prodotti tradizionali della regione Lombardia. È l'unica coltivazione lombarda che può fregiarsi di un marchio di qualità, il «Made in Brianza», grazie ad un progetto della Camera di Commercio, della Coldiretti di Milano e Lodi e del comune di Vimercate.

grazie al bando provinciale «per la promozione dell'agricoltura in Brianza».

I SEMI DI BIANCONA sono stati riprodotti sulle montagne del lecchese, con la collaborazione dell'Associazione Agricoltori Valle San Martino, per poi ripiantarli in 625 ettari di campagna compresi nell'ex parco della Cavallera. Il Pane, che raccoglie 22 comuni della Brianza e della Martesana, ha ripreso in mano il vecchio progetto. Per questo ha stipulato una convenzione con il comune di Vimercate per favorire il ritorno della patata Bianca, varietà classificata come «risorsa alimentare e culturale della Brianza». Prodotto tradizio-

nale riconosciuto dalla Regione Lombardia. L'intenzione è di «recuperare saperi e pratiche agrarie tradizionali relative alle produzioni alimentari individuate come strumento di valorizzazione e conservazione della biodiversità».

IL BANDO per l'assegnazione dei tuberi-seme è rivolto principalmente ad aziende agricole che si impegnano a dedicare alla coltivazione della Biancona un terreno ben distinto dalle altre varietà. Gli agricoltori che avranno il prezioso tubero si impegnano a monitorare e registrare le varie fasi di crescita e favorire lo sviluppo ottimale delle piante seminate. Dovranno inoltre rispettare il disciplinare di pro-

duzione preparato dal Parco che fornirà i tuberi, supporto tecnico e sacchetti per la vendita. Il parco agricolo Nord est sta cercando di recuperare le vecchia tradizione agro-alimentare della Brianza, ormai divenuta residuale nel regno delle fabbriche dei microchip e della microelettronica ma non per questo meno affascinante. Ha promosso la produzione del pane a km 0, fatto con la farina di grano coltivato in Brianza, e introdotto la pastorizia per favorire la transumanza, ancora in voga lungo l'Adda e la Molgora. Saranno spesi qua-si 1,3 milioni. La distribuzione dei tuberi-seme avverrà 25 febbraio nella sede del Pane a cascina So-

© RIPRODUZIONE RISERVATA