

### La patata dolce di Surbo e Frigole è salutare

La patata dolce, conosciuta anche come patata americana e meno comunemente come batata (Ipomoea batatas L.) è una specie appartenente alla famiglia delle Convolvulaceae con circa 1100 specie distribuite prevalentemente nelle regioni tropicali. Non c'è nessun rapporto tra la patata dolce o americana con le comuni patate coltivate nel Salento tra cui la patata novella di Galatina Dop che appartengono alla famiglia delle Solanaceae, come i pomodori. Nativa delle aree tropicali delle Americhe dove era coltivata già 5000 anni fa, si diffuse in modo rapido in tutta la regione, Caraibi inclusi. Dopo la colonizzazione



delle Americhe, arrivò anche in Europa e Asia. In Cina la coltura è documentata già nel tardo XVI secolo. Più del 95% di Ipomoea batatas è prodotta nei paesi in via di sviluppo. I rizotuberi della pianta commestibili, dolci e ricchi di amido sono cucinati bolliti, fritti e al forno. Anche le foglie e i giovani germogli sono commestibili.

L'industria utilizza la batata per l'estrazione di amido, alcol, produzione di farine e coloranti. In Italia è riconosciuta come Prodotto agroalimentare tradizionale (Pat). In Puglia è coltivata nell'agro leccese, in particolare nei territori di Surbo e Frigole; nel Veneto ad Anguillara, Stroppare e Zero Branco.



salentintasca

### con gusto

"La batata dell'agro leccese - afferma Roberto Fatano, presidente di Laica - va valorizzata perché è richiesta sui mercati nazionali ed internazionali". Da qui l'iniziativa, venerdì 25 settembre 2015, promossa e organizzata da Terra Nostra di Surbo in collaborazione con il Gal Valle della Cupa e Laica (Libera Associazione delle imprese e dei Professionisti). All'incontro tematico coordinato da Fatano è intervenuto Fabio Vincenti sindaco di Surbo, Giuseppe Taurino presidente del Gal Valle della Cupa, Cosimo Valzani presidente del Consorzio dei Comuni Nord Salento, rappresentanti di Cia e Coldiretti Lecce. Interessanti gli interventi dell'agronomo Francesco Ruggio, di Giovanni Leo sull'uso della batata in cucina e della biologa nu-



trizzionista Barbara Natalizio. "La batata - ha sostenuto Natalizio - è un concentrato di gusto e salute per le sue proprietà nutritive e preventive. È utile per anemia, ipertensione, diabete e per la prevenzione delle malattie da carenza di vitamina C e da quelle da raffreddamento con rafforzamento del sistema immunitario".

Insomma, tanta bontà va valorizzata attraverso l'incentivazione, il miglioramento e l'organizzazione della produzione. A Frigole i coltivatori non mancano. Scarseggiano a Surbo. Arenzino Calò, 86 anni, un tempo piantava a ridosso del bosco di Rauccio 60mila piante, ora ne mette a dimora appena 500 per uso familiare. cp.



salentintasca