MORALISCHE WOCHENSCHRIFTEN
Institut für Romanistik, Karl-Franzens-Universität Graz

Permalink: https://gams.uni-graz.at/o:mws.5581

Zitiervorschlag: Luca Magnanima (Hrsg.): "Saggio XIV.", in: *Osservatore Toscano*, Vol.1\14 (1783), S. 158-163, ediert in: Ertler, Klaus-Dieter / Fuchs, Alexandra (Hrsg.): Die "Spectators" im internationalen Kontext. Digitale Edition, Graz 2011-2019, hdl.handle.net/11471/513.20.3707

Saggio XIV.

Sulla coltivazione delle Patate.

Tutte le cose belle, tutte le cose utili ancora, se son nuove, trovano degli ostacoli per esser subito ricevute da noi che ci cantiamo di tanta ragione, e tanto senno. Il mercurio, e l'innesto si combattono ancora; anzi mentre una parte dell'Europa si compiace, e fa uso di tutti e due, un'altra è ostinata a far loro una guerra. Non so come la corteccia del Perù fosse tosto bene accolta, come pure la cioccolata, se non fosse perchè il loro effetto è quasi immediato, dell'una cioè a fugare le febbri, dell'altra a dare un certo nutrimento, e ristoro allo stomaco. Comunque sia, la nostra piccola terra è un pellegrinaggio, ove la cieca nostra umanità fa combattere ancora contro il bene, ed insanguinarsi talvolta per rigettarlo da se.

È quasi un secolo che furon portati nella nostra Toscana que'frutti delle due Indie che si chiamano ormai *Patate*. Il Redi, naturalista forte curioso ed accorto, ne piantò, e ne vide tosto la vegetazione, ed il frutto. Dopo questo grand'uomo non se ne parlò mai più; perchè si consideraron forse, come una pura curiosità naturale, o per dir forse meglio, non si considerarono abbastanza. Ma prima del Redi, ne avea parlato il Cardano milanese, senza che se ne profittasse fra noi. Passati i tempi di questi due medici illustri, e passati quelli similmente di altri filosofi, e naturalisti, non sono molti anni che si è presa a considerare la *Patata*, e si è concluso esser ella un ottimo alimento per gli uomini, e per gli animali anche d'Italia. Si è raccomandata quanto basti, e poco si è profittato; perché la coltura di essa è pochissimo ampliata, quantunque utile, e necessaria in certi tempi, e in certi luoghi d'ogni paese. Quello che io dico s'intende sempre dell'Italia, e massime della Toscana; poichè molte parti dell'Europa son già da gran tempo coltivatrici di questo frutto della terra. Testimone ne sia l'Inghilterra, e spezialmente l'Irlanda, ove se ne fa vaste coltivazioni. Non voglio parlare di alcune parti della Germania, perchè vi son già troppo affezionate; e que'popoli robusti se ne cibano con gusto, anzi di molti è l'ordinario alimento per certi mesi dell'anno. E quì non citerò altri esempi, perchè gli esempi lontani si dimentica presto. Mi fermerò piuttosto a scrivere come si coltivino questi frutti, non per vantarlo un affare di gran dottrina, ma per averli io stesso coltivati. Tutte le cose della Natura sono semplicissime, e gli uomini assai volte guastano il tutto a forza di studio, o per dir meglio per non sapere studiare. Si formerebbe una libreria a raccogliere tutti gli scritti pubblicati su questa specie di tartufo.

La patata dunque è un frutto selvaggio, non perchè sia pianta delle selve e de'boschi, ma perchè ne conserva sempre tutta la natura. Ogni qualità di terreno fa per essa. Ella viene ovunque rigogliosa, ed abbondante, sia nelle terre leggiere, nelle magre, nelle grasse, nelle tenaci. È però naturale che nelle megliori ella viene anche meglio, vale a dire ella è più carica di frutti. Il buon terreno adunque sarà sempre la base delle più felici coltivazioni.

Bisogna però prepararlo anche per la patata. Ciò si fa con lavorarlo assai o con la vanga o con l'aratro, quando si tratti di ampia coltivazione. Questo lavoro, anzi il migliore consiste nel ridurre il terreno il più trito che si può, perchè le tenere barbe si spandano ovunque, e bevano facilmente il sugo a loro conveniente. Io penso come alcuni, che il più diligente e reiterato lavoro della terra sia l'unico mezzo per renderla più fertile. Infatti se il gran nutrimento delle piante è l'acqua, come io lo credo, e l'esperienza lo mostra, se questa non penetra facilmente la terra, se le tenere barbe altresì non possono spandersi ovunque, e succiare quell'umore, è chiaro che la vegetazione non si sarà mai bene, nè come si vorrebbe. Il lavoro dunque il più frequente, il più attento della terra, è l'opera la più utile, e la più essenziale del contadino. E se ella è necessaria per tutte le piante che vivono lungo tempo, è del pari necessaria per quelle che sono di piccolo fusto, gracile, e di breve durata. Il terreno per questo esser dee il più soffice, è molle che sia possibile; e tale conviene alla patata.

Lavorato, bisogna che gli si dia una certa figura, non perché la Natura prescriva così, ma perchè siam noi che vogliamo che la terra ci renda il più che si può. Bisogna dunque che vi si facciano tanti solchi. Questi si posson fare coll'aratro stesso, e con altro strumento quando la terra non sia in piano. Conviene che ci si sparga assai di concime. Qualunque è buono; e se mai al più comune se ne vuole aggiungere qualche parte del più attivo, sarà ben fatto, purchè tutto insieme sia bene spento.

La maniera poi di piantarle è questa. Si piantano intere, e tagliate in pezzi, purchè ogni pezzo abbia un germe. L'uno, e l'altro modo è praticato; ma io sempre intere le ho piantate. Spuntate che sono, ed alte un palmo da terra, bisogna pulirle dall'erbe nocive, e rincalzarle all'intorno. Questa diligenza è quella stessa che si pratica intorno ad altre piante, come ceci, piselli, fagiuoli, ed altri legumi.

Il tempo di piantarle è veramente il migliore. È il tempo che la Natura sembra prendere una nuova vita, ed un nuovo aspetto, tempo dolce, e che richiama gli animali, e le piante a ristorarsi dal gelo, a gettar nuovi germogli, a moltiplicarsi alla nuova comparsa dell'Astro che tutto ravviva, discioglie, e seconda; infine è mese di marzo che s'incamina a gran passi verso il mese anco più dolce di aprile. Il piantarle innanzi sarebbe male; perchè non resistono a'ghiacci, o al gran freddo.

Veniamo ora a raccolte. Il tempo è quello stesso che mostra la Natura col farne illanguidire, e seccare le foglie e i rami. Ciò segue a luglio avanzato, o verso i primi di agosto. Sarà bene il tardare alquanto, ed in particolare se i mesi non sono stati assai tranquilli. Raccolte che sono, smovendo colla vanga il terreno, si conservano assai bene ammucchiate insieme, i distese sopra i solai. Possono anche riporsi in ceste, o in altri luoghi purchè siano bene asciutti. Ma quel che gioverà a mantenerle sane sarà il soleggiarle per qualche tempo prima di riporle.

Non istarò ora a scrivere come si preparino per alimento. Questo l'insegnerà lo stomaco stesso, il quale quand'è digiuno, non ha bisogno d'arte nel preparare gli alimenti. Solo accennerò che se ne fa un ottimo pane con mescolarvi una parte di farina di grano con lievito. Chi poi avesse dell'ozio, nè gran pensiero di apprendere cose importanti, può leggere molti libri che minutamente descrivono le varie guise di cucinarle. Io che fo gran conto del tempo farò fino al mio discorso, lasciando al bisogno il far fronte alle tante mescolanze della cucina, e a trovare la maniera la più semplice, e la più sana di cuocerle, e mangiarle saporitamente.