

MARIO C. CAVALLARO

LE PATATE DI GIARRE

Cenni storico- evolutivi sulla produzione e il commercio
nell'hinterland di Giarre-Riposto

MARIO C. CAVALLARO

LE PATATE DI GIARRE

Cenni storico - evolutivi sulla produzione e il commercio
nell'hinterland di Giarre-Riposto

Dallo stesso autore:

Lo Scouting a Giarre - [1998]

Lo Scouting a Giarre, una storia lunga cento anni - [2010]

Ionia, ovvero la storia delle città consorelle Giarre e Riposto - [2015]

La Contea di Mascali e le città di Giarre e Riposto - 1^o Edizione - [2016]

La Contea di Mascali e le città di Giarre e Riposto - 2^o Edizione - [2017]

La Colata Lavica del 1928 e la Rifondazione di Mascali - [2018] *(pubblicata in formato elettronico)*

L'Istruzione e le Superstizioni a Giarre e nel suo hinterland - 1761-1953 - [2019] *(pubblicata in formato elettronico)*

I Profughi della Grande Guerra, da Cismone del Grappa a Giarre - [2019]

L'Agricoltura e il Territorio Ionico-Etneo - Sec. XVIII-XX - [2020] *(pubblicata in formato elettronico)*

1980- I Fatti di Giarre - Il Delitto di due Giovani Gay - [2020]

Gli scout nell'area ionico-etnea - 1910-1920 - [2022]

L'Agricoltura e il Territorio Ionico - Etneo (Sec. XVIII-XX) - 2^o Edizione - [2023]

Tutti i volumi possono essere scaricati gratuitamente in pdf da:

<https://mcc-libri.yolasite.com/>

Giarre - Gennaio 2025

Progetto grafico:



Titolo | Le Patate di Giarre

Autore | Mario Cateno Cavallaro

Immagine di copertina | Piazzale e stazione ferroviaria di Giarre-Riposto (foto Impellizzeri)

ISBN | 979-12-22779-09-6

© Tutti i diritti riservati all'Autore

Questa opera è pubblicata direttamente dall'Autore che detiene ogni diritto della stessa in maniera esclusiva. E' permesso l'utilizzo dei testi citando la fonte.

PRESENTAZIONE

La Sicilia, grazie alla unicità di numerosi contesti climatici e pedologici, alle felici intuizioni di ricercatori e imprenditori e alla costante laboriosità degli agricoltori locali, è ricca di prodotti agricoli tipici e di eccellenza. La patata precoce o novella rientra sicuramente tra questi prodotti rivestendo, ancora oggi, un ruolo economico e sociale preminente. I tuberi, che vengono raccolti prima della loro maturazione fisiologica, “spellano” facilmente mediante strofinamento, hanno una fragranza e freschezza uniche e ciò li rende molto apprezzati, soprattutto nei mercati europei e del Nord Italia. Inoltre, essi presentano bassi contenuti in sostanza secca e amido, ma possiedono nel contempo un lieve sapore dolciastro molto apprezzato per alcune preparazioni culinarie. La coltivazione della patata precoce in Sicilia, come evidenziato da due eminenti studiosi di questa coltura, Jannaccone e Foti, e, ben documentato nella monografia del dottore Cavallaro, ebbe inizio agli albori del secolo scorso nell’areale di Giarre-Riposto ad opera di commercianti viticoltori locali. La patata, in quella fase storica, ebbe il merito di innescare, nel territorio pedemontano etneo, un nuovo equilibrio economico-sociale, che consentì di superare le ricorrenti crisi della viticoltura prima e della limonicoltura successivamente, alle prese con i ricorrenti attacchi del malsecco che ne minavano periodicamente la consistenza e la redditività. La patata precoce di Giarre-Riposto ha attirato, da almeno un settantennio, l’attenzione dei ricercatori dell’Università degli Studi di Catania e del CNR, i quali, nel corso delle loro ricerche, hanno delineato in modo accurato i contesti ambientali e tecnici della coltura e le caratteristiche qualitative, organolettiche e nutrizionali dei tuberi. In questo

quadro, la monografia “Le patate di Giarre”, che illustra, con dovizia di particolari, l’evoluzione del territorio pedemontano etneo e degli areali dove è nata e si è sviluppata la coltura in Sicilia, rappresenta un corpo di conoscenze storiche e sociali per quei lettori che vogliono approfondire i loro saperi sulle radici di un territorio singolare e affascinante. Nel contempo, le precise e documentate informazioni contenute, unitamente alla corposa produzione scientifica pubblicata dai ricercatori dell’Università di Catania e del CNR, rappresentano una solida base per l’auspicabile richiesta di un marchio di qualità, strumento indispensabile per l’ulteriore promozione e valorizzazione della patata di Giarre in ambito regionale, nazionale e internazionale.

Giovanni Mauromicale
*già professore ordinario di Agronomia
e coltivazioni erbacee
Università degli Studi di Catania*

PREFAZIONE

Quando si pensa all'incipit di un'opera in generale, il primo obiettivo è quello che possa avere risonanza tra i lettori. Nel caso specifico della monografia oggetto di analisi, gli effetti sarebbero significativi: valorizzare un prodotto agricolo in grado di unire passato e futuro, tradizione e modernità, in un mondo che non smette mai di evolversi; salvaguardare un prodotto che rispetti le tradizioni e che, al contempo, soddisfi i criteri di qualità richiesti dal mercato.

La patata è una risorsa che parla di noi, della nostra terra e del nostro impegno quotidiano per mantenere viva una tradizione che è anche un impegno per il futuro.

Nella fattispecie la patata di Giarre è un prodotto tipico della zona etnea, coltivata principalmente nel territorio di Giarre. Sono proprio le peculiarità del terreno vulcanico dell'Etna, che conferiscono alla patata un sapore e una consistenza inconfondibili. La patata di Giarre è un prodotto di alta qualità ed è utilizzata in cucina per preparare piatti tipici della tradizione siciliana, come pure, fritture e zuppe, oltre a essere un ingrediente versatile in molte preparazioni gastronomiche.

La patata di Giarre ha acquisito negli anni una forte identità territoriale, diventando un simbolo della zona etnea. Il riconoscimento ufficiale della patata di Giarre come prodotto a Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresenta sicuramente un importante traguardo per la tutela e la promozione di questo alimento straordinario, che oggi è apprezzato non solo in Sicilia, ma anche in tutta Italia e all'estero. Il suo successo non è frutto del caso, ma di un'intensa cura e passione da parte degli agricoltori

locali, che da generazioni coltivano questo prodotto con metodi che rispettano la tradizione, ma che guardano anche all'innovazione.

Questa monografia, frutto di un lavoro puntuale e analitico, vuole celebrare la patata di Giarre, non solo come prodotto agricolo, ma come vero e proprio patrimonio culturale, definendo il suo impatto sull'economia locale e, soprattutto, il suo legame indissolubile con la comunità che la produce. Nell'azienda agricola "Mazzei" dell'I.I.S. Leonardo di Giarre (CT), che sono orgogliosa di dirigere, ci occupiamo della valorizzazione dei prodotti agricoli afferenti alla tradizione siciliana e, sicuramente, la patata è uno dei prodotti cardine. La patata di Giarre, da semplice alimento, è assurto a simbolo della nostra terra, una testimonianza preziosa della tradizione agricola di un territorio che affonda le sue radici nel cuore della Sicilia.

La sua storia è altresì la conseguenza di un incontro tra l'uomo e la natura, di un equilibrio che da secoli si tramanda, dando vita a un prodotto unico per sapore, qualità e caratteristiche organolettiche. Ringrazio il dottore Cavallaro per avermi coinvolto nella presentazione di questo estratto che tende, tra l'altro, a valorizzare un prodotto che l'alma terra ci offre e che riguarda il nostro territorio.

In un viaggio attraverso il contesto storico, le contrattazioni e le aziende agricole scopriremo che la Sicilia ci affascina sempre con le sue intramontabili tradizioni.

Tiziana D'Anna

Dirigente scolastico

"Mazzei" dell'I.I.S. Leonardo di Giarre

IL CONTESTO STORICO

Sin dai tempi remoti, la Sicilia si caratterizzava per la presenza di ampie foreste che, nel corso dei secoli, sono state sfruttate dai diversi dominatori che hanno occupato l'isola; tra questi, i Romani che sono stati probabilmente quelli che più di tutti hanno utilizzato tali risorse¹, poiché avevano un forte bisogno di legname per costruire le loro navi. Anche gli Arabi, arrivati in Sicilia con la loro cultura e le loro tecniche agricole, non lesinarono il saccheggio di queste ricchezze naturali.

Un bosco particolarmente rinomato si trovava nella parte orientale dell'Etna, noto come il Bosco di Mascali. Questo bosco era apprezzato sia per la qualità che per la quantità del legname che produceva. Non solo veniva utilizzato per ricavare legname, ma era anche un luogo di caccia per la nobiltà e le corti reali, attratte dalla selvaggina abbondante. I pochi contadini locali utilizzavano il bosco per allevare maiali, ma in numero così elevato da indurre Ruggero il Normanno, nel XII secolo, a emanare un decreto per vietare agli abitanti di far pascolare i maiali nel bosco di Mascali, al fine di proteggere i diritti dei monaci². Inoltre, gli abitanti si dedicavano alla caccia e

¹ Nel territorio di Mascali, nell'area a ridosso dell'attuale quartiere di Sant'Anna, sin dall'antichità esisteva un arsenale che utilizzava il legname etneo, e non solo quello, per la costruzione di imbarcazioni. L'arsenale era già operante presumibilmente sin dall'epoca romana ma è documentato a partire dal medioevo quando Guglielmo II d'Altavilla (1153-1189) impose un gravame sulla *"terra di Mignemi, concessuta all'Università di Nicosia, non solo questa somministrasse in ogni anno duecento novantasei marinari, ma facesse ancora trasportar legna annualmente nell'arsenale di Mascali"*.

² Townsend White L., *Il monachesimo latino nella Sicilia normanna*, Dafni, 1984.

alla raccolta dei prodotti del bosco per soddisfare le proprie necessità alimentari.

La tradizione agricola nella zona pedemontana ionico-etnea affonda le radici nel XV-XVI secolo, quando si sostituirono le precedenti pratiche, meno redditizie, di silvicoltura e pastorizia. Il XVI secolo segnò un cambiamento radicale nel modo in cui il territorio veniva utilizzato. Grazie all'intervento dei vescovi-conti³ di Catania, si avviò una vera e propria rivoluzione agraria: il territorio ionico-etneo venne suddiviso e distribuito a coloro che desideravano lavorare la terra. Il vescovo Nicola Maria Caracciolo, in particolare, giocò un ruolo fondamentale in questo processo. Il 15 maggio 1558, come conte di Mascali, firmò un accordo con i contadini, dando inizio a una significativa riforma sociale per l'epoca. I residenti e i nuovi arrivati beneficiarono di alcuni diritti come poter costruire la propria abitazione, la possibilità di possedere animali e terreni, e furono protetti da abusi e ingiustizie.

Queste concessioni favorirono un rapido processo di antropizzazione, portando a una stabilità economica per i contadini che trovarono lavoro duraturo e un miglioramento delle loro condizioni di vita. Questo nuovo ambiente attrasse famiglie da diverse località vicine, inclusi nobili e benestanti provenienti da Acireale e Messina, che portavano capitali per trasformare e far sviluppare il territorio. Con il tempo, la zona divenne sempre più prospera, attirando perfino artigiani e professionisti che iniziarono a popolare i nuovi quartieri in espansione. Durante il Settecento, infatti, la contea di Mascali visse un periodo di grande prosperità agricola, che portò a un aumento significativo della popolazione in tutte le borgate. Nel

³ L'investitura nobiliare (baroni dal XII secolo e conti dal XVI secolo) dei vescovi catanesi, oramai è stato accertato, non è mai avvenuta, anche se i vescovi di Catania si fregiarono del titolo di Conte di Mascali fino agli anni Sessanta del Novecento (da ultimo in occasione del Concilio Vaticano II - 1962-1965).

"Dizionario geografico del Regno di Sicilia" del 1799, vennero elencati i nomi delle borgate: *"Le Giarre, Il Riposto, Archirafi, Dagala, Milo, Sant'Alfio, Annunziata, San Giovanni, Tagliaborsa e Le Macchie"*, oltre al capoluogo Mascali, situato in una posizione più alta rispetto all'attuale, distrutto poi dall'eruzione dell'Etna nel 1928. Durante questo periodo, Giarre e Riposto emersero come centri dominanti, superando gli altri quartieri di Mascali, compreso il capoluogo. Nella prima metà dell'Ottocento, entrambe ottennero l'autonomia amministrativa, con Giarre che prosperava grazie al commercio e Riposto che si sviluppava attorno al porto⁴ (anche se fino ai primi decenni del Novecento fu un semplice approdo). Giarre divenne autonoma nel 1815, mentre Riposto nel 1841.

Fin dai loro albori, Giarre e Riposto beneficiarono di un territorio fertile e favorevole per l'insediamento umano, mentre le aree poste ai due lati risultavano difficili da sfruttare. A nord, a valle della vecchia Mascali e vicino all'attuale Fondachello, si trovava un pantano malarico noto come "Gurna", bonificato solo a fine Ottocento; a sud, la costa era fatta di scogli, mentre la spiaggia di Riposto era di sabbia e adatta per far ormeggiare le navi e le barche.

Nel contado di Mascali si coltivavano diverse varietà di prodotti agricoli, tra cui olivi, agrumi e viti. Questi prodotti venivano inviati a Giarre per essere trasformati o commercializzati e poi, attraverso il porto di Riposto, esportati in paesi esteri. Giarre divenne così un punto di riferimento non solo per le borgate della Contea di Mascali, ma anche per i villaggi delle aree circostanti e della valle dell'Alcantara.

⁴ Cavallaro M.C., *L'agricoltura e il territorio ionico-etneo* (sec. XVIII - XX) Seconda edizione - Appendice: pesi, misure, orario e monete in Sicilia, Youcanprint, Giarre 2023.
Cavallaro M.C., *La Contea di Mascali e le città di Giarre e Riposto*, 2° Edizione, EBS Print, Giarre 2017.

Grazie alla sua posizione centrale e alle sue relazioni commerciali, divenne il fulcro economico sociale⁵ per vari comuni limitrofi come Calatabiano, Piedimonte, Linguaglossa, Randazzo, Francavilla, Castiglione e Taormina. A Giarre giungevano frumenti, granaglie, lana, legname e noccioli da Castiglione e Linguaglossa, mentre Calatabiano e Piedimonte fornivano bozzoli di seta di alta qualità. Mascali e Nunziata contribuivano con arance, limoni e cedri, che venivano trasportati su numerosi carri lungo la via consolare (che oggi chiameremmo strada statale) o le altre antiche trazzere che scendevano da ovest verso est (da monte a valle) come la *Trainara* o la *Strata da Vadda*, alimentando il commercio agricolo con l'esortazione di quei prodotti verso l'Europa e oltre. Giarre fungeva perfino da punto di sosta per le truppe reali, anche perché beneficiava di una posizione geografica favorevole ai piedi dell'Etna e a metà strada tra il capoluogo etneo e quello peloritano.

L'espansione economica e sociale di Giarre fu anche favorita dalla modifica del percorso della strada consolare che collegava Catania

⁵ «Giarre che, per centralità della sua postura, per l'estensioni delle proprie relazione, per il prodigioso interno suo commercio cogli innumerevoli comuni finitimi Mascali, Calatabiano, Piedimonte, Linguaglossa, Randazzo, Francavilla, Castiglione, Taormina, Mola, [...] nel miluogo tra Messina e Catania, punto di ferma per le Reali truppe, [...] per la sua topografica posizione alle falde deliziose dell'Etna gigante, specchiantesi sui limpidi cristalli del Mediterraneo coi suoi mille edifici [...].

A Giarre infatti tributano i loro frumenti, le granaglie, le lane, e gli eccellenti bachi Randazzo, Castiglione e Francavilla: i noccioli ed il legname Castiglione e Linguaglossa e Randazzo; gli squisiti preziosi bozzoli in seta Calatabiano e Piedimonte: Mascali e Nunziata vi apportano gli aranci i limoni i cedri che percorrendo su innumerevoli carri la via consolare per Catania e Messina spingono dai loro porti tanti prodotti agricoli nelle contrade dell'Europa e fino in quelle della lontanissima America. A Giarre tocono la canapa e i lini che, in densilissimi fili ridotti dalle nostre industrie donne, trasformansi in ottimi tessuti, che nonostante l'imperfezione dei telai e la assoluta carenza di macchine, si attirano tuttavia l'ammirazione dello straniero, a Giarre infine scendono i pomi, le pere, le pesche; le prugne, i melograni e tutte le altre ricchissime produzioni dell'Etna da cui son dirette alle principali città della isola e in gran parte financo all'estero». Delibera del decurionato di Giarre, 1864.

a Messina. Il vecchio tracciato, reso inagibile dal terremoto del 1693, fu spostato più a valle per passare attraverso il centro di Giarre, escludendo, pertanto, Mascali, Tagliaborsa, Macchia e San Matteo. Questa deviazione segnò l'inizio del declino della vecchia Mascali, favorendo la crescita e lo sviluppo del nuovo quartiere, che continuava a prosperare grazie alla sua posizione strategica e alle opportunità economiche che si presentavano.

Anche Riposto ha beneficiato di tutte queste condizioni favorevoli che hanno consentito una rapida crescita del suo commercio con l'estero attraverso il suo porto.



Foto di proprietà della Famiglia Impellizzeri



LE PATATE DI GIARRE

Nel periodo a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento, l'agricoltura meridionale visse una fase di profonda crisi⁶. Questa situazione fu influenzata da molteplici fattori, tra cui le difficoltà economiche legate alla congiuntura internazionale, le frequenti annate agricole sfavorevoli e, in particolare, le politiche inefficaci del neonato Stato sabauda. Queste ultime provocarono un aumento significativo della migrazione dei contadini verso i Paesi esteri, portando a un crollo quasi totale delle attività agricole nel Sud Italia, compresa l'ex contea di Mascali.

Per affrontare le crisi ricorrenti dei prezzi dei prodotti agricoli alla fine dell'Ottocento e all'inizio del Novecento, si sviluppò una cooperazione tra diversi attori economici. I proprietari terrieri, i commercianti di vino, che avevano intuito le opportunità di mercato nel Nord Europa, e i contadini a giornata, che si occupavano della cura dei vigneti, unirono le forze. In questo contesto, nell'area agricola di Giarre-Riposto, venne introdotta una nuova coltura: la produzione di *patate novelle* su larga scala. Per avviare questa coltivazione furono importate sementi dalla Germania, il cui raccolto, per la peculiarità del luogo, copriva i mesi invernali, mentre i mesi estivi erano già inondati dalla produzione del ciclo comune che proveniva dalle tradizionali specifiche aree agricole.

⁶ Una concausa è da addebitare ad una devastante epidemia di fillossera che decimò i vigneti siciliani di fine Ottocento.

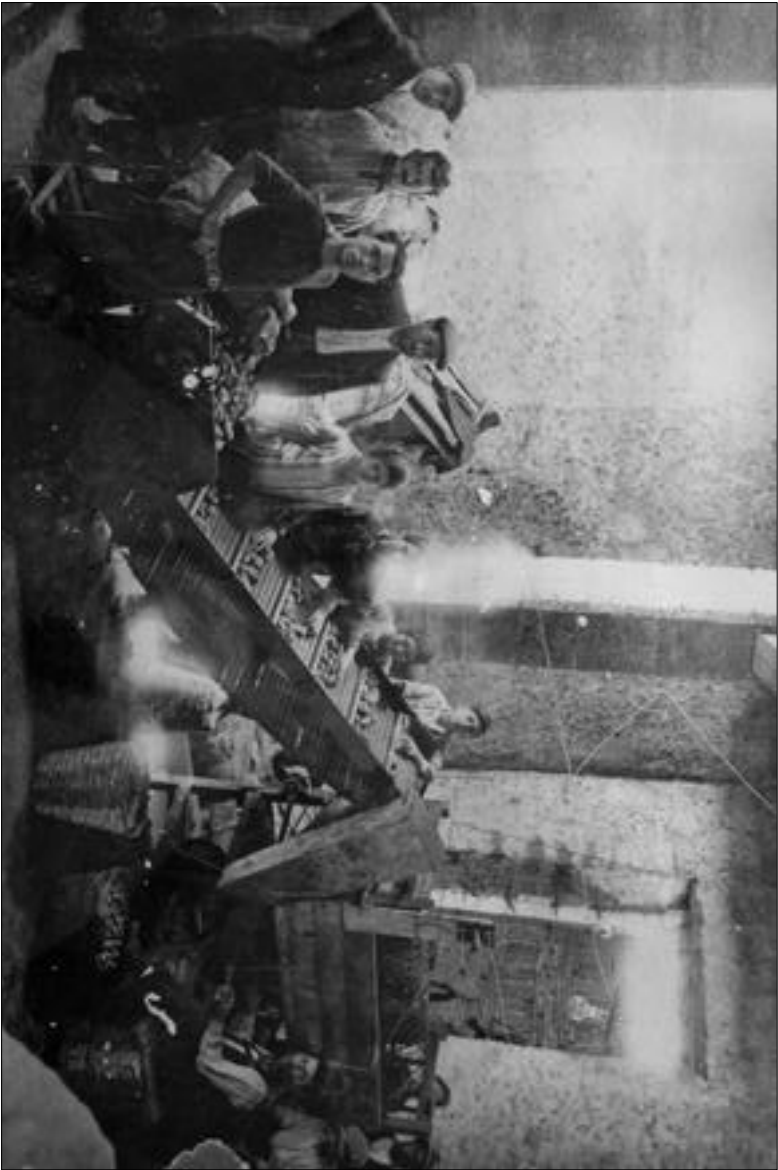


Foto di proprietà della Famiglia Impellizzeri

Amedeo Jannaccone, il primo preside della facoltà di Agraria di Catania, ha ipotizzato⁷ che i primi tentativi di coltivare patate precoci nella zona ionico-etnea risalgano al 1910. L'introduzione di questa nuova coltura agricola diede un grande impulso per l'economia locale, fornendo un'ulteriore fonte di reddito per i proprietari agricoli, i commercianti e i mediatori, che, questi ultimi, si dividevano in mediatori di campagna e mediatori di stazione. Anche i contadini trassero vantaggio da questa nuova opportunità, poiché potevano lavorare anche nei periodi di inattività nei vigneti.

Negli anni Sessanta del Novecento, nel periodo di massimo splendore, partivano dalla stazione di Giarre-Riposto o di Carruba perfino quattro convogli al giorno; ogni convoglio era composto da venticinque carri da cento quintali ciascuno, noti come “tradotte”; furono adibiti a questa coltura circa 3.000 ettari di terreno nell'intero bacino produttivo che si prolungava da Acireale a Taormina. Negli anni Ottanta, leggiamo su *La Sicilia* del marzo 1985, “*la coltura delle patate novelle riveste particolare importanza per l'economia della zona, perché il 50% circa del prodotto esportato dalla Sicilia (250 mila quintali) è lavorato e confezionato dagli operatori di Giarre, Riposto e Carruba*”.

I proprietari terrieri e i commercianti, che possedevano terreni o li prendevano in affitto (*cabella*), permettevano ai contadini di impiantare le coltivazioni di patate accanto ai vigneti. Anticipavano le sementi, i concimi, gli antiparassitari e l'acqua di irrigazione, a volte fornendo anche somme di denaro per sostenere le famiglie dei contadini fino al raccolto. In cambio, i contadini si impegnavano a coltivare e consegnare le patate, che venivano poi esportate in

⁷ Jannaccone A., Osservazioni sperimentali sulla coltivazione della patata precoce in Sicilia, Catania 1951.

Germania, Belgio, Austria, Svizzera, Francia e Cecoslovacchia via ferrovia.

Fino agli anni Novanta, era comune vedere i carri-merce ferroviari davanti ai grandi opifici di lavorazione delle patate (*malazzeni di patati*), trasportati alle stazioni di Carruba e Giarre-Riposto su robusti carrelli gommati trainati da autocarri. Anche i contadini con piccole proprietà avviarono la loro produzione di patate, ma in questo caso le spese e i rischi economici ricadevano, ovviamente, interamente su di loro, così come i ricavi.

Il primo tipo di patata coltivato fu la “Sieglinde”, nota per la sua polpa gialla e il suo sapore più ricco rispetto alle varietà a polpa bianca precedentemente coltivate. Successivamente vennero introdotte altre varietà come la *Spunta* e la *Arinda*, insieme a molte altre come *Mirka*, *Elvira*, *Ditta*, *Marabel*, *Matador*, *Zagara*, *Liseta* e *Nicola*. Questa nuova coltivazione non solo portò prosperità agli agricoltori, ma anche un beneficio per le industrie dell’indotto, come le segherie e i produttori di contenitori per il trasporto delle patate, creando posti di lavoro per molti; trovarono lavoro anche i trasportatori con i loro carri trainati dai muli e poi con gli autocarri.

Un proverbio popolare diceva: “*se l’annata delle patate va bene, anche i giarroti (ma anche i ripustisi, i mascalisi e così via) stanno bene*”. Questo rifletteva la connessione tra il buon risultato ottenuto dagli agricoltori e il benessere dell’intera comunità economica, poiché i guadagni delle patate avrebbero permesso ai contadini di migliorare le proprie condizioni di vita e quindi di poter acquistare prodotti di altre categorie merceologiche (il contadino avrebbe potuto comprare un paio di scarpe nuove o un vestito; si sarebbe concesso il lusso di poter comprare degli alimenti più “sostanziosi”, oppure avrebbe potuto completare la propria abitazione, o provvedere all’acquisto di un mobile di cui la famiglia avesse avuto la necessità).

Nello specifico, la coltivazione delle patate nell'hinterland giarrese richiedeva circa 55 giornate lavorative per ciascun ettaro: una prima (che a volte non era necessaria) e una seconda scerbatura⁸ (*scippari erba*) effettuata a mano dalle donne per circa 25 giornate (15 per la prima scerbatura e 10 per la seconda), intervallate dai lavori con la zappa degli uomini della sarchiatura⁹ (*scassari i soli*) e della rincalzatura¹⁰ (*n'casciari*) per un totale di 30 giornate (12 per la sarchiatura e 18 per la rincalzatura).

La tipologia di contratto commerciale di vendita delle patate più diffusa era chiamata *o varagnu*, ovvero il guadagno: i commercianti, oppure i proprietari del terreno, anticipavano ai contadini le sementi, mentre i contadini si impegnavano a coltivare i prodotti della terra che successivamente avrebbero consegnato al commerciante o al proprietario del terreno. Il compenso, nella misura pattuita sin dall'inizio ma parametrato alla quantità di prodotto riconsegnato, costituiva *u varagnu* del contadino.

Nel caso delle patate, *u varagnu* veniva calcolato dividendo in due parti uguali il ricavato, dopo aver detratto tutte le spese anticipate dal proprietario del terreno. Il costo al chilogrammo delle patate poteva essere fissato sin dall'inizio (con condizioni capestro per i contadini), oppure il patto poteva prevedere che fossero cedute al prezzo di mercato, con la possibile variante in base alla pezzatura dei tuberi e alla quotazione giornaliera.

⁸ Ripulitura manuale del terreno dalle erbacce.

⁹ Rivoltare con la zappa la terra alla base della piantina per 3/4 cm per consentire una migliore circolazione d'aria nel terreno, favorire la penetrazione nel terreno del calore solare ed infine per diminuire la portata del fenomeno dell'evaporazione acqua dal terreno interrompendone la capillarità.

¹⁰ Spostare un po' di terra intorno alla base della piantina, creando una piccola montagnetta protettiva della parte bassa del fusto.

Nel caso in cui il contadino avesse eseguito i lavori in proprio, utilizzando il proprio appezzamento di terreno ed anticipando le spese, il guadagno non veniva spartito, anche se restavano a suo carico, ovviamente, le eventuali perdite dovute alle possibili gelate o, comunque, ad altre cause nefaste.

Il contadino in proprio poteva vendere le patate *col marchio* oppure *a scòtula-trofi*; nel primo caso venivano cedute solamente le patate di una certa pezzatura e di prima scelta, mentre quelle rovinate dal maltempo o pizzicate dalla zappa al momento della raccolta restavano al contadino; nel secondo caso il compratore portava via tutte le patate raccolte che poi avrebbe selezionato (usualmente con il lavoro effettuato da donne) nei *malazzeni di patati*. Ovviamente il prezzo variava anche in base alla tipologia di accordo di vendita.

Il terreno utilizzato per la coltivazione delle patate ricavava un doppio beneficio: usufruiva della concimazione necessaria alle piante e beneficiava della sistemazione successiva alla raccolta dei tuberi, quest'ultima a totale carico dei contadini.

L'area agricola di Carruba, per le specifiche condizioni pedoclimatiche, era particolarmente vocata per questo tipo di coltivazione sia per la qualità del terreno, sia per gli inverni miti con le temperature non troppo rigide delle zone costiere, e sia per l'esposizione a mezzogiorno che aumentava la quantità di ore di luce solare sulle piante. Queste condizioni permettevano di raggiungere due obiettivi: la coltivazione extra stagionale e, quindi, di pregio delle patate rispetto al ciclo comune (giugno-ottobre) e l'ulteriore utilizzo del terreno in aggiunta alla tradizionale coltivazione del vigneto nei periodi in cui non aveva necessità di lavorazioni. Nel periodo marzo-giugno si effettuava il raccolto di una patata primaticcia, la *patata novella*, mentre nel periodo dicembre-febbraio si produceva la *bise-stile* o di secondo raccolto. Quest'ultima era di qualità inferiore rispetto alla prima, che era veramente di pregio, e non sempre veniva

coltivata. La primaticcia veniva prodotta utilizzando tubersemi importati dall'estero che, per l'elevato costo, spesso venivano tagliati a fette o a spicchi, lasciando in ciascuna porzione una o più gemme (*occhio*) e poi messe a dimora dalle mani esperte dei contadini, nel terreno già acconciato alla bisogna.

Le sementi della bisestile erano in realtà le stesse primaticce, conservate con particolare attenzione per preservarne la qualità. Queste sementi venivano tenute al buio e a una temperatura piuttosto bassa, intorno ai quattro gradi. Il metodo di conservazione era fondamentale per mantenere la vitalità delle sementi fino al momento della semina. Due settimane prima di procedere alla semina, le sementi venivano esposte alla luce naturale e portate a temperatura ambiente. Questo cambio di condizioni era cruciale per innescare il processo di germogliazione, permettendo così alle sementi di attivarsi e iniziare il loro ciclo di crescita.

È interessante evidenziare che queste sementi, conservate direttamente dai produttori agricoli o dai contadini, consistevano negli scarti della produzione primaticcia perché di pezzatura piccola oppure perché pizzicate dalla zappa al momento della raccolta. La scelta di utilizzare queste sementi scartate non solo contribuiva a una gestione più sostenibile delle risorse, valorizzando ogni parte del raccolto, ma permetteva anche di dare nuova vita a materiali che altrimenti sarebbero stati sottoutilizzati.

Le favorevoli condizioni sopra richiamate esaltavano le proprietà chimico-nutrizionali di quelle colture precoci, che conferivano caratteristiche qualitative differenti rispetto ai prodotti delle colture ordinarie (ciclo comune); inoltre, le *patate novelle* di Giarre, essendo primaticce e raccolte prima della completa maturazione, avevano il pregio di possedere la buccia ancora tenera e quindi facilmente asportabile.

Nelle annate in cui il prezzo di vendita delle *patate novelle* era elevato, a causa di pressanti richieste dei mercati esteri, poteva capitare che i coltivatori vendessero tutte le patate, allettati dal lauto guadagno, preferendo non conservare parte del raccolto per impiantare la produzione *bisestile* (raccolta durante i mesi invernali) che avrebbe dato una resa, in termini di guadagno, di gran lunga inferiore, appunto perché di qualità e di prezzo inferiore.

La coltivazione delle patate veniva effettuata anche negli agrumeti, ma in questo caso era meno redditizia perché le patate erano soggette all'ombreggiatura delle piante degli agrumi e, quindi, meno esposte alla luce del sole, con il rischio, tipico delle colture primaticce, che le basse temperature invernali o le gelate potessero rovinare il raccolto; le piantine di patate, infatti, non sopportano le temperature basse che si avvicinano allo zero. I contadini, in caso di freddo intenso o di gelate, di notte accendevano dei piccoli fuochi con della paglia umida, in modo che il fumo sprigionato riscaldasse l'aria di qualche grado.

Negli anni Settanta, durante i periodi di maggior lavoro, molti giovani studenti venivano assunti come manovalanza stagionale nei magazzini per la lavorazione delle patate in modo da poter racimolare qualche spicciolo per una o due settimane di lavoro. Con l'evoluzione della tecnologia, si iniziò a preferire manodopera fidelizzata e qualificata che conoscesse i macchinari e le procedure industriali; così si diede l'avvio all'automazione della catena di lavorazione per il lavaggio dei tuberi e la pesatura automatica (prima di allora la cernita veniva effettuata manualmente con il lavoro delle donne) e venne utilizzato un nuovo tipo di imballaggio. Le cassette in legno, le ceste o i primordiali sacchi vennero sostituiti con le scatole di cartone di colore diverso in base alla varietà contenuta da dodici chili e mezzo netto, oppure in pacchetti da uno o due chili per la

vendita diretta nei supermercati, senza la necessità, pertanto, di una ulteriore lavorazione per riconfezionarli.



Foto di proprietà della Famiglia Impellizzeri



L'AREA DEL MERCATO E DELLE CONTRATTAZIONI

Benché quel tubero venisse coltivato anche in tutti gli altri paesini ad est dell'Etna, era conosciuto come la "Patata di Giarre". L'origine di questo nome non è del tutto chiara, ma si può ragionevolmente supporre che derivi dal fatto che il mercato all'ingrosso di questo tubero si teneva nella via e nella piazza Mazzini di Giarre, nei pressi della stazione ferroviaria. In caso di maltempo, le transazioni avvenivano all'interno del bar della stazione o presso gli spedizionieri, come Danzas, Castelletti, o il multi-brand Primavera, che si trovavano di fronte alla stazione. Ogni mattina, il piazzale della stazione si popolava di operatori del settore, tra commercianti, commissionari e mediatori; *"Nel piazzale della stazione confluiva ogni mattina un centinaio di persone fra commercianti, commissionari e mediatori, molti dei quali alloggiavano nel vicino albergo. Il telegrafo funzionava in continuazione, sia per trasmettere i prezzi a chi da lontano doveva decidere l'acquisto, sia per comunicare a chi agiva sul posto quanti vagoni doveva caricare. Il prezzo di giornata era lo stesso per tutti, come se funzionasse una vera e propria borsa delle patate"*¹¹; infatti, per la formazione del prezzo all'ingrosso delle patate, la piazza di Giarre era considerata di rilevanza nazionale. In questo contesto, un piccolo albergo (di bassa categoria), l'Hotel Terminus, ha svolto un ruolo cruciale per i numerosi mediatori e commissionari che si occupavano delle patate di Giarre. La sua posizione strategica, di fronte alla stazione ferroviaria, lo

¹¹ Protagonisti in Sicilia, in Il Gazzettino della Patata - Novembre-Dicembre 1995, n. 6.

rendeva il punto di appoggio più pratico ed economico per gli operatori del settore. Qui, in pochi passi, si trovavano la stazione, l'albergo e il luogo per svolgere i propri affari. Questo albergo chiuse definitivamente i battenti a seguito del mesto epilogo della produzione e vendita delle patate. L'Hotel Sicilia, invece, di categoria non elevata ma certamente superiore rispetto al Terminus, si trovava nell'altro capo della città ed accoglieva gli operatori economici più abbienti. Durante il periodo delle contrattazioni, la stazione ferroviaria di Giarre-Riposto veniva temporaneamente elevata a una categoria superiore, permettendo così l'arrivo della "Freccia del Sud", un treno viaggiatori *Direttissimo* (oggi chiamato *Espresso*) che collegava Milano a Catania. Negli ultimi due decenni del secolo scorso, il sistema di contrattazione cambiò, passando da negoziazioni faccia a faccia nel "Caffè della Stazione" o tramite telegrafo, all'uso crescente di telefono e fax.

Le patate venivano spedite verso il nord Italia e anche all'estero tramite ferrovia. Giuseppe Impellizzeri, in una rivista specializzata¹², raccontava che il tragitto verso Monaco di Baviera richiedeva circa sei giorni, con due principali rischi: il deterioramento del prodotto e il crollo del mercato. A questi, proseguiva Impellizzeri, si aggiungeva un terzo rischio, rappresentato dalla debolezza dei commercianti ed esportatori di Giarre-Riposto, che operavano in modo individualistico, proponendo prezzi ribassati anche di 10/15 lire al chilo. Questo comportamento veniva sfruttato senza scrupolo alcuno dai grossisti esteri.

La produzione delle patate di Giarre continuò intensivamente fino alla fine degli anni Novanta, quando molti commercianti della zona avevano già mutato i propri interessi lavorativi. In questo stesso periodo, la produzione e commercializzazione delle patate si spostò verso il territorio siracusano, dove si cominciarono a produrre le

¹² Anche quest'anno buoni risultati per la produzione siciliana, in Il Gazzettino della Patata - Marzo-Aprile 1980 n. 2.

cosiddette patate *Terre Rosse*. Questo spostamento fu favorito dalla conversione delle colture di pomodori precoci e carciofi, che richiedevano molta manodopera, in coltivazioni di patate. Inoltre, il terreno siracusano aveva il vantaggio di non imbrattarle di terra, a differenza delle patate di Giarre che assumevano una colorazione scura. Di conseguenza, le patate prodotte in quella zona non necessitavano di un processo di pulitura, il che influiva positivamente sul prezzo finale di vendita.



LA DITTA IMPELLIZZERI

Negli anni in cui la coltivazione della patata di Giarre ha raggiunto una fase di intensa attività, molte aziende, sia di dimensioni medie che grandi, hanno iniziato a operare nel territorio. Queste imprese si occupavano principalmente della commercializzazione e del trasporto delle patate verso il nord Italia e anche all'estero. Tuttavia, tra queste aziende, la più dinamica e significativa è stata senza dubbio quella della famiglia Impellizzeri.

"La "Azienda Agricola Impellizzeri" è una nota impresa di Riposto (prov. Catania), dedita alla produzione, commercializzazione ed esportazione delle patate novelle, oltre che alla distribuzione del



tubero da seme di provenienza prevalentemente olandese. Deve le sue origini al lontano 1924, quando, sotto altro nome, per la prima volta in Sicilia si provò la produzione di patate dal seme piantato in agosto, la cosiddetta "patata bisestile".

Nel corso dei decenni, ed in particolar modo nel 1959, la ditta passa dal controllo direzionale del Sig. Marano Orazio al nipote Giuseppe Impellizzeri, che univa al commercio delle patate anche quello di uva e carota. Nel 1978, a questa ditta individuale si affianca il fratello Sebastiano Impellizzeri con un'azienda agricola.

Dopo la prematura morte del Sig. Giuseppe avvenuta nel 1990, l'azienda rimase in mano al solo Sebastiano [...]"¹³.

¹³ Tesi di diploma universitario di Lidia Valastro - Pianificazione strategica

La ditta Impellizzeri, oggi è guidata dalla dott.ssa Giuseppina Impellizzeri e che si occupa di altre produzioni, ha avuto certamente un ruolo cruciale, sin dalle sue origini, nella coltivazione e nella commercializzazione delle patate. Un aspetto importante dell'attività della ditta è stata l'importazione delle sementi, inizialmente dalla Germania e, successivamente, anche dall'Olanda. Queste sementi sono state distribuite in tutta la Sicilia, raggiungendo sia i coltivatori che le rivendite al dettaglio. Grazie a questa strategia di distribuzione, la ditta Impellizzeri è riuscita ad affermarsi come un'impresa leader nel territorio. Ha svolto un ruolo fondamentale nel sostenere numerose piccole realtà di coltivatori e produttori, fornendo loro le sementi necessarie per la coltivazione e la successiva



lavorazione nel proprio stabilimento, prendendosi cura di ogni fase del processo fino ad arrivare alla distribuzione nei mercati nazionali e internazionali. Questo approccio integrato ha permesso a Impellizzeri di garantire un prodotto di alta qualità e di soddisfare le esigenze dei propri clienti.

Oltre alle attività già descritte, l'azienda ha anche dedicato tempo e risorse alla sperimentazione di nuove varietà di patate. Questo è avvenuto in collaborazione con *Hettema*, una società olandese specializzata nella produzione di tuberi da semina. La cooperazione con *Hettema* ha portato a un approccio di ricerca molto interessante: da un lato, *Hettema* si occupava della sperimentazione in laboratorio, dove venivano condotti vari test scientifici; dall'altro lato, la ditta

di marketing - Analisi di valutazione e controllo nel "Customer retention" - Università degli Studi di Messina - Facoltà di Scienze Statistiche - Anno accademico 2000/2001.

Impellizzeri si dedicava alle prove sul campo. Questo metodo di sperimentazione si è rivelato estremamente efficace, poiché, se la ricerca fosse stata condotta soltanto nei laboratori, i risultati sarebbero potuti risultare poco rappresentativi della realtà. Le prove effettuate direttamente sul terreno, invece, hanno fornito dati più accurati perché verificati, garantendo così risultati concreti e affidabili. Questo impegno nella ricerca e nello sviluppo ha contribuito in modo significativo al miglioramento della qualità della produzione di patate, aumentando la reputazione della ditta come leader nel settore.



Foto di proprietà della Famiglia Impellizzeri





Foto di proprietà della Famiglia Impellizzeri





Foto di proprietà della Famiglia Impellizzeri



CONSIDERAZIONE FINALE

La coltivazione delle patate nell'area ionico-etnea ha una lunga e affascinante storia che non è mai stata interrotta del tutto, anche se la produzione di questo importante tubero ha subito una notevole riduzione rispetto ai tempi passati; le patate di Giarre continuano a essere molto apprezzate per le loro qualità uniche. Queste patate trovano un ampio utilizzo nell'alta ristorazione, dove vengono valorizzate per il loro sapore e la loro versatilità. La loro richiesta da parte di cuochi stellati ha contribuito a dare nuova vita a questo settore, mostrando una vivace ripresa che potrebbe essere promettente per il futuro.

La storia delle patate di Giarre è molto più di un semplice racconto di agricoltura; è un esempio di come un prodotto possa riflettere le dinamiche storiche, sociali ed economiche di un territorio. Oggi, mentre il mercato delle patate ha subito cambiamenti significativi, si avverte un forte desiderio di preservare l'eredità di un tempo in cui la coltivazione di questo tubero era una parte integrante della vita quotidiana e dell'economia locale. Questo desiderio di recuperare la tradizione è oggi sostenuto da pochi agricoltori, che stanno abbracciando pratiche agricole più sostenibili e innovative.

Un esempio di questo impegno è rappresentato dall'Azienda agricola didattica dell'Istituto professionale di stato per l'agricoltura "Mazzei" di Giarre, in cui operano giovani con la passione per l'agricoltura, guidati da validi docenti. Grazie al loro lavoro e alla loro passione per l'agricoltura, c'è la speranza di dare nuovo slancio a questo segmento di mercato e al contempo auspicare un futuro promettente per i giovani, legato alle tradizioni agricole della nostra terra.

In questo contesto, sarebbe importante ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità per rivitalizzare ulteriormente il segmento di mercato agricolo. Tuttavia, ciò richiede l'impegno della Rappresentanza politica sia a livello regionale che nazionale, come già accaduto negli anni passati per altre coltivazioni locali, come il Limone IGP dell'Etna, la Ciliegia dell'Etna DOP, il Vino Etna DOP, l'Olio extravergine di Oliva DOP Monte Etna, il Ficodindia dell'Etna DOP e il Pistacchio Verde di Bronte DOP. Questi riconoscimenti hanno indubbiamente avuto un impatto positivo sulle economie dei territori interessati e hanno contribuito a preservare le tradizioni agricole.

Il riconoscimento di un marchio di qualità per la patata di Giarre non solo valorizzerebbe il prodotto stesso, ma rappresenterebbe anche un passo importante verso la promozione dell'identità culturale e agricola di quest'area. È essenziale che ci sia una collaborazione attiva tra agricoltori, istituzioni e consumatori per garantire che la tradizione delle *Patate di Giarre* ritorni ai fasti di un tempo. Questa tradizione porta con sé la ricchezza di un patrimonio che merita di essere preservato e valorizzato nel tempo. La strada da percorrere è lunga e richiede impegno, ma con determinazione e un lavoro collettivo è possibile restituire alla patata di Giarre il posto che merita nel panorama agricolo, gastronomico e culturale nazionale.

AGRICOLTORI

Nella campagna 1954 - 1955
la nuova varietà di patate

MIRKA

ORIGINALE CECOSLOVACCA

coltivata nelle vostre zone, ha dato
oltre 20 volte il seme impiegato

adottatelo con
fiducia perché :

- Lunga gialla
- Precocissima
- Resistente alla peronospera



Se il vostro fornitore abituale ne fosse sprovvisto, rivolgetevi alla Ditta importatrice:

Dr. N. D'ALFONSO
FIRMAREDDO - VIA VITTORIO EMANUELE 24 - TELE. 99

Foto di proprietà di Alfio Gaetano Russo



Foto di proprietà della Famiglia Impellizzeri



ISTITUTO NAZIONALE
PER IL COMMERCIO ESTERO (I.C.E.)

N. TECN/AGR.

Roma 7 ottobre 1975

NORME RELATIVE ALLE "PATATE NOVELLE" COMMERCIALIZZATE
TRA I PAESI EUROPEI O A QUESTI DESTINATE.

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle patate novelle, varietà coltivate del *Solanum tuberosum* L. destinate al consumo diretto; sono escluse le patate destinate alla trasformazione.

Si intendono "Patate Novelle" i tuberi raccolti prima della completa maturazione (sviluppo), commercializzati immediatamente dopo la raccolta e la cui buccia può essere facilmente rimossa mediante strofinamento.

II. CARATTERISTICHE DI QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche di qualità che le patate novelle debbono presentare alla spedizione dopo condizionamento ed imballaggio.

REQUISITI MINIMI

a) I tuberi delle patate novelle devono avere le normali caratteristiche della varietà.

Essi devono essere:

- interi*
- sani
- praticamente puliti
- consistenti
- esenti da umidità esterna anormale
- esenti da odori o sapori estranei
- non rotti*
- esenti da difetti esterni od interni che possono pregiudicare il loro aspetto o la loro qualità, come:
 - spaccature, tagli, macchie, ammaccature*

- colorazione verde
 - macchie di ruggine, cuore cavo ed altri difetti interni
 - macchie brune dovute al sole
 - scabbia comune superficiale*
- b) l'intera partita deve essere esente da materiale estraneo*
- * Vedi allegato alla norma

III. CALIBRAZIONE

Le patate novelle sono calibrate a mezzo di calibri a maglie quadrate o a peso.

A. Calibrazione a maglie quadrate

I tuberi dovranno misurare non meno di 28 mm. Comunque i tuberi di calibro superiore a 17 mm ed inferiore a 28 mm. possono essere commercializzati sotto la denominazione di "mids".

B. Calibrazione a peso

I tuberi non debbono pesare meno di 20 grammi. Comunque i tuberi superiori a 5 grammi ed inferiori a 20 grammi possono essere commercializzati sotto la denominazione di "mids".

IV. TOLLERANZE

Sono ammesse per ogni imballaggio le seguenti tolleranze di qualità e calibro per il prodotto che non soddisfa i requisiti elencati.

A. Tolleranze di qualità

- a) È ammesso un massimo del 4% in peso di tuberi che non soddisfano i requisiti minimi. Comunque, nell'ambito di tali tolleranze, è ammesso non più di:
- 1% in peso di tuberi affetti da marciume asciutto od umido
 - 1% in peso di tuberi inverditi
 - 1,5% in peso di tuberi attaccati da peronospora (Phytophthora infestans)
- b) Inoltre è ammesso 1% di materiale estraneo.

B. Tolleranze di calibro

i. Calibrazione a maglie quadrate

3% in peso di tuberi inferiori a 28 mm. Comunque non sono ammessi tuberi inferiori a 22 mm.

Le partite di "mids" possono contenere al massimo il 3% in peso di

- tuberi inferiori a 17 mm o superiori a 28.
- ii. Calibrazione a peso
3% in peso di tuberi inferiori a 20 grammi. Comunque non sono ammessi tuberi di peso inferiore a 10 grammi.
Le partite di "mids" possono comprendere un massimo del 3% in peso di tuberi che pesano meno di 5 gr. o più di 20 grammi.

V. PRESENTAZIONE

A. Uniformità

Le patate novelle in uno stesso imballaggio devono essere uniformi per colore della buccia e della polpa.

B. Imballaggio

Se autorizzato, può essere usato materiale speciale (torba) per proteggere il prodotto durante i trasporti a lunga distanza.

C. Condizionamento

Le patate novelle devono essere condizionate in imballaggi appropriati (borse, reti, cassette) di peso di 20, 25, 30, 50 Kg. netti. Comunque sono ammessi contenitori di Kg. 10 (o meno).

Nel caso vengano usate borse di carta o di plastica esse devono essere perforate per permettere un'adeguata ventilazione (eccezione fatta quando i contratti prevedono diversamente). Tutti gli imballaggi di uno stesso lotto devono avere peso uniforme.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio, o su un cartellino ad esso fissato devono essere apposte, a caratteri leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

a) Identificazione

Impaccatore

e/o Speditore

Nome ed indirizzo o simbolo di identificazione

b) Natura del prodotto

- PATATE NOVELLE

- nome delle varietà (facoltativo)

c) Origine del prodotto

Paese di origine e facoltativamente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

d) Caratteristiche commerciali

- colore della polpa (gialla o bianca) e (facoltativamente) forma del tubero (rotondo o lungo)
- quando i tuberi sono compresi tra 17 e 28 mm o pesano tra 5 e 20 grammi la denominazione "mids" o quella equivalente nella lingua del paese importatore
- peso netto

e) Marchio ufficiale di controllo

ALLEGATO

INTERPERATAZIONE DI ALCUNI REQUISITI MIMIMI

interi, (i tuberi) non devono presentare alcuna parte mancante, né aver subito danni che li rendano incompleti;

non rotti, senza spaccature più profonde di 3,5 mm;

esenti da difetti, esterni od interni; difetti che possono pregiudicare l'aspetto dei tuberi o la loro qualità;

spaccature, tagli, macchie od ammaccature, che non eccedano i 3,5 mm di profondità, spaccature, incrostazioni della pellicola non sono considerati difetti, a meno che la percentuale di tuberi affetti da tali difetti non sia tale da pregiudicare la presentazione e la qualità;

colorazione verde, un leggero inverdimento che non eccede 1/8 della superficie del tubero e che può essere rimossa con la normale sbucciatura non costituisce difetto;

scabbia superficiale comune, le macchie di scabbia non possono estendersi su 1/4 della superficie del tubero;

materiale estraneo, terra aderente ai tuberi o non ed altro materiale estraneo.

Stampato da The Factory Srl - Roma
per conto di Borè Srl

Mario C. Cavallaro, laureato in Scienze Politiche, è stato funzionario direttivo pubblico per 43 anni. Il volontariato e l'impegno sociale hanno occupato un posto privilegiato sin dall'età giovanile.

È socio fondatore del Rotary Club di Giarre, di cui è stato presidente nell'anno 2013/14. È stato socio fondatore e presidente dell'associazione di volontariato sociale di Giarre. È socio fondatore della sezione scout di Giarre del Cngei, di cui è stato presidente negli anni 1992-1998, commissario regionale negli anni 2003-2009 e consigliere nazionale negli anni 2012-2013.

È socio della Società giarrese di storia patria e cultura di Giarre.

È socio dell'Associazione "Sicilia Antica" di Giarre, Mascali e Riposto.

È relatore in eventi di divulgazione della storia locale, prestando particolare cura alla ricerca delle fonti storiche. È autore di undici pubblicazioni sulla storia dell'area ionico-enea e in particolare su Giarre.

Nel corso del XX secolo, nell'hinterland di Giarre e Riposto, che va da Taormina ad Acireale, venne impiantata la coltura delle Patate Novelle. Patate di pregio e primaticce, la cui produzione avrebbe colmato il vuoto dei mesi primaverili non coperti dalla patata del ciclo comune prodotta in altre aree agricole italiane.

La nuova coltura fu impiantata a partire dal 1910 circa ed ebbe termine a fine secolo, dando lavoro a varie categorie di operatori (proprietari terrieri, sensali, contadini, commercianti, e i loro operai, carrettieri e camionisti, fabbricanti di ceste, ecc.). L'economia locale conobbe un periodo di prosperità grazie a quella nuova e potente boccata di ossigeno, i cui beneficiari furono sia, ovviamente, gli operatori diretti del nuovo prodotto, sia gli addetti dell'indotto.

Negli anni sessanta del Novecento, nel periodo di massimo splendore, partivano dalla stazione ferroviaria di Giarre (da cui il tubero prese il nome) perfino quattro convogli al giorno; ogni convoglio era composto da venticinque carri da cento quintali ciascuno, con destinazione i mercati del nord Italia ed esteri (Germania, Olanda, Belgio, Austria, Svizzera, Francia e Cecoslovacchia).

L'epilogo fu dovuto alla diminuita redditività del prodotto, tanto da indurre i commercianti a trasferire i loro interessi nel siracusano, dove si iniziavano a produrre le patate Terre Rosse, ma anche perché gli operatori giarresi non seppero fare fronte comune per affrontare i mercati nazionali e, soprattutto, esteri.

€ 6,00

