

FOGLIETTONE

Ella Baffoni
ebaffoni@unita.it

Periferia di Cuzco, Perù. Mille anni fa gli Inca hanno scavato nel cuore delle colline giganteschi imbuti terrazzati: orti per selezionare i diversi tipi del tubero farinoso

Nell'ombelico del mondo la culla della patata



Disegno di Fabio Magnasciutti, tecnica digitale

www.officinab5.it

Ci si arriva con una strada sterzata, 7 chilometri dopo i "classici" siti archeologici di Cuzco. I turisti sono stanchi, qui non ci sono mura o palazzi reali, un'occhiata rapida e poi via, in cerca di birra (o del più pregiato e artigianale clone, la cicha) gli occhi pieni delle mura possenti di Sacsayhuaman o Tambo Machay. Il sito archeologico di Moray, invece è insolito e suggestivo. Enormi imbuti a gradoni concentrici, giganteschi, che entrano dentro la collina, la culla della patata. La patata? Cominci a scendere, e già ti lasci dietro le spalle il vento che spazza la terra del Perù a quasi quattromila metri. Vai giù e il silenzio d'avvolge. Scendi e ti sbottoni la giacca, cominci a sudare. Quando sei nel cerchio finale, ti par d'essere nell'ombelico del mondo, circondato dal quell'anfiteatro verde che cancella l'orizzonte, ti lascia solo il cerchio blu del cielo. Un ombelico magico che ti riscalda con il suo fiato: 10 i gradi di differenza tra il punto più basso e

quello più alto.

Sarà per questo che molti figli dei fiori - americani e canadesi, per lo più - vengono qui a fare le loro estatiche cerimonie. Certo, le fanno anche a Machu Picchu, o nei siti Inca. Ma se lì il genius loci racconta storie di sangue e di battaglie, l'epopea di un popolo forte e sfortunato, qui è tutto diverso. Più prosaico, forse, ma anche più ancestrale.

La «culla della patata» è quell'ombelico nella terra. I gradoni concentrici sono orti, l'acqua si raccoglieva in basso pronta per essere utilizzata in siccità. L'assenza di vento rende tutto meno arso, più rigoglioso. Lì è nata la cultura della patata. I grandi cerchi non sono che "laboratori agrari", geniale serra all'aperto che del sole e del terreno sfrutta il calore, proteggendo però le colture. Qui mille anni fa i contadini Inca hanno selezionato le diverse qualità di patata, creando quelle più robuste per la montagna, le più saporite, le più farinose.

Il prototipo, la patata più antica, è diversa dalle nostre. Un tubero breve e tormentato, come fosse un grosso bruco. Niente affatto farinoso né dolce,

anzi: non sembra una patata, la buccia è quasi impercettibile. Dalla patata originaria discendono tutti gli altri tipi: rosse, nere, ovali, viola... Cinquemila diversi, dono dell'America del sud al mondo: eccezione fatta per le paludi, non c'è terreno al mondo che non ne produca, e non è difficile conservarle per un anno o più, basta il buio.

Sarà il recente restauro di questo insolito sito archeologico. Sarà la cultura ambientalista che cresce. Sta di fatto che a Lima il Centro internazionale della patata (Cip) - uno dei laboratori per la ricerca agricola contro la fame - ha raccolto e conserva l'80% delle 5.000 varietà esistenti. Quando in Indonesia - è solo un esempio - le colture sono state travolte dallo tsunami, è in Perù che si sono ritrovate le sementi di quelle specie distrutte. E a Pisac, vicino a Moray, i contadini quechua dagli anni 90 lavorano a conservare la biodiversità: stanno coltivando 1.345 varietà nel Parco della patata e ne propongono i diversi sapori recuperando antiche ricette in via di estinzione. Un ombelico del gusto che vale la pena di esplorare, e non solo da turisti. ♦