

Denominazione del prodotto: Patata Americana di Anguillara e Stroppare

Zona di produzione: Comune di Anguillara Veneta e comune di Pozzonovo (in particolare la località di Stroppare), alcune zone dei comuni di Boara Pisani, di Solesino e di Stanghella.

Tecnica di produzione: Se suolo e clima sono favorevoli, come nella suddetta zona, la coltura della patata americana non richiede che un'adeguata lavorazione del terreno e una concimazione organica. Ortaggio alquanto rustico, nel giro di pochi mesi porta a maturazione tuberi allungati, di peso compreso tra i 50 e i 450 grammi ma con esemplari che possono arrivare anche a superare il chilogrammo.

Caratteristiche del prodotto: La polpa è biancastra, leggermente dolce, con un retrogusto di castagna e consistenza carnosa. Dopo cottura si presenta dolce ed estremamente tenera, rimane di ottima consistenza e non risulta eccessivamente farinosa.

Elementi di storicità: Si dice che sia stato lo stesso Cristoforo Colombo a portarla in Europa a bordo delle sue caravelle, ben prima della patata propriamente detta, originaria invece delle Ande. L'appellativo di patata "americana" (il suo nome scientifico è *Ipomea batata*) si riferisce al fatto che è diventata comune solo nel XIX secolo, diffusa dai Veneti emigrati in Sudamerica, per distinguerla dalla patata comune, ormai nota.

Fu verso il 1880 che venne introdotta alla grande coltura per iniziativa del conte Antonio Donà dalle Rose, nella tenuta che la nobile famiglia rodigina possedeva a ridosso dell'Adige in località Trona nel comune di San Martino di Venezze. Da qui la coltura si sarebbe estesa in territorio padovano, sull'opposta sponda dell'Adige, affermandosi particolarmente nella zona di Anguillara - dove risulta sicuramente coltivata già agli inizi del Novecento -, e successivamente - dopo la metà del secolo -, nella zona di Stroppare, frazione di Pozzonovo.

Ad eccezione della necessaria meccanizzazione subita da talune operazioni, le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo (cfr. "Istruzione popolare per la coltura e conservazione della Batata", Estratto del giornale agrario toscano n. 63; L. Cogese, "La soia, il colza, il sorgo saccarino, la batata, il topinambur" E. Baffiato ed., Catania, 1918).

Utilizzi in cucina: La patata americana si consuma principalmente arrostita in forno o sotto le ceneri, oppure lessa. E' usata anche come ingrediente principale in alcune ricette locali, quali la torta di patate americane e gli gnocchi dolci da condire con burro, zucchero o tradizionalmente con melassa, cannella e volendo, grana grattugiato. Inoltre può essere utilizzata nella preparazione di dolci e gustose marmellate.

Come si riconosce: E' un prodotto vegetale con radici di riserva ingrossate e carnose - radici tuberizzate - di forma molto allungata e regolare, con buccia di colore bianco o bianco crema e polpa bianco crema, carnosa e con accentuata



assenza di fibrosità. La pezzatura varia mediamente dai 5 ai 10 centimetri di diametro.

Altre informazioni sulla reperibilità e riconoscimento del prodotto:

Comune di Anguillara Veneta
Piazza De Gasperi, 7
Anguillara Veneta PD
PEC comuneanguillaraveneta.pd.protocollo@pa.postacertificata.gov.it
Mail: biblioteca@comune.anguillaraveneta.pd.it
Tel. 049 5387001
Sito web: www.comune.anguillaraveneta.pd.it

Comune di Pozzonovo
via Roma, 29
Pozzonovo PD
Tel. 0429773222 - Fax: 0429773154
Mail: segreteria@comune.pozzonovo.pd.it
PEC protocollo@pec.comune.pozzonovo.pd.it
Sito web: www.comune.pozzonovo.pd.it

Piramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano
Linee Guida per la popolazione adulta

 Produzioni frugali e secondo le abitudini locali
vino con moderazione e secondo le abitudini sociali

