

PATATA DI BOLCA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata di Bolca.



La storia

Bolca, da sempre, è stato un territorio silvo-pastorale. Dal Rinascimento, sono iniziate le coltivazioni di cereali mentre, come tradizione, la patata è entrata nella cultura gastronomica locale agli inizi dell'Ottocento.

Qui la patata ha trovato un ambiente di coltivazione particolarmente favorevole, sia per le dotazioni dei terreni, d'origine vulcanica con detriti basaltici, sia per l'altitudine e le caratteristiche ambientali.

Il regio Prefetto Luigi Sormani Moretti, nella sua monumentale opera "Monografia della Provincia di Verona" (Firenze 1904) indicava l'areale di Vestenanova particolarmente adatto alla coltivazione della patata.

Nel corso del Novecento sono state introdotte nuove varietà e i risultati si sono mostrati soddisfacenti, tanto che le "patate di Bolca" erano ricercate e richieste anche lontano dall'area di produzione.

Negli anni '70, per varie motivazioni, non ultima la concorrenza straniera, l'attività colturale è quasi cessata. La produzione di patate è ora effettuata in limitati appezzamenti, con un alto livello qualitativo.

Descrizione del prodotto

Tubero appartenente alla famiglia delle Solanacee, si presenta di forma tondeggiante o allungata, liscia o solcata e buccia di colore variabile dal giallognolo al rossastro-violaceo. Le principali varietà coltivate sono: Bintje, medio tardiva, pasta gialla, per tutti gli usi; Majestic, semi-tardiva, pasta bianca, per tutti gli usi; Spunta, medio precoce, pasta gialla, per tutti gli usi; Monalisa, medio precoce, pasta gialla, per tutti gli usi; Désirée, tardiva, pasta gialla, per fritti e arrostiti; Kennebec, tardiva, pasta bianca, per gnocchi e purè.

Le patate sono vendute in sacchi di diverso peso (da 1-2-5-10-20-25 kg).

Processo di produzione

La produzione della "patata di Bolca" trova nelle caratteristiche del terreno del territorio comunale di Vestenanova i primari elementi di caratterizzazione, che sono: un pH leggermente acido e un contenuto basaltico d'origine vulcanica. Si semina nel mese di aprile a mano o macchina, impiegando l'intero tubero oppure le patate sono tagliate a pezzi e ogni porzione ha almeno una gemma; le tecniche agronomiche utilizzate sono le tradizionali operazioni quali arature, concimazioni organiche (letame) o minerali, eventuali trattamenti antiparassitari. Durante la stagione estiva, le temperature medie si attestano sui 19-20 °C, con media piovosità, mentre piacevoli brezze scendono e salgono nelle valli e nelle dorsali, tutte condizioni ideali per la coltura. La raccolta è manuale o meccanica e si effettua tra fine agosto e tutto settembre. I tuberi cerniti e confezionati a mano, sono venduti immediatamente o conservati in luoghi freschi, presenti nelle aziende, come cantine o magazzini per tutto l'inverno. I tuberi sono venduti senza subire nessun lavaggio.

Usi

La "patata di Bolca" prodotta nell'areale di Vestenanova con le diverse varietà coltivate trova impiego in cucina, con l'utilizzo di ricette che prediligono i tuberi secondo la consistenza, la forma, la grandezza e la caratteristica della polpa.

Reperibilità

La vendita viene effettuata subito dopo la cernita e durante tutto il periodo invernale nell'area di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Vestenanova, frazione di Bolca e piccole zone limitrofe, provincia di Verona.

