

PATATA DI CESIOMAGGIORE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata di Cesiomaggiore.



La storia

La storia della patata dalla fine dell'800 agli inizi del XIX secolo è caratterizzata da pressioni padronali volte ad estendere tale coltura, a scapito del granturco; da sperimentazioni da parte degli organismi preposti per individuare gli aspetti tecnici e agronomici atti a migliorarne la coltivazione; da impulsi di natura ideologica, legati alla politica autarchica del regime fascista, mirati allo sviluppo della produzione di patate da seme e all'incremento della produzione nazionale con patate di "gran reddito" (non importa se straniere). Sono proprio le prime sperimentazioni condotte a Feltre e a Belluno ad indicare, nelle zone vicine a queste città, rispettivamente Ponte nelle Alpi e Cesiomaggiore, possibili aree per la coltivazione della patata.

La "Patata di Cesiomaggiore" dunque ben si adattava sia alla vocazionalità del territorio, sia alla coltivazione di varietà di "gran reddito". I produttori, oltre un centinaio, si sono riuniti in gruppo e propongono e promuovono il famoso tubero in maniera organizzata.

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. Con "patata di Cesiomaggiore", si fa riferimento ad una specifica area di produzione, ad una consolidata tradizione nella tecnica di coltivazione e ad un utilizzo di ben precise varietà: Majestic, semi-tardiva, tuberi di pezzatura uniforme, buccia giallo chiara e liscia, pasta di colore bianco, si conserva a lungo, ottima per gnocchi, purè, insalata, minestrone; Bintje, semi-precoce, tuberi grossi, lungo-ovali, buccia giallo chiara, pasta di colore giallo chiaro, da forno, gratinata o frita. Corneta: tubero a cornetto, di piccole dimensioni, pasta di colore giallo paglierino, insuperabile se accompagnata a spezzatini e arrostiti; Rafaiosa, si tratta di una originalissima e particolare varietà o ecotipo di patata, coltivata nella Val Belluna che ha preso il nome dialettale locale e che richiama la caratteristica della pelle delle mani screpolate e ruvide, a maturazione medio-precoce, a pasta gialla.

Processo di produzione

I fattori qualitativi della "patata di Cesiomaggiore" sono strettamente legati all'ambiente di coltivazione montano (tra i 350 e 600 m di altitudine) che influisce notevolmente sulle caratteristiche chimico-nutrizionali ed organolettiche del tubero. L'attuale coltivazione fa riferimento a tecniche tradizionali, codificate con specifico disciplinare di produzione, che prevedono l'utilizzo di opportune rotazioni colturali, abbondanti fertilizzazioni a base di letame, ripetute operazioni di sarchiatura e rincalzatura, il divieto di trattamenti con erbicidi ed insetticidi di sintesi chimica a favore dell'utilizzazione del *Bacillus thuringiensis* un insetticida biologico. Dopo la raccolta, il tubero non subisce alcun tipo di condizionamento particolare, se non l'accurata pulizia da terra e residui di vegetazione; è vietato l'impiego di prodotti chimici antigerminello. Importanza rilevante riveste la temperatura di conservazione della patata, infatti questa non dovrà scendere al di sotto dei 5 °C, oltre la quale la polpa subisce gravi e compromettenti cambiamenti.

Usi

La "patata di Cesiomaggiore" prodotta 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

Comuni di Cesiomaggiore, Feltre, Pedavena, Santa Giustina Bellunese, San Gregorio nelle Alpi, in provincia di Belluno.

