

PATATA DI MONTAGNANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata di Montagnana.



La storia

È uno dei prodotti più noti e amati che compaiono sui nostri piatti; coltivata ovunque e in grande quantità.

Nelle campagne venete la patata venne introdotta, soprattutto per merito delle attività sperimentali condotte dai fratelli veronesi Pietro e Giovanni Arduino, nel XVIII secolo. Nella zona di Montagnana ha trovato clima e terreni adatti alla sua coltivazione che avviene, in maniera estensiva, da circa un secolo.

Descrizione del prodotto

La patata è una pianta perenne, provvista di fusti sotterranei carnosì, i tuberi, che costituiscono il prodotto commestibile.

La varietà coltivata nella zona di Montagnana è caratterizzata da una forma tondeggiante e dalla pasta di color giallo. Ha buccia mediamente spessa di colore bruno e pezzatura variabile dai 50 ai 120 g.

Processo di produzione

La patata trova condizioni ottimali di coltura in climi temperati, terreni profondi ben lavorati e ricchi di sostanza organica, potassio, fosforo e contenenti poco calcio. La messa a dimora della "patate di Montagnana" avviene nella prima decade di marzo, interrando i tuberi a 5-10 cm di profondità con una densità di circa 6-7 pezzi per metro quadrato. Il terreno viene mantenuto ben areato e fresco con sarchiature e rincalzature. Le irrigazioni sono molto importanti, soprattutto nei momenti di carenza idrica ma occorre fare attenzione ed evitare i ristagni d'acqua.

La raccolta si effettua a mano con gli attrezzi tradizionali, o a macchina se si tratta di coltura in pieno campo. È bene che i tuberi portati alla luce si asciughino, per qualche tempo, al sole sul terreno e poi conservati in un luogo buio. Il prodotto viene confezionato in appositi sacchi di misure da 2,5 a 5 kg. e nella fase precedente all'insacchettamento viene sottoposto a calibrazione e pulizia dei tuberi con eventuale eliminazione di quelli danneggiati.

Usi

Le patate a pasta gialla sono adatte ad essere lesate, cotte a vapore, arrostiti, fritte, cotte al forno. Vengono anche utilizzate a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base per foraggio.

Reperibilità

La "patata di Montagnana" è reperibile durante tutto l'anno e presso qualsiasi mercato al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Montagnana, Saletto, Urbana, Megliadino San Fidenzio, Megliadino San Vitale, Casale di Scodosia, Merlara, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Urbano, Santa Margherita d'Adige, tutti in provincia di Padova.

