

PATATA DI POSINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata di Posina.



La storia

La tradizione e la fama della “patata di Posina” va di pari passo con quella dei fagioli della vallata. Si tratta di produzioni sviluppatasi dove le condizioni di scarsità di terreno coltivabile e di profondità dello stesso, consentivano la coltivazione di pochissime colture per la sopravvivenza delle comunità locali. La coltivazione di questa patata è annoverata in una pubblicazione del 1885 (estratto dell’Ateneo Veneto del dott. Pasqualigo) tra le produzioni oggetto di commercio con le vallate di Terragnolo. Inoltre è citata, nel 1962, da Eugenio Candiago nel suo libro sulla gastronomia vicentina ove si legge “Particolarmente pregiate le patate della Val di Posina per il loro gusto”. Si dice che negli anni ‘30 la patata ed il fagiolo di Posina fossero quotati in borsa merci.

Descrizione del prodotto

Le patate coltivate nella zona della val Posina appartengono a diverse varietà e sono per la maggior parte la Bintje, la Desirée e la Kennebek mentre una piccola percentuale è di Spunta, Liseta e Primavera. Tutte le varietà impiegate sono a pasta bianca o giallo-chiara e la buccia è bianca o rossa (prevalentemente bianca). Il seme per la riproduzione viene acquistato o riprodotto direttamente in azienda. Si tratta di una produzione di nicchia realizzata in modo tradizionale da piccoli coltivatori, commercializzata direttamente dai produttori in sacchetti di diverso peso o in cassette.

Processo di produzione

La patata viene coltivata ad un’altezza variabile da 400 a 1.000 metri. Il terreno della zona è sabbioso, con ciottolato piccolo e friabile e questo, assieme al microclima locale favoriscono la produzione di amido e quindi di sostanza secca migliorando la consistenza della pasta e favorendo la conservabilità della patata. I terreni si preparano in autunno, arando, concimando e fresando. Si attuano concimazioni organiche, in genere con letame bovino o equino maturo. Tradizionalmente le patate si piantano nella zona intorno al 25 aprile disponendole a circa 35 cm l’una dall’altra, in file distanti 50-60 cm. I trattamenti fitosanitari sono molto ridotti o del tutto assenti. Le lavorazioni, la raccolta e la cernita sono per lo più manuali. Le patate precoci sono pronte a metà settembre mentre le medio-tardive, la maggioranza, a metà ottobre. La conservazione del prodotto avviene in cassette oppure in cantine adatte, fresche e buie. Il confezionamento e la pesatura sono eseguite manualmente.

Usi

Nella vallata si perpetua la tradizione del prodotto trasformato: tipici sono gli gnocchi di Posina, generalmente conditi con burro fuso e ricotta affumicata, la tradizionale polenta di patate di Posina, la classica polenta “impatata”. Per prepararla si cucinano le patate e si schiacciano nell’acqua di cottura aggiungendovi un po’ d’olio. Quindi si versa la fa-

rina di mais e si cuoce normalmente per 40 minuti per fare la polenta; quando questa è quasi pronta si aggiungono pezzettini di formaggio fresco (di primo sale). Si può consumare morbida al cucchiaino, o, meglio ancora, abbrustolita.

Reperibilità

Essendo un prodotto coltivato quasi esclusivamente per l’autoconsumo, è reperibile durante la “Festa del fagiolo” che si tiene annualmente a Posina nel mese di ottobre, o presso alcuni rivenditori locali.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Posina, Laghi, Arsiero, Tonezza ed in generale tutta la valle del Posina, in provincia di Vicenza.

