

PATATA DI ROTZO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata di Rotzo.



La storia

La “patata di Rotzo” ha un’antica tradizione agricola, data dal fatto che il tubero ha trovato nei prati, boschi e nel clima della zona un contesto ambientale ideale per esaltarne le qualità organolettiche. La prima testimonianza documentale che attesta della coltivazione del tubero nella zona di Rotzo risale alla fine del 1700, nel volume “Memorie storiche dei Sette Comuni Vicentini” scritto dall’abate Agostino Dal Pozzo ed edito dal Comune di Rotzo nel 1820.

L’antica varietà non è più coltivata, ma la produzio-

ne odierna è ancora molto apprezzata. La proverbiale bontà di queste patate di montagna deriva da un concorso di elementi ambientali: suolo di struttura ideale; inverni rigidi che neutralizzano molte malattie; estati fresche e asciutte, che favoriscono al meglio la fruttificazione. La maggiore concentrazione di amidi che ne deriva contribuisce a dare al prodotto qualità uniche e inconfondibili.

Descrizione del prodotto

Le varietà coltivate sono: la Bintje, la Desirée, la Spunta, la Monalisa e l’Alba che sono tutte patate a pasta bianca o giallo-chiara e a buccia bianca o rossa. Le patate di questa zona si distinguono per un’alta presenza di sostanza secca che ne consente una maggiore conservabilità (soprattutto la Desirée). Vengono commercializzate direttamente dai produttori in sacchetti di diverso peso (da 5 a 50 kg).

Processo di produzione

La patata viene coltivata in terreni di montagna, ad un’altezza variabile da 700 a 1.000 metri s.l.m.. Il seme per la riproduzione viene acquistato o riprodotto direttamente in azienda. La concimazione si attua con letame bovino o con sovescio di leguminose, integrata da piccole quantità di concimi minerali.

I trattamenti fitosanitari, quando vengono fatti, sono molto ridotti. Le lavorazioni e la raccolta, che avviene in ottobre, sono manuali o meccaniche. La conservazione del prodotto avviene in cantine adatte (fresche e buie). La cernita dei tuberi, il loro confezionamento e pesatura sono eseguiti manualmente. L’ammasso delle patate viene effettuato in cantine o locali aziendali, spesso interrati, adatti alla conservazione del prodotto.

Usi

Il tradizionale piatto locale preparato con la “patata di Rotzo” è la polenta “considera”, da mais bianco, a cui vanno aggiunte le patate lessate, farcita di burro e un pizzico di cannella, da accompagnare al formaggio mezzano e alla soppressa.

Reperibilità

Prodotto di nicchia, coltivato da poche piccole aziende, si può acquistare durante la festa della patata o presso i rivenditori della zona, nei mesi autunnali.

Territorio interessato alla produzione

Il comune di Rotzo, da Castelletto ad Albaredo (frazioni), nell’altopiano di Asiago in provincia di Vicenza.

