

PATATA AMERICANA DI ANGUILLARA E STROPPARE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata americana di Anguillara e Stroppare.



La storia

In Italia sembra sia stata introdotta inizialmente in Toscana verso il 1630, ma rimase una curiosità botanica fino a circa il 1880. In quell'epoca il Conte Antonio Donà dalle Rose ne iniziò la coltivazione intensiva nei propri terreni in provincia di Rovigo, a ridosso del fiume Adige. Da qui la coltura si estese in territorio padovano, sull'opposta sponda dell'Adige, affermandosi particolarmente nella zona di Anguillara e nella frazione di Stroppare. La pubblicazione "Aspetti economici della Provincia

di Padova", edita nel 1934, ne rileva una produzione di 800 quintali già dal 1914, divenuti 23.000 nel 1928.

L'importanza della coltura è sottolineata nel maggio 1955 dai parroci del luogo: "ogni sera il fioretto in chiesa, ... non molto frequentato: ... la popolazione è molto occupata per la piantagione delle patate". Nel corso degli anni la cucina locale si è arricchita di numerose ricette tipiche a base di "patate americane", e sono nate tradizionali sagre e feste popolari che celebrano la raccolta di questo prodotto: la Sagra della Patata di Stroppare, ad ottobre, e la Festa della Patata Americana di Anguillara, nel mese di settembre.

Descrizione del prodotto

Il prodotto è costituito da radici "di riserva" ingrossate e carnose che devono presentare una forma regolare da tondeggianti ad allungata e lunghezza non superiore a 35 cm e diametro medio di 5-10 cm. Presenta una buccia sottile di colore bianco-crema perlaceo e una polpa bianco-crema, carnosa e con assenza di fibrosità. Dopo la cottura, la "patata americana di Anguillara e Stroppare" si presenta dolce ed estremamente tenera e carnosa, rimane di ottima consistenza e non risulta eccessivamente farinosa. Ha aroma e profumo particolari dovuti agli oli volatili presenti nel prodotto fresco o che si sviluppano dopo cottura. Tali caratteristiche sono riconducibili sia alla varietà selezionata in zona sia alla particolare natura del terreno.

Processo di produzione

La "patata americana di Anguillara e Stroppare" viene coltivata nei terreni formati da alluvioni recenti dei fiumi Adige e Gorzone, che hanno ricoperto gran parte del terreno invaso con uno strato di torbe dall'originaria palude. Le talee da trapianto vengono ottenute da radici tuberizzate conservate in azienda, messe a dimora verso fine aprile-inizio maggio e rinalzate. La raccolta avviene a mano, previo sfalcio della parte aerea e successiva estirpazione. Tutte le operazioni vengono fatte a mano.

Usi

La patata americana possiede un alto contenuto di zuccheri e per questo è molto nutriente. Si adatta a diversi usi culinari, potendo venire lessata o cotta al forno. È utilizzata, inoltre, nell'agroindustria per la produzione di fecola e alcool oltre che per la produzione di foraggio.

Reperibilità

La produzione delle patate americane sono un prodotto molto legato alla stagionalità e reperibile per un periodo abbastanza limitato dell'anno, dalla metà di agosto fino a dicembre. Si possono trovare presso tutti i mercati al dettaglio veneti oltre che direttamente presso i produttori locali.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, comuni di Boara Pisani, Stanghella, Pozzonovo, Solesino e Anguillara Veneta.

