

BIETOLA DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bietola di Bassano.



La storia

La bietola è una pianta orticola originaria del bacino del mediterraneo. La varietà di Bassano è coltivata nel territorio da oltre cent'anni. La coltivazione nella zona è favorita dal microclima mite, ventilato e non umido caratteristico del bassanese e della zona del Brenta, che ostacola la formazione di muffe e di marcescenze, privo dei repentini abbassamenti della temperatura e delle gelate, che interessano invece la pianura. Nel comune di Bassano sono

presenti produttori che coltivano il prodotto dagli anni quaranta del secolo scorso.

Descrizione del prodotto

La varietà di *Beta vulgaris* coltivata a Bassano del Grappa è tipica della zona ed è una bietola precoce. Si caratterizza per una radice all'interno completamente bianca e per un gusto particolarmente dolce. Le foglie hanno una colorazione che varia dal verde scuro al rosso violaceo e si inseriscono su una radice rotonda, ben formata e leggermente appuntita. L'altezza della pianta arriva fino a 50-60 cm e il diametro della radice fino a 8-10 cm (la raccolta si effettua normalmente quando le radici hanno raggiunto un diametro superiore ai 5 cm). L'intera pianta, foglie e radice, è commestibile.

Processo di produzione

Il terreno viene preparato attraverso le consuete lavorazioni (aratura, fresatura, concimazione). La coltivazione è primaverile, ovvero si semina in epoche scalari (in modo da rifornire regolarmente il mercato) in aprile-maggio e si raccoglie il prodotto a 60-90 giorni dalla semina (50-70 giorni dal trapianto). Si può seminare in pieno campo, coprendo i semi in fase vegetativa con un tessuto non tessuto per proteggere dalla luce e dal freddo e per mantenere l'umidità, oppure in semenzaio, effettuando il successivo trapianto. La coltivazione può essere effettuata anche in serra, seminando verso gennaio e raccogliendo in marzo-aprile.

L'irrigazione è indispensabile durante tutto il ciclo vegetativo per assicurare un rapido e continuo accrescimento. La lotta alle malerbe è molto importante e viene effettuata meccanicamente con sarchiature oppure con diserbanti chimici selettivi. La raccolta per il consumo diretto viene realizzata manualmente, estirpando scalaramente le piante che presentano le radici di idonee dimensioni. Le piantine vengono portate in azienda, lavate e selezionate. Quindi si procede al confezionamento e alla vendita: tradizionalmente le bietole vengono legate in mazzi ma possono essere anche commercializzate in cassette e vendute a peso.

Usi

Il prodotto viene venduto fresco e viene usualmente consumato bollito o al vapore insieme alle cipolle piatte di Bassano.

Reperibilità

Le produzioni di "bietola di Bassano" sono esigue ed interamente assorbite dal mercato locale; pertanto sono reperibili solo nei mercati al dettaglio della zona, durante i mesi di raccolta.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza.

