

PATATA DEL MONTELLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata del Montello.



La storia

A seguito della scoperta dell'America, la patata è stata portata in Europa all'inizio del XVI secolo. Utilizzata inizialmente come cibo per animali e poi ritenuta alimento tipico delle tavole più povere, la patata è oggi uno dei prodotti e dei cibi più noti e amati, occupando un posto di prim'ordine in mol-

te ricette. Tra le varietà coltivate un po' in tutte le regioni d'Italia, di particolare pregio è la "patata del Montello" nelle sue diverse varietà che qui ha trovato ideale terreno di crescita ed è coltivata sin dal 1890.

Descrizione del prodotto

Le patate provengono dalle varietà Aida, Desiré, Monnalisa e Lisetta, Timate e Rota (dette anche patate corniole). Si differenziano, a seconda della tipologia, per la forma più o meno allungata, colore più o meno giallognolo, spessore della buccia e colore di quest'ultima, variabile dal bruno al giallo, al giallo-rossastro. Anche la pezzatura varia a seconda delle varietà e può oscillare dai 40 ai 120 g.

Processo di produzione

La "patata del Montello" ha trovato grande sviluppo perché le caratteristiche pedo-climatiche della zona sono molto favorevoli a questa coltura. Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali, i terreni ricchi di sostanza organica e potassio, vengono lavorati e tenuti curati e areati con sarchiature e rincalzature. Per la concimazione viene utilizzata solo sostanza organica (letame in particolare), non sono utilizzati diserbanti chimici e i trattamenti fogliari contro la peronospora della patata sono a base di rame.

Il prodotto dopo la raccolta è insaccato in sacchi di iuta o nylon, del peso di 5, 15 e 30 kg, sui quali viene apposto un cartellino con il marchio della varietà.

Usi

Gli usi culinari della patata sono molteplici. A seconda delle varietà si hanno vari impieghi in cucina: le patate novelle (piccole e con buccia sottile) sono indicate cotte al forno intere; le patate a polpa farinosa sono indicate nella preparazione di gnocchi, minestre e purea; le patate a polpa gialla e più compatta sono invece indicate per arrosti e stufati. La patata viene inoltre utilizzata a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base per foraggio.

Reperibilità

Durante tutto l'anno e presso qualsiasi mercato è possibile reperire il prodotto nelle sue diverse varietà.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Crocetta del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia, Volpago del Montello, Montebelluna, Biadene, Caonada, Venegazzù, Selva del Montello, Bavaria, Santa Croce e Santa Maria della Vittoria, in provincia di Treviso.

