

PATATA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata di Chioggia.



La storia

Nel Veneto la patata viene per la prima volta piantata nell'orto botanico di Padova. Molti agronomi, geologi e botanici si interessarono alla sua coltivazione che rimase, in quegli anni, solo oggetto di curiosità nel mondo accademico. In laguna, un'interessante prova di coltivazione si svolse nell'isola della Giudecca nel 1816 a opera di un veneziano (P. A. Zorzi) che, per conto del governo austriaco di Venezia, sperimentò positivamente l'adattabilità della coltura al nostro ambiente. Nonostante le prove di coltivazione e l'interesse degli austriaci alla diffusione della Solanacea, alla patata nelle nostre campagne in quell'epoca viene ancora preferita la semina del mais da polenta, alimento base della

dieta veneta dell'Ottocento e dei primi decenni del novecento.

Grazie alle storiche tradizioni orticole della zona litoranea di Chioggia, la "patata di Chioggia" ha assunto nel tempo una notevole importanza. La sua coltivazione ha origini storiche certe, anche se elementi documentali risalgono solo alla fine degli anni '70 e si riferiscono ai dati statistici rilevati dal Mercato alla produzione di Brondolo.

Descrizione del prodotto

Le patate coltivate nella zona appartengono a tre varietà che si differenziano sia dal punto di vista merceologico, sia per la diversità di resistenza e produttività. La varietà "Bea", precoce ma delicata, ha buccia gialla, liscia e sottile, pasta giallo chiaro e tuberi di forma allungata e regolari; la varietà "Primiura", medio precoce, presenta buccia gialla, di medio spessore, liscia o finemente rugosa, pasta gialla e tuberi di forma allungata con le estremità leggermente tozze; la varietà "Liseta", medio precoce, esteriormente simile a "Bea" ma meno delicata e più produttiva, con buccia giallo chiaro, di medio spessore, liscia, pasta gialla e tuberi di forma ovoidale.

Processo di produzione

La particolarità del clima e dei terreni dell'area di Chioggia rivestono un ruolo di primaria importanza per la produzione di queste patate precoci. La tessitura sabbiosa del terreno permette inoltre uno sviluppo dei tuberi particolarmente regolare e armonioso. La patata viene seminata in febbraio utilizzando tuberi-seme certificati. Per le produzioni più precoci si effettua la forzata con l'allestimento di tunnel in plastica. Successivamente all'emergenza delle giovani piante si procede alla sarchiatura, rincalzatura e alla eliminazione delle erbe infestanti. La raccolta inizia a maggio e raggiunge il culmine della potenzialità a giugno. Le aziende agricole produttrici raccolgono e conferiscono le patate in cassoni da 30 kg, mentre le ditte confezionatrici provvedono al successivo insacchettamento o incassettamento.

Usi

Le patate si consumano in infiniti modi a seconda degli usi e dei gusti. Lessate, in umido, fritte, arrosto in purea, o per la preparazione di minestre, minestrone, zuppe, sfornati, gnocchi, e anche torte.

Reperibilità

La "patata di Chioggia" è reperibile direttamente presso le aziende produttrici o presso tutti i mercati al dettaglio del veneziano e del Veneto centro orientale, durante il periodo di raccolta e fino a luglio inoltrato.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, provincia di Venezia.

