

PATATA DORATA DEI TERRENI ROSSI DEL GUÀ

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata dorata dei terreni rossi del Guà.



La storia

Nel 1894 il Sindacato Agrario di Padova intraprese una campagna di propaganda a favore della patata, ma fu solo in tempi successivi che venne individuato come territorio vocato a tale coltivazione il bacino costituito dai terreni alluvionali lungo i fiumi Adige e Guà (noto nel suo tratto vicentino come Agno e in quello padovano come Frassine o Fratta). Dalla testimonianza diretta del dr. Gianfranco Cantarella, agronomo Colognese, è noto che in tale zona la coltivazione della patata si diffuse rapidamente negli anni '50, inizialmente come coltura alternativa dopo periodi di forti grandinate, successivamente come coltura da reddito. Gli agricoltori si accorsero che le produzioni più rilevanti si avevano proprio nei terreni argillosi rossi, in cui si poteva ottenere una qualità particolarmente apprezzata sia per le caratteristiche organolettiche sia per una particolare colorazione e lucentezza della buccia che le fece acquisire il nome di "Patata dorata".

Descrizione del prodotto

Con la denominazione "Patata dorata dei terreni rossi del Guà" si comprendono diverse varietà coltivate: Primura, quella più diffusa, Agata, Vivaldi, Cicero, Monalisa, Liseta e Alba. Comune a tutte è la forma ovale e ovale-lunga; la pezzatura uniforme nella quale le differenze di calibro non superino i 15 mm; buccia gialla, sottile, priva di screpolature, intatta; pasta giallo-chiara. Il prodotto è distinto in 3 tipologie:

tipo A: patata da insalata; pasta soda, che non sfiorisce, non farinosa, piuttosto umida, a grana molto fine, con sapore molto delicato;

tipo B: patata per tutti gli usi; pasta piuttosto soda, che sfiorisce leggermente, si apre poco alla cottura, ha consistenza media, debolmente farinosa, leggermente asciutta, con sapore delicato;

tipo C: patata per puree; pasta tenera, farinosa, grana piuttosto grossolana che sfiorisce dopo la cottura, sapore piuttosto forte.

Processo di produzione

Si coltiva nei terreni alluvionali, argillosi, profondi e di colore rosso formati in tempi remoti dal divagare dell'Adige. Il tratto che interessa la "patata dorata" è quello mediano del fiume: soprattutto qui, infatti, alla base sabbiosa, si sono aggiunte le argille ricche di ferro, di origine vulcanica, che gli conferiscono l'aspetto di "terre rosse" e ne fanno un ottimo suolo da ortaggi. Gli accorgimenti utilizzati dagli operatori per ottenere un prodotto di qualità sono la concimazione con letame bovino, l'unico a non influenzare il sapore del prodotto e la lavorazione del terreno. Il prodotto dopo la raccolta, effettuata a mano, è insaccato in sacchi di iuta o nylon con pesature da 1, 2,5 o 5 kg e inviato alla commercializzazione.

Usi

Le patate possono essere utilizzate in cucina per la preparazione di numerosissimi piatti. A seconda delle varietà vengono cotte al forno, fritte o utilizzate nella preparazione di gnocchi, minestre e purea. Inoltre sono utilizzate a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base per foraggio.

Reperibilità

La "patata dorata dei terreni rossi del Guà" viene venduta, in particolare, presso i magazzini di alcune catene di grande distribuzione del Nord Italia.

Territorio interessato alla produzione

Il territorio situato tra le province di Padova, Vicenza e Verona e localizzato nei comuni di Montagnana, Saletto, Megliadino San Fidenzio, Ospedaletto Euganeo, Cologna Veneta, Pressana, Roveredo di Guà, Lonigo, Noventa Vicentina e Poiana Maggiore.

