

La patata americana di Anguillara

Anguillara Veneta, 15 settembre 2005

Parte I



La patata americana

- **Un po' di storia.....**

Secondo le notizie bibliografiche si apprende che la **Patata Americana o Batata (Ipomea Batatas)**, originaria dell'America centrale (pare sia stato Cristoforo Colombo ad importarla in Europa), venne introdotta **inizialmente in Toscana attorno al 1630**, rimanendo però più che altro una curiosità botanica fino al 1880, quando il **Duca Antonio Donà dalle Rose ne iniziò una coltivazione intensiva nei propri terreni, in provincia di Rovigo, a ridosso del fiume Adige**. Da questa zona la coltura si estese al di là dell'Adige in territorio padovano e in particolare nella zona appunto di Anguillara e nella frazione Stroppare. Qui la patata americana entrò nel consumo popolare, grazie alla sua completa utilizzabilità: le radici migliori venivano infatti utilizzate nelle tavole, quelle di scarto e la parte restante della pianta, sfalciata prima della raccolta dei tuberi, utilizzate per l'alimentazione del bestiame.

Le varietà coltivate nella zona padovana sono tipiche di questo areale e in esso sono state via via selezionate dai singoli coltivatori, che tuttora procedono autonomamente alla moltiplicazione del materiale da trapianto, con tecniche di lavorazione rimaste pressoché immutate nel tempo.



Caratteristiche della Batata di Anguillara e Stroppare

La "Patata Americana di Anguillara e Stroppare" viene coltivata in 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 e rincalzate. La raccolta avviene previo sfalcio della parte aerea e successiva estirpazione.

Le caratteristiche del prodotto sono determinate da alcuni fattori, soprattutto da quelli legati alle peculiarità pedoclimatiche dell'area considerata. Queste assumono particolare importanza, essendo il prodotto di tale coltura una radice, per cui le condizioni del suolo contribuiscono in modo determinante a definirne l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche e quindi, in definitiva, la qualità e le rese.

Ciò può spiegare come, dalle aree limitrofe in cui era stata introdotta, la patata americana abbia trovato particolare diffusione solo in questa zona.



Disciplinare di Produzione

Secondo il disciplinare di produzione, l'indicazione geografica protetta "Patata Americana di Anguillara e Stroppare" è riservata solo al prodotto orticolo che risponde a specifiche condizioni e ai requisiti previsti.

La colture destinate a tale produzione devono essere costituite da piante della famiglia delle Convolvulacee - genere Ipomoea – specie Batatas e l'area di coltivazione è circoscritta all'intero territorio dei Comuni di Boara Pisani, Stanghella, Solesino, Pozzonovo e Anguillara Veneta tutti in provincia di Padova.



Coltivazione

Oggi viene coltivata in quasi tutte le zone subtropicali per il suo tubero che costituisce un ottimo alimento per l'uomo.

Dal tubero si può ricavare la **fecola (arrow root brasiliana) o **alcool**.**

La sua coltivazione richiede terreni umidi e clima mite.

I tuberi che compaiono alla base dello stelo e derivano dall'ingrossamento delle radici ramificate, somigliano alle patate pur essendo più stretti e più lunghi.



Informazioni nutrizionali

**E' notevole il suo contenuto di zucchero (dal 3 al 6%)
che aumenta con la conservazione in ambienti caldi o con la cottura.**

**La batata fornisce più calorie, sostanze minerali e vitamina A
della patata ma contiene meno proteine.**

**Allo stato fresco il contenuto di acqua va dal 69 al 75 %,
l'amido dal 15 al 20 %., gli zuccheri dal 3 al 9 %, lo 0,5 %
di cellulosa, i sali minerali sono presenti per il 2%.**

**La fecola contiene dal 10 al 12 % di acqua, il 70 % di amido,
il 9 % di zuccheri, il 2,5 % di cellulosa e il 3 % di sali minerali.**

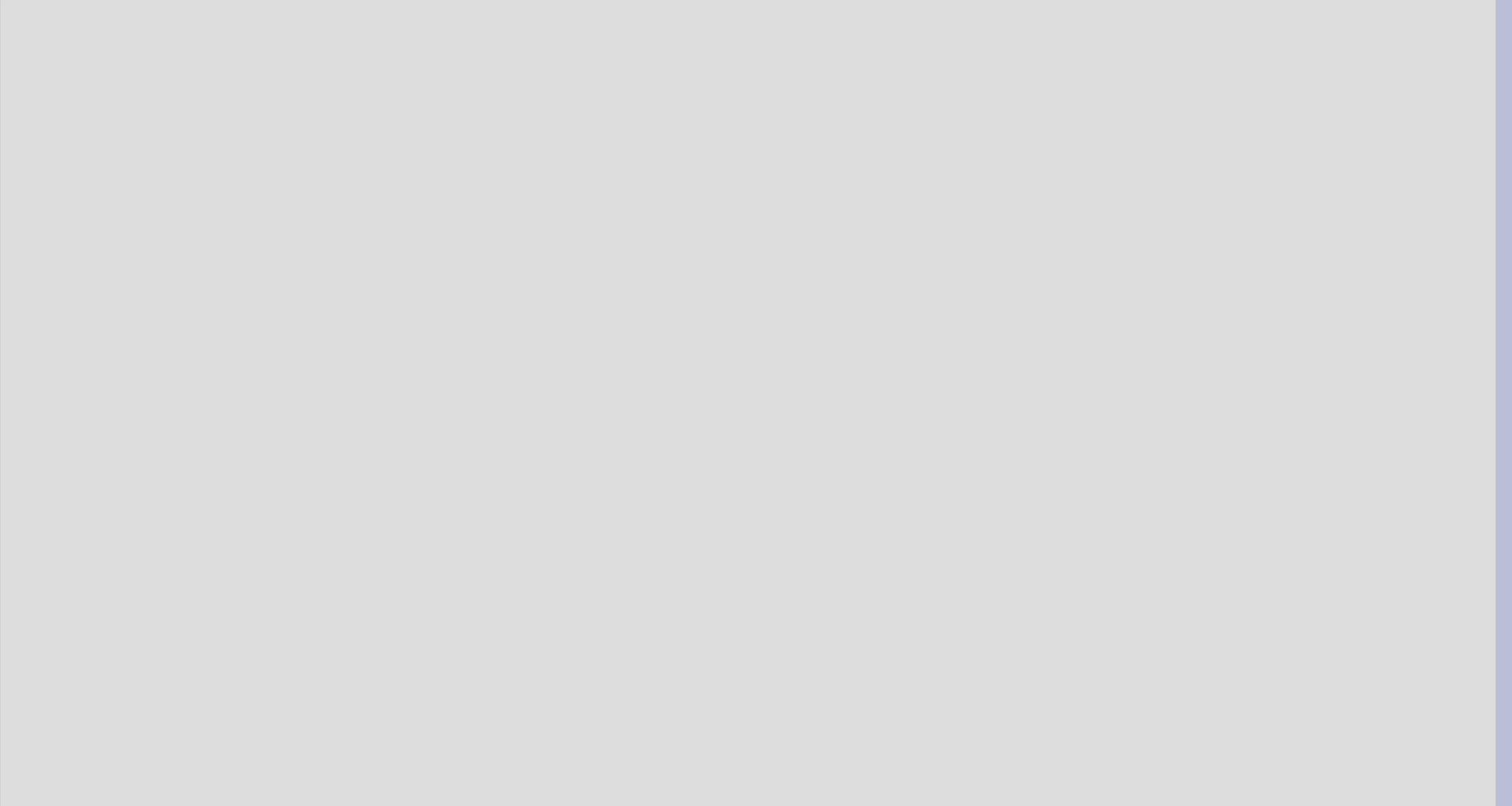


Ricette

Vedi il menu di stasera!

Parte II

Il vino ci "parla"
attraverso la
vista, l'olfatto e il gusto.



I sapori del vino

primari



floreali



fruttati



evoluti



Aspetto gustativo

Dopo aver analizzato **il colore e i sentori (o bouquet)**, si passa alla **terza e ultima fase** che è la fase più interessante e complessa: ***l'assaggio del vino***.

L'aspetto gustativo serve a riconoscere i 4 sapori fondamentali che noi, con la cavità orale, riusciamo a distinguere: **dolce, amaro, salato e acido (d.a.s.a.)**.

Il sapore dolce: si percepisce sulla punta della lingua.

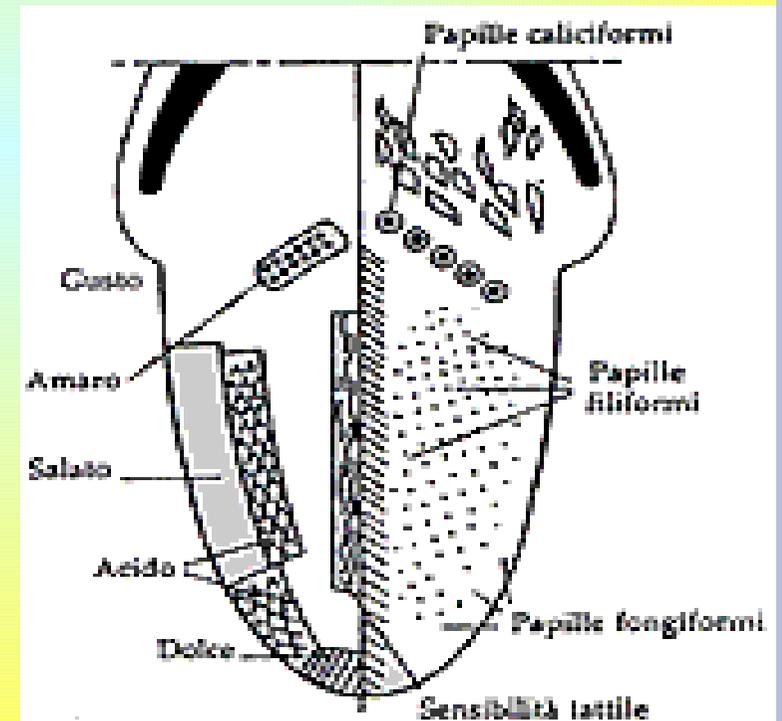
Il sapore acido: sui lati posteriori della lingua.

Il sapore salato: sui lati anteriori della lingua.

Il sapore amaro: in fondo alla lingua.

Ricorda: il modo migliore per sentire i sapori

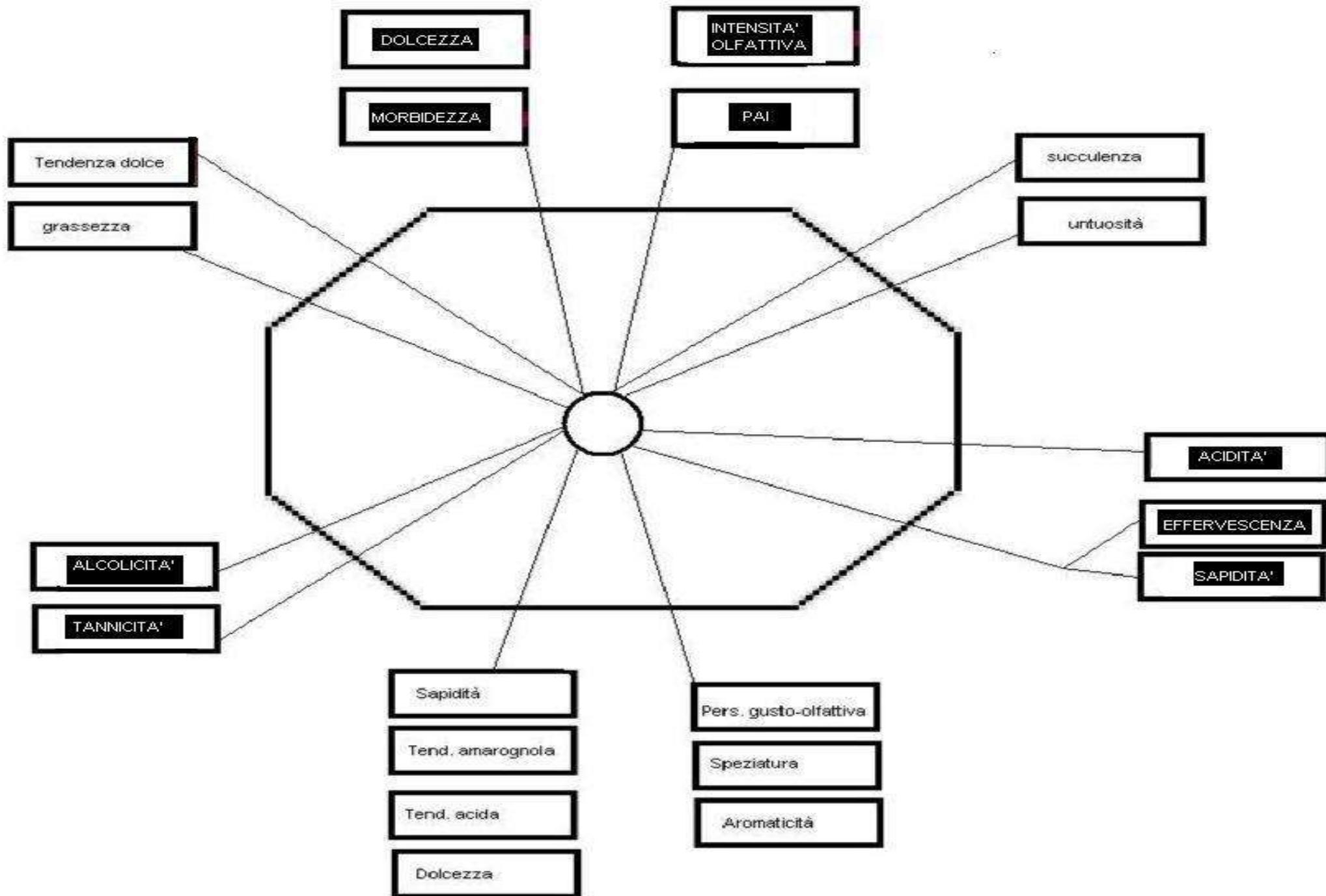
è di individuarli UNO alla volta.



Abbinamento cibo - vino



- Un piatto **tipicamente regionale o locale** va generalmente abbinato ad uno dei vini della stessa zona per creare un'affinità di profumi e di sapori: **abbinamento per tradizione, consuetudine.**
- Molto spesso **l'abbinamento più piacevole si ha quando il vino esprime caratteristiche opposte a quelle del cibo.** Quando un piatto é particolarmente grasso (lo zampone ad esempio) sarà bene abbinarlo ad un vino giovane, leggermente acido e frizzante che contrastando l'untuosità del cibo ripulisca la bocca e alleggerisca la pesantezza del piatto: **abbinamento per contrapposizione.**
- Il sapore dolce di un cibo tende a prevalere, soprattutto nel caso dei dessert. Poiché non esistono vini secchi che possano reggere il confronto con il carattere dolce di un dessert **é decisamente meglio assecondare il contenuto zuccherino del piatto e abbinare un vino dolce: abbinamento per somiglianza.**
- Tendenzialmente il corpo del vino deve essere proporzionale alla struttura del piatto e quindi un piatto piuttosto complesso che necessita di una preparazione elaborata dovuta al tipo di cottura, alla quantità o preziosità degli ingredienti, va abbinato ad un vino altrettanto complesso e robusto, di buon invecchiamento, che possa cioè non essere sovrastato dalla personalità del cibo. **Un piatto leggero e delicato di conseguenza non dovrà essere " coperto " da vini troppo importanti o dotati di una pronunciata componente aromatica, ma si sposerà ad un vino schietto, leggero e giovane: piatti e vini abbinati alla struttura.**
- **CONCLUSIONE: ogni piatto dovrebbe essere accompagnato (idealmente) da un vino diverso, perché ogni piatto presenta proprie caratteristiche gustative.**



Grazie per la vostra
attenzione!