

Patata di montagna del Medio Sangro

La patata di montagna del medio Sangro o patata montagnola è una varietà di patata coltivata principalmente nella provincia di Chieti, in particolare nei comuni di Montenerodomo, Pizzoferrato, Gamberale, Civitaluparella ed alcune zone del parco nazionale della Majella.

De Thomasis, Croce, Prosperi, parlavano già della coltivazione del tubero in queste zone all'inizio dell'800. I terreni di coltivazione sono posti tra gli 800 ed i 1400 metri sul livello del mare. Désirée e Kennebec sono attualmente le varietà maggiormente coltivate.

La raccolta viene effettuata da agosto in poi.**PROCESSO PRODUTTIVO**

La patata, in questo comprensorio, viene messa in rotazione con cereali e con prati. La semina viene effettuata a fine marzo-inizio aprile su terreni preparati in estate. Le coltivazioni non vengono irrigate, le concimazioni chimiche e i trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo indispensabile, poiché si attua una tecnica di coltivazione estensiva. L'esistenza di allevamenti zootecnici permette ancora l'utilizzo di preziose letamazioni. Le raccolte si effettuano da fine agosto in poi.**METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE**

Dopo la raccolta, le patate, separate per varietà e per calibro, vengono trasportate nei magazzini aziendali per la conservazione invernale. Nei locali di conservazione le patate sono mantenute al buio e viene favorito l'arieggiamento del magazzino stesso. Il prodotto viene venduto sul posto ad una clientela di intenditori, sia sfuso sia in piccoli sacchi di juta. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione: la coltivazione viene ancora effettuata prevalentemente con tecniche manuali (elevato impiego di manodopera aziendale), solo ultimamente si evidenzia il ricorso a semplici macchine agevolatrici.

In passato la patata montagnola era spesso aggiunta per la preparazione del pane e della polenta. Oggi si utilizza ancora nella preparazione dei frascarielli, una minestra lenta di farina, che un tempo veniva preparata per aumentare il latte delle partorienti. Le patate si cucinano anche intere lesse, cotte al cartoccio o al forno, o affettate in padella o fritte. Quelle a pasta bianca, più farinose, sono adatte alla preparazione di gnocchi e purea.