



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

I GENI DEL BIOLOGICO VENETO

BATATA o PATATA AMERICANA



BATATA o PATATA AMERICANA

La batata, chiamata comunemente da noi "patata americana" o patata dolce, è una pianta appartenente alla famiglia delle Convolvulaceae.

È originaria dell'America Centrale. Fu introdotta in Europa già dal 1500, pare dallo stesso Cristoforo Colombo, dopo la scoperta del continente americano. Verso la fine di XIX secolo s'iniziò a farne un uso importante a livello alimentare quindi si diffuse anche in Asia e in Africa. La coltivazione nel Veneto si affermerà soprattutto nella zona del basso padovano, favorita dalle condizioni pedo-climatiche della pianura alluvionale con terreni sciolti e fertili, in particolare ad Anguillara e Stroppare, dove la batata a buccia grigia e polpa bianco avorio, ha acquisito la "De.Co." - Denominazione di Origine Comunale.

Oggi, invece, sta aumentando la bio-diversità coltivata: le varietà a buccia rossa, viola e polpa dal giallo, arancio al viola intenso, stanno prendendo piede e sono sempre più richieste.

La parte che si mangia di questo ortaggio è la radice tuberosa, un organo sotterraneo con funzione di riserva nutritiva per la pianta. Simile solo per aspetto e funzione alla patata comune, che però è una solanacea, è molto diversa per caratteristiche nutritive. La batata, infatti, ha un ottimo sapore e polpa cremosa oltre al buon contenuto di vitamine, sali minerali, antociani e flavonoidi rispetto alla patata comune, ed un contenuto di zuccheri complessi a basso indice glicemico.

Oggi alcuni soci della cooperativa El Tamiso coltivano quest'ortaggio riproducendo loro stessi le talee erbacee dai migliori esemplari. I tuberi di batata rossa a polpa arancio hanno una ottima conservabilità a temperatura ed umidità controllata (12/15 gradi al 70% di umidità) per cui si può reperire sul mercato dalla sua raccolta di fine agosto fino all'inizio della primavera dell'anno successivo verso marzo/aprile.

Può essere consumata cotta in tantissimi modi, lessa al vapore, arrostita al forno, come base per gnocchi dolci dal sapore unico o come contorno nei piatti salati, anche fritta a spicchi, bastoncini o chips può accompagnare piacevolmente qualsiasi pietanza per grandi e piccoli.

Domanda in ATI, capofila FEDERBIO per la promozione di:
TUTTO IL COMPARTO DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA
Beneficiario e capofila del progetto aggregato:

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Partner di progetto:



graini come noi

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale
per il Veneto 2014-2020. Organismo responsabile
dell'informazione: FEDERBIO

Autorità di gestione: Regione del
Veneto - Direzione AdG FEASR
Bonifica e Irrigazione



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu