

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Prodotti vegetali allo naturale o trasformati

PATATA ROSSA DI TERRANOVA DEL POLLINO

Area di produzione:	Comune di terranova del Pollino e Comuni della Val Sarmiento.
Materie prime:	Vecchia varietà di colore Rossa tipica di Terranova del Pollino denominata "patata russa".
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Normali attrezzi agricoli.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Si eseguono le normali tecniche della coltura, in particolare la patata rossa viene coltivata sopra i 700-800 metri s.l.m., la semina viene realizzata tra la fine di aprile e per tutto il mese di maggio. Viene utilizzato solo letame. Le operazioni di semina e di raccolta sono eseguite a mano.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locali asciutti e ben areati al buio. In passato in occasione della festa della Madonna della Pietà, protettrice del paese, (seconda domenica di settembre) si usava conservare le patate nella soffitta e/o sotto al letto, al buio.
Caratteristiche del prodotto finito:	Le particolari condizioni ambientali, come l'altitudine, il clima e il terreno conferisce alcune proprietà organolettiche distintive. In particolare la patata risulta molto saporita e consistente e si adatta ad ogni tipo di preparazione. Presenta buccia rossa pasta leggermente gialla e asciutta. Pezzatura media.
Periodo di produzione:	Fine agosto – inizio settembre.
Riferimenti storici:	Nota a cura di Rocco Tufaro.