



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



Patata nera del Matese



Areale di coltivazione

La patata nera del Matese viene coltivata nell'altopiano del matese, ovvero nei comuni di S. Gregorio, Gallo e Letino (CE), e rientra tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali -PAT- della Regione Campania.

Notizie storiche

La Patata del Matese, oggi quasi scomparsa, in passato ha alimentato un fiorente commercio che raggiungeva le città di Napoli e Caserta.

Descrizione dei tuberi

Tuberi di dimensioni medio piccole, allungati, con buccia liscia, regolare, di colore scuro con occhi numerosi, rilevati ed evidenti; pasta bianca e compatta, pezzatura variabile.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione inizia nel mese di maggio (semina dei tuberi spaccati, in due o quattro parti secondo le dimensioni), e si chiude con la raccolta ad ottobre, manuale. Le tecniche produttive sono quelle della tradizionale coltivazione della patata in coltura principale (sarchiatura, rincalzatura senza diserbo). Le patate vengono raccolte entro sacchi di iuta e conservate in ambienti freschi e senza luce per tutto l'anno. Contestualmente alla raccolta dei tuberi viene seminata la segale ("secena"). Veniva conservato in larghe fosse scavate nel terreno, in posizione rialzate per evitare eccessiva umidità, ricoperte di felci e terreno, oppure in casolari realizzati allo scopo, da cui venivano prelevate da aperture sul tetto.

Consumo del prodotto

Tradizionalmente, insieme ad altre varietà locali, era l'ingrediente base del pane di patate, ancora prodotto a Cusano Mutri (BN).



Scheda realizzata da Massimo Zaccardelli e Francesco Vairo