

*Categoria: Prodotti vegetali*

*Nome del prodotto: Patata quarantina bianca*

*Caratteristiche:*

La Patata quarantina bianca genovese è una patata precoce, coltivata tradizionalmente nelle valli del Monte Antola. La patata quarantina bianca genovese è un tubero tondo irregolare, lievemente appiattito sul dorso, con la buccia liscia e chiara, ha numerose gemme mediamente profonde con un'evidente aureola rosa. Di pasta bianca è consistente e di tessitura fine. Produce un fiore bianco la resa media è bassa la pezzatura irregolare. In senso culinario, la patata quarantina è di sapore eccellente.

*Tecniche di coltivazione:*

Le tecniche di coltivazione sono riconducibili alla pratica dell'agricoltura biologica. La produzione attualmente è inesistente e la comunità montana sta procedendo alla reintroduzione della coltivazione mediante l'adesione al comitato promotore per il recupero e la valorizzazione del patrimonio varietale di patata della montagna genovese.

*Zone di produzione:*

Le aree con termini a quota superiore a 300 mt sul livello del mare incluse nelle seguenti province: Savona - comune di Urbe, Alessandria - frazione di Orbicella (Molare) altopiano di Marcarolo (Bosio) e i suoi versanti sulle valla Stura e Gorzente, comuni di Fraconalto e Voltaggio, frazione di Sottovalle (Gavi) e Rigoroso (Arquata) valle Spinti e alta valle Borbera.

*Patata quarantina*

