



Si contraddistingue per il sapore, inconfondibilmente gradito e pieno, la particolare patata Grestana, dalle caratteristiche uniche. Ora in una confezione completamente e biodegradabile e compostabile

Patate dalla Val di Gresta

Bontà Grestana

Il clima mite di quest'ultima zona, un anfiteatro che sale a gradoni dai 250 metri di Loppio fino ai 1500 metri del Passo Bordala, l'esposizione a sud e la terra molto fertile fanno della Val di Gresta un luogo ideale per la coltivazione di ortaggi di qualità e in particolar modo di patate. Qui nasce infatti la patata Grestana, una particolare patata di montagna coltivata, seguendo il disciplinare della lotta integrata, dal Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta, con sede a Ronzo-Chienis.

La Grestana è una patata di montagna che si contraddistingue per il sapore, inconfondibilmente gradito e pieno, anche all'assaggio in assenza di ingredienti di condimento. Perfetta nella forma, la Grestana si presenta ben matura con pasta solida anche dopo diversi mesi di conservazione naturale. Ciò è dovuto ai terreni nei quali è coltivata, che conferiscono alla Grestana una naturale caratteristica antigermogliativa, che permette di non eseguire trattamenti chimici di nessun tipo. Se tenuta in ambienti a temperature costanti e con un buon grado di umidità, la Grestana si conserva quindi perfettamente e naturalmente, mantenendo integra la freschezza e riducendo la germogliazione.

Il Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta ha inoltre scelto per confezionare queste particolari patate un nuovo materiale: si tratta di un accoppiato di due film perfettamente biodegradabili e compostabili secondo le norme europee EN13432. Il film esterno è a base di cellulosa rigenerata, per poter essere stampato; l'altro è a base di amido di patata, per dare resistenza e protezione dalla luce; la confezione, macroforata per garantire la corretta

respirazione delle patate, preserva le patate dall'inverdimento e dalla germinazione.



La ricetta

Mezzelune in pasta di patate con farcia di verza al burro e timo

Ingredienti: 1 kg di patate rosse grestane; 5 tuorli d'uovo; 250 g di farina doppio zero; 100 g di semola di grano; 10 g sale fino; 300 g verze; 100 g cipolla bianca; 100 g pancetta stufata; 10 g aglio; 100 g grana trentino; 5 g noce moscata; 1 dl olio extra vergine di oliva; 30 g di burro; 100 g Spressa Pinzolo; timo.

Pulire, lavare le patate, cuocerle al vapore, passarle; lasciarle intiepidire, unire le uova, la farina, la semola e il sale; impastare velocemente e tirare la sfoglia. Preparare la farcia; stufare la cipolla con la pancetta, unire la verza lavata e tagliata; tritare e insaporire. Farcire la sfoglia tagliata a tondi con la farcia; chiudere dando la forma della mezzaluna. Cuocere in acqua leggermente salata per alcuni minuti, scolare con cura; condire con la crema preparata con il burro e la spressa, profumare con il timo e spolverare con il grana.

In Trentino la patata ha rappresentato il prodotto principale dei campi della zona di montagna; poi molti contadini si sono convertiti alla frutticoltura, alla viticoltura e alla zootecnia. Ma alcune roccaforti per la sua coltivazione nel Trentino sono rimaste: in Val di Cembra, in Alta Valsugana, in Valle di Non, nel Bleggio e Lomaso e in Val di Gresta.



La nuova confezione delle Grestane: completamente e biodegradabile e compostabile. Con il marchio Le Grestane si garantisce una qualità controllata ottenuta nel rispetto dell'ambiente.

