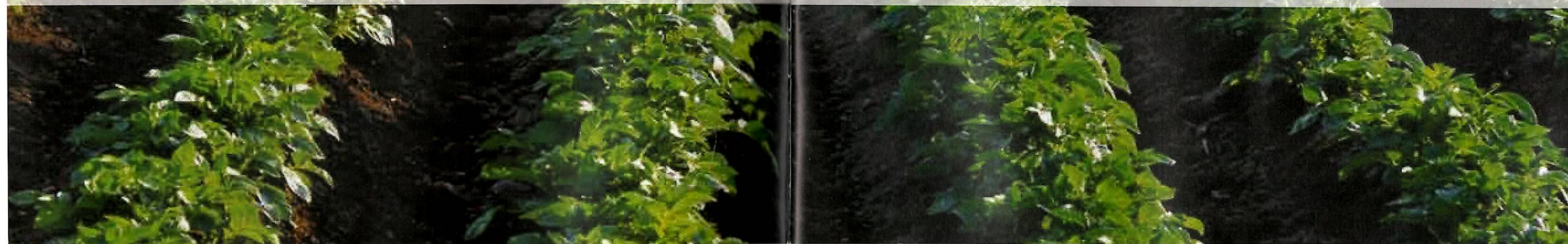




# PATATE DA SEME

# INDICE

pag. 4/7	■	INFORMAZIONI
pag. 8/11	■	DIFESA
pag. 12/15	■	ASPETTI NUTRIZIONALI
pag. 16/23	■	VARIETA'
pag. 24/31	■	RICETTE
pag. 32/34	■	CURIOSITA'



# INFORMAZIONI



4

## INFORMAZIONI

### LA PATATA: NOTIZIE BOTANICHE

(*Solanum tuberosum*)

Pianta annuale appartenente alla famiglia delle Solanacee.

La parte aerea è costituita da 2 o più fusti erbacei che formano il cespo da cui si diramano le foglie, normalmente di colore verde.

I fiori, riuniti in infiorescenze, sono ermafroditi e danno origine a frutti carnosi di colore verde bruno, simili a piccole bacche contenenti i semi.

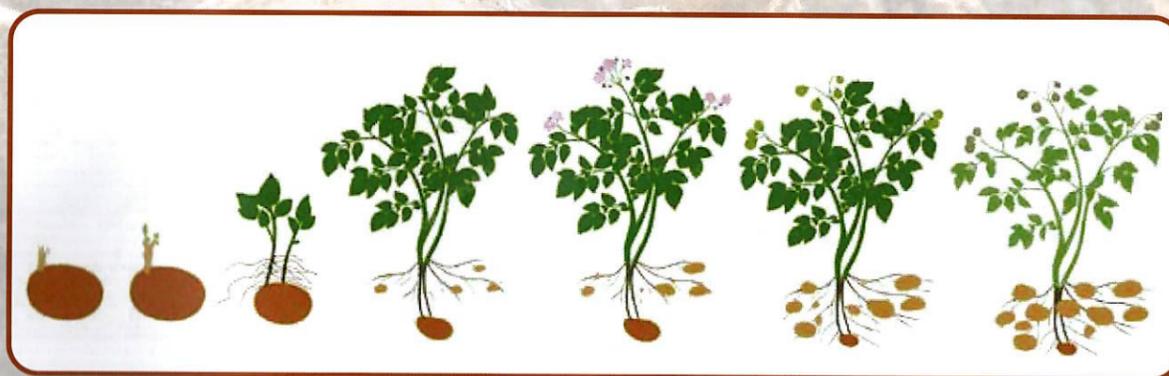
La parte sotterranea è composta da radici e da ramificazioni dette stoloni che, ingrossando all'estremità, danno origine al tubero (o fusto) che può presentare, a seconda della varietà o ambiente di coltivazione, forma e dimensione variabile.

Il tubero, collegato allo stolone, per ingrossare e maturare deve crescere sottoterra (perciò è fondamentale la rincalzatura del terreno sulle piante appena è possibile).

Il tubero è protetto dalla buccia, o pelle, di colore giallo o rosso o anche di altri colori, sulla cui superficie sono presenti le gemme (dette occhi).

Tagliando il tubero si evidenzia la polpa, o pasta, di colore variabile dal giallo al bianco, dal rosso al violaceo.

Attenzione a non consumare patate diventate verdi (anche parzialmente): a causa dell'esposizione dei tuberi alla luce si forma infatti una sostanza chiamata solanina, che risulta tossica.



5

## LA COLTIVAZIONE DELLA PATATA

### ESIGENZE ED ADATTAMENTO AMBIENTALE

**Terreno ideale:** medio impasto o tendenzialmente sabbioso, non troppo sciolto né troppo pesante, fresco, ricco di humus.

**Ph ottimale:** è tollerante verso l'acidità (fino a Ph 4), un po' meno verso l'alcalinità (al massimo Ph 8).

**Fabbisogno idrico:** elevato.

**Clima:** fresco, con frequenti precipitazioni.

### CONCIMAZIONE

Gli apporti di sostanza organica e di elementi fertilizzanti devono essere attentamente valutati, in base alla fertilità, alla dotazione del terreno, alle esigenze della varietà e del tipo di coltivazione.

**Concimazione:** concime organo-minerale, contenente una miscela umificata di letami, azoto, fosforo, calcio, microelementi, solfato di potassio e solfato di magnesio

**Concimazione in produzione:** concime azotato.

### SESTO D'IMPIANTO

70-80 cm tra le file;  
20-30 cm sulla fila.

### PERIODO DI RACCOLTA

Marzo-aprile e agosto-ottobre.

### PRODUZIONE MEDIA

500 qli/ha.

### MALATTIE E PARASSITI PIÙ COMUNI

Malattie: peronospora, alternaria, rizoctonia, scabbia, batteriosi, virosi.

Parassiti: dorifora, afidi, elateridi, nottua, tignola.

### CONSIGLI UTILI

Una regola di base è di **evitare, per quanto possibile, il ritorno troppo frequente della patata sullo stesso terreno.**

L'interramento del tubero deve essere profondo almeno tanto quanto il diametro del tubero che si pianta.

Va seminato più profondo se si teme un po' di siccità. Se si verificano abbassamenti di temperatura, ancor peggio se accompagnati da piogge, le patate rallentano la loro emergenza ed il germoglio, che stenta a fuoriuscire dal terreno, va soggetto ad attacchi di rizoctonia. La rizoctonia è un fungo che spesso distrugge l'apice del germoglio; esso reagisce emettendo altri germogli che a loro volta possono soccombere al parassita. Ciò si verifica più volte di seguito, formando così un groviglio di getti che formerà un cespo che sarà inevitabilmente striminzito e debole. Si avranno così numerose fallanze e la coltura riuscirà irregolare.

**IMPORTANTE:** mantenere sempre umido il terreno.



## COLTIVARE SU TERRAZZO

La coltivazione delle patate sul terrazzo può avvenire in un grande vaso oppure addirittura in un sacco capiente, ce ne sono di specifici in commercio.

Il contenitore va riempito con un misto di compost e terriccio universale, mentre i tuberi vanno piantati in filari distanziati tra loro 20-30 centimetri e a una profondità di 12-14 centimetri.

Si consiglia di usare un punteruolo per fare i buchi.

In base al momento in cui sono stati piantati i tuberi la raccolta varia dalla fine dell'estate all'autunno; in ogni caso la parte vegetativa deve essere secca.

Se invece si opta per la coltivazione delle patate in vaso, si possono adottare contenitori rotondi o rettangolari profondi almeno 30 centimetri; in questo modo i tuberi possono svilupparsi senza costrizioni.

Al tempo stesso la manutenzione, l'estirpazione delle erbacce e la raccolta dei tuberi risultano più facili.



# DIFESA



8

## DIFESA

### **Peronospora della patata** (*Phytophthora infestans*)

Gli interventi di lotta agronomica da effettuare contro la diffusione della peronospora sono rivolti verso: una scelta di tuberi sani, l'uso di varietà meno suscettibili possibile (tardive), l'eliminazione dei tuberi infetti, l'esecuzione di ampie rotazioni, una concimazione equilibrata, una buona rincalzatura per ridurre la probabilità di infezione e l'utilizzo dell'irrigazione a goccia.

Gli interventi di lotta chimica hanno soprattutto un carattere di tipo preventivo.



### **Alternariosi** (*Alternaria solani*)

La lotta agronomica contro l'alternariosi si effettua ricorrendo ad ampie rotazioni in modo da ridurre notevolmente la sua presenza nel suolo, alla distruzione dei residui colturali infetti e all'impiego di tuberi-semi sani. Le varietà più sensibili a questa malattia sono di solito quelle più precoci. I trattamenti chimici contro questo patogeno sono necessari solo in caso di infezioni sulle piante giovani, poiché i prodotti antiperonosporici usualmente impiegati sono efficaci anche contro tale malattia.

### **Rizottoniosi** (*Rhizoctonia solani*)

La lotta preventiva contro l'insorgenza del fungo consiste nell'impiego di tuberi-semi sani, un'ampia rotazione di almeno 4-5 anni; consigliato anche l'uso di tuberi pre-germogliati o di semine poco profonde per accelerare lo sviluppo della pianta nelle prime fasi di accrescimento.



### **Scabbia argentea** (*Helminthosporium solani*)

La lotta contro *H. solani* si basa anch'esso fondamentalmente su criteri preventivi. Essa consiste in particolare nell'utilizzo di tuberi-seme immuni o con bassissima percentuale di attacco. Nell'evitare di ritardare la raccolta dei tuberi, in quanto la permanenza prolungata nel terreno può determinare ulteriori infezioni. Infine, i luoghi di conservazione devono essere mantenuti asciutti e ventilati.

9



#### Scabbia polverulenta (*Spongospora subterranea*)

La lotta è esclusivamente di tipo preventivo e si avvale di criteri di natura agronomica, e in particolare consiste in rotazioni molto lunghe di circa 5-6 anni, nel caso di terreni contaminati; inoltre è opportuno un accurato controllo dei tuberi prima della semina, per evitare di seminare tuberi già infetti.

#### Scabbia comune (*Streptomyces scabies*)

Il controllo dello *Streptomyces scabies* si effettua soprattutto con mezzi preventivi e in particolare agronomici. Tra essi vanno annoverate: scelta di varietà più tolleranti, terreni compatti e a pH subacido, utilizzo di concimi tendenzialmente acidi (zolfo), irrigazione all'inizio del processo di tuberizzazione, evitare di incorporare eccessivo materiale organico, che serve da nutrimento al batterio saprofito ed effettuando la rotazione con colture da sovescio (leguminose).



#### Dorifora della patata

La lotta preventiva contro la dorifora si basa soprattutto su lunghe rotazioni colturali, evitare di provocare lesioni alle patate e l'eliminazione delle piante infestate. La conoscenza dello zero di sviluppo della dorifora (12 °C) e della somma termica (330-335 °C) necessaria al compimento di un ciclo permette una più efficace gestione del controllo delle popolazioni.

#### Afidi della patata

Per la difesa è opportuno realizzare un sistema di monitoraggio per osservare le migrazioni primaverili estive di questi fitomizi. Nella lotta contro gli afidi della patata bisogna tener conto della numerosa coorte di specie entomofaghe che tengono a freno le popolazioni afidiche.



#### Elateridi

Per la lotta contro gli elateridi è consigliabile evitare di irrigare in prossimità della raccolta, così da non stimolare la risalita delle larve eventualmente presenti. Risulta ancora molto utile effettuare delle ampie rotazioni, includendo colture meno suscettibili ai ferretti come i cereali e le brassicacee. La concimazione con la calciocianamide ( $\text{CaCN}_2$ ) ha un'azione repellente nei confronti delle larve.



#### Nottue terricole

La lotta contro le nottue può essere effettuata con degli insetticidi specifici da usare durante la fase di semina oppure durante la rincalzatura. La lotta va eseguita contro gli stadi larvali più giovani poiché più sensibili.



#### Tignola della patata (*Phtorimaea operculella*)

Una lotta preventiva consiste nel distruggere subito dopo la raccolta i residui colturali. Si utilizzano inoltre le trappole a ferormoni per rilevare l'andamento dei voli.

## ASPETTI NUTRIZIONALI



12

## ASPETTI NUTRIZIONALI

### ASPETTI NUTRIZIONALI

La patata è caratterizzata da un elevato contenuto in carboidrati, presenti mediamente con quantità del 18% di sostanza secca costituita prevalentemente da amido.

L'amido rappresenta per l'organismo umano la principale fonte di glucidi, i quali, in una dieta equilibrata, devono fornire il 50-65% delle calorie giornaliere complessivamente introdotte.

Risulta quindi evidente l'interesse nutrizionale di questo ortaggio, assimilato ai prodotti amidacei, quali cereali e derivati: la patata può in parte sostituirli ed è raccomandabile in tutte le diete, anche quelle più leggere.

È presente nelle diete dimagranti per la sua proprietà di contrastare l'assorbimento dei lipidi.

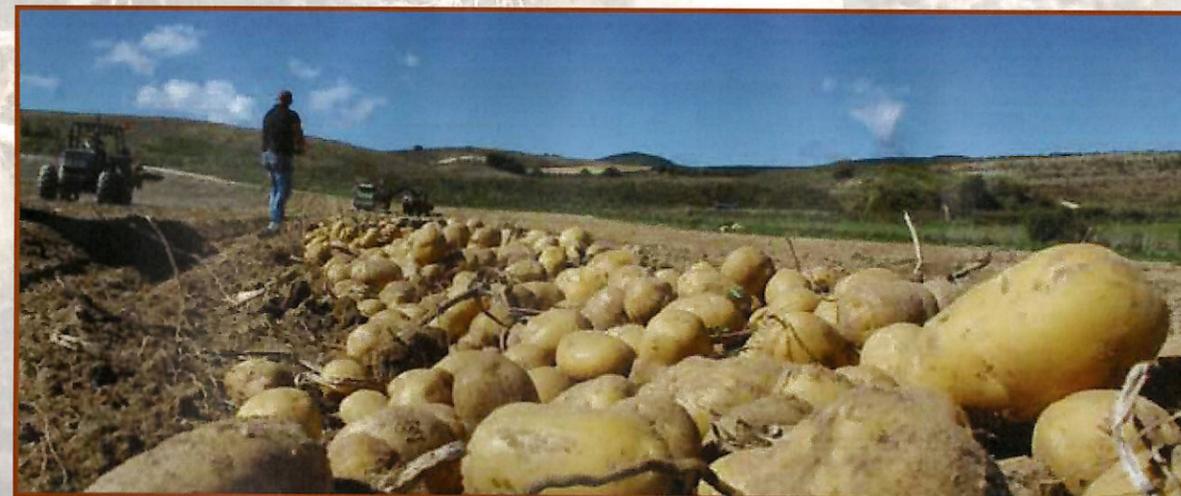
È il primo ortaggio impiegato nello svezzamento dei bambini e, specialmente lessata o ancor meglio in purea, è particolarmente indicata nella dieta di ammalati e convalescenti.

La patata è altamente digeribile grazie alla sua particolare struttura amidacea e ai tenui legami della cellulosa che avvolge i granuli di amido, chiamato fecola.

La fecola costituisce una farina molto lieve che si presta ottimamente alla preparazione di dolci particolarmente soffici.

Oltre ai glucidi sono presenti proteine di buona qualità (circa un 2%), complementari di quelle animali, pochissimi grassi (appena 1%), sali minerali, vitamine B1, PP e soprattutto vitamina C.

Il contenuto energetico è di circa 85 kcal per 100 grammi di prodotto.



13

ASPETTI NUTRIZIONALI

**MINERALI**  
per 100gr

- 421 mg **K** potassio
- 57 mg **P** fosforo
- 23 mg **Mg** magnesio
- 12 mg **Ca** calcio
- 6 mg **Na** sodio
- 0,78 mg **Fe** ferro
- 0,29 mg **Zn** zinco
- 0,153 mg **Mn** manganese
- 0,108 mg **Cu** rame

**ENERGIA 85 Kcal**  
per 100gr



**VITAMINE**  
per 100gr

- C** 19,7 mg
- B4** 12,1 mg
- B3** 1.054 mg
- B5** 0,296 mg
- B6** 0,295 mg
- B1** 0,08 mg
- B2** 0,032 mg
- E** 0,01 mg
- B9** 16 µg
- K** 1,9 µg

**CARBOIDRATI** 17,47 g  
**GRASSI** 0,09 g  
**PROTEINE** 2,02 mg



ASPETTI NUTRIZIONALI

**ATTITUDINE GASTRONOMICA DELLE VARIETA' DI PATATA**

In base alle differenti caratteristiche della polpa, la patata possiede una diversa attitudine gastronomica e viene classificata nelle seguenti tipologie:

**TIPO A:** patata da insalata a polpa soda.

Non sfiorisce è di grana molto fine e di sapore delicato, possiede inoltre un basso contenuto di sostanza secca 17-19%. Eccellente per la cottura a vapore, buona come patata gratinata ma non adatta per purè o gnocchi.

**TIPO B:** patata abbastanza soda, adatta per tutti gli usi.

Sfiorisce leggermente e si sfalda poco dopo la cottura. Di sapore delicato, debolmente farinosa e poco umida. Ha un contenuto medio di sostanza secca compreso tra il 18-22%. Abbastanza buona come patata da insalata, ottima al forno e fritta, ma non eccellente per la preparazione di gnocchi e purè.

**TIPO C:** patata farinosa, sfiorisce dopo la cottura.

Presenta una pasta piuttosto tenera, farinosa, asciutta, ed ha una struttura alquanto grossolana. Sapore forte e alto contenuto in sostanza secca, variabile dal 20 al 25%. La più adatta per gnocchi, purè, crocchette e dolci.

Alcune varietà posseggono caratteristiche intermedie fra le tre tipologie, per cui è facile trovare varietà denominate tipo AB, BA, BC, ecc. dove la prima lettera indica la categoria preminente a cui la patata appartiene.



# VARIETA'



16

## AMARIN



### PER GNOCCHI E PURE'

Nuova varietà olandese medio precoce a pasta bianca; molto produttiva.

Resistente ai nematodi della patata.

Ottime qualità gastronomiche, adatta a tutti gli usi compreso gnocchi, crocchette e purè.

**PRECOCITÀ:** precoce.

**COLORE BUCCIA:** gialla.

**COLORE POLPA:** bianca.

**FORMA:** da tondo ovale a ovale

**TIPO DI COTTURA:**

TIPOLOGIA B.

PASTA BIANCA

## KENNEBEC



### PER PATATE FRITTE

Varietà storica a pasta bianca di origine americana, selezionata a partire dagli anni quaranta, precisamente nell'USDA (United States Department of Agriculture). Arrivò in Italia tramite il piano Mashall rivoluzionando la patatocoltura italiana. E' stata per decenni la varietà più coltivata nel nostro paese.

**PRECOCITÀ:** semitardiva.

**COLORE BUCCIA:** gialla chiaro.

**COLORE POLPA:** bianca.

**FORMA:** da tondo ovale a ovale.

**TIPO DI COTTURA:** da alquanto resistente a farinosa.

TIPOLOGIA BC.

PASTA BIANCA

## ALLISON



### OTTIME QUALITÀ GASTRONOMICHE

Dimensioni e forma uniformi del tubero, con buccia gialla.

Pasta semi-farinosa, buon contenuto di sostanza secca, con buone caratteristiche culinarie.

Resistente a malattie funginee.

**PRECOCITÀ:** medio-tardiva.

**COLORE BUCCIA:** gialla.

**COLORE POLPA:** bianca.

**FORMA:** da ovale a lungo-ovale.

**TIPO DI COTTURA:** abbastanza soda.

TIPOLOGIA B.

PASTA BIANCA

## SIFRA



### CONSUMO FRESCO

Varietà di origine olandese, con una pelle molto attraente di grande pezzatura, si adatta bene a qualsiasi areale producendo delle rese alquanto elevate.

**PRECOCITÀ:** tardiva.

**COLORE BUCCIA:** gialla chiara.

**COLORE POLPA:** crema chiaro

**FORMA:** tondo ovale.

**TIPO DI COTTURA:** da resistente ad alquanto resistente.

TIPOLOGIA AB.

PASTA BIANCA

17

## CLEOPATRA



### PER TUTTI GLI USI

Varietà olandese, possiede un buon contenuto in sostanza secca, idonea soprattutto per la frittura a casa. In condizioni pedoclimatiche favorevoli si ottengono rese elevate con tuberi grossi.

**PRECOCITÀ:** precoce.

**COLORE BUCCIA:** rossa.

**COLORE POLPA:** giallo chiaro.

**FORMA:** da ovale a lungo ovale.

**TIPO DI COTTURA:** alquanto resistente.

**TIPOLOGIA B.**

BUCCIA ROSSA

## SUNRED



### PER TUTTI GLI USI

Nuova varietà olandese. Produttiva, di buona pezzatura, tollerante ai nematodi e alla scabbia. Ottime qualità gastronomiche, molto buona da mangiare, adatta a tutti gli usi, ottima al forno e lessata.

**PRECOCITÀ:** precoce.

**COLORE BUCCIA:** rossa.

**COLORE POLPA:** giallo chiaro.

**FORMA:** ovale.

**TIPO DI COTTURA:** abbastanza soda.

**TIPOLOGIA AB.**

BUCCIA ROSSA

## DESIREE



### PER FRITTI, ARROSTI E GNOCCHI

E' la più famosa varietà a buccia rossa di origine olandese, selezionata a partire dagli anni sessanta. Produce tuberi alquanto grossi con buona resa complessiva, adatta a tutti gli ambienti di coltivazione (dalle Alpi alla Sicilia); è utilizzata con ottimi risultati, anche in ambienti di montagna. I tuberi possiedono una lunga conservabilità. Ottima in cucina, soprattutto per arrosti, umidi, fritti e gnocchi.

**PRECOCITÀ:** semitardiva.

**COLORE BUCCIA:** rossa.

**COLORE POLPA:** giallo chiaro.

**FORMA:** ovale.

**TIPO DI COTTURA:** alquanto resistente.

**TIPOLOGIA B.**

BUCCIA ROSSA

## KURODA



### PER TUTTI GLI USI

Varietà di origine franco-olandese, selezionata alla fine degli anni novanta. Adatta sia al consumo fresco che alla produzione di patate fritte. Rustica di costituzione, da buone rese in quasi tutti i tipi di terreno, anche non irriguo, ma in quest'ultimo caso tende a deformare.

**PRECOCITÀ:** tardiva.

**COLORE BUCCIA:** rossa.

**COLORE POLPA:** giallo.

**FORMA:** ovale.

**TIPO DI COTTURA:** alquanto resistente.

**TIPOLOGIA B.**

BUCCIA ROSSA

## ADORA



### PRECOCISSIMA

Varietà olandese selezionata a partire dagli anni novanta, adatta per il consumo fresco e per il confezionato, si mostra precoce sia nel ciclo che nella tuberizzazione. Produce tuberi abbastanza grossi con pelle molto chiara.

**PRECOCITÀ:** molto precoce.

**COLORE BUCCIA:** gialla.

**COLORE POLPA:** giallo chiaro

**FORMA:** ovale.

**TIPO DI COTTURA:** da resistente ad alquanto resistente.

**TIPOLOGIA AB.**

PASTA GIALLA

## COLOMBA



### MOLTO VERSATILE

Varietà precoce, con buccia brillante e attraente, versatile. Pasta semi-soda, adatta a tutti gli usi, con un buon comportamento in quasi tutti gli areali produttivi.

**PRECOCITÀ:** precoce.

**COLORE BUCCIA:** gialla.

**COLORE POLPA:** giallo.

**FORMA:** da tondo ovale a ovale.

**TIPO DI COTTURA:** da resistente ad alquanto resistente.

**TIPOLOGIA AB.**

PASTA GIALLA

## COSTANCE



### OTTIME CARATTERISTICHE CULINARIE

Omogeneità di forma e di calibro, alto contenuto di sostanza secca, rese elevate e ottima conservabilità. Varietà di grandi dimensioni. Grazie alla sua rusticità, conserva una buccia liscia e chiara anche con le raccolte tardive e si adatta a tutti gli usi culinari.

**PRECOCITÀ:** precoce.

**COLORE BUCCIA:** gialla.

**COLORE POLPA:** giallo chiaro.

**FORMA:** ovale.

**TIPO DI COTTURA:** resistente.

**TIPOLOGIA AB.**

PASTA GIALLA

## JAERLA



### RESISTENTE ALLA COTTURA

Varietà storica di origine olandese, selezionata a partire dalla fine degli anni sessanta. Possiede un buon adattamento e è anche alquanto facile da coltivare. Precoce sia nel ciclo che nella tuberizzazione, produce tuberi di grossa pezzatura.

**PRECOCITÀ:** precoce.

**COLORE BUCCIA:** gialla.

**COLORE POLPA:** giallo chiaro.

**FORMA:** da tondo ovale a ovale.

**TIPO DI COTTURA:** da resistente ad alquanto resistente.

**TIPOLOGIA AB.**

PASTA GIALLA