

LISETA

PER I FRITTI IN CASA

Varietà di origine olandese creata verso la fine degli anni ottanta, è caratterizzata da una pelle lucente e molto attraente, di forma tendente verso l'allungato, con un contenuto medio di sostanza secca, è adatta specialmente per la frittura in casa. Ciclo abbastanza precoce, con condizioni pedoclimatiche ottimali riesce a produrre buone rese.

PRECOCITÀ: precoce.

COLORE BUCCIA: gialla.

COLORE POLPA: giallo chiaro.

FORMA: lungo ovale.

TIPO DI COTTURA: alquanto resistente.

TIPOLOGIA B.

PASTA GIALLA

PRIMURA

LA PRIMA ITALIANA DOP

Varietà storica di origine olandese, creata a partire dagli anni sessanta, diventata oramai cardine della pataticoltura bolognese, attualmente essa è anche riconosciuta con il marchio DOP comunitario.

PRECOCITÀ: precoce.

COLORE BUCCIA: gialla.

COLORE POLPA: giallo chiaro

FORMA: ovale.

TIPO DI COTTURA: da resistente ad alquanto resistente.

TIPOLOGIA AB.

PASTA GIALLA

ALMERA

DA CONSUMO FRESCO

Varietà di origine olandese, produce tuberi di grossa pezzatura, adatta principalmente per il consumo fresco. Si adatta in tutti i tipi di terreno, l'importante è un buon apporto di acqua. La pre-germogliazione può portare ad un raccolto più precoce, si consiglia piantare il seme per intero. Distribuire uniformemente gli apporti idrici durante tutto il ciclo colturale, avendo cura di evitare gli stress idrici. La varietà comunque si adatta abbastanza bene in climi siccitosi.

PRECOCITÀ: medio-precoce.

COLORE BUCCIA: giallo.

COLORE POLPA: giallo.

FORMA: lungo - ovale.

TIPO DI COTTURA: abbastanza soda.

TIPOLOGIA AB.

PASTA GIALLA

DITTA

ADATTA PER IL BIOLOGICO

Buon contenuto di sostanza secca, pasta soda con buone caratteristiche culinarie

PRECOCITÀ: medio-precoce.

COLORE BUCCIA: gialla.

COLORE POLPA: giallo.

FORMA: lungo ovale.

TIPO DI COTTURA: resistente.

TIPOLOGIA AB.

PASTA GIALLA

EL MUNDO

PER INSALATE E ARROSTI

Molto produttiva anche in condizioni estreme.

PRECOCITÀ: medio-precoce.

COLORE BUCCIA: giallo chiara.

COLORE POLPA: giallo chiara.

FORMA: lunga ovale.

TIPO DI COTTURA: resistente.

TIPOLOGIA AB.

PASTA GIALLA

GAUDI

MERAVIGLIOSA E DELIZIOSA

Nuova varietà, molto produttiva. Molto buona da mangiare.

PRECOCITÀ: medio-precoce.

COLORE BUCCIA: giallo chiara.

COLORE POLPA: giallo.

FORMA: tondo ovale.

TIPO DI COTTURA: alquanto resistente.

TIPOLOGIA AB.

PASTA GIALLA

GIOCONDA

MOLTO PRODUTTIVA

Varietà di origine olandese, di recente introduzione nel nostro mercato. Caratterizzata da una pelle molto attraente, in buone condizioni pedoclimatiche produce anche molto; idonea per una lunga conservazione. Regolare nel calibro e nella forma.

PRECOCITÀ: medio-precoce.

COLORE BUCCIA: giallo.

COLORE POLPA: giallo.

FORMA: ovale.

TIPO DI COTTURA: da resistente ad alquanto resistente.

TIPOLOGIA AB.

PASTA GIALLA

LEVANTE

DA CONSUMO DOMESTICO

Patata semi-farinosa, con buon contenuto di sostanza secca e buone qualità culinarie, adatta per fare patate fritte in casa e adatta a una lunga conservazione. Buona resistenza alla peronospora.

PRECOCITÀ: medio-precoce.

COLORE BUCCIA: giallo.

COLORE POLPA: giallo.

FORMA: lungo - ovale.

TIPO DI COTTURA: farinosa, sfiorisce dopo cottura.

TIPOLOGIA C.

PASTA GIALLA

MONALISA

MULTIUSO E VERSATILE

Tuberi grossi, uniformi, con buona resistenza ai danni meccanici, idonea per la lunga conservazione. Pasta semi-soda, con medio contenuto di sostanza secca e buone caratteristiche culinarie. Buona conservabilità.

PRECOCITÀ: medio-precoc.

COLORE BUCCIA: giallo.

COLORE POLPA: giallo.

FORMA: da ovale a lungo ovale.

TIPO DI COTTURA: da resistente ad alquanto resistente.

TIPOLOGIA AB.

PASTA GIALLA

VIVALDI

OTTIME CARATTERISTICHE CULINARIE

Tuberi di buone dimensioni, con buona uniformità. Pasta semi-soda, di ottimo sapore, con ottime caratteristiche culinarie. In condizioni ideali riesce a produrre tanto.

PRECOCITÀ: medio-precoc.

COLORE BUCCIA: giallo.

COLORE POLPA: giallo chiaro.

FORMA: ovale.

TIPO DI COTTURA: da resistente ad alquanto resistente.

TIPOLOGIA AB.

PASTA GIALLA

SPUNTA

PER TUTTI GLI USI

Storica varietà a pasta gialla con caratteristica forma allungata. Adatta per tutti gli ambienti di coltivazione. Eccellente per produttività e rusticità. Adatta in cucina per tutti gli usi, eccellente per gli arrosti.

PRECOCITÀ: medio-tardiva.

COLORE BUCCIA: giallo.

COLORE POLPA: giallo chiaro.

FORMA: da lunga ovale a lunga.

TIPO DI COTTURA: alquanto resistente.

TIPOLOGIA B.

PASTA GIALLA

AGRIA

BUONA RESA E QUALITÀ COSTANTE

Varietà di origine tedesca creata durante gli anni ottanta, eccellente per essere frita.

PRECOCITÀ: tardiva.

COLORE BUCCIA: gialla.

COLORE POLPA: giallo.

FORMA: tondo ovale.

TIPO DI COTTURA: da alquanto resistente a farinosa.

TIPOLOGIA BC.

PASTA GIALLA

BLUE STAR

SOCIAL RESPONSABILITY

Varietà a pasta colorata, appartenente al gruppo delle Perupas, un insieme di patate create in collaborazione con il centro internazionale della patata (CIP) con sede a Lima, Perù. L'obiettivo principale è quello di sostenere gli agricoltori locali delle Ande al fine di preservare la variazione genetica della patata primitiva. Indicata prevalentemente in cucina per piatti alquanto attrattivi per il consumatore.

Pasta semi-farinosa, di colore viola, con buon contenuto di sostanza secca.

PRECOCITÀ: medio-precoc.

COLORE BUCCIA: viola.

COLORE POLPA: viola.

FORMA: da ovale a lunga ovale.

TIPO DI COTTURA: resistente.

TIPOLOGIA B.

BUCCIA E PASTA VIOLA

VIOLET QUEEN

DALLE ANDE

Varietà a pasta colorata, appartenente al gruppo delle Perupas, un insieme di patate create in collaborazione con il centro internazionale della patata (CIP) con sede a Lima, Perù. L'obiettivo principale è quello di sostenere gli agricoltori locali delle Ande al fine di preservare la variazione genetica della patata primitiva. Indicata prevalentemente in cucina per piatti alquanto attrattivi per il consumatore.

PRECOCITÀ: medio-precoc.

COLORE BUCCIA: viola.

COLORE POLPA: viola.

FORMA: lunga ovale.

TIPO DI COTTURA: da resistente ad alquanto resistente.

TIPOLOGIA AB.

BUCCIA E PASTA VIOLA

DOUBLE FUN

PERUPA, COLOUR GIVEN BY NATURE

Varietà con una doppia colorazione della buccia e della polpa. Tuberi regolari di dimensioni medie con polpa a doppia colorazione. Pasta semi-farinosa, con un buon contenuto di sostanza secca. Il sapore è tra il cremoso e il neutro.

PRECOCITÀ: medio-precoc.

COLORE BUCCIA: viola.

COLORE POLPA: viola e giallo.

FORMA: ovale.

TIPO DI COTTURA: da resistente ad alquanto resistente.

TIPOLOGIA B.

BUCCIA VIOLA, PASTA VIOLA E GIALLA

MULBERRY BEAUTY

VARIETÀ SPECIALE

Tuberi di buone dimensioni, regolari, con una buona resa.

PRECOCITÀ: tardiva.

COLORE BUCCIA: rossa.

COLORE POLPA: rossa.

FORMA: ovale.

TIPO DI COTTURA: quasi farinosa.

TIPOLOGIA B.

BUCCIA E PASTA ROSSA

RICETTE



24

RICETTE

CREMA PARMENTIER

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di patate a pasta bianca
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 30 g di burro
- 1 l di brodo vegetale
- 1 tuorlo di uovo
- 1 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe



PREPARAZIONE

Tempo: 60' - Kcal: 300 a porzione - Difficoltà: facile

Vino consigliato

Arneis, servito a 8-12° C

Tritate il sedano e la cipolla non troppo finemente e fateli appassire con il burro a fuoco moderato, fino a quando avranno raggiunto una leggera doratura. Pelate le patate, sciacquatele sotto l'acqua fredda e tagliatele a dadini. Versate in una pentola il brodo e il latte, aggiungete le patate, il trito di sedano e cipolla, salate, pepate e fate cuocere per 40 minuti. Portata a termine la cottura, immergete il mixer nella pentola e frullate il tutto sino a ottenere un composto cremoso. Sbattete il tuorlo assieme alla panna e al parmigiano direttamente nella zuppiera di servizio e versatevi la crema di patate amalgamando con cura. Servite la crema Parmentier molto calda con fette di pan carrè tostate o con crostini fritti nell'olio.

Note:

La Parmentier deve risultare liscia e vellutata: prima di amalgamare la crema di patate al tuorlo e alla panna, accertatevi di averla frullata perfettamente. Se non possedete un mixer, potete usare un comune frullatore. La crema deve essere servita calda.

25

GNOCCHI ROSSI ALLA SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di patate a pasta bianca
- 250 g di farina
- 200 g di salsiccia
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 300 g di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale



PREPARAZIONE

Tempo: 50' - Kcal: 700 a porzione - Difficoltà: media

Vino consigliato

Bonarda, servito a 16-18° C

Spazzolate le patate, lavatele e lessatele per circa 30 minuti. Pelatele e passatele nello schiacciapatate. Amalgamate il passato con farina fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Con le mani lavorate dei pezzi di impasto modellando dei cordoncini, dello spessore di un dito, che taglierete a pezzetti. Aprite la salsiccia con le forbici, liberatela della pelle, sgranatela e fatela soffriggere nell'olio per 5 minuti. Bagnate con vino, aspettate che evapori e aggiungete la passata di pomodoro. Cuocete per 20 minuti e alla fine salate. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata. Appena salgono a galla prendeteli col mestolo forato e metteteli a sgocciolare nel colapasta. Condite gli gnocchi con il sugo di salsiccia e serviteli immediatamente ben caldi.

Note:

piatto invernale dal sapore deciso. Invece di sbriciolare la salsiccia, tagliatela a pezzi grandi. Dopo averla rosolata, cuocetela insieme alla passata di pomodoro e quindi toglietela dal sugo. Gli gnocchi avranno sempre un buon sapore di salsiccia la quale potrete servirla come secondo con un contorno di verdure. Per questa variante alla ricetta principale, utilizzate 350 g di salsiccia.

INSALATA CON PESCE

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di patate a pasta bianca
- 400 g di merluzzo fresco o congelato
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 filetti di acciuga sott'olio
- 4 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di aceto rosso
- sale



PREPARAZIONE

Tempo: 50' - Kcal: 370 a porzione - Difficoltà: media

Vino consigliato

Lugana

Lavate e spazzolate le patate e lessatele con la buccia per 30 minuti circa, pelatele e tagliatele a fette abbastanza sottili. Lessate il merluzzo per circa 15 minuti se è fresco, per 8-10 minuti se è congelato, quindi tagliatelo a pezzetti. Mettete le patate e il pesce in una insalatiera e salate moderatamente. Tagliate gli spicchi di aglio in quattro e metteteli a sobbollire per 7-8 minuti nell'olio a fuoco moderato. Aggiungete le acciughe e fatele sciogliere schiacciandole con un cucchiaio o una forchetta. Tritate i capperi, mescolateli con prezzemolo e uniteli all'olio assieme all'aceto. Scaldate ancora per un paio di minuti. Eliminate l'aglio, versate il condimento sull'insalata, mescolate con delicatezza e servite.

Note:

Note: Non tutti amano il gusto forte dell'aceto rosso; in alternativa si può utilizzare il succo di limone.

PADELLATA DI PATATE E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di patate a pasta gialla
- 200 g di porcini
- 200 g di finferli
- 3 scalogni
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- tazza di brodo
- bicchiere di vino bianco
- 1 rametto di timo
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- sale
- pepe



PREPARAZIONE

Tempo: 50' - Kcal: 200 a porzione - Difficoltà: facile

Spazzolate e lavate le patate con la buccia e lessatele per 10 minuti nell'acqua. Pelatele e tagliatele a fette rotonde non troppo spesse. Raschiate i gambi dei funghi per eliminare la terra, quindi puliteli con carta da cucina leggermente inumidita per eliminare tutte le impurità. Tagliate i porcini a cubetti e lasciate interi i finferli. Tagliate a spicchi gli scalogni e fateli appassire nell'olio; aggiungete le patate e fate insaporire per 5 minuti a fuoco vivace quindi unite tutti i funghi. Versate il vino, aspettate che evapori, dopodiché bagnate con il brodo. Aggiungete il timo, condite con sale e pepe e cuocete per 15 minuti a fuoco medio. Se necessario, versate ancora un po' di brodo. Spolverizzate con il prezzemolo e servite la padellata calda come piatto di mezzo.

Note:

Aggiungete del prezzemolo ed alloro per rendere più forte e pungente il sapore della padellata.

Vino consigliato

Lagrein rosato

MINESTRA CON FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di fagioli borlotti secchi
- 350 g di patate a pasta bianca
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 40 g di lardo
- cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 gambo di sedano
- 5 foglie di salvia
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- sale
- pepe



PREPARAZIONE

Tempo: 130' - Kcal: 410 a porzione - Difficoltà: facile

Lasciate a bagno i fagioli per una notte in acqua tiepida con un pizzico di bicarbonato. Tritate l'aglio, la cipolla, il sedano e la salvia e soffriggete tutto nell'olio; dopo qualche minuto aggiungete il lardo tritato e il prezzemolo, pepate e fate insaporire per altri 5 minuti. Scolate i fagioli, uniteli al soffritto e mescolate energicamente. Coprite con 2 l di acqua salata e lessate per 2 ore unendo le foglie di alloro. Aspettate 1 ora, pelate le patate e aggiungetele intere alla minestra. Portate a termine la cottura, levate le patate, schiacciatele e rimettetele nella minestra. Amalgamate bene e servite la minestra con fagioli ben calda.

Note:

La minestra con i fagioli prevede una lunga cottura. Usando la pentola a pressione potete dimezzare i tempi; aggiungere delle foglie di salvia e alcune di alloro, essicate, per rendere la pietanza più profumata e più digeribile.

Vino consigliato

Franciacorta

INSALATA CON MAIONESE

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di patate a pasta bianca
- 300 g di punte di asparagi
- 200 g di formaggio di capra
- 150 g di insalata riccia
- 1 manciata di erba cipollina
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale

Per la maionese

- 2 tuorli
- 1 l di succo di limone
- 2,5 dl di olio di oliva
- sale



PREPARAZIONE

Tempo: 50' - Kcal: 1.030 a porzione - Difficoltà: media

Pulite l'insalata e separate le foglie. Lessate le punte di asparagi per 10 minuti e fatele raffreddare. Lavate le patate e lessatele con la buccia per circa 30 minuti, quindi pelatele e affettatele a rondelle. Tagliate il formaggio a fette rotonde dello stesso spessore delle patate. Preparate la maionese iniziando a frullare il succo di limone con il sale; aggiungete i tuorli e frullate ancora. Sempre continuando a frullare versate poco a poco l'olio, in modo che la maionese monti progressivamente e raggiunga una consistenza cremosa. Sistemate le foglie di insalata nei piatti e adagiatevi sopra le patate, gli asparagi e il formaggio. Salate, aggiungete l'erba cipollina tritata e condite con l'olio. Servite l'insalata accompagnandola con la morbida maionese che avete appena preparato.

Note:

Per gustarlo meglio, questo piatto va consumato freddo. L'erba cipollina è usata per aromatizzare formaggi, brodi, zuppe e piatti a base di uova.

Vino consigliato

Locorotondo bianco, servito a 11° C

TORTA DOLCE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di patate a pasta bianca
- 60 g di burro
- 1 dl di panna
- 30 g di farina
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- 3 uova
- 50 g di pinoli
- 80 g di uvetta
- 50 g di zucchero a velo



PREPARAZIONE

Tempo: 100' - Kcal: 630 a porzione - Difficoltà: facile

Spazzolate e lavate le patate con la buccia, lessatele per 30 minuti circa, pelatele e passatele nello schiacciapatate. Lavorate il passato con il burro, a fuoco moderato, per ammorbidirlo, unite la farina setacciata e la panna. Dividete gli albumi dai tuorli e montateli a neve molto ferma. Aggiungete al composto, a fuoco spento, lo zucchero, i tuorli, la cannella, l'uvetta che avrete fatto rinvenire per 15 minuti in acqua e i pinoli. Incorporate molto delicatamente gli albumi e versate l'impasto in una teglia imburdata. Cuocete in forno caldo per 45 minuti, fino a che la superficie risulterà ben dorata. Lasciate raffreddare, sistemate la torta sul piatto di portata e servitela fredda spolverizzata di zucchero a velo.

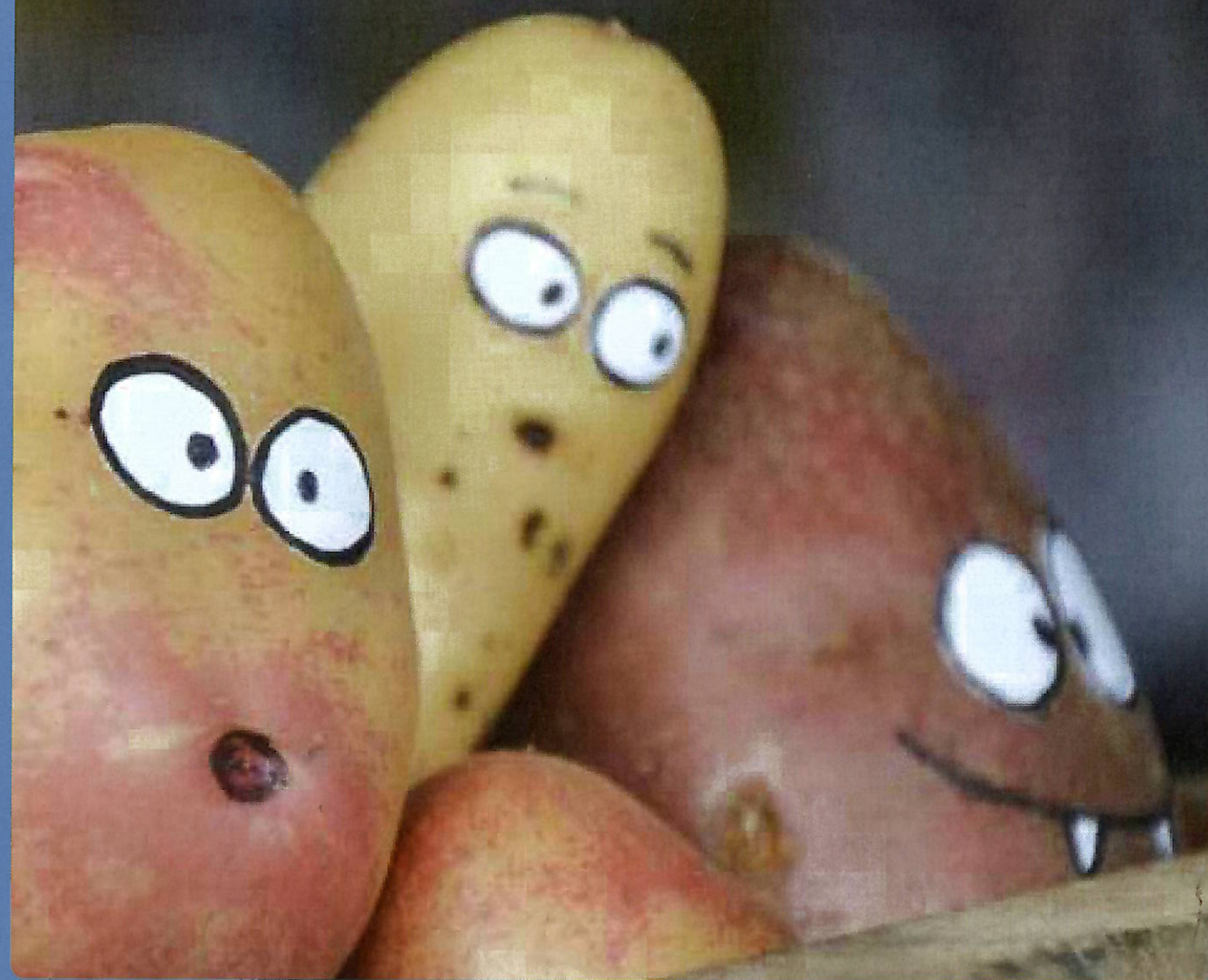
Note:

Per evitare che l'uvetta si depositi tutta sul fondo della torta, prima di incorporarla all'impasto riscaldatela per qualche minuto nel forno, oppure in padella, insieme ad una piccola noce di burro.

Vino consigliato

Vin Santo

CURIOSITA'



32

CURIOSITA'

PIANTA MAGICA

Medicinale, cosmetico, smacchiatore: la patata è tutto questo e molto di più...

Per esempio, una fetta cruda applicata sopra una scottatura per 15-20 minuti, lenisce il dolore.

Con lo stesso sistema, è possibile togliere il fastidio e il rossore delle punture di zanzare.

Sempre cruda, la patata toglie la nausea in gravidanza: basta masticarne un pezzetto.

Come sgrassatore, poi, la patata è un portento: per le macchie di spinaci, occorre strofinarla cruda sulla stoffa.

Per le macchie di grasso serve invece la fecola che assorbe il grasso.

E ancora: gli aloni lucidi che a volte appaiono sul tessuto quando si stira, possono essere eliminati strofinandoci sopra un pezzetto di patata.

Il segreto per pulire una bottiglia? Riempirla di pezzetti di patata cruda, insieme a un cucchiaino di sale grosso e a un po' di acqua. E poi shakerare il tutto.

Per chi soffre di sudorazione eccessiva ma odia i deodoranti, la patata è l'ideale: basta passare sotto le ascelle una mezza patata cruda.

Fonte Focus

RIMEDI POPOLARI

Trattare le imperfezioni del viso con un lavaggio quotidiano utilizzando succo freddo di patata

Trattare le bruciature o le ustioni applicando una patata grattugiata cruda o il succo di patata sull'area interessata

Tenere una patata in tasca calma il mal di denti.

Mettere una fetta di patata cotta al forno in una calza e legarla intorno al collo aiuta il mal di gola.

Per i dolori, strofinare la parte interessata con l'acqua di bollitura delle patate.

CIVILTÀ INCA, ALCUNI UTILIZZI DELLA PATATA

Ponevano fette di patate crude sulle ossa rotte per favorirne la guarigione.

Portavano con sé delle patate per prevenire i reumatismi.

Mangiavano le patate insieme ad altri alimenti per prevenire l'indigestione.

Utilizzavano le patate per misurare il tempo: le unità temporali erano correlate al tempo necessario per cuocere le patate;

33

ARTE E POESIA

MANGIATORI DI PATATE



Se un quadro di contadini sa di pancetta, fumo, vapori che si levano dalle patate bollenti – va bene, non è malsano; se una stalla sa di concime – va bene, è giusto che tale sia l'odore di stalla; se un campo sa di grano maturo, patate, guano o concime – va benone, soprattutto per gente di città.

(Vincent Van Gogh)

Tratto da "Lettere a Theo" (1872-1890)
di Vincent Van Gogh (1853-1890)
Neunen, 30 aprile - fine ottobre, 1885

ODE ALLA PATATA

Scoppietta
nell'olio
facendo bollire
l'allegria
del mondo:
le patate
fritte
entrano
nella padella
come innestate
piume
di cigno mattutino
e escono
semidorate dalla crepitante
ambra delle olive.

(Pablo Neruda)

Amo l'orto

Amo l'orto rappresenta una linea di prodotti (fragole, patate, asparagi, bulbilli di cipolle da seme, aglio e piante da frutto) dedicati all'orto e al giardino dell'hobbista, il cosiddetto hobby farmer.

Questi prodotti permettono al marchio Amo l'orto, di inserirsi con successo nel mercato nazionale del giardinaggio presentandosi annualmente in oltre 1.000 rivendite agrarie, garden center, consorzi e banchi di ambulanti.

Amo l'orto vuol dire nutrirsi e curarsi utilizzando frutta e ortaggi coltivati nel proprio orto.

Amo l'orto vuol dire star bene.

PROSSIME USCITE

Bulbi di cipolle da seme
Bulbi di aglio
Piante da frutto
Fragole

Per maggiori informazioni e per richiedere le pubblicazioni invia una mail a:
info@lagrotecnica.it