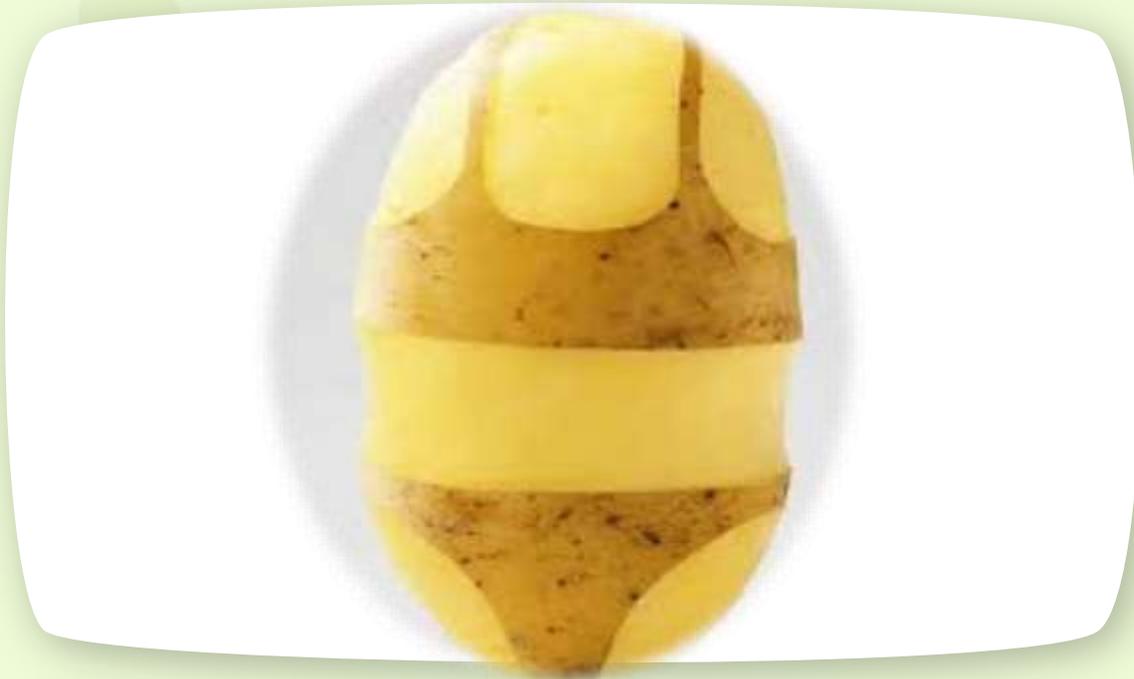


LA PATATA





LA PATATA È UNA PIANTA ERBACEA APPARTENENTE ALLA FAMIGLIA DELLE DICOTILEDONI, ORIGINARIA DEL PERÙ, DELLA BOLIVIA, DEL MESSICO E DEL CILE E PORTATA IN EUROPA DAGLI SPAGNOLI NEL XV SECOLO INTORNO AL 1570. NON SI CONOSCONO VARIETÀ SPONTANEE, NÉ SI SA DA QUALE SPECIE ORIGINARIA SIA ORIGINATA LA PATATA. LA PAROLA ITALIANA PATATA DERIVA DALL'OMONIMO TERMINE SPAGNOLO, PRESO DIRETTAMENTE DALLA SUA FORMA, ATTRAVERSO PERÒ L'USO ALTRETTANTO DIFFUSO DI TERMINI COME «PAPA» (CHE IN LINGUA QUECHUA INDICA APPUNTO SOLANUM TUBEROSUM, CIOÈ IL NOME SCIENTIFICO DI QUESTO ALIMENTO) E «BATATAS» PER IPOMOEA BATATAS, NOME ORIGINARIO DELL'ISOLA HISPANOLA. ATTRAVERSO LA LINGUA ITALIANA E L'INGLESE I TERMINI «PATATA» E L'ANALOGO «POTATO» SI DIFFUSERO NEL RESTO D'EUROPA.



ETIMOLOGIA

LA PAROLA ITALIANA PATATA DERIVA DALL'OMONIMO TERMINE SPAGNOLO, PRESO DIRETTAMENTE DALLA SUA FORMA, ATTRAVERSO PERÒ L'USO ALTRETTANTO DIFFUSO DI TERMINI COME «PAPA» (CHE IN LINGUA QUECHUA INDICA APPUNTO SOLANUM TUBEROSUM, CIOÈ IL NOME SCIENTIFICO DI QUESTO ALIMENTO) E «BATATAS» PER IPOMOEA BATATAS, NOME ORIGINARIO DELL'UNICA HISPANOLA. ATTRAVERSO LA LINGUA ITALIANA E L'INGLESE I TERMINI «PATATA» E L'ANALOGO «POTATO» SI DIFFUSERO NEL RESTO D'EUROPA.

PRIMA VENIVA CHIAMATA IN ITALIA A PARTIRE DAL XV SEC. *TARTUFO*, ASSIMILATO AL TUBERO DI SOLANUM TUBEROSUM PER FORMA E COMESTIBILITÀ AL TARTUFO, OGGI IL TERMINE RELATIVO IN ITALIANO SOPRAVVIVE SOLO IN ALCUNI DIALETTI, MENTRE SI È AFFERMATO IN TUTTA L'AREA CENTRO-EUROPEA E GERMANICA NELLA VARIANTE *KARTOFFEL*, TERMINE CHE POI TORNÒ IN ALCUNI DIALETTI DEL FRULLO NELLA VARIANTE LATINIZZATA DI «*CARTUFOLE*» O «*CARTUFOLARIA*».



LA PRESENZA DELLA PATATA COLTIVATA NELLE ZONE PIÙ ELEVATE DELLA REGIONE DELLE ANDE RISALE AL III MILLENNIO A.C., DOVE LA PATATA VENIVA COLTIVATA LA ESSICCAZIONE NATURALE, PRECEDUTA DA ESPOSIZIONE AI GELI NOTTURNI E SEGUITA DA PROLUNGATI LAVAGGI E SBIANCATURE, È UN COMPLESSO PROCEDIMENTO CHE PERMETTEVA TRA L'ALTRO L'ESTRAZIONE DI SOSTANZE TOSSICHE, PRESENTI IN ABBONDANZA NELLE VARIETÀ CHE ERANO COLTIVATE. TALE PROCEDIMENTO È POSSIBILE SOLO CON LE VARIETÀ ORIGINARIE (STRETTAMENTE BREVIDIURNE E CHE QUINDI MATURANO IN TARDO AUTUNNO), E NELL'AMBIENTE FORTEMENTE SOLEGGIATO E CON VALORI DI UMIDITÀ ATMOSFERICA ESTREMAMENTE BASSI, CONDIZIONE PECULIARE ED UNICA DEGLI ALTOPIANI ANDINI DA 3200 A 4800 M DI QUOTA.



LUOGO DI COLTIVAZIONE

LA COLTIVAZIONE



SEMINA :FACCIAMO UN SOLCO PROFONDO 10-15 CM CIRCA E ADAGIAMOCI DENTRO LE NOSTRE PATATE DA SEMINA CON, COSA IMPORTANTISSIMA, I GERMOGLI RIVOLTI VERSO L'ALTO! LE DISTANZE SONO QUESTE: TRA LE PIANTE OCCORRE LASCIARE CIRCA 30 CM, MA PER LE PRECOCI POTRANNO DIVENTARE 25 E PER LE TARDIVE 35; TRA LE FILE LA DISTANZA MEDIA È DI 60 CM, MA ANCHE IN QUESTO CASO PER LE PRECOCI PUÒ DIVENTARE 50 E PER LE TARDIVE 70. SEMINAMO QUANTO IL TERRENO È ASCUTTO ED È TERMINATO IL PERICOLO GELATE. SI COPRONO I TUBERI FINO A FORMARE UN MUCCHETTO DI TERRA SU CIASCUNA FILE. LA TERRA NON VA COMPRESSA, MA SOLO GETTATA, PER LASCIARE CHE I GERMOGLI POSSANO RESPIRARE IN FASE DI SVILUPPO. SE QUANDO APPAIONO LE PRIME FOGLIE E CI FOSSE ANCORA PERICOLO DI GELATE COPRITE CON TESSUTO NON TESSUTO O PAGLIA.



AVVICENDAMENTO O ROTAZIONE: MEGLIO NON PIANTARLA SULLO STESSO TERRENO DELL'ANNO PRECEDENTE, MENTRE STARÀ BENISSIMO DOPO I CEREALI O IN UN TERRENO DOVE AVREMO PRATICATO UNA CONCIMAZIONE A VERDE O SOVESCOIO.

CONCIMAZIONI : SONO PERFETTE LE CONCIMAZIONI EFFETTUATE IN AUTUNNO O IN INVERNO PER LA SEMINA IN PRIMAVERA O QUELLE RIMASTE NEL TERRENO DA UNA COLTURA PRECEDENTE. L'ECESSO DI CONCIMAZIONE RENDE LA PATATA PIÙ SENSIBILE ALLA PERONOSPORA, RENDE I TUBERI MENO CONSERVABILI E FAVORISCE LO SVILUPPO FOGLIARE A SCAPITO DEI TUBERI. BENE IL LETAME COMPOSTATO PERCHÉ METTE SUBITO A DISPOSIZIONE DELLA PATATA GLI ELEMENTI NUTRITIVI NECESSARI.



ANNAFFIATURE : L'ECCESSO DI UMIDITÀ INFLUISCE NEGATIVAMENTE SULLA CONSERVABILITÀ DEI TUBERI. SE PIOVE CON UNA CERTA REGOLARITÀ O SE CI TROVIAMO IN ZONE MONTANE, LA PATATA NON NECESSITÀ DI ANNAFFIATURE SUPPLEMENTARI, MA SE CI TROVIAMO IN ZONE SICCILOSE O SE LE PRECIPITAZIONI SCARSEGGIANO, DOVREMO PROVVEDERE AD IRRIGARE LE NUOVE PIANTE. LE IRRIGAZIONI POTRANNO ESSERE MODESTE IN FASE DI GERMINAZIONE, MENTRE DOVRANNO DIVENTARE COSTANTI PIÙ AVANTI, NELLA FASE DI FORMAZIONE DEI TUBERI. PER MANTENERE IL SUOLO PIÙ FRESCO SENZA DOVERE RICORRERE ALLE ANNAFFIATURE OCCORRE SMUOVERLO LEGGERMENTE, MA SOPRATTUTTO PACCIAMARLO. SARÀ INOLTRE INDISPENSABILE PRATICARE LA RINCALZATURA. LE IRRIGAZIONI IN OGNI CASO ANDRANNO ESEGUITE TRA I SOLCHI, PREFERIBILMENTE NELLE ORE SERALI, PER EVITARE ALLA PIANTE SBALZI TERMICI TROPPO BRUSCHI.



RACCOLTA : PER LE PATATE NOVELLE SI INIZIA QUANDO LE FOGLIE SONO ANCORA VERDI, MENTRE PER LE ALTRE ATTENDEREMO CHE LA PARTE AEREA DELLA PIANTA INGALLISCA E CHE I TUBERI SIANO MATURI. E' POSSIBILE INIZIARE RACCOLGENDO QUELLE NECESSARIE AL CONSUMO E ASPETTARE IN SEGUITO LA DEFINITIVA MATURAZIONE E RACCOLTA. CONSERVIAMOLE IN UN LUOGO FRESCO E AL BUIO, PER TARDARE LA GERMINAZIONE, CHE NE ALTERA IL SAPORE E I VALORI NUTRIZIONALI. A QUESTO PROPOSITO ECCO QUALCHE INFORMAZIONE IN PIÙ SULLA PATATA E IL SUO IMPIEGO.

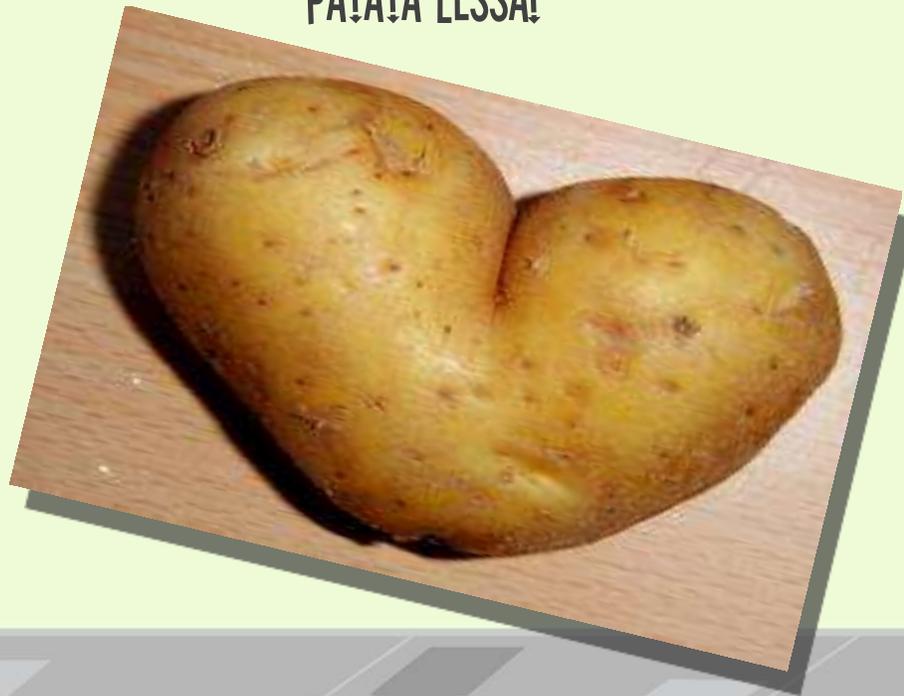


PROVERBI E MODI DI DIRE

ESSERE UNA PATATA : ESSERE SCOCCHI, POCO INTELLIGENTI, OPPURE CREDULONI. ANCHE ESSERE GROSSOLANI, ROZZI, OPPURE SGRAZIATI E NELEGANTE;

LESSA FRITTA O BAGNATA CHE DIO BENEDICA LA PATATA;

PATATA LESSA!



I PRINCIPI NUTRITIVI

DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE LE PATATE SONO CONOSCIUTE PRINCIPALMENTE PER L'ALTO CONTENUTO IN CARBOIDRATI (CIRCA 26 GRAMMI IN UNA PATATA DI 150 G, CIOÈ MEDIE DIMENSIONI), PRESENTI PRINCIPALMENTE SOTTO FORMA DI AMIDI. UNA PICCOLA MA SIGNIFICATIVA PARTE DI TAL AMIDI DELLE PATATE È RESISTENTE AGLI ENZIMI PRESENTI NELLO STOMACO E NELL'INTESTINO TENUE, SI DA RAGGIUNGERE L'INTESTINO CRASSO QUASI INTATTO. SI RITENE CHE QUESTI AMIDI ABBIANO EFFETTI FISIOLOGICI PARIA A QUELLI DELLE FIBRE ALIMENTARI.

LE PATATE SONO FONTE DI IMPORTANTI VITAMINE E MINERALI. UNA PATATA DI MEDIE DIMENSIONI (150 G), CONSUMATA CON LA BUCCIA, FORNISCE 27 MG DI VITAMINA C (45% DELLA DOSE GIORNALIERA RACCOMANDATA), 620 MG DI POTASSIO (18% DELLA DOSE GIORNALIERA RACCOMANDATA), 0,2 MG DI VITAMINA B5 (10% DELLA DOSE GIORNALIERA RACCOMANDATA), OLTRE A TRACCE DI TIAMINA, RIBOFLAVINA, FOLATI, Niacina, MAGNESIO, FOSFORO, FERRO E ZINCO. INOLTRE IL CONTENUTO DI FIBRE DI UNA PATATA CON BUCCIA (2 G) È PARIA AL CONTENUTO DI FIBRE DEL PANE INTEGRALE, DELLA PASTA E DEI CEREALI.



IMPIEGHI IN CUCINA

PURÉ

LA PUREA DI PATATE (DETTO COMUNEMENTE ANCHE PURÉ, SOSTANTIVO MASCHILE, DERIVANTI ENTRAMBI DAL FRANCESE *PURÉE DE POMMES DE TERRE*) È UNA PREPARAZIONE ALIMENTARE SEMI-SOLIDA, PRINCIPALMENTE A BASE DI PATATE. È UTILIZZATA COME CONTORNO PER ACCOMPAGNARE PIATTI DI CARNE COME IL GULASCH, IL POLLO, LA TRÉPPA E IL BRASATO.

OLTRE ALLE PATATE LA RICETTA PREVEDE L'UTILIZZO DI LATTE E BURRO. ALCUNE VARIANTI PREVEDONO L'UTILIZZO DI FORMAGGIO O L'AROMATIZZAZIONE CON NOCE MOSCATA.

SI ADATTANO ALLA PREPARAZIONE DELLA PUREA LE VARIETÀ PIÙ FARINOSE DI PATATA. LO SCHIACCIATO DI PATATE TIPICO DELLA PUREA È ALLA BASE DI PREPARAZIONE DI ALTRE PIETANZE COME GLI GNOCCHI, LE PATATE DUCHESSE E LE CROCCHETTE. DATA LA COMPOSIZIONE DELLA PUREA (SOPRATTUTTO DEGLI INGREDIENTI COME BURRO E PATATE), IL PIATTO È RICCO DI CALORIE.



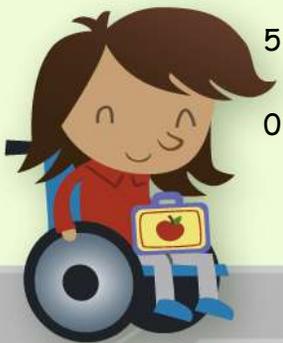
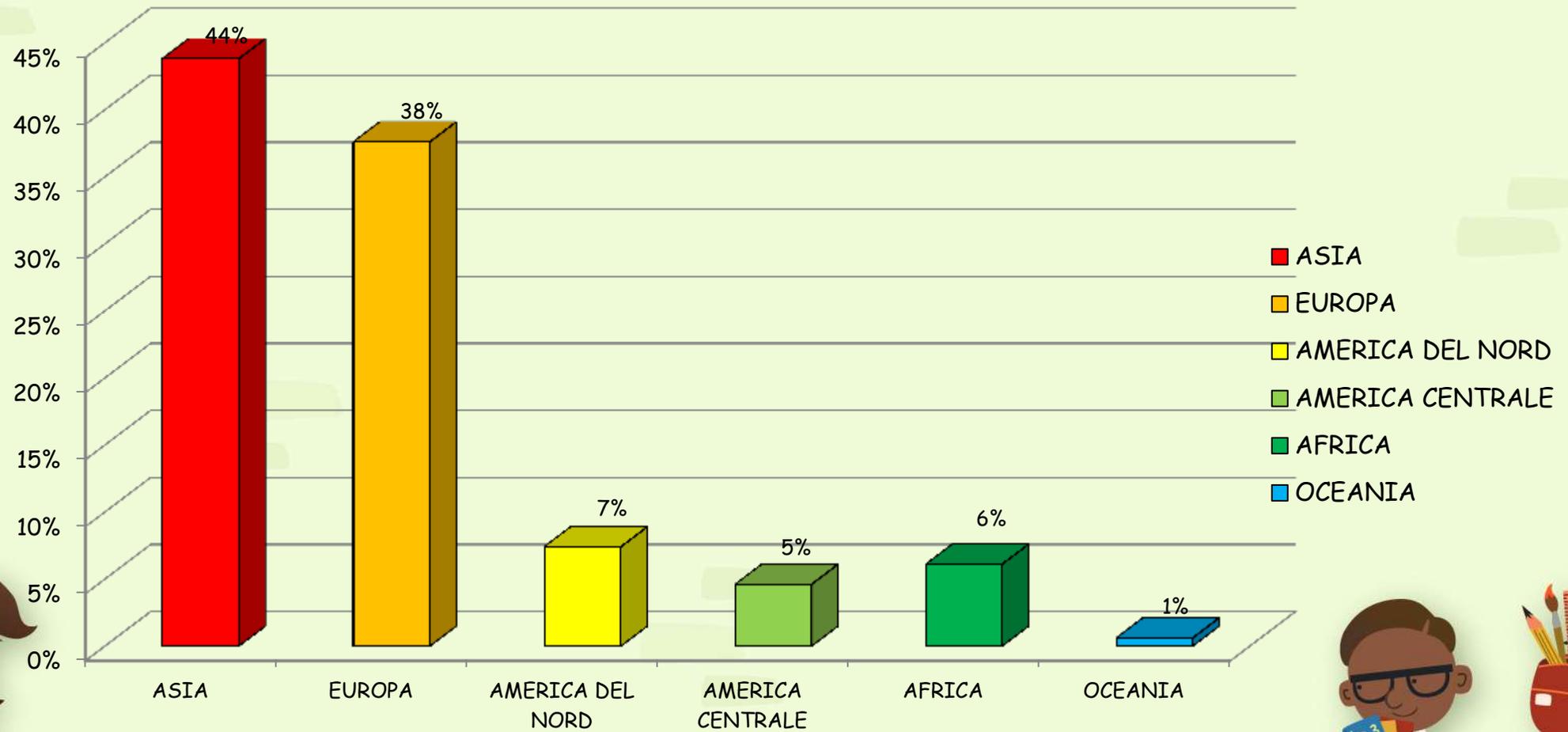
MAGGIORI PRODUTTORI DI PATATE NEL MONDO



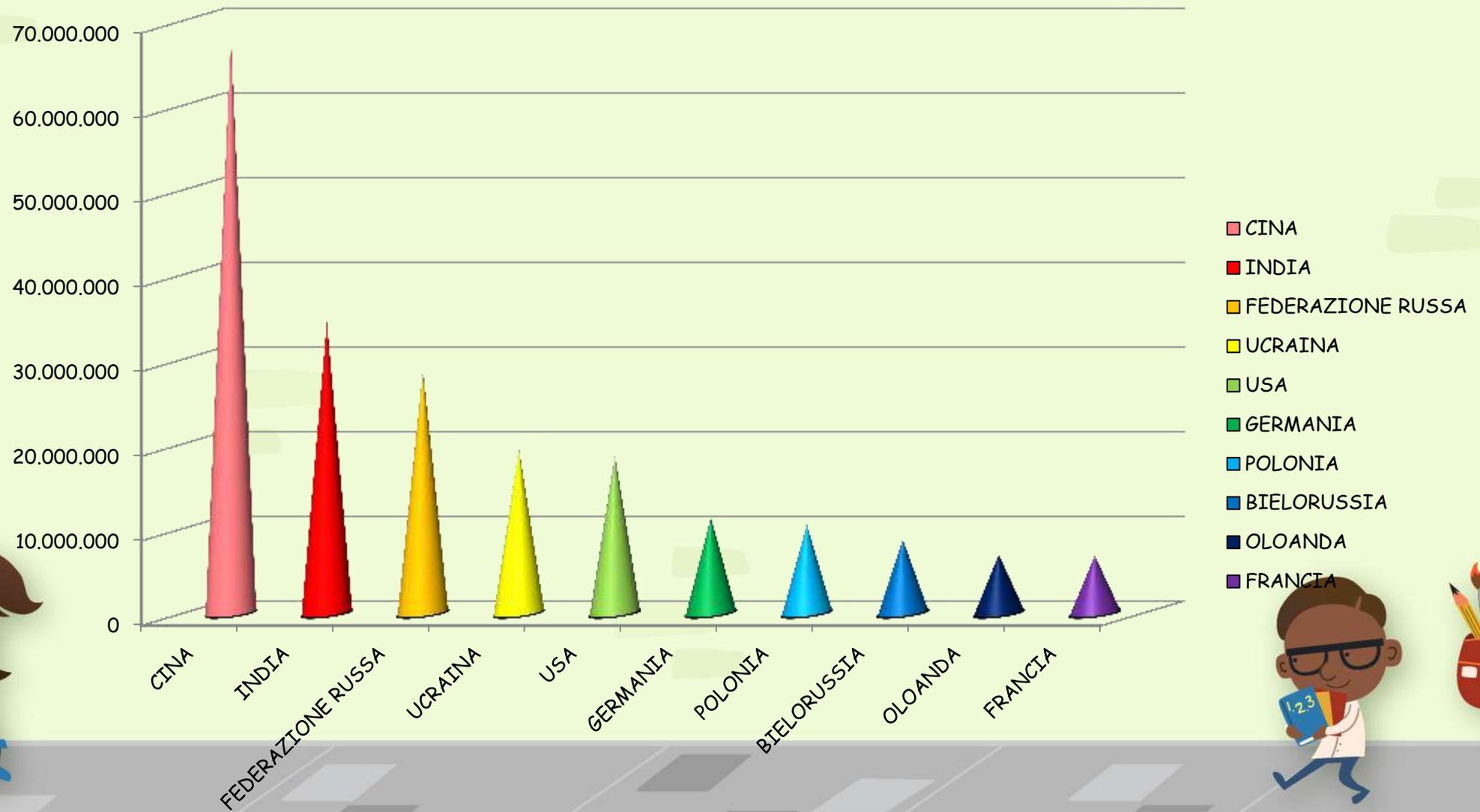
■ MAGGIORI PRODUTTORI DI PATATE



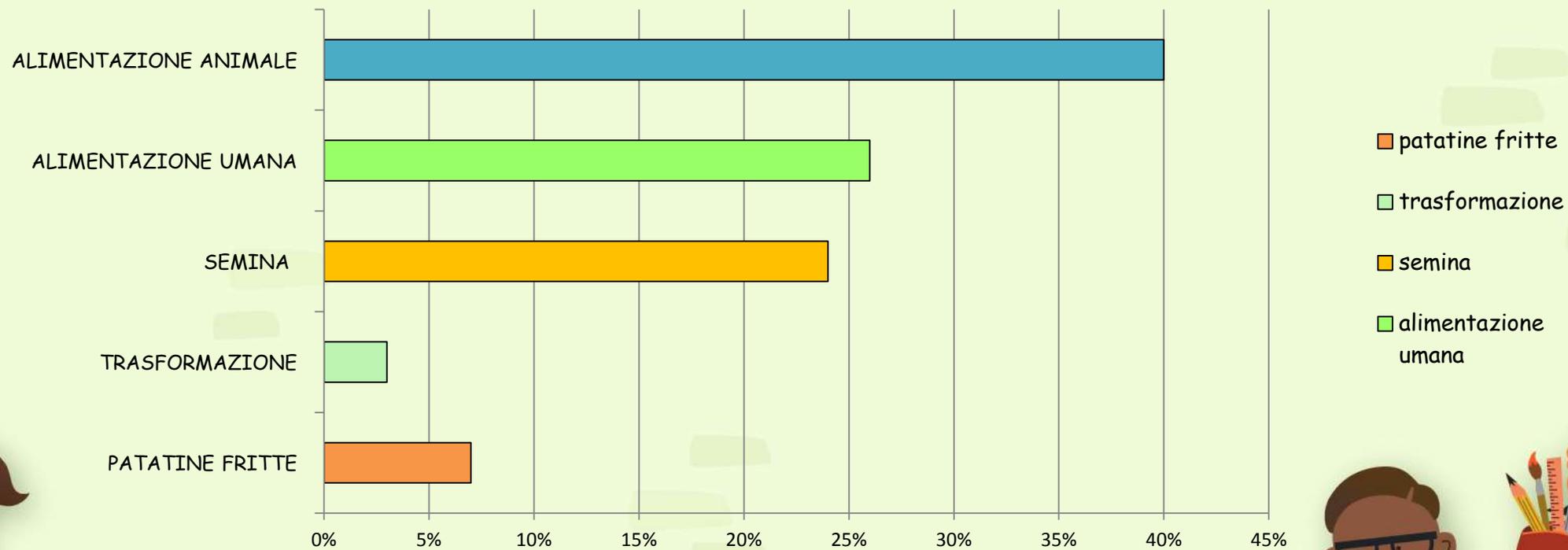
PRODUZIONE DI PATATE NEI CONTINENTI



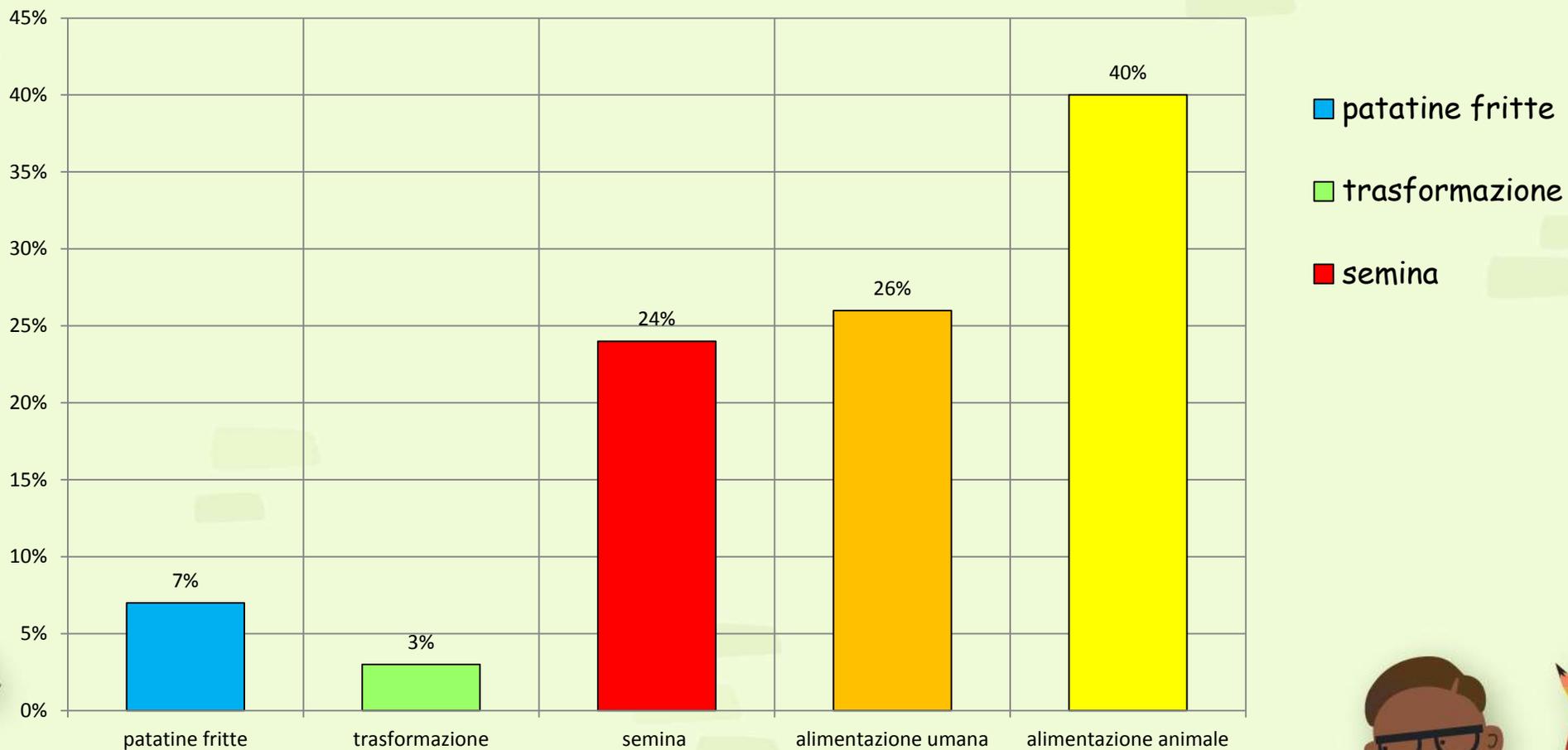
PAESI CHE PRODUCONO UNA MAGGIORE QUANTITA' DI PATATE



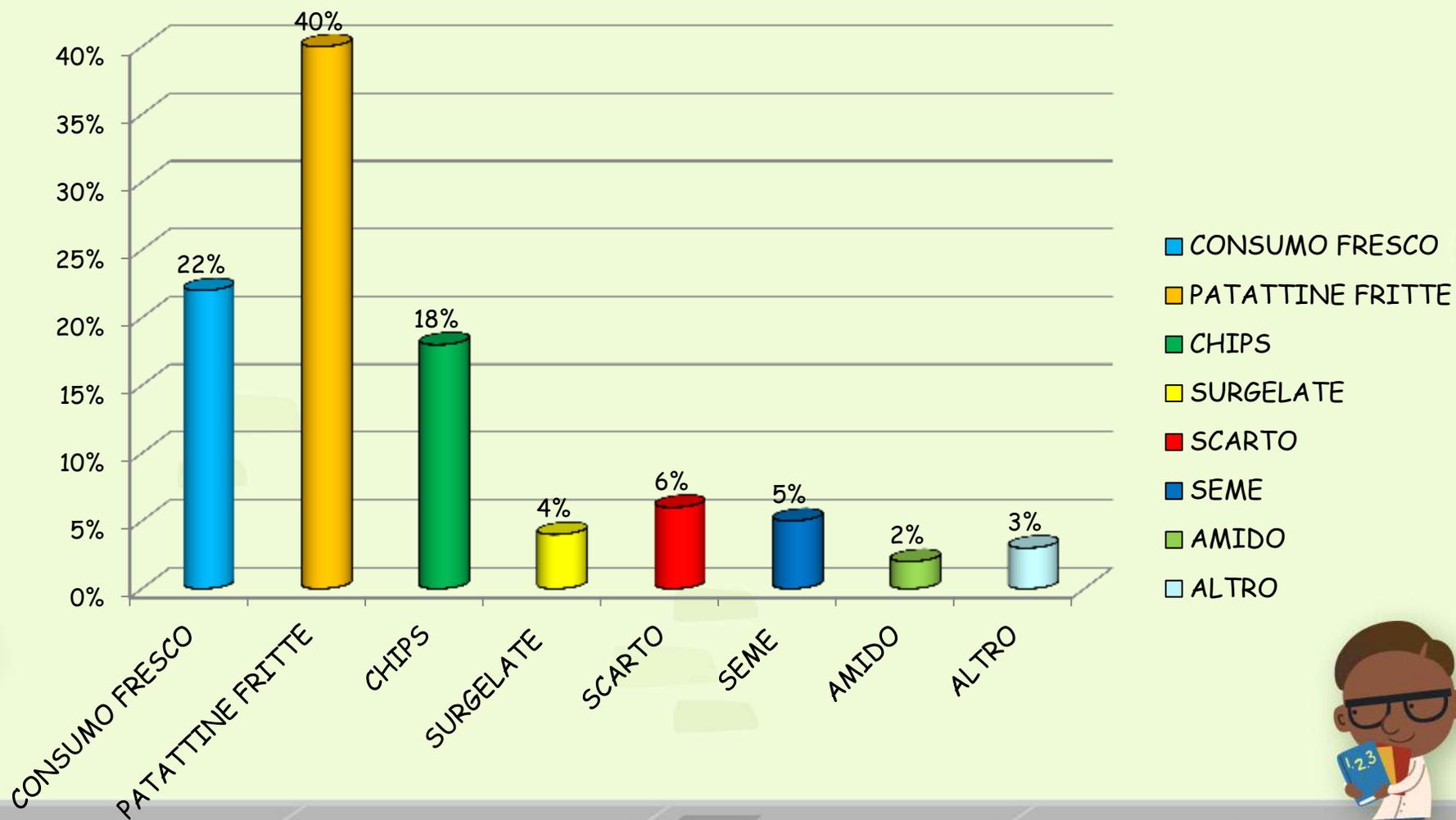
COMMERCIALIZAZIONE DELLE PATATE IN CINA



UTILIZZO DELLE PATATE IN BIELORUSSIA



UTILIZZO DELLE PATATE NEGLI STATI UNITI D'AMERICA



TORNA ALLA HOMEPAGE

Ortoliamo

