

Patate



Come sono fatte le piante di patate?

La pianta con foglie e fiori cresce dal tubero-seme piantato nel terreno, dove si formano contemporaneamente radici e stoloni. Gli stoloni si ingrossano e danno origine ai tuberi: le nuove patate! Poi il tubero-seme appassisce.

Da quando le patate sono anche svizzere?

La patata è originaria del Sudamerica. Venne importata in Europa nel XVI secolo come pianta ornamentale. Solo 200 anni più tardi si scoprì che i tuberi erano un alimento tanto nutriente. Nel clima svizzero la pianta prospera fino a 1'900 m.s.l.m.

Quante patate mangiamo?

Ogni anno in Svizzera si consumano 45 kg di patate a persona sotto forma di rösti, patate lesse, insalata di patate, purea o anche patate fritte e chips. Circa il 90 % dei tuberi viene prodotto in Svizzera.

Chi sono i parenti della patata?

La patata appartiene alla famiglia delle solanaceae. I suoi parenti più stretti sono ad esempio il pomodoro, la melanzana, il peperoncino o la belladonna. La patata dolce appartiene alla famiglia delle convolvulaceae e non ha alcun legame di parentela con la patata!

Come si seminano le patate?

La macchina per la semina fa cadere le patate nel terreno ad intervalli regolari e le ricopre di terra. Sopra il terreno vengono poi formati dei cumuli, in questo modo il terreno è meglio arieggiato, si riscalda più velocemente e la cura e la raccolta sono più facili.

Che cos'è «l'härdöpfle»?

È il nome con cui viene chiamata la raccolta delle patate nella Svizzera tedesca. Si tratta di un lavoro di squadra: il raccoglitore estrae le patate dal terreno e vaglia la terra, i piccoli sassi e i residui vegetali. Su un nastro trasportatore, la squadra di raccolta – spesso la famiglia contadina al completo – scarta i sassi e le patate danneggiate. Le patate buone invece cadono nel silo.



Chi sono i nemici della patata?

Le dorifore della patata, la peronospora, i vermi filo di ferro e le lumache sono solo 4 dei 13 parassiti e malattie più comuni che minacciano un buon raccolto. A questi si aggiungono il tempo troppo umido o troppo secco oppure il gelo.

Quante varietà di patate ci sono?

In Svizzera si coltivano circa 40 varietà di patate. Per ogni utilizzo esistono varietà adatte e specifiche. Nel commercio al dettaglio, quelle resistenti alla cottura, ideali per preparare patate bollite o in insalata, sono imballate in sacchetti verdi, quelle adatte per purea e gratin nei sacchetti blu e quelle a pasta soda, perfette per rösti e patate fritte, nei sacchi rossi.

Ulteriori informazioni sulle varietà di patate le trovate all'indirizzo www.kartoffel.ch

Che cosa succede alle patate dopo la raccolta?

Le patate si conservano a lungo in un ambiente buio, con una temperatura tra i 4 e i 10 gradi e un'umidità dell'85–95 %. Se esposte al freddo, l'amido si trasforma in zucchero dando alla patata un sapore dolce. Se esposte al caldo, le patate germogliano e raggrinziscono. Per questo lo stoccaggio avviene in moderni magazzini refrigerati in condizioni controllate.