

LA PATATA

LA PIANTA DELLA PATATA

La patata è un tubero commestibile. I tuberi sono un tipo di radice che sviluppa gemme dalle quali nascono nuove piante. Il tubero è una parte della pianta in cui vengono accumulate sostanze di riserva che vengono consumate molto lentamente quando il nutrimento scarseggia.

La pianta della patata è stata portata in Europa dagli spagnoli nel 1570, è originaria del Perù, della Bolivia, del Messico e del Cile.

Esistono solamente piante di patata coltivate, non crescono spontaneamente in natura.

La pianta della patata si adatta a climi molto diversi.

COLTIVAZIONE IN ITALIA

La pianta della patata è coltivata soprattutto in Campania (oltre 12.000 ettari), che fa registrare anche la maggiore produzione di patate (3,5 milioni di tonnellate tra comuni e novelle); a breve distanza segue la Sicilia (2,2 milioni di ton) e l'Emilia Romagna (1,7 milioni di ton di patate comuni) e via via tutte le altre 17 regioni italiane.

DESCRIZIONE PIANTA DELLA PATATA

La pianta della patata è costituita da una parte superficiale ed una parte sotterranea. La patata si trova sotto terra e dal terreno spunta il fusto con le foglie. I fiori della patata possono essere rosa/violetto o bianchi. I frutti sono delle bacche polpose giallastre. A causa dell'alta quantità dell'alcaloide tossico solanina contenuta al loro interno, i frutti della patata non sono commestibili.

PIANTE DI PATATA



FOGLIE



FIORI





FRUTTI



PARTE SOTTERRANEA

La parte sotterranea è costituita da rami sotterranei chiamati stoloni, che ingrossano trasversalmente alla loro estremità formando dei tuberi di varie forme e colori che costituiscono la parte commestibile della pianta.



Le varietà di patate differiscono tra loro per la forma del tubero, per il colore della buccia, per la consistenza della polpa e per la sua colorazione.



USI IN CUCINA

Patata a pasta bianca

Viene utilizzata per fare gli gnocchi ed il purè.

Patata a pasta gialla

E' indicata per essere bollita, frita e cotta in forno.

Patata con la buccia rossa

E' adatta ad essere lessata, cotta al forno o frita.

Patata novella

E' quella patata raccolta prima della maturazione, ha la buccia sottile ed è adatta per la cottura in forno con tutta la buccia.

Patata turchesa

Ha la buccia blu/violacea e la polpa chiara; la cottura ideale è quella al forno.

Patata Vitelotta

Ha la buccia e la polpa di colore viola intenso; in Italia è poco coltivata.

Patata americana o patata dolce

In realtà si tratta di batata e non patata.

TOSSICITA' DELLA PATATA

La patata contiene un alcaloide velenoso nella parte verde, compresi i tuberi quando rinverdiscono. Si tratta della solania che provoca intossicazioni con dolori addominali, diarrea e nei casi gravi anche la morte; per questo motivo le patate vanno conservate in luogo buio ed asciutto, ciò per evitare il rinverdimento e la germinazione.



GERMINAZIONE



RINVERDIMENTO

MALATTIE E PARASSITI

La malattia più diffusa della patata è la peronospora, un microrganismo della famiglia dei miceli.



FOGLIA CON PERONOSPORA

Il parassita della patata più conosciuto è la dorifora della patata (insetto coleottero).



LARVE DI DORIFORA