

agricultura

LA PATATA

El origen de la patata se sitúa en Suramérica, en las altas mesetas de la cordillera de los Andes. Según algunos documentos arqueológicos las poblaciones andinas empezaron a comer patatas silvestres tres o cuatro mil años, a. C.

Los indios fueron sin duda los primeros industriales de la patata. Estos desarrollaron dos sistemas de conservación: primero, se exponían los tubérculos durante la noche al frío glacial que reina en los altiplanos de la cordillera. Y de alguna manera conseguían congelarlas; el segundo era deshidratarlas al sol y al viento para que fueran imputrescibles, para consumirlas bastaba ponerlas en remojo en agua, como las legumbres secas.

La introducción de la patata en Europa se realizó desde Suramérica: primeramente, apareció en España hacia 1570; después, en Irlanda a finales del siglo XVI. Seguidamente, se extendió por toda Europa y el resto del mundo debido a las guerras y al hambre.

Como hecho insólito las dos primeras introducciones en Norteamérica se realizaron a partir de Europa, o sea la patata viajó desde Suramérica hasta Europa para volver a América del Norte.

La introducción de la patata en el viejo Continente no fue nada fácil, debido a la mala reputación que la acompañaba. Los prejuicios populares la consideraban buena só-

lo para los animales y los mendigos. Incluso se la acusaba de producir lepra.

La historia de la selección de la patata tiene ahora cerca de doscientos años. Esquemáticamente, para crear nuevas variedades hace falta cruzar dos individuos con la esperanza de obtener descendientes que reúnan las ventajas de los padres. En el caso de la patata el cruzamiento de dos individuos implica recurrir a la reproducción sexual: hay que tomar polen de una planta y depositarlo en otra para fecundarla. Después se siembran las semillas producidas en el cruzamiento y se seleccionarán sólo los descendientes mejores para formar nuevas variedades. En un principio, se seleccionaban las plantas teniendo en cuenta el rendimiento y la resistencia a las enfermedades. Más tarde, se seleccionó también forma, tamaño, color de la piel, carne, profundidad de los ojos... Secundariamente, se tenían en cuenta otros parámetros como la precocidad la aptitud para la conservación o la resistencia a los choques (especialmente durante el transporte) las cualidades de sabor y culinarias.

Entre las patatas de consumo se distinguen las variedades de carne compacta y las de carne más o menos harinosas. Las primeras se emplean sobre todo en las preparaciones con su propia piel (hervidas o al vapor), asadas, salteadas o fritas,

cocidas y en las ensaladas. Las segundas también son adecuadas para freír y son indispensables para sopas y puré.

Las variedades más conocidas son las siguientes: La Belle Fontenay, muy apreciada por sus cualidades gustativas. Se cosecha en junio, pero no se conserva demasiado bien. De carne compacta. La BF 15 se cosecha de julio-agosto y se la puede encontrar hasta marzo, también de carne compacta. La Roseval se caracteriza por su piel roja y su carne amarillenta; bien compacta. La Bintje es la patata más cultivada en Europa. A medio camino entre las

variedades de carne compacta y las demás, su éxito se basa en sus cualidades universales. Pequeña, no alarga la cocción y da buen resultado al vapor; los aficionados a las patatas prefieren las variedades más gustosas. La Claustar, de una gran rusticidad, carne harinosa. La Desiree es una variedad de piel roja, aguanta bastante bien la cocción. La Apollo es precoz y va bien para la producción temprana, produce unas excelentes patatas salteadas.

Emi

Disco - Bar

TREBOL

C/ Iglesia, 6

CASTILLO DE BAYUELA

The advertisement features a black and white photograph of a woman's back, showing her shoulder blades and the curve of her waist. A trefoil symbol is superimposed on the image. The text is arranged in a vertical layout, with the bar name at the top, the trefoil logo in the middle, the address below it, and the location name at the bottom.