

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampagna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

La raccolta e la conservazione richiedono opportune precauzioni

Giunto il momento della raccolta è opportuno effettuare questa operazione al più presto, perché le patate non migliorano la loro qualità stando nel terreno, mentre può aumentare il rischio che vengano attaccate da insetti (come ad esempio gli elateridi) o che si verifichino piogge.

La raccolta non si deve eseguire con suolo bagnato o molto umido, perché i lavori risulterebbero molto più faticosi e molta terra rimarrebbe attaccata ai tuberi. Quando si raccoglie bisogna togliere dal terreno tutte le patate: lasciandone anche solo alcune nell'appezzamento, si corre il rischio che esse diventino fonte di diffusione di malattie oppure ricovero di insetti od altri parassiti.

La raccolta si deve eseguire con attenzione per non lesionare i tuberi

La raccolta delle patate va eseguita con attenzione, a partire da quando la pianta tende a seccarsi e la buccia dei tuberi si è ben consolidata

Una piccola parte di tuberi si può raccogliere 10-15/20 giorni prima del periodo medio di raccolta da utilizzare come «patate novelle». **Solo i tuberi ben maturi sono da destinare alla conservazione.**

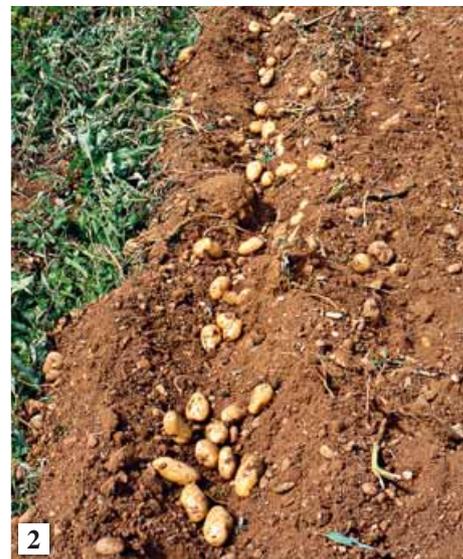
La maturazione è completa, di regola, quando la parte aerea della pianta tende a seccarsi e la buccia dei tuberi si è ben consolidata (cioè non si «sfoglia» come può accadere nelle patate raccolte precocemente).

A questo punto, aiutandosi con una vanga o ancora meglio con un forcone, si scalgano i tuberi, con molta attenzione per non lesionarli, e si tolgono dal terreno (se ben maturi dovrebbero staccarsi con facilità dagli stoloni). Le patate si lasciano poi sulla fila per dare modo alla terra che aderisce ai tuberi di asciugarsi bene. Indicativamente, in una giornata soleggiata, vanno lasciate da mezz'ora a 2-3 ore, in rapporto all'umidità ed alla pesantezza del suolo. Si pongono quindi in cassette o altro contenitore. Prima però è opportuno separare quelle molto piccole (sotto i 2-3 centimetri di diametro), quelle inverdite e quelle eventualmente ammaccate e/o lesionate da attacchi di insetti.



1

La raccolta. Ecco come si presenta l'insieme di tuberi, stoloni e radici subito dopo la raccolta (1). Specialmente in caso di terreni pesanti o di suoli umidi è opportuno, prima di ripulire i tuberi dalla terra, lasciarli asciugare in campo (2)



2

I tuberi destinati alla conservazione si ripuliscono accuratamente dalla terra, avendo cura di non ammaccarli, e si depongono con delicatezza in cassette. Le patate da conservare si possono subito suddividere in piccole, medie e grosse, a seconda dei diversi usi di cucina.

La raccolta nelle aree di pianura delle regioni settentrionali inizia generalmente nella seconda quindicina di giugno e prosegue talora fino ai primi di agosto.

Nelle zone di alta collina e montagna si raccoglie in settembre-ottobre, in ogni caso prima che si verifichino le gelate autunnali.

Le quantità che si possono raccoglie-

re da 100 metri quadrati di coltura sono assai variabili, ma in linea di massima vanno da 1,5-2 quintali, per le colture più precoci e per quelle attuate in condizioni ambientali sfavorevoli, a 4 quintali. Questa quantità si può largamente superare in condizioni di ambiente e di terreno molto vantaggiose per la coltura.

Alcuni coltivatori misurano la produttività in base alla produzione per pianta, che può andare a grandi linee da 200 a 400 grammi (produzioni precoci) a 1000-1500 grammi (produzioni tardive). In realtà è la produzione complessiva per unità di superficie (per 100 metri quadrati, per 1000 metri quadrati o per ettaro) che fornisce il dato effettivo della produttività di questa coltura.

La conservazione va effettuata in un locale con temperatura ed umidità controllate

Per poter essere consumate il più a lungo possibile le patate vanno conservate in cassette o cumuli, posti in un locale adatto



La conservazione. Patate poste in una cassetta alla rinfusa. In seguito i tuberi andranno suddivisi in piccoli, medi e grossi e posti nell'ambiente di conservazione

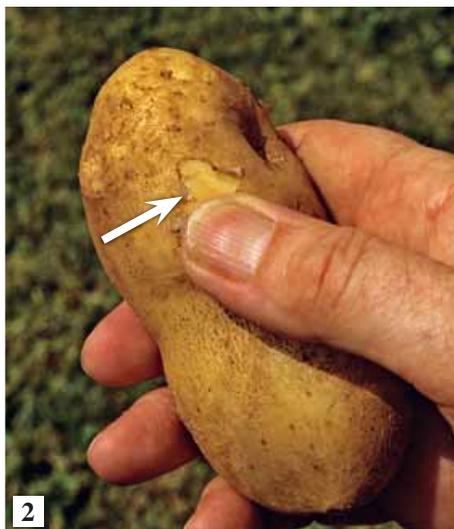
Disporre di un ambiente adatto è il problema maggiore per la conservazione delle patate. Se, per impedire che i tuberi inverdiscano, è facile oscurare il locale di conservazione mettendo dei ripari sulle finestre in modo che non passi la

Il «problema» germogli

Quando la conservazione si protrae sino alla fine dell'inverno ed alla primavera, è inevitabile – qualche varietà prima, qualche altra dopo – che le patate producano germogli, di regola bianchi (o gialli) e lunghi – vedi foto a lato – dato che l'ambiente di conservazione è scuro. Conviene quindi, appena i tuberi accennano a produrre i germogli togliere questi ultimi con le mani, prima che diventino lunghi anche diversi centimetri. Questa operazione si può ripetere un paio di volte, non di più, perché le patate germogliate perdono progressivamente di qualità.



1



2

Patate novelle appena raccolte (1); in queste patate è facile sollevare la buccia con le dita (2), vedi freccia

Come utilizzare le patate di scarto e quelle inverdite

Le patate di scarto – cioè quelle che presentano mediamente diametro inferiore ai 2-3 centimetri, quelle lesionate e quelle attaccate da insetti – si possono somministrare, una volta lessate, agli animali dei piccoli allevamenti familiari. Quelle marcite, ammuffite e che presentano evidenti alterazioni (che devono essere comunque raccolte altrimenti potrebbero propagare malattie) è invece opportuno sotterrarle, lontano dalle coltivazioni, in una buca profonda almeno 50 centimetri, coprendole con uno strato di calce.

Non è consigliabile consumare patate inverdite, neppure scartando un'abbondante porzione di tubero, per evitare qualsiasi possibilità di assumere solanina [*], ma anche perché le patate stesse **assumono un sapore assai poco gradevole**. Oggi abbiamo una grande possibilità di scelta di alimenti e quindi non vi è nessuna ragione che possa spingerci ad utilizzare prodotti che potrebbero avere un effetto tossico, se pur molto debole. Quindi non ha nessun senso utilizzare patate inverdite, anche perché il risparmio in termini economici sarebbe irrisorio.

Solo le patate da seme si possono impiegare, anche se inverdite, per dare l'avvio a nuove colture.

[*] La solanina è un alcaloide (gli alcaloidi costituiscono un numeroso gruppo di sostanze organiche azotate diffuse principalmente nelle piante) presente in alcune specie della famiglia delle Solanacee, la stessa della patata. Questa sostanza nella patata si trova in modo particolare nei germogli e nei frutti non ancora maturi (in fase di formazione); nei tuberi sembra sia più presente nelle gemme. Anche le patate a piena maturazione contengono tale sostanza, ma in quantità talmente bassa da non preoccupare nel modo più assoluto il consumatore: l'uso di tutti i giorni, infatti, lo conferma.

luce, avere la temperatura adatta è più difficile. È infatti molto importante che nell'ambiente di conservazione la temperatura non scenda mai sotto i 4 °C altrimenti le patate possono assumere un sapore dolciastro poco gradevole (indolcimento dei tuberi). A -3 °C i tuberi gelano completamente e non sono più utilizzabili. È pure importante che l'ambiente di immagazzinamento non abbia una temperatura superiore ai 6-8 °C e che non sia asciutto, altrimenti i tuberi perdono troppa acqua (si disidratano); non deve nemmeno essere però eccessivamente umido, per non favorire lo sviluppo di indesiderati marciumi (l'umidità migliore per la conservazione a livello familiare si aggira attorno al 75%. Nei magazzini professionali varia dall'80 al 90% a seconda delle tecniche di conservazione adottate).

Per mantenere un'accettabile qualità delle patate è poi essenziale togliere i germogli dai tuberi appena si formano senza attendere che si sviluppino in modo eccessivo [1].

Le patate si possono conservare in cassette o in cumuli (o meglio collocandole su uno strato di paglia, che può servire pure per coprire le patate in caso di periodi freddi).

Nel caso si verificano ondate di freddo, collocare anche provvisoriamente dei pannelli di polistirolo (o di poliuretano) su pareti e finestre può contribuire a tenere più elevata la temperatura dell'ambiente di conservazione. In ogni caso, qualora si verificassero periodi particolarmente freddi (la temperatura dell'ambiente di conservazione si può rilevare a mezzo di un termometro di minima e massima) conviene spostare provvisoriamente le patate in un locale dove vi sia un'adeguata temperatura.

I tuberi sono fusti trasformati, sono quindi parti vive e, come tutte le parti vitali delle piante, devono respirare. Quando la temperatura si abbassa attorno ai 2-3 °C questa attività rallenta moltissimo, fino quasi a cessare. In questo modo gli zuccheri – che derivano dall'amido – necessari per la respirazione non vengono utilizzati. Per tale motivo le patate assumono un sapore dolciastro poco gradevole. Se in seguito le temperature si alzano, riprende anche la respirazione e dopo 10-15 giorni solitamente i tuberi perdono il poco piacevole sapore dolciastro. □

[1] Nei grandi magazzini di conservazione, per evitare il germogliamento i tuberi vengono trattati con un'apposita sostanza che viene distribuita sotto forma di aerosol.