

Elección de las Variedades de Patata de Siembra.

El primer criterio es la comida: ¿Cómo cocinar las patatas? Con piel, al vapor, a fuego lento, gratinadas , fritas, en puré, salteadas, en sopa, en ensaladas, al horno, ...

Si quieres escalonar la cosecha y regularmente comer patatas nuevas, puedes ir "jugando" con la precocidad de las variedades, o si lo que deseas es ampliar el consumo de patatas, escoge variedades con larga vida útil.



Puedes adquirir en Fito Agrícola, s.l. más de 70 variedades diferentes, muchas de ellas "Gourmet", que se distinguen por su precocidad, sabor, rendimiento, forma del tubérculo, color de piel, su calidad de conservación y sus usos culinarios.

¿Con tanta variedad seguro que no sabes que elegir, verdad?

Principalmente las variedades se clasifican en función de la textura de su carne firme, suave o harinosa. Las variedades de patata tienen diferentes usos culinarios.

Como una primera orientación, si eres un "profesional" gourmet, busca variedades de carne firme, seguramente hará las delicias de toda la familia.

Si eres un poco "impaciente" y no puede esperar, entonces elije variedades extra precoces. Es normal que quieras cosechar lo antes posible "para ganarle a tu vecino", o para disfrutarlas con su familia. Estas variedades tienen un ciclo corto, desarrollan en 70 y 110 días, dependiendo de las condiciones climáticas, pero tienen la conservación corta, por lo cual tendrás que utilizarlas rápidamente después de la cosecha, ya que se conservan por mucho tiempo.

Cosecha escalonada.

Sin embargo, puede escalonar su cosecha, que es lo que nosotros recomendamos, jugando con más de una variedad, puedes combinar variedades precoces, con variedades más tardías, para poder así, usar las patatas durante más tiempo.

Si deseas almacenar tu cosecha, debes elegir variedades productivas con buena capacidad de almacenamiento. Después de recolectadas, debes dejar pasar unos días para eliminar los tubérculos dañados antes de guardarlas un lugar seco, oscuro y ventilado.

Si lo prefiere ofrecemos variedades de todas las formas y colores!

Si preparas tus patatas al vapor con piel, la apariencia visual de los tubérculos se vuelve importante. De hecho, ya no son solo los colores, sino importan también las formas, que varían desde redondas a más o menos alargadas, en forma de riñón,... Del mismo modo, el color de la piel, generalmente amarillo, también puede ser de color rojo, rosa, violeta o con manchas, lo cual hará las comidas más agradables y divertidas, y más cuando hay niños.

Elección por usos culinarios.

Las variedades se clasifican principalmente por la firmeza de su carne y lo que se deshacen en los grupos A, B y C, opcionalmente, en los intermedios AB y BC.

Grupo A

Carne de la patata es firme y poco o nada harinosa, acuosa moderadamente, y no se deshace durante la cocción. Es ideal para patatas fritas y ensaladas.

Grupo B

La carne de la patata sigue siendo bastante firme, poco harinosa, y casi no se deshace en la cocción. Son variedades las de este grupo, ideales para un guisado o para patatas al horno.

Grupo C

Patata de carne a harinosa, seca, gruesa y se deshace un poco en la cocción. Polivalente, usos para gratinar, patatas fritas y puré de patatas.

Las variedades de consumo de carne firme todos pertenecen al grupo A. Las de consumo pertenecen principalmente al grupo B, y más raramente a los grupos A, AB, BC o C.