

LE PATATE DA SEMINA

LA COLTIVAZIONE
DEI MINITUBERI



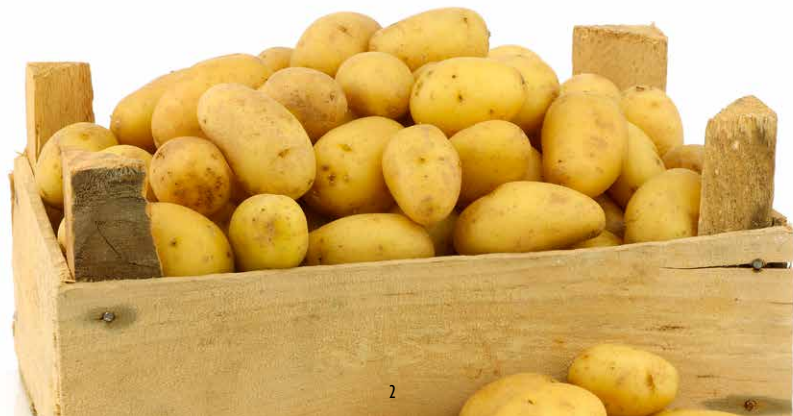
FRANCHI

Sementi
dal 1783

COLTIVARE LE PATATE

NOZIONI BOTANICHE

La patata (*Solanum tuberosum* L.) è una pianta annuale appartenente alla famiglia delle Solanacee (la stessa dei pomodori, peperoni, melanzane ecc.). Originaria del Sud America, si pensa sia arrivata in Europa nel XVI secolo grazie agli spagnoli. Si compone di due parti, una aerea e una interrata. La parte aerea è costituita da più fusti erbacei che formano il cespo da cui si diramano le foglie verdi e i fiori bianchi. Questi ultimi compaiono quando la pianta è già abbastanza cresciuta, ma non hanno una grande importanza in quanto la riproduzione delle patate avviene per moltiplicazione del tubero, cioè della patata stessa, quella che normalmente mangiamo. E' infatti molto ricca di germogli e, se coltivata in modo corretto, può dare origine a molte piante che produrranno gustose patate. La parte interrata è composta da radici molto ramificate dette stoloni che, ingrossandosi all'estremità, danno origine alle patate la cui forma e dimensione può variare in funzione di differenti aspetti legati al clima o al tipo di terreno.



COLTIVARE LE PATATE

I MINITUBERI- CARATTERISTICHE

Il nostro manuale parlerà sempre dei minituberi da semina, perchè? Perchè i minituberi sono il modo migliore per coltivare le patate. Non dovendoli tagliare in parti più piccole come dovremmo fare con una patata "matura", si conservano più sane e sono meno facilmente attaccabili da insetti o altri agenti patogeni presenti nel terreno. Abbiamo quindi maggiori garanzie di ottenere un buon risultato produttivo.

Cosa sono i minituberi?

Sono delle piccole patate del diametro di circa 4-6 cm, che vengono coltivate e selezionate appositamente per la riproduzione. Ogni minitubero ha molti "occhi" o gemme dai quali si sviluppano la parte interrata ed aerea della pianta. Questo notevole numero di germogli si trasforma per forza di cose in maggiore produzione.

Mediamente un minitubero produce da 700 g. fino ad 1 kg di patate fresche e sono sufficienti 4/5 minituberi per ogni metro quadrato di terreno da coltivare.



COLTIVARE LE PATATE

LA COLTIVAZIONE

La patata necessita di terreni leggeri, di medio impasto, tendenti al sabbioso e ricchi di sostanza organica. Durante la preparazione del terreno (aratura fresatura ecc.) e prima della semina, si dovrebbe concimare con letame maturo. Prima di piantare le patate, i minituberi hanno bisogno della “pregermogliazione”. Non facciamoci spaventare da questa parola, si tratta solamente di mettere i tuberi in una cassetta, posizionandoli in uno o al massimo due strati per circa 2-4 settimane prima della messa a dimora. Tenere la cassetta in un locale ben illuminato, con una temperatura media di 12-15°C. La temperatura ottimale stimola l'emissione dei germogli mentre la luce frena un accrescimento troppo rapido. Se l'illuminazione sarà insufficiente i germogli tenderanno a “filare” diventando esili, fragili e bianchicci. In questo caso anche la pianta che si svilupperà non potrà che essere debole. Interrare il minitubero ad una profondità pari al doppio dello spessore del tubero ad una distanza di circa 30-40 cm sulla fila e di circa 60-80 cm tra le file. Mantenere sempre umido il terreno, ma non zuppo di acqua perchè il ristagno o la troppa acqua possono dare origine a parecchi problemi. I minituberi si seminano da febbraio fino ad aprile oppure da settembre a ottobre in funzione del clima locale e dall'andamento stagionale. La raccolta delle patate avviene a marzo-aprile quando si parla di semina autunnale oppure si raccolgono tra agosto ed ottobre quando la semina è primaverile. Generalmente possiamo dire che si devono interrare 4/5 minituberi per ogni metro quadrato oppure ogni 2 metri di piantagione sulla fila. 1 Kg di minituberi può arrivare ad avere dai 25 ai 40 pezzi in base alla dimensione degli stessi.

COLTIVARE LE PATATE

LA COLTIVAZIONE - NORME GENERALI

Le patate sono semplici da coltivare e con qualche piccolo accorgimento riusciremo ad ottenere una buona produzione. Una volta arato e sminuzzato il terreno con una piccola zappetta si fanno dei solchi profondi circa 8-10 cm. Mettere quindi i minituberi all'interno del solco alla distanza di circa 30/40 cm l'uno dall'altro e ricoprire con terreno soffice. Innaffiare abbondantemente. Quando la piantina sarà cresciuta è consigliabile rincalzare il terreno, cioè con una zappetta avvicinare del terriccio al fusto della pianta, facendo un piccola gobba con la terra intorno allo stesso. Per procedere alla raccolta utilizzare una forca a più punte e non una vanga per evitare di tagliare i tuberi da raccogliere. Prima della raccolta definitiva procedere con delle campionature per verificarne l'effettiva maturazione.



LA COLTIVAZIONE DELLA PATATA NELL'ORTO DI FAMIGLIA

Si riporta di seguito il testo integrale di come si suggeriva coltivare la patata in una pubblicazione edita dalla nostra azienda nel 1942 durante la seconda guerra mondiale.

PATATA



I tuberi s'interrano sia sani che spezzati (purchè ogni pezzo abbia almeno una gemma) da febbraio a luglio in terreno leggero e ben dissodato, in ragione di kg. 2 per 10 mq., in file di 60 cm. di larghezza ed a 20 cm. di distanza sulla stessa fila, alla profondità di 10 cm. Le prime piantagioni debbono essere fatte su terreni bene esposti al sole, affinchè le piante siano protette contro i geli tardivi.

Nei terreni di media fertilità si daranno per ogni 10 mq., circa 20 chili di letame molto bene decomposto, e, se possibile, 500 gr. di perfosfato, di calcio. Il letame s'interra prima dell'inverno, il perfosfato ed il cloruro si danno all'epoca della semina ed il nitrato si sparge in due volte quando lo stelo sta per spuntare dal terreno. La produzione media per 10 mq. è di circa kg. 20.

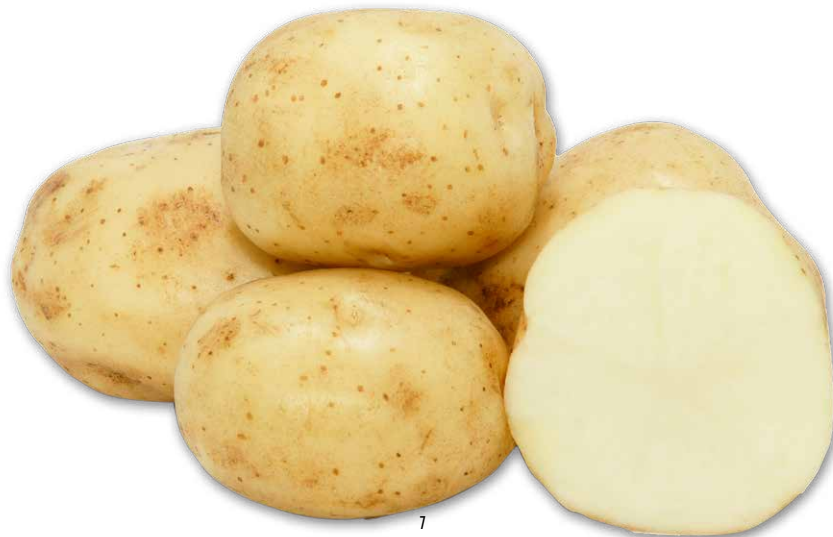
Un nuovo metodo, che ha incontrato molto favore, è quello della *pregermogliazione*, che consiste nel tenere le patate che si vogliono seminare in una stanza asciutta ed areata; l'ambiente deve essere illuminato, ma di luce diffusa e non di luce solare diretta. Dopo un po' di tempo le patate inverdiscono ed emettono i germogli. Si possono così scegliere le patate che presentano i germogli migliori e che danno garanzia di maggior vitalità. Con questo metodo si hanno diversi vantaggi: si seminano solo le patate che germogliano, e quindi si utilizza meglio il terreno; per il fatto che esiste già un germoglio sviluppato si viene ad accelerare la coltivazione; infine si ha la garanzia che le piante saranno vitali e rigogliose.

KENNEBECK:

Varietà di patata con buccia gialla e pasta bianca. Ha una grana molto farinosa ed è particolarmente indicata, per la preparazione di purée e degli gnocchi, anche se è adeguata anche per altri usi. È piuttosto povera di acqua rispetto ad altre varietà e a parità di dimensioni, è più pesante.

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	BIANCA
Ciclo:	MEDIO PRECOCE
Utilizzo:	PER TUTTI GLI USI
Proprietà:	GROSSA PEZZATURA

1 minitubero produce circa 900 g. di patate



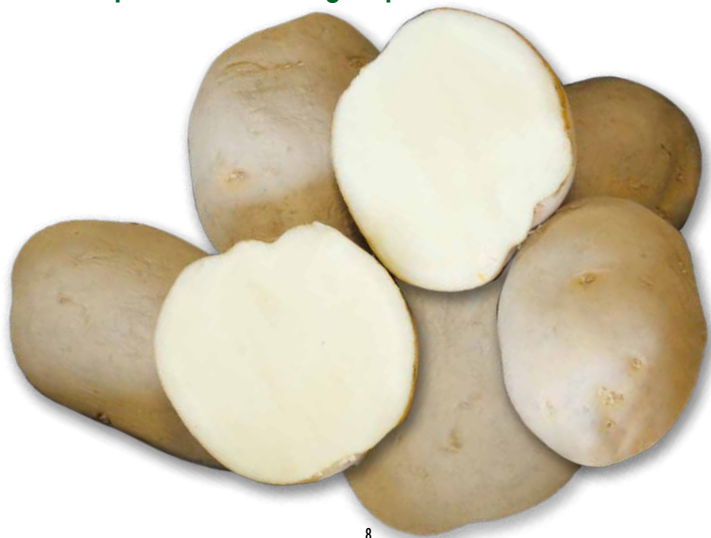
LE VARIETÀ

FEDERICA:

Varietà di patata con buccia gialla e pasta bianca. Ha una grana farinosa ed è particolarmente indicata, per la preparazione di purée e degli gnocchi. Indicata anche per altri usi. È piuttosto povera di acqua rispetto ad altre varietà e a parità di dimensioni, è più pesante.

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	BIANCA
Ciclo:	MEDIO PRECOCE
Utilizzo:	PURÉE - VAPORE
Proprietà:	BUONA PEZZATURA

1 minitubero produce circa 1 kg. di patate



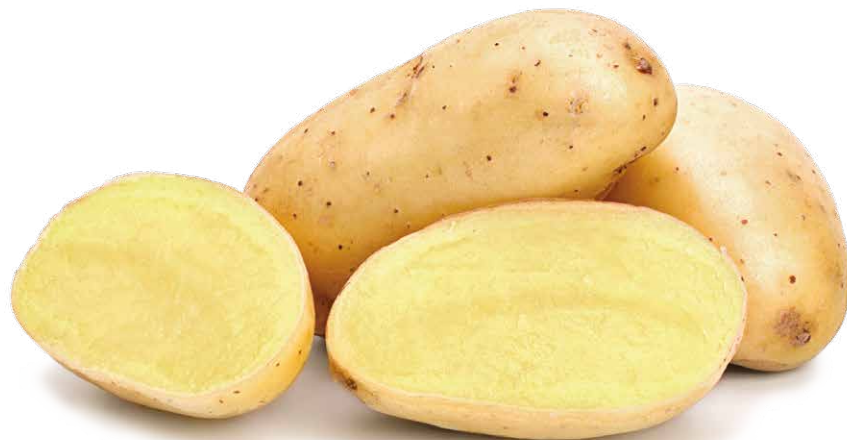
LE VARIETÀ

AGRIA:

Varietà di patata con buccia e pasta gialla. È particolarmente indicata per la preparazione di frittura e purée, ho per la cottura al vapore. È una varietà molto produttiva, molto resistente e adatta a tutti i tipi di terreno

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	MEDIO TARDIVA
Utilizzo:	FRITTURA - PURÉE - VAPORE
Proprietà:	MOLTO PRODUTTIVA

1 minitubero produce circa 1 kg. di patate



LE VARIETÀ

SPUNTA:

La varietà spunta è riconoscibile per la caratteristica forma allungata, con una pasta di colore giallo, soda e con polpa farinosa. La buccia è gialla. È indicata nelle preparazioni come contorno o piatto principale, per la cottura al forno o al vapore. Si può utilizzare anche per purée. Discreta conservabilità del tubero dopo la raccolta.

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	PRECOCE
Utilizzo:	FRITTURA - PURÉE - VAPORE
Proprietà:	DISCRETA CONSERVABILITÀ

1 minitubero produce circa 850 g. di patate



LE VARIETÀ

DÉSIRÉE:

La varietà désirée è di facile coltivazione, con buccia rossa e pasta di colore giallo. È indicata in cucina per la preparazione di patate fritte o per purée. Buona è la conservabilità del tubero dopo la raccolta. Varietà con buona resistenza alla siccità.

Varietà:	SEMI RUSTICA
Buccia:	ROSSA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	TARDIVA
Utilizzo:	FRITTURA - PURÉE
Proprietà:	BUONA CONSERVABILITÀ

1 minitubero produce circa 800 g. di patate



LE VARIETÀ

MONALISA:

E' una varietà molto produttiva e regolare nel calibro e nella forma. Caratterizzata da una buccia di colore giallo e dalla polpa gialla, è di buona conservazione dopo il raccolto. Indicata per tutti gli usi, specialmente per la cottura al vapore e per la preparazione di purée.

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	MEDIO PRECOCE
Utilizzo:	PURÉE - VAPORE
Proprietà:	MOLTO PRODUTTIVA

1 minitubero produce circa 950 g. di patate



LE VARIETÀ

CHARLOTTE:

Varietà rustica e di facile coltivazione con tubero allungato. La pasta è gialla, la buccia è anch'essa di colore giallo e liscia. Varietà polivalente per l'utilizzo in cucina dove è indicata per tutti gli usi. Gusto intenso.

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	MEDIO PRECOCE
Utilizzo:	TUTTI GLI USI
Proprietà:	MOLTO SAPORITA

1 minitubero produce circa 800 g. di patate



LE VARIETÀ

DOLWEN:

La varietà dolwen è una patata tipica francese della regione della Bretagna. Si presenta con buccia e polpa gialla. È indicata nelle preparazioni come contorno o piatto principale, per cottura al forno o al vapore, per frittura e purée. Molto produttiva e di buona conservazione dopo il raccolto.

Varietà:	TIPICA DELLA BRETAGNA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	PRECOCE
Utilizzo:	FRITTURA - PURÉE - VAPORE
Proprietà:	MOLTO PRODUTTIVA

1 minitubero produce circa 1 Kg. di patate



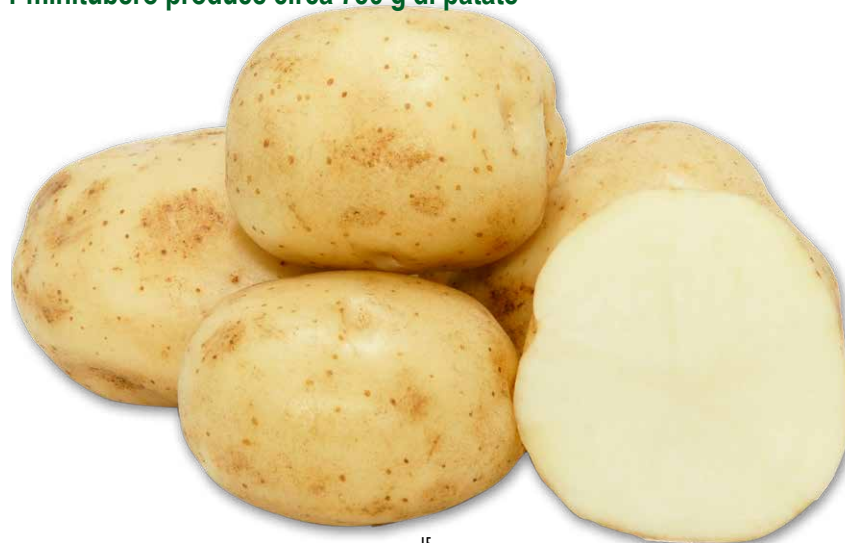
LE VARIETÀ

AGATA (novella):

La varietà agata, data la sua spiccata precocità di sviluppo, è molto indicata per la produzione di patate novelle. Di forma ovale ed omogenea, ha la pasta di colore giallo chiaro e la buccia di colore giallo. Si può utilizzare in tutti i modi in cucina. Discreta conservabilità del tubero dopo la raccolta.

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA CHIARA
Ciclo:	MOLTO PRECOCE
Utilizzo:	TUTTI GLI USI
Proprietà:	NOVELLA

1 minitubero produce circa 750 g di patate



LE VARIETÀ

GOURMANDINE (Longeva):

Varietà molto produttiva con tuberi a buccia e pasta di colore giallo. Indicata per tutti gli usi in cucina. Le caratteristiche principali di questa varietà sono: molto produttiva e di ottima conservazione per lungo tempo dopo il raccolto.

Varietà:	MOLTO PRODUTTIVA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	PRECOCE
Utilizzo:	TUTTI GLI USI
Proprietà:	OTTIMA CONSERVAZIONE

1 minitubero produce circa 900 g di patate



LE VARIETÀ

PRIMURA:

Pianta vigorosa, e rustica e precoce e di ottima qualità. Semplice da coltivare e da raccogliere con tuberi di dimensioni medio/grossi. Varietà con pasta farinosa e indicata per tutti gli usi in cucina. Ha una buona conservabilità una volta raccolta.

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	PRECOCE
Utilizzo:	TUTTI GLI USI
Proprietà:	MOLTO VERSATILE

1 minitubero produce circa 850 g. di patate



LE VARIETÀ

FLEUR BLEUE:

Pianta vigorosa, produttiva e rustica. Semplice da coltivare e da raccogliere con tuberi di dimensioni medie. Varietà particolare con buccia di colore viola e polpa di colore violaceo. Indicata per patate fritte e per la preparazione di purée.

Varietà:	PARTICOLARE E SPECIALE
Buccia:	VIOLA
Pasta:	VIOLACEA
Ciclo:	PRECOCE
Utilizzo:	FRITTURA - PURÉE
Proprietà:	PRODUTTIVA

1 minitubero produce circa 850 g di patate



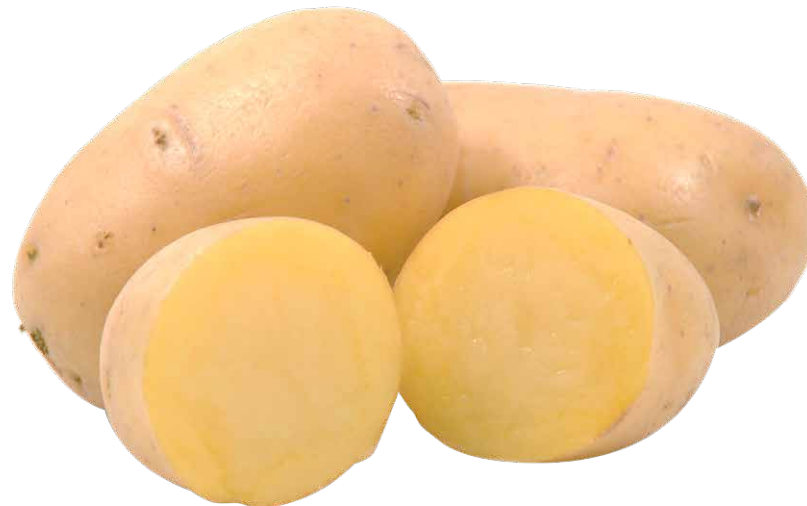
LE VARIETÀ

CHARLOTTE BIOLOGICA:

Varietà rustica e di facile coltivazione con tubero allungato. La pasta è gialla, la buccia è anch'essa di colore giallo e liscia. Varietà polivalente per l'utilizzo in cucina dove è indicata per tutti gli usi. Gusto intenso. I tuberi da semina di questa varietà sono certificati come prodotti da agricoltura biologica.

Varietà:	RUSTICA
Buccia:	GIALLA
Pasta:	GIALLA
Ciclo:	MEDIO PRECOCE
Utilizzo:	TUTTI GLI USI
Proprietà:	MOLTO SAPORITA

1 minitubero produce circa 800 g di patate



LE NOSTRE CONFEZIONI:

- SACCHETTO CON BLISTER DA 25 MINITUBERI
- CASSETTA IN LEGNO DA 60 MINITUBERI
- SACCHETTO IN RETE DA 1,5 KG. (circa 60 minituberi)
- SACCHETTO IN RETE DA 3 KG. (circa 120 minituberi)



FRANCHI SEMENTI S.P.A.

www.franchisementi.it - info@franchisementi.it