

La patata, sus variedades y cultivo

Guillermo García González de Lena.

Área de Experimentación y Demostración Agrogandera (SERIDA)



Procedente de América del Sur, no fue hasta finales del siglo XVIII cuando la patata adquiere importancia como cultivo básico para la alimentación humana, gracias al farmacéutico francés Antoine Parmentier.

Hoy en día la patata constituye un alimento fundamental en la dieta del hombre, y tiene además otros usos como planta forrajera e industrial suministradora de alimento para el ganado y de materia prima para la industria del almidón y del alcohol.

El cultivo de la patata, muy importante sobre todo en la zona occidental a mediados del siglo XX, ha experimentado un fuerte retroceso en Asturias en los últimos 25 años, pasando de más de 7.000 hectáreas cultivadas en 1985, a escasamente 2.000 en la actualidad (SADEI).

Existe un gran número de variedades comerciales disponibles en el mercado. Además se conservan variedades tradicionales de gran interés.

El criterio agronómico más utilizado para su clasificación es la duración ciclo de cultivo: el número de días que transcurren desde la siembra hasta que se alcanza el estado idóneo para la recolección.

Atendiendo a este criterio, se agrupan en las siguientes categorías:

- **Precoces: variedades con ciclo inferior a noventa días.**

· De carne blanca: Royal Kidney, Etoile du Leon, Olinda y Romano.

· De carne amarilla: Palogán, Sirtema, Violla, Ostara, Jaerla, Atica, Duquesa, Belle de Fontaney.

- **Semitempranas: ciclo entre noventa y ciento veinte días.**

· De carne blanca: Arran-Banner, Kennebec, King Edward, Red Pontiac.

· De carne amarilla: Agria, Bintje, Belladona, Achat, Aura, Claustar, Spunta.

· De carne blanco amarillento: Monalisa, Carlita.

- **Semitardeas: ciclo entre ciento veinte y ciento cincuenta días.**

· De "carne" blanca: Olalla, Turia, Gelda, Marfona, Majestic.

· De "carne" amarilla: Desirée, Gineke, Claudia, Heida.

- **Tardías: ciclo entre ciento cincuenta y doscientos días.**

· De "carne" blanca: Kondor, Víctor, Up-to-date

· De "carne" amarilla: Baraka, Álava, Alfa, Goya, Sergen.

La elección de una determinada variedad se hará valorando las condiciones en las que se va a realizar el cultivo y el destino de la cosecha.

Fuente: Orientaciones para el CULTIVO DE LA PATATA para fresco en Asturias Guillermo García González de Lena (SERIDA)



CIDAN viernes 7 de febrero 19:00 h.

Año Internacional de la Agricultura Familiar en Laviana