

Le antiche varietà di patate blu e viola

La **PATATA BLU**, chiamata anche patata "salva salute" è una varietà antichissima proveniente dalle Ande peruviane, famosa per la ricchezza di antociani, sostanze che, neutralizzando i radicali liberi, sono in grado di rallentarne i processi di invecchiamento. Il colore blu viola della buccia e della polpa è infatti dovuto a tali sostanze.

La patata blu, che fa parte della specie *Solanum Tuberosum* si fa ricordare per il gusto originale e diverso, forte. E' una varietà primordiale e semiselvatica: un esempio di prodotto "biodiverso" che l'Alta cucina sta riscoprendo.

Non è facile trovare la patata blu, ortaggio poco coltivato perché poco redditizio. E' infatti un prodotto con una bassa resa, da raccogliere a mano e sono piuttosto piccole. Si caratterizza per il colore blu viola della buccia e della polpa.

Della stessa tipologia sono le **Vitelotte**, prodotte dalla Cascina del Mulino di Villastellone per L'Orto del Pianalto. La Vitelotte è una patata viola dolce e morbida, originaria anche essa del Perù, e anche essa appartiene alla famiglia delle *Solanum*. Anche per tale varietà il colore del tubero è dato dalla presenza degli antociani, che conferiscono il tipico colore blu-violetto a mirtilli, melanzane, uva nera, ecc. È dunque anche una notevole fonte di antiossidanti naturali. Per la sua forma bitorzoluta e il colore scuro della buccia, non a caso, è detta anche "patata tartufo"

In **cucina** è molto versatile: la si può presentare in tutte le versioni, lessa, fritta, al forno. Tipico utilizzo sono gli gnocchi ed il purè che si prestano a combinazioni o abbinamenti di grande effetto cromatico.

Profumata quasi di nocciola, il sapore particolare di "castagne" e l'originalità che reca ai piatti, rendono la patata viola un alimento salutare e fantasioso per tutte le tavole.

Si consiglia di aggiungere un po' di olio di oliva nell'acqua della bollitura, per rendere più morbida la buccia.



Da un po' di tempo la patata blu è valorizzata dall'alta cucina, impiegata sì per il suo particolare colore, ma anche per la consistenza più soda e carnosa rispetto alla patata classica che tutti conosciamo.

Coltiviamo la Patata Blu soprattutto per il suo valore di ortaggio biodiverso, segno di una orticoltura che non si ferma solo alla quantità, ma guarda alla qualità, alla varietà, alla compatibilità ambientale e alla sostenibilità.