

¿Qué fue de aquellas patatas?

A mediados del siglo XIX, en Europa se inició el cultivo selectivo de la patata. Tras la terrible epidemia que tuvo lugar en todo el continente entre 1845 y 1848, a la que solamente unas pocas variedades lograron sobrevivir, la estrategia agrícola se propuso cultivar exclusivamente aquellas variedades resistentes a las enfermedades. La paleta de colores de las antiguas variedades va desde el rojo hasta el azul, pasando por el violeta. Si comparamos estas variedades con las que se encuentran habitualmente en los supermercados, estas últimas nos resultarán sencillamente aburridas. Con el comienzo de la mecanización de la agricultura y el aumento de la elaboración industrial de los alimentos se implantaron nuevas estrategias que redujeron aún más el número de variedades destinadas al comercio: la patata debía ser resistente a los golpes, contar con unas dimensiones y una estética determinadas y resultar sencilla de pelar. También se buscaba obtener una variedad de color amarillo uniforme. Muchas de las variedades que se cultivaban hasta entonces no cumplían con estos requisitos, por lo que con el paso del tiempo dejaron de ser empleadas en el cultivo comercial y cayeron en el olvido.

Sin embargo, hace unas décadas, unos agricultores aficionados comenzaron a cultivar en sus huertos particulares estas variedades desaparecidas, sin advertir que con ello estaban colaborando con la conservación de la diversidad de este popular tubérculo. Gracias a estas iniciativas particulares, algunas variedades incluso volvieron a retomarse para el comercio y la gastronomía. La mayoría de estos agricultores practican métodos de cultivo ecológicos, siembran variedades raras en sus terrenos y las venden en sus propia explotación o en los puestos de mercado locales.

En internet pueden encontrarse ofertas de variedades de patata casi extinguidas. Las características de las distintas variedades recuerdan la carta de vinos de un restaurante refinado: algunos de los nombres que se encuentran son Red Cardinal, La Ratte, Shetland Black o Tannenzapfen. Sus formas y colores resultan tan diversos como sus nombres: los tubérculos de la variedad Red Cardinal, por ejemplo, tienen la piel de color rojo intenso y su interior es una armoniosa mezcla de rojo y blanco. Las variedades Blue Salad y Blauer Schwede, sin embargo, tienen un color azulado tanto en el exterior como en el interior.

La aceptación del sabor de cada variedad de patata dependerá del gusto del comensal. Algunos expertos afirman que el sabor de las antiguas variedades es más rico e intenso que el de las modernas. Así que, quien quiera disfrutar de las patatas no solamente como acompañamiento, sino como un plato extraordinario en sí mismo, debería probar las variedades antiguas. Además, al adquirir este tipo de patata o, mejor aún, al cultivarlo en nuestro huerto, estamos colaborando con la conservación de la biodiversidad.

Fuente (en alemán)

Compartir

(fin del artículo)