



La patata: variedades cultivadas en España y usos más adecuados en la cocina

30-03-2021

El pasado 30 de marzo fue el Día Internacional de la Patata. Ya sean fritas, hervidas o asadas, las patatas sirven para preparar todo tipo de platos como tortillas, purés, ensaladas, rellenos... además de utilizarse como acompañamiento en multitud de ocasiones. Dada su versatilidad, precio asequible y valor nutricional son uno de los alimentos más consumidos y cultivados del mundo. A continuación os explicamos cuántas variedades se cultivan en España y cuales son sus usos en la cocina.

Como se informa en le página del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en España se cultivan hasta unas ciento cincuenta variedades de patatas, cada una de las cuales con propiedades que las diferencian en cuanto a la adaptación a climas y a suelos: las hay más precoces y más tardías; varía el color de su piel y el de su carne y su composición –en cuanto a contenido en fécula principalmente–, motivo por el cual es importante diferenciar las variedades que son más aptas para cada preparación culinaria y su estacionalidad, para conocer las variedades que en cada momento del año nos aportarán sus mejores cualidades gustativas.

Como norma general, las patatas de deben escoger sanas y consistentes, sin zonas verdes, puntos germinados o grandes deformaciones y por el color de la piel, pueden ser amarillas, rojas o blancas.

El mercado clasifica las patatas por su ciclo de cultivo en:

- ‘Extratrampranas’ o ‘Precoces’. Se recogen entre el 15 de enero y el 15 de abril.
- ‘Tempranas’. Entre el 15 de abril y el 15 de junio.
- ‘De estación’ o ‘Semitardías’. Entre el 15 de junio y el 15 de septiembre.
- ‘Tardías’. Se recogen hasta el 15 de enero.

La patata **temprana** se produce sobre todo en provincias costeras, principalmente del Mediterráneo (Málaga, Valencia, Murcia, Barcelona y Cádiz), a las que se une Sevilla y, al final del periodo, empiezan a recolectarse en A Coruña, en donde se obtiene un excelente tubérculo. Las variedades más frecuentes son ‘Spunta’ y ‘Monalisa’.

La producción aumenta a mitad del año con las denominadas **patatas de estación**, momento en el que a las producciones costeras se agregan las de provincias del interior, en algunos casos con producciones importantes, como sucede en Segovia, Toledo, Burgos, León, Lugo, Orense, Álava y La Rioja y, en menor proporción, en casi todas las provincias españolas. 'Kennebeck', 'Jaerla', 'Red Pontiac' y 'Desirée' son las más cultivadas en esta época, aunque las nuevas variedades irrumpen cada vez con mayor fuerza. Su ciclo es más largo –unos treinta días– que el de las tempranas.

Las **tardías** se cultivan en las mismas provincias, a veces en zonas más templadas, y las variedades son prácticamente las mismas, aunque la diferencia fundamental consiste en que su ciclo se prolonga aproximadamente un mes más que el de las anteriores. Se conservan muy bien y, si se almacenan correctamente, pueden durar hasta la primavera.

Usos en la cocina

Como cada patata tiene unas características en lo que se refiere a composición en fécula y en humedad, cada una tiene unas aplicaciones específicas. Por este motivo, las más compactas son ideales para freír, al quedar duras y crujientes por fuera pero blandas por dentro. Es siempre recomendable dejarlas en remojo unos minutos para que pierdan parte de su almidón. Para freír se recomiendan las siguientes variedades: 'Baraka', 'Spunta', 'Agria' y 'Caesar'.

Para asar al horno, como patatas panaderas, a lo pobre, para acompañar a asados o consumirlas directamente, acompañadas de una salsa o simplemente de sal y pimienta son excelentes las variedades harinosas, que pierden su textura y quedan blandas, pero sin deshacerse. Para este uso culinario se recomiendan la 'Kennebec' y la 'Spunta'.

El comportamiento de la patata en el guiso es fundamental para la calidad del producto final. Por eso, generalmente es conveniente que suelten una determinada cantidad de fécula, para engordar el guiso, pero que no se deshagan. Para la consecución de este resultado será de fundamental importancia la forma de cortarlas, que deberá hacerse mediante una incisión y un posterior 'tronzado', para que la superficie de la fracción cortada suelte almidón. Es el caso de las patatas a la riojana, que alcanzan su punto óptimo cuando se dan estas circunstancias.

En algunos casos puede ser preferible que las patatas se deshagan, formando un puré espeso, como sucede en el caso de las patatas revolconas avileñas. A menudo este efecto se consigue prolongando la cocción. Están indicadas para este fin las variedades 'Mona Lisa', 'Desirée' y 'Kennebec'.

Si se van a cocer es preferible elegir patatas firmes, que no se rompan en la cazuela, lo que es especialmente importante si luego se van a utilizar como guarniciones o en ensaladas. Es muy importante, si se cuecen solas, dejarlas con la piel para que conserven todo su sabor y sus componentes nutricionales, añadiéndoles una buena dosis de sal, que ayuda a mantenerlas íntegras. Se recomiendan para cocción la 'Spunta', la 'Kennebec' (sobre todo para preparar los cachelos) y la 'Baraka'.

Para la preparación de las patatas arrugadas es muy conveniente recurrir a las variedades canarias 'negra' y 'bonita' que todavía son mejores si son de recolección temprana.

Presente en todas las tradiciones gastronómicas españolas

La utilización de la patata en la cocina española es muy amplia y está presente en especialidades de todas las Comunidades Autónomas. Es frecuente su utilización cocida en los cachelos de Galicia; acompañando a platos de carne como el lacón con grelos; junto a pescados como, por ejemplo, las sardinas a la plancha, el rodaballo al horno o el pulpo *a feira*.

También es componente habitual, aunque no obligado, en la mayoría de los cocidos y en sus diferentes versiones: las ollas cántabras, el cocido madrileño, el perol cordobés, la berza gaditana, el cocido extremeño, el manchego, *carn d'olla* catalana, etc.

Su utilización en ensaladas es también muy frecuente, ya que armoniza muy bien con casi todos los ingredientes vegetales, los productos cárnicos o pesqueros y con los huevos. Es obligada en la ensaladilla rusa y en algunos platos regionales como las mencionadas patatas a la riojana, las revolconas, la tortilla de patatas, etc.

Frita es un magnífico acompañante de carnes, pescados y huevos fritos, y en puré es una apreciada guarnición. Su textura facilita que se absorban los sabores y aromas de todos los productos que se cocinan con ella, lo que permite la degustación de todos los componentes del plato.

Noticias Relacionadas

- El ajo... qué hay de mito y qué hay de realidad para considerarlo un gran alimento
- Casi 300 comedores participan en la campaña 'Consume legumbres de calidad del país'
- El uso de aceite de oliva en colectividades ha bajado del 31% al 25% en los últimos tres años
- En el Día Mundial del Huevo... ¿por qué es el huevo un regalo de la naturaleza?