

SERGIO ABRAM



L' AGRICOLTURA DEGLI DÈI
LA PATATA

Collana L' Agricoltura degli Dèi

Stella Mattutina Edizioni

SOMMARIO

INTRODUZIONE	7
CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA	9
ETIMOLOGIA DEL NOME ITALIANO E SCIENTIFICO	13
UN PO' DI STORIA	13
DESCRIZIONE DELLA 'SPECIE'	15
RIPRODUZIONE E COLTIVAZIONE.	19
CONSOCIAZIONE E ROTAZIONE	27
CICLO PRODUTTIVO	29
RACCOLTA DEI TUBERI.	30
TIPI DI TUBERI DI PATATA	33
'PATATE NOVELLE'	38
CONSERVAZIONE DEI TUBERI	41
'PATATE DA SEME'	44
COME PROCURARSI, ANNUALMENTE, TUBERI DA 'SEME'	44
PRODUZIONE DI TUBERI DELLA PATATA, NEL MONDO	47
AVVERSITÀ PARASSITARIE.	48
PROBABILI CAUSE DELLA PRESENZA DI AVVERSITÀ PARASSITARIE E COME EVITARNE L'INSORGENZA	50
CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA DI ENTITÀ CHE POSSONO DANNEGGIARE PIANTE E TUBERI DI PATATA.	51
VARIETÀ TOLLERANTI ALCUNE AVVERSITÀ PARASSITARIE	55
CONTENUTI E PROPRIETÀ DEI TUBERI DELLA PATATA	57
MANIFESTAZIONI, IN ONORE DELLA PATATA	57
MUSEI DELLA PATATA.	61

PATATE D.O.P. E I.G.P.	62
CONSORZI DELLA PATATA	64
CONFRATERNITE DELLA PATATA O DEI PRODOTTI DERIVATI	64
UTILIZZI VARI DEI TUBERI DELLA PATATA	64
UTILIZZI CULINARI DEI TUBERI DELLA PATATA.	66
CARATTERISTICHE DELLA POLPA DEI TUBERI, PER USI CULINARI . . .	66
RICETTE CON I TUBERI DELLA PATATA	67
LA PATATA, IN DETTI E PROVERBI.	75
LA PATATA, NEI SOPRANNOMI PAESANI	81
LA PATATA, NEI COGNOMI ITALIANI	81
ALTRE NOTIZIE E CURIOSITÀ, SULLA PATATA	82
TERMINI DERIVATI DALLA PATATA	91
LA PATATA, NELL'ARALDICA.	92
POESIE, SULLA PATATA	93
BARZELLETTE, SULLA PATATA	96
NOMI DELLA PATATA, NEGLI STATI EUROPEI.	97
NOMI DELLA PATATA, NELLE REGIONI ITALIANE	97
ALCUNE PIANTE CON RADICI TUBERIFORMI	99
CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA DELLA BATATA, DELLA RADICE DI LUCE E DELLA APIOS AMERICANA	102
MANIFESTAZIONI, IN ONORE DELLA BATATA	103
LA LUNA E IL SUO POTERE.	104
VARIETÀ DI 'PATATE'	106

CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA

Capire la sistematica biologica, la scienza che si occupa della classificazione degli esseri viventi, è molto importante, anche per arrivare a comprendere possibili affinità tra le varie entità.

L'attuale classificazione sistematica, universalmente accettata, si deve a Karl von Linné (Linneo, per noi italiani – 1701-1778), naturalista svedese, il quale, dopo aver iniziato a ordinare sistematicamente il regno vegetale, proseguì il suo lavoro con quello animale. Ne nacque una scienza, la tassonomia o sistematica biologica, che raggruppa e classifica gli esseri viventi.

L'ordinamento sistematico fu attuato principalmente per motivi pratici, miranti, in primo luogo, alla reciproca comprensione tra i naturalisti di tutto il mondo che, a quel tempo, comunicavano tra loro in lingua latina. Per tale motivo, Linneo attribuì alle specie vegetali e animali due nomi latini o latinizzati combinati. Il primo, riportato con la lettera iniziale maiuscola, si riferisce al genere, il secondo, costituito, sovente, da un aggettivo, scritto minuscolo, indica la specie di appartenenza (esempio: *Rosa canina*).

Per semplificare l'importanza della classificazione di Linneo, ecco un esempio di come il ranuncolo dei campi, un tempo nominato con i termini *Ranunculus seminibus aculeates foliis superioribus decompositis linearibus*, in seguito all'istituzione del sistema binominale, è diventato *Ranunculus arvensis*.

Nella classificazione sistematica biologica, il nome scientifico è riportato in corsivo ed è seguito da quello del naturalista (o dei naturalisti) che per primo descrisse e denominò la specie e, talvolta, dall'anno in cui ciò avvenne.

Se il nome dello studioso e l'anno appaiono tra parentesi, in questo caso (L., 1758), indicano che Linneo, il quale è spesso menzionato con la prima lettera del cognome, seguita da un punto (L.), è stato il primo a descrivere la specie, ma un altro (o altri), dopo di lui, la collocò in un genere diverso da quello originariamente attribuitole.



Il fiore violetto è presente in alcune varietà di patate

ETIMOLOGIA DEL NOME ITALIANO E SCIENTIFICO

Patata deriva dall'omonimo termine spagnolo, che a sua volta ha avuto origine da *potatl*, nella lingua degli atzechi, e da *papa* che, nel linguaggio peruviano e boliviano, significa patata, oltre che da *batatas*, nome con cui, nell'isola di Hispaniola, si usava chiamare la patata dolce (*Ipomoea batatas*). *Solanum*, scaturisce dall'omonimo termine latino che indica una pianta; *tuberosum* ha origine dal latino *tuberosus*, dotato di tuberi.

UN PO' DI STORIA

Nell'area di provenienza, compresa tra il Messico e i territori andini di Venezuela, Colombia, Ecuador, Perù, Bolivia, Cile e Argentina, era coltivata anche ad altitudini comprese tra 2.000 e oltre 4.000 metri, in cui sostituiva il mais (*Zea mais*), che in quei climi, spesso, aveva difficoltà a crescere. Per mantenerli nel tempo, gli Incas conservavano i tuberi anche estraendone l'acqua col sale ed esponendoli al sole.

Quando la 'specie' è giunta in Europa, dapprima attraverso le isole Canarie e, in seguito, in Spagna, probabilmente a Siviglia, verso il 1570, la pianta della patata è stata apprezzata per la bellezza dei suoi fiori, ma nessuno avrebbe immaginato che sarebbe diventata un alimento di eccellenza, versatile, utilizzato per la preparazione di moltissime ricette culinarie.

In Europa, dopo l'importazione, la 'patata' non fu largamente utilizzata come cibo, forse perché la popolazione era assuefatta all'assunzione di altre pietanze,



Raccolta di 'patate' sulle Ande, dove si registrano le prime coltivazioni, già nel II millennio a.C.

RIPRODUZIONE E COLTIVAZIONE

Per la produzione dei tuberi si ricorre alla riproduzione vegetativa o agamica (assenza di gameti), collocando i tuberi o loro porzioni a contatto col suolo. In pratica, questo tipo di riproduzione è un'autentica clonazione, tramite talea. La riproduzione agamica è il metodo più semplice e veloce, per arrivare a ottenere un maggior numero di tuberi, per di più, della stessa varietà, in un breve periodo. Nel caso della patata, i tuberi ottenuti sono uguali a quelli posti nel terreno, come 'seme', e, geneticamente, sono identici, salvo possibili mutazioni.



Preparazione del terreno

Al fine dell'utilizzo dei tuberi per la coltivazione, nell'anno successivo, è opportuno conservarli, in un luogo buio, fresco (meglio a circa 6°C) e con umidità non elevata, affinché non sviluppino funghi e altri patogeni, che andrebbero a scapito della loro qualità.



Semina delle 'patate', in superficie

Facile da coltivare, dotata di ciclo produttivo breve e molto adattabile all'ambiente e al terreno, la patata si può coltivare dal piano al monte, anche negli orti familiari, fino a oltre 1.800 metri di altitudine, in Italia.

Sebbene la patata si adatti a diverse tipologie di terreno, i migliori tuberi, come calibratura e forma, sono ottenuti in terreni leggeri. In quelli limosi della Valle dell'Adige, a sud di Bolzano, ho sempre ottenuto tuberi regolari nella forma e in quantità apprezzabile, senza alcun trattamento contro le comuni patologie della pianta, tra cui la peronospora e la dorifora. Sono da evitare i terreni troppo argillosi ed eccessivamente sassosi, come quelli in cui l'acqua vi ristagna. Spesso, in terreni molto argillosi, i tuberi di gran parte delle varietà coltivate tendono a marcire e/o a deformarsi.

La reazione pH ideale per il terreno, in cui si coltiva la pianta della patata, è compreso tra 5 e 6,5, quindi tendenzialmente acida. In ogni caso, si adatta anche alla crescita, in terreni con altre reazioni.

CICLO PRODUTTIVO

Riguardo al ciclo produttivo (durata della coltura, in campo) e al periodo di maturazione dei tuberi, riferiti ai nostri climi, si usa distinguere varietà molto precoci, con un ciclo di coltivazione di circa 50-70 giorni, precoci (70-90 giorni), medie (90-110 giorni), tardive (110-130 giorni) e molto tardive con un ciclo colturale di 130-140 giorni e oltre. Ai suddetti si aggiungono cicli di coltivazione intermedi, per cui si hanno varietà precoci-molto precoci, medie-precoci, medie-tardive e tardive-molto tardive.

Per la Germania, dove il clima è differente dal nostro, i periodi vegetativi della pianta sono i seguenti:

varietà molto precoci con 90-110 giorni;

varietà precoci con 110-130 giorni;

varietà medie-precoci con 130-150 giorni;

varietà tardive con 150-170 giorni.

Nell'ambito della stessa varietà, in base al terreno, all'altitudine e all'esposizione, l'epoca di maturazione dei tuberi può variare anche di alcune settimane.



Piante di patata in fioritura

CONSERVAZIONE DEI TUBERI

I tuberi possono essere consumati immediatamente dopo la raccolta, oppure conservati, per mesi, e consumati nell'arco di più stagioni. Per l'immagazzinamento, devono essere sani, privi di ferite, di sbuccature e conservati con cura, già a fine estate o in autunno, al momento della raccolta. In ogni caso, la coglitura di nuovi tuberi per pronti utilizzi culinari può avvenire anche subito dopo la fioritura, senza attendere l'ingiallimento o il disseccamento delle foglie e dei fusti.

Una raccomandazione: lasciare asciugare bene le 'patate', all'aria, prima dello stoccaggio, nel corso del quale i tuberi diminuiscono la capacità difensiva verso le patologie che, normalmente, insorgono, nei locali chiusi.

Per un'adeguata e lunga conservazione è necessario che giungano a completa maturazione, in campo. Ciò avviene quando l'apparato fogliare della pianta si secca, naturalmente, non per un forte attacco parassitario (perlopiù peronospora), nel corso della primavera o dell'estate.

I tuberi dovrebbero essere conservati, in sacchi di iuta, di carta, in cartoni, in cassette basse, possibilmente di legno, ma anche ammassati sul pavimento e coperti con la sabbia asciutta, deposti sulla paglia, o in buche asciutte, su strati alternati di paglia, sempre al buio, affinché non sia prodotta la solanina (la presenza si avverte dalla colorazione verde su alcune parti della buccia), sia limitato il calo ponderale, lo sviluppo di agenti patogeni e la precoce germinazione. Quelli con chiazze verdi, sono eliminati dall'utilizzo culinario e destinati all'alimentazione del bestiame (maiali, conigli, polli ecc.), perché contengono una quantità maggiore di



Per la raccolta e la conservazione dei tuberi sono spesso usate le cassette di legno

AVVERSITÀ PARASSITARIE

La pianta della patata, se non coltivata in ambiente adatto (soleggiato, possibilmente ventilato e con media-bassa umidità atmosferica), può subire anche consistenti attenzioni da parte di insetti, nematodi del terreno, patogeni fungini, batterici e virali.

L'avversità più temuta è costituita dalla peronospora della patata (*Phytophthora infestans*), una crittogama che può colpire ogni organo della pianta e anche altre specie della famiglia delle Solanacee (pomodoro, melanzana, peperone ecc.).

Le varietà molto tolleranti alla predetta affezione patologica sono quelle dotate di foglie tomentose e carnose.

Alcune varietà sono molto sensibili alla suddetta avversità sui cespi, ma hanno buona immunità sui tuberi. Tra quelle citate in questo trattato, una parte possiede buona o ottima tolleranza alla peronospora, su cespi e parte ipogea. Altre avversità fungine sono:

- L'alternaria (*Alternaria solani*) che colpisce le foglie con macchie nerastre concentriche, soprattutto delle varietà più precoci;
- Il marciume secco della patata (*Fusarium spp.*) che danneggia i tuberi, in campo e nel sito di conservazione, e che si manifesta come marciume secco inodore;
- La rizottoniosi, supportata da *Rhizoctonia solani* che distrugge le radici e attacca i tuberi, su cui produce croste nere;
- L'antracnosi (*Colletotrichum coccodes*), che si manifesta sulle parti basali del fusto, coinvolgendo anche i tuberi che appaiono piccoli e gommosi, facilmente attaccabili da marciumi.

Agenti batterici comuni sono l'avvizzimento batterico o marciume bruno (*Ralstonia solanacearum*), la gamba nera della patata (*Erwinia carotovora*), detta anche 'male del piede', che colpisce la parte aerea, facendola marcire (attenzione ai ristagni idrici!) e la scabbia comune (*Streptomyces scabies*), che si manifesta con la buccia ruvida, la quale non altera il sapore dei tuberi. Tra le avversità che possono colpire la pianta o i tuberi, ci sono anche alcune virosi, fisiopatie, alterazioni subite dai tuberi, come malformazioni (eccesso di acqua), spaccature (carenza prolungata di acqua) ecc.

Tra i parassiti animali, il più ricorrente è la dorifora della patata (*Chrysomela = Leptinotarsa decemlineata*), un insetto dell'ordine dei coleotteri che appare, in primavera-estate. Depone gruppi di uova color giallo-arancio (lo

TORTELLI DI 'PATATE' ALLA TRENTINA (PER 5-6 PERSONE)

È il piatto più tipico della Valle di Non (Trentino nord-occidentale), in cui abito, e sono realizzati con pochi ingredienti: tuberi di patata, sale e olio. I tuberi più adatti per la loro preparazione sono a pasta bianca, quella più farinosa e, tra le varietà più utilizzate, in Trentino, la più nota è la *Kennebec*.

Ingredienti

- 2 kg di tuberi a polpa bianca
- 3 cucchiaini di farina bianca, tipo 00
- sale q.b.
- olio di semi, q.b., per la frittura

Preparazione

Lavare e sbucciare i tuberi; grattugiarli con una grattugia dai fori di circa 5 mm; in caso di necessità, scolare la polpa ottenuta, al fine di allontanare l'acqua in eccesso.

Aggiungere alla polpa grattugiata la farina e il sale, mescolando per amalgamarli.

In una padella antiaderente, ma anche di ferro, con bordo sufficientemente alto, versare l'olio, scaldandolo; con un cucchiaio inserire la quantità d'impasto relativa ai singoli tortelli, schiacciandola sul fondo, in modo che ognuno abbia uno spessore di circa 1 cm. Lasciarli rosolare, su entrambi i lati, girandoli un'unica volta.

Togliarli dalla padella con una schiumarola e sistemarli su un ampio piatto.

Servire i tortelli molto caldi, accompagnandoli con insaccati, speck, formaggi e fagioli borlotti e/o cavolo cappuccio, conditi con olio, aceto, pepe (eventualmente anche cumino) e sale.



Alcune fasi della preparazione dei Tortelli di 'patata' alla trentina

TERMINI DERIVATI DALLA PATATA

Molti sono i termini italiani derivanti dalla patata; qui, se ne elencano alcuni. *Patata* (sostantivo femminile): pianta di *Solanum tuberosum* e, volgarmente, il suo tubero ('patata'); una grossa callosità, presente sulla parte esterna dell'alluce.

'*Patata*' (sostantivo femminile): anche il tubero della bella di notte (*Mirabilis jalapa*), della begonia (*Begonia grandiflora*), del ciclamino (*Cyclamen spp.*), della dalia (*Dahlia spp.*), del topinambur (*Helianthus tuberosus*) ecc.

Patata da porci: nome volgare di *Arum italicum*, pianta della famiglia botanica delle aracee.

Patata degli indiani: glicine tuberoso (*Apios americana*), detto anche fagiolo-patata, pianta della famiglia botanica delle fabacee.

Patata del Madagascar: *Coleus (Plectranthus) rotundifolius*, pianta della famiglia botanica delle labiate.

Patata del Canada: topinambur (*Helianthus tuberosus*), pianta della famiglia botanica delle asteracee.

Patata di mare: nome volgare dell'alga bruna (*Leathesia difformis*) della famiglia botanica delle cordariacee.

Patata, patatina e patatona (sostantivi femminili): termini volgari per indicare la vulva.

Patataccia (sostantivo femminile): termine peggiorativo di patata.

Patataio (sostantivo maschile): venditore di 'patate', perlopiù ambulante, ma anche chi mangia 'patate' o chi ne è ghiotto; appezzamento di terreno coltivato a patate.

Patataro (sostantivo maschile): variante di patataio.

Patateria (sostantivo femminile): riferito a un aspetto grossolano e sciatto.

Pataticoltore (sostantivo maschile): chi coltiva patate.

Pataticoltura (sostantivo femminile): coltivazione della patata.



Un'ottima raccolta!

ALCUNE PIANTE CON RADICI TUBERIFORMI

Simili nell'aspetto ai tuberi della comune patata, sono le radici della batata (*Ipomoea batatas*), chiamata anche patata americana o patata dolce, appartenente alla famiglia botanica delle Convolvacee.

Quella che comunemente chiamiamo batata - originaria dell'America centrale e meridionale, a differenza del comune tubero di patata che è una parte di fusto modificato e utilizzato come riserva - è una radice ingrossata e allungata, dal gusto dolciastro.

È una pianta erbacea perenne, normalmente coltivata come annuale, vigorosa e rustica, resistente alla siccità con fusti striscianti o rampicanti, lunghi anche oltre un metro. Ha foglie picciolate, polimorfe (intere o lobate), fiori imbutiformi, violacei o rossastri con impollinazione entomofila.

Preferisce terreni sciolti, drenati, ricchi di sostanza organica, a base di potassio e azoto, in aree calde e in posizioni, preferibilmente, soleggiate, con reazione pH, tendenzialmente, acida, ma si adatta anche ad altre situazioni pedologiche. Evitare di coltivarla, in terreni sassosi, in quelli con ristagni idrici e in quelli, in cui la salinità elevata.

I tuberi-radice, carnosì e zuccherini, con forme (rotondeggianti, cilindriche o coniche) e colorazioni della buccia e della polpa diverse (bianche, giallognole, fino a rosse-porporine), sono ingrossamenti di radice e, nel terreno, possono trovarsi anche distanti dal colletto.

Si riproduce per seme, in coltivazione, per talea o tubero-radice.

Già alla fine dell'inverno (al centro-sud) o all'inizio della primavera (al nord), i tuberi-radice si possono piantare, parzialmente interrati (circa 2/3), in vasetti di circa 15-18 cm di diametro, mantenendoli, in locali luminosi, con temperatura di, almeno, 13-14°C, irrigandoli, moderatamente. Alcuni giorni prima di procedere all'impianto, in piena terra (in aprile al centro-sud e circa all'inizio-metà maggio, nei siti più caldi del nord), portare, gradualmente, i vasi all'esterno, per abituare le piante al nuovo ambiente;

Si possono ottenere talee erbacee radicate, staccando i germogli dal tubero-radice, quando sono lunghi circa una spanna, piantandoli, prima, in altri piccoli vasi e, dopo la radicazione, con la comparsa di 5-6 foglie, nel terreno, a una distanza di circa 50 cm, sulla fila, e di circa 80-100 cm, tra le file, come



Radici di Batata (*Ipomoea batatas*)

VARIETÀ DI 'PATATE'

In Europa, si coltivano migliaia di varietà, tra cui anche varietà locali.

All'inizio, se possibile, è consigliabile coltivare contemporaneamente alcune varietà, al fine di verificare quelle che sono più tolleranti le comuni patologie. Con una sola varietà, se non è già stata sperimentata, si corre il rischio di ridurre o perdere l'intero raccolto, quando una patologia dovesse attaccare, precocemente, le piante.

La scelta varietale più adatta per la produzione di tuberi dipende da alcuni fattori, tra cui il tipo di terreno, la sua fertilità, l'esposizione, la giacitura e il clima con l'insolazione e la relativa frequenza di precipitazioni atmosferiche. Le varietà di 'patate', quando sono giunte a completa maturazione, possono differenziarsi visivamente per caratteri morfologici (dimensioni, forma, colore e consistenza della buccia, infossatura o superficialità delle gemme, dette 'occhi' ecc.), fisiologici (colore e consistenza della polpa ecc.). Anche al gusto, le differenze possono essere rilevate, marcatamente.

Quante varietà di patate esistono al mondo? È un po' come chiedere quante varietà di meli ci sono. La risposta è sempre la stessa: tante, ma nessuno sa esattamente, ma nemmeno approssimativamente, quante. Riguardo alle patate, quelle coltivate potrebbero essere più di diecimila, ma quelle selvatiche e non riconosciute dal mondo accademico, quindi che non hanno nome, potrebbero avere numeri composti almeno da cinque zeri. La stessa cosa vale per il melo e per altre piante da frutto che, nella stessa specie (?) crescono anche allo stato selvatico.

Da alcuni decenni, le antiche varietà locali, adatte alle condizioni climatiche e al terreno in cui sono sempre state coltivate, sono state sostituite da nuovi tipi, più produttivi e con forma più regolare.

Tra le 'nuove' varietà più resistenti di altre alla peronospora su cespi e tuberi, ci sono le già citate *Ajiba*, *Arnova*, *Avarna*, *Aveka*, *Barna*, *Granola*, *Innovator*, *Markies*, *Merano*, *Mozart*, *Seresta*, *Tiamo*, oltre alle blu-viola *Bergerac* e *Fleur Bleu*.

Per la valutazione delle caratteristiche varietali si tiene conto del colore, del tipo della buccia e della polpa ('pasta'), della forma, della profondità dei germogli ('occhi'), della produttività, della dimensione,



La varietà *Mozart*, resistente alla peronospora

dell'uniformità, del calibro e della sensibilità al germogliamento, dell'epoca di maturazione, della dormienza delle gemme, della tolleranza a diverse affezioni patologiche riguardanti l'apparato epigeo e ipogeo. Altre peculiarità si riferiscono all'altezza, al portamento, al colore e alla forma dei fusti, delle foglie e dei fiori.

Di seguito, in ordine alfabetico, sono elencate e, talvolta, descritte, brevemente, alcune, tra le molte varietà realizzate, nei vari stati e continenti.

A

* *Aalize* * *Aamisp* – origine Estonia * *Aamisepa Varajane* – origine Estonia - maturazione precoce - tubero con buccia e polpa giallastre * *Aargauer Muesli* * *Aba* – origine Polonia, 1976 - maturazione media-precoce - produttività elevata * *Abbot* * *Abby* * *Abeille* – origine 2002 * *Abelia* – maturazione molto precoce - adatta per lessare, al forno e per friggere * *Aberdeen Favourite* * *Abilene Russet* – maturazione media tardiva-tardiva * *Abnaki* – origine U.S.A., 1970 * *Abred* * *Abundance* – origine Gran Bretagna - maturazione media-precoce - produttività media-elevata - tubero da ovale a lungo-ovale con buccia gialla e polpa bianca * *Abyssinie* * *Ac Belmont* – origine Canada, 1991 * *Ac Blue Pride* – origine Canada, 1994 * *Ac Brador* – origine Canada, 1991 * *Ac Chaleur* – origine Canada, 1993 * *Ac Domino* – origine Canada, 1990 * *Ac Dubuk* – origine Canada, 1998 * *Ac Glacier Chip* – origine Canada, 2000 * *Ac Lr Russet Burbank* – origine Canada, 2002; variante clonata di *Russet Burbank* * *Ac Maple Gold* – origine Canada, 2000 * *Ac Novachip* – origine Canada, 1991 * *Ac Red Island* – origine Canada, 2000 * *Ac Peregrine Red* – origine Canada, 2000 * *Ac Ptarmigan* – origine Canada, 1992 * *Ac Saguenor* – origine Canada, 1986 * *Ac Stampede Russet* – origine Canada, 1998 * *Ac Sunbury* – origine Canada, 2002 * *Ac Vigor* – origine Lethbridge, in Alberta (Canada); *Agria x Wischip* - maturazione tardiva * *Acadia Russet* – origine Canada, 1981 * *Acapella* – origine Germania, 2000 - maturazione molto precoce - produttività elevata - tubero grande, da tondo a ovale con buccia gialla; polpa giallastra, soda alla cottura - poco tollerante la peronospora - adatta per diversi usi culinari * *Accent* – origine Olanda, 1989 - maturazione precoce - produttività elevata - fioritura molto scarsa o assente - tubero grosso, tondo-ovale con buccia gialla, 'occhi' molto superficiali, a media-lunga dormienza; polpa giallastra, resistente alla cottura - poco tollerante la peronospora - adatta per diversi utilizzi culinari * *Accord (Accordo)* – origine Olanda, 1996 - maturazione precoce - produttività media-buona - tubero grosso, da tondo-ovale a ovale con buccia e polpa giallastre * *Accordo* (vedere *Accord*) * *Accumulator* – origine U.S.A., 2012 * *Achat* * *Achievement* * *Achill* – origine Irlanda * *Achilles* * *Achirana* – origine Perù * *Acht Wochen Nuedeli* (vedere *Ratte*) * *Ackersegen (Benedizione dei Campi)* – origine Germania, 1929; *Hindenburg x Allerfrueste Gelbe* - maturazione molto tardiva - produttività buona-elevata - fiori bianchi - tubero ovale-tondeggianti con buccia gialla-brunastra e 'occhi' superficiali; polpa gialla, mediamente soda e con sapore speziato, alla cottura - buona tolleranza alle comuni avversità parassitarie - adatta per purè e altri usi culinari * *Ackersegen Amon* – origine Germania * *Ackra* * *Acquella* * *Acrema* – origine Olanda *