

CANTABRIA EN LA MESA

PATATAS DE VALDERREDIBLE Un afamado tubérculo

¿Qué comemos? ¿Qué cenamos? Uno de los productos que suelen cocinarse con más regularidad son las patatas, fritas, cocidas o asadas. Este tubérculo representa un buen complemento para cualquier alimentación como los huevos, la carne, las legumbres, los vegetales y hasta las ensaladas. ¿A quién nolo gustan los huevos fritos con patatas? Suele ser uno de los platos favoritos de los más pequeños del hogar. Bajo la denominación 'Cantabria Controlada' la patata de Valderredible posee unas características que las hacen magníficas, en parte por el clima de la comarca.

07.11.2009 - MAXI DE LA PEÑA

La patata de Valderredible no es una variedad autóctona del municipio cántabro, pero las características de sus suelos y del clima que disfruta, lo convierten en un lugar excepcional para su cultivo, proporcionando al tubérculo unos valores organolépticos que lo diferencian de los que se producen en otros lugares del mundo. Es una patata tardía, se siembra en mayo y la recolección se realiza con la llegada del otoño, durante este mes de octubre. Este tubérculo tiene un ciclo bastante largo que, unido a las altas temperaturas del valle, supone un volumen de producción que oscila entre los 25.000 y los 30.000 kilos por hectárea de regadío. Físicamente, presenta un aspecto ovalado y alargado. Su carne es amarillenta y firme y una de sus mayores cualidades es su calidad alimenticia, algo en lo que influye el hecho de que no se permite su lavado, una medida que se aplica en otras patatas que hay en el mercado para mejorar su aspecto, pero que perjudica notoriamente a su calidad. Es apropiada para cualquier uso, pero son especialmente adecuadas para freír. Calidad controlada. Las patatas de Valderredible han sido incorporadas recientemente al listado de productos avalados por el Gobierno de Cantabria a través del sello de Calidad Controlada que concede la Oficina de Calidad Alimentaria. Esta medida ha sido adoptada para frenar el fraude en la venta de patatas procedentes de otras zonas de Cantabria o de otras regiones que se comercializan como productos de Valderredible. Como respuesta a esta situación ocho agricultores del valle han formado una cooperativa, cuya producción supone el 80% de las patatas que se producen en Valderredible y a quienes se ha concedido esta distinción de calidad. Esta calidad controlada abarca cuatro variedades de patata: baraca, spunta, caerla y agria. El cultivo de esta última es el que han elegido los miembros de esta agrupación empresarial, ya que es la más resistente a las enfermedades y la que mejor soporta las condiciones de almacenamiento. Para asegurar que el producto se comercializa con todas las garantías, la Oficina de Calidad Alimentaria (Odeca) realiza exhaustivos controles durante todo el proceso: siembra, recogida, envasado, distribución. La Cooperativa Valdevelilla, para asegurar de que no dan gato por liebre en los comercios, ha conseguido de la Consejería de Desarrollo Rural envasar las patatas con el distintivo CC que asegurará que cada consumidor lleva a casa las patatas más famosas de Cantabria. Las patatas salen a la venta envasadas en bolsas de cinco kilos acompañadas de dicho distintivo que acredita su calidad y mediante el cual se pretende, entre otras cosas, hacer frente al fraude existente en el sector, en el que se venden patatas de otras zonas de la región o incluso de otras comunidades como producto de Valderredible. Los ocho productores integrados en la cooperativa alcanzan una producción anual de unos dos millones de kilos de patata de calidad, el 80% de la producción de la zona. Origen americano. La papa o patata es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 7.000 años, fue llevada a Europa por los conquistadores españoles más como una curiosidad botánica que como una planta alimenticia. Con el tiempo su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió a todo el mundo hasta posicionarse como uno de los principales para el ser humano. Este tubérculo continúa siendo la base de la alimentación de millones de personas, es una delicia culinaria en muchas regiones del globo que ha generado decenas de platos que la tienen de protagonista y, además, representa un verdadero desafío para científicos de varias disciplinas, que tratan de dilucidar su origen, genética y fisiología. También, dentro del campo de la tecnología, éstos encuentran una gran cantidad de aplicaciones no convencionales para este tubérculo, desde los cosméticos y el alcohol hasta el papel prensa. La patata es un alimento saludable, apetecible y muy nutritivo. Hoy día resulta un alimento básico cultivado en las regiones templadas de todo el mundo. La planta se cultiva como herbácea anual. Los tubérculos de carne ligera y suave prefieren los suelos francos, arenosos y ricos; los suelos húmedos y pesados dan lugar a tubérculos de carne más firme. Son alimentos presentes en los mercados durante todo el año. Clasificación comercial: patata de calidad. Formato: de oval a alargada. Calibre: entre 45 y 80 milímetros. Color de la carne: amarillento. Textura: firme y consistente en boca. Calidad para consumo: excelente, destacando su contenido en materia seca y sus cualidades de color, aroma y sabor. Contenido en materia seca: superior al 18%.