

La patata mora deixa de ser un reducte garrotxí i ja comença a ser al mercat

Disset productors, la meitat dels quals professionals, la conreen i s'arribarà a la tona de producció

Cuina Volcànica la té com a un dels ingredients bàsics



Els productors de La Suda, ahir, al mercat setmanal del Firal d'Olot amb les primeres patates mores de la temporada. Foto: J.C.

La patata mora, el cultiu de la qual tenia un reducte a la Garrotxa, s'està recuperant lentament, però de manera progressiva a la comarca i, fins i tot, l'Associació d'Hostalatge la té com a un dels elements que defineixen la Cuina Volcànica. No és una varietat de patata per fer-ne una gran producció. Aquesta temporada s'arribarà a una tona, i només la meitat es comercialitzarà en circuits molt restringits, o bé en alguns mercats setmanals, directament del productor a restauradors, etc. L'altra meitat és d'hortolans no professionals que la tenen per al seu autoconsum. Hi ha disset

productors.

Aquest és un tipus de patata la llavor de la qual es fa en llocs molt alts –en el cas dels productors garrotxins, a Puigcerdà, el Ripollès i el sector de Cantonigròs d'Osona–. A partir de determinats metres d'altitud, no hi ha gaires plagues i això fa que les qualitats organolèptiques de la patata siguin excepcionals. Un estudi de la fundació Alícia, que la defineix de textura ferma i gust exquisit, bona per a les cassoles i per menjar amb poca intervenció (bullida o al vapor), ho corrobora.

La tossuderia de l'activista gastronòmic Pep Nogué ha estat clau per a la recuperació de la patata mora. Fa cinc anys va iniciar amb el Banc de Llavors del Parc Natural de la Garrotxa i el Consorci de Medi Ambient un projecte per recuperar-la que ja dona fruit. Ara estudien si és l'anomenada patata del Bufet del Solsonès, i el parentiu amb una de Càceres.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 21-08-2012 Pàgina 11

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/569389-la-patata-mora-deixa-de-ser-un-reducte-garrotxi-i-ja-comenca-a-ser-al-mercat.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss