

PATATE BIOLOGICHE DI MONTAGNA



Le patate a buccia gialla e pasta gialla che coltiviamo con metodo biologico, sono di varietà *Twister*, mentre le patate a buccia rossa e pasta gialla sono di varietà *Alouette*. Entrambe sono varietà selezionate (NO OGM) perché resistenti alle più comuni patologie: scabbia e/o peronospora e fanno parte del progetto italiano "**Patate di nuova generazione**".

Gli appezzamenti della Società Agricola Bisele per anni sono stati utilizzati come **campo prova** sperimentale per valutare la fattibilità e resa di tali varietà anche in ambiente montano con esito positivo.

Le **Alouette** sono tuberi ovali allungati, con buccia rosso intenso e occhi superficiali. La polpa di colore giallo è abbastanza solida, ottima per il consumo domestico e la trasformazione.



Le **Twister** sono tuberi dalla forma regolare, ovale. Questa varietà di patate è ottima per tutte le preparazioni, dalla polpa soda e la buccia sottile entrambi di colore giallo.



Le patate, da sempre considerate cibo povero per eccellenza, sono invece un alimento tanto nobile quanto prezioso, ricco di sostanze nutritive presenti in percentuali maggiori nella **buccia**, che anche grazie al metodo di coltivazione biologico si può consumare serenamente. In generale le patate sono tuberi ricchi di carboidrati, amido, abbondanti in fibre e ricchi di vitamine e sali minerali come il potassio, il magnesio e il calcio.

Curiosità:

Secondo l'Abate Agostino dal Pozzo già dalla metà del 1700 le patate venivano coltivate nell'Altopiano dei Sette Comuni. Le varietà antiche avevano una buccia violacea o nera.

La buccia rossa (accumulo di antociani) è legata in origine a terreni leggeri, fertili, caratterizzati da escursione termica giornaliera. Ottime dunque per la crescita nell'Altopiano di Asiago!



BISELE
SOCIETÀ AGRICOLA

Vendita diretta e Fattoria Didattica

Via Beata Giovanna 26 - Canove (VI)

info@agribisele.it | Silvia: 350 04 76 262

www.agribisele.com | @Bio Fattoria Bisele

