



Salomé Casado Briones

Patata fina

Sierras de Francia, Béjar y Gredos (Salamanca y Ávila)

Solanum tuberosum L. subsp. *tuberosum*

Familia: Solanaceae

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Castellano: patata fina (Béjar, El Tornadizo, Escorial de la Sierra, Linares de Riofrío, Los Santos, Navarredonda de la Rinconada, Sancho-tello, patata fina de Gredos (El Barco de Ávila) [1].

INTRODUCCIÓN

Se ha cultivado en la ladera septentrional de parte del Sistema Central castellano-leonés, tanto en la provincia de Salamanca, en las comarcas de la Sierra de Francia y en la de la Sierra de Béjar, como en la provincia de Ávila, en la Sierra de Gredos (comarca El Barco de Ávila-Piedrahita). Dentro de la comarca de la Sierra de Francia, era muy popular en los municipios del noreste de la misma, en la zona conocida como Sierra de la Quilama, pero también lo era en Béjar y Sancho-tello (Sierra de Béjar) y, en la provincia de Ávila, en los pueblos cercanos a El Barco de Ávila [2].

Tradicionalmente se ha cultivado en huertas de montaña con suelos ácidos y arenosos, preferiblemente en zonas de clima más fresco donde se da mejor. Por su ciclo de cultivo, se siembra en terrenos de regadío, normalmente en rotación con los otros cultivos hortícolas [2].

Se tiene constancia de su cultivo, en pequeñas cantidades, durante al menos los últimos 100 años [3,4]. Hace 50 años se cultivaba bastante para su comercialización, llegando a ser un producto de importancia en la economía local [2].

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Los **tubérculos** son de piel ocre, con un matiz rojizo. Su carne es amarilla y bastante dura. Tienen forma alargada, oblonga y normalmente con los extremos achatados, aunque en ocasiones con uno de ellos más agudo. El calibre es bastante variable, desde tubérculos grandes de alrededor de 15 cm de largo y 8 cm de ancho, hasta otros pequeños y redondeados de 5 cm de largo y 3 cm ancho, todos ellos con abundantes yemas protegidas en sus característicos y muy profundos hoyuelos [1].

La **planta** tiene porte alto, de más de un metro, con tallos finos que se elevan, en ocasiones venciéndose por el peso. De follaje medio, con foliolos pequeños y porte erecto.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Varietal **muy tardía**, para optimizar su producción se recoge justo antes de que lleguen las heladas, a finales de octubre. Es **poco productiva**, seguramente porque se encuentra frecuentemente atacada por virus que disminuyen su producción.

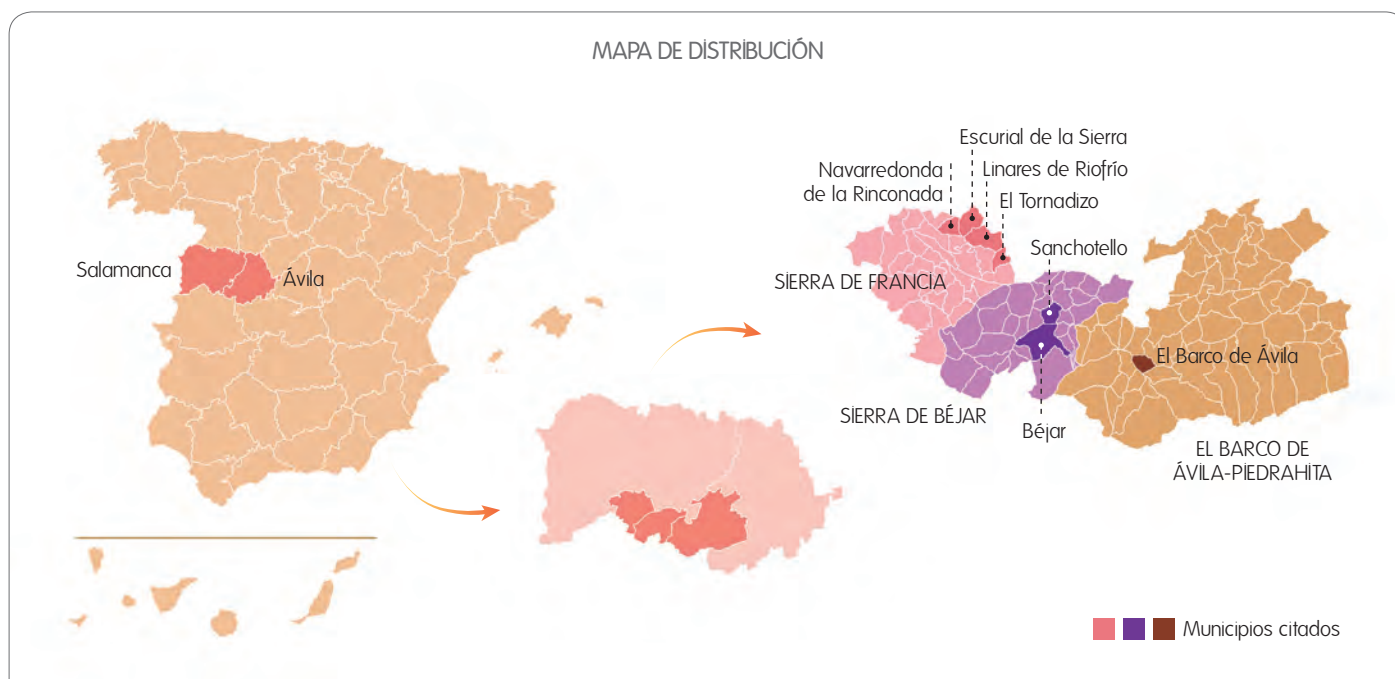
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Es **muy apreciada** por su sabor, textura y consistencia en la cocción [5]. Su dura carne amarilla es capaz de absorber los sabores de los alimentos con los que se cocina y difícilmente se deshace.



Planta de patata fina. Salomé Casado Briones

Autora: Salomé Casado Briones, por Centro Zahoz, Red de Semillas Resembrando e Intercambiando



VALORACIÓN LOCAL

Variedad **muy valorada** por la gente mayor que la cultivaba por su sabor, textura y por su larga conservación. A pesar de ello, hoy en día se encuentra en desuso por su **baja productividad**, así como por ser difícil de pelar debido a los numerosos hoyuelos que presenta. Por otro lado, actualmente no encaja en la gastronomía de muchos hogares, al no valer para platos muy comunes como las patatas fritas o las patatas meneadas o revolconas.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Las patatas se consumen preferiblemente **cocidas** [4]. Se preparan en guisos, frecuentemente de carne, aunque también era muy común tomar patatas guisadas con bacalao y arroz [6]. También se consumen simplemente cocidas con sal o aliñadas con aceite y pimentón, ya que es una variedad muy sabrosa y fina [1].

También se ha empleado en **alimentación animal**, aprovechando las peladuras de las patatas para dárselas de comer a los cerdos [1].

Era tal el aprecio por esta patata que también tenía un **uso simbólico y ritual**: las de mayor tamaño fueron usadas por los mozos para regalar a las mozas a las que pretendían [2].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Los tubérculos se **plantan** a finales de abril o primeros de mayo, según la altura de la zona de cultivo. Al tener tantas yemas, se puede partir la patata en dos o tres porciones para cultivar, aunque lo que se suele hacer es dejar para ello las patatas de menor tamaño, sin partirlas [1].

Para el cultivo de esta variedad se reservaban las mejores tierras, que se **estercolaban** con esmero para alcanzar las mejores producciones. Para el control de las hierbas y con el fin de mejorar su productividad se **aporcaba** hasta tres veces, "acompañando las plantas con la tierra" [1].

Respecto a las **plagas y enfermedades**, es más resistente al mildiu (*Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary) y al temido escarabajo de la patata (*Leptinotarsa decemlineata* Say, 1824) que otras variedades. Posiblemente el porte de las plantas favorece la aireación, evitando que proliferen los hongos [1].

Se **cosechan** a finales de octubre. Es una patata de larga **conservación**, que se mantiene dura durante muchos meses al no brotar sus yemas hasta que llegan los calores de mediados o finales de primavera. Se guarda en lugares frescos y oscuros, o bien tapada con mantas.

Se **multiplica** vegetativamente a través de sus tubérculos, **seleccionando** como simiente los mejores tubérculos o escogiendo las patatas pequeñas de las plantas más productivas.

Esta variedad fue cultivada para su **comercialización** por toda la provincia de Salamanca en la década de los 60 y 70 del siglo XX, y siempre hubo un importante mercado de la patata de siembra de las localidades más frías, siendo muy famosas las de Navarredonda de la Rinconada [5].

SITUACIÓN ACTUAL

En las últimas décadas ha sido cultivada casi únicamente por personas mayores, que la conservan debido a sus características sensoriales y por nostalgia. La labor de estas personas ha frenado su abandono, a pesar de que los cambios en la gastronomía familiar y el menor tiempo que se dedica a su elaboración juegan en su contra. Afortunadamente, nuevos hortelanos y algunos restaurantes que intentan ofrecer productos locales mantienen su cultivo, junto a los mayores que siguen cultivándola en sus huertos. Sus excelentes características sensoriales han sido confirmadas en los ensayos del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, donde la han catalogado como una variedad de tipo *gourmet* para su uso como patatas cocidas, bien sea en guarnición, como acompañante de un plato, en ensalada o en guiso [3].

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
NEIKER-Tecnalia*	NK-520	patata fina de Gredos	Salamanca
CCBAT**	CBT02601	patata fina de Gredos	Salamanca

*Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, Gobierno Vasco

**Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife

■ REFERENCIAS

1. Casado 2017; 2. Casado & Pérez 2012; 3. Provedo *et al.* 2006; 4. Ruiz de Galarreta & Ríos Mesa 2008; 5. Krause *et al.* 2006; 6. Velasco *et al.* 2010.

