

Patates a l'hort

Normalment associem el cultiu de patates a horts més aviat grans i gestionats amb maquinària, però hi ha gent amb un hort ben petit que prefereixen reservar un espai per a aquest tubercle. Són gent amb el paladar fi, que saben que les patates acabades de collir tenen un gust incomparable i que hi ha varietats exquisides impossibles de trobar a les botigues.

TEXT I FOTOGRAFIA: REDACCIÓ.

Patates, dieta i autosuficiència

Si el que volem és començar a augmentar el pes que el producte del nostre hort té en la nostra dieta, la patata és el cultiu ideal per anar en aquesta direcció. Les plantes habituals als horts ens proporcionen vitamines, minerals i molts plaers, però aporten molt poques calories i, per viure, en necessitem. A més, només els llegums proporcionen més proteïnes (per pes sec) que les patates.

Les grans fams europees que van precedir la Revolució Francesa del 1789 es van acabar un cop la patata va esdevenir un cultiu important. Massa tard, però, per salvar el coll a Lluís XVI i M. Antonieta¹. La fam va tornar a Europa el 1845 provocada pel míldiu, que va fer perdre la collita de patates durant dos anys seguits. En aquell temps la patata encara no era un cultiu ben introduït a Catalunya.

Les patates són fàcils de cultivar, només necessitem una fanga o una aixada o ni això, si hem après a cultivar sense remoure la terra². L'únic problema és que són de la mateixa família que

els tomàquets, els pebrots i les albergínies (les Solanàcies) i aquests són cultius que solen ocupar molt espai als horts. A l'hora de planificar les rotacions és possible que ens adonem que tenim moltes Solanàcies i la rotació se'ns complica. El que podem fer és renunciar a unes quantes escalivades i a una mica de salsa de tomàquet. Amb 30 metres quadrats que hi destinem, podem collir totes les patates pel consum anual de quatre persones.

La planta

La patatera té dos tipus de tiges, les aèries i les subterrànies, que són uns rizomes més gruixuts que les arrels. Els rizomes formen uns tubercles, les patates, que acumulen substàncies de reserva. Les patates no són, doncs, les arrels de la planta, sinó només engruiximents de la tija subterrània. Algunes varietats fan fruits; una baia semblant al tomàquet, que conté llavors, però aquestes llavors només se sembren quan es volen obtenir noves varietats.

Època de sembra

La patatera es va domesticar a Sud-amèrica, a l'actual Perú i Bolívia. Allà la llargada dels dies és molt semblant durant tot l'any. Tot i que ara ja tenim varietats adaptades a les nostres latituds, a l'hora de fer créixer el tubercle, les patateres no suporten els dies massa llargs o massa calorosos, és per això que a casa nostra tenim dues èpoques de sembra. Podem plantar-les passat Sant Josep (març i principis d'abril) o bé passat sant Joan (al juliol). Podeu provar de sembrar-les entremig d'aquestes èpoques, però el més probable és que obtingueu més fulles que tubercles.

Les patates primerenques no cal regar-les, però n'augmentarem la producció si ho fem. Les tardanes s'han de regar, però va bé de fer-ne, tot i que a vegades costa de trobar-ne llavor, perquè es conserven fins a la collita de les primerenques i d'aquesta manera podem tenir patates tot l'any. Si plantem molt d'hora, al març, pot ser que les plantes treguin el cap abans de l'última gelada de primavera. Si vivim en llocs alts, haurem d'escollir varietats de cicle curt i plantar a la segona quinzena d'abril. Si les gelades de primavera ens amoïnen, també podem protegir la plantació amb una manta tèrmica o plantar a més profunditat

1. Vegeu l'article de la Rosa Torras en aquest mateix número de *l'Agrocultura*
2. Vegeu l'article "Com ho fem sense motocultor" a *l'Agrocultura* núm. 66

01. Biciaixada.



(les plantes tardaran més a sortir) i després no calçar tan fort. De tota manera, una gelada lleugera només es carregarà la part aèria de la planta, però si arribem a -2 °C perillan els brots i tot i així es possible que la planta es recuperi. Com que aquests anys les patateres se'ns han gelat dos cops, ja veurem què passarà.

Preparació de la llavor

Les patateres se sembren enterrant trossos de patates o patates senceres, però no valen qualssevol patates. Plantar les que comprem per menjar suposa molts riscos: pot ser que hagin rebut tractament per tal que els grills no germinin o que continguin virus que passaran a tota la planta.

Podem guardar-nos la llavor pròpia a partir de la collita de l'any passat, però s'han de prendre tot un seguit de precaucions (explicar-les demanaria tot un altre article). La llavor que venen certificada ens assegura que l'afectació per virosis serà mínima. També podem comprar patates de sembra d'algun pagès que les produeixi en altituds superiors als 1.000 m (les altituds no agraden al pugó que transmet el virus).

Podem comprar i plantar de seguida, però obtindrem millors produccions i més primerenques si mantenim les patates de sembra durant un mes en un lloc airejat, amb il·luminació (no excessiva) i temperatura suau (uns 10 °C), per tal que les patates formin grills curts, forts i verds. Les patates que sembrem a l'estiu no necessiten aquesta preparació, perquè a camp ja hi ha prou escalfor perquè grillin. Partirem les patates grosses en els trossos que calgui, deixant 2 brots a cada tros.

Fertilitat

Les patateres, com les altres solanàcies, demanen un sòl fèrtil, però un excés de nitrogen estimula el creixement de les fulles en detriment de la formació dels tubercles.

Plantació

Les patates es formen i creixen per sobre de la patata que hem enterrat, si no tenen prou espai, trauran el cap a la superfície del sòl. Aquestes patates que veuen la llum es tornen verdes i no són comestibles (no es poden donar ni al bestiar). És per això que hem d'enterrar la patata que sembrem a prou profunditat o bé calçar o encoixinar la planta a mesura que aquesta vagi creixent. Les patateres calçades produeixen més que no pas les encoixinades, potser perquè en calçar removem el sòl i aquest s'oxigena. L'oxigenació accelera la mineralització de la matèria orgànica que fa que hi hagi més nitrogen disponible per la planta. Però l'encoixinat ens pot estalviar regades i evitar la invasió de l'escarabat de la patata. Nosaltres encoixinem amb el tall de l'herba, mentre n'hi ha, i calcem amb la bici-aixada. No ens porta problemes el fet que l'encoixinat d'herba seca quedi mig enterrat quan calcem.

Reg

El millor moment per regar és a l'inici de la formació del tubercle, que normalment coincideix amb



Veterinària especialitzada en avicultura ecològica.

- Assessoria tècnica
- Fitoteràpia
- Distribució de plantes medicinals i aromàtiques



www.nat-ruralvet.cat
Telf. 636.25.93.73
veterinaria@nat-ruralvet.cat

SABÓ POTÀSSIC LÍQUID JABONERA



100% BIODEGRADABLE

LA INDUSTRIAL SABONERA
AVDA GENERALIAT, 125
43700 - TORREDA
877 440 330
www.laindustrialsabonera.es
torre@laindustrialsabonera.es
carles@laindustrialsabonera.es

Assessorament biodinàmic

Cursos de agricultura Biodinàmica

Venda de preparats biodinàmics
i tots els seus components





Contacte

Jordi Querol

viladoma

Taragona

+34 934 036 448

info@dreiskel.com

Per a consultes i informació
visiti la nostra Web
www.dreiskel.com

Des de l'any 2000 compromesos amb la Agricultura Biodinàmica



02. Patateres en sac i en torreta.

Marc de plantació:

Entre línies: 50 cm
 Entre plantes: 30 cm
 Patates que es necessiten per plantar 100 m2:
 20-30 kg

Temperatures:

La part aèria es gela: -2 °C
 Òptima per creixement: 15-18 °C
 Màxima per bona formació del tubercle: 30 °C
 Òptima per conservació: 3 - 5 °C

Temps de maduració:

Varietats primerenques: 90-95 dies
 Varietats semiprimerenques: 95-125 dies
 Varietats semitardanes: 125-160 dies
 Varietats tardanes: més de 160 dies

Producció 100 m2:

Secà: 100-200 kg
 Regadiu: 200 - 400 kg

l'aparició de les flors. Regarem fins que les plantes es comencin a assecar.

Collita

Estan a punt per collir quan la patatera s'ha assecat, però si volem menjar-ne abans d'hora, podem arrencar-les a mesura que les necessitem, o fins i tot podem desenterrar un tros de planta i collir-ne només una part.

Conservació

Un cop collides s'han de mantenir escampades en un lloc protegit, si pot ser a menys de 20 °C, durant una o dues setmanes per tal que la pell s'acabi d'endurir i s'assequin les petites ferides que els podem haver fet durant la collita. Després ja es poden apilar i emmagatzemar en un lloc fosc, per tal que no es tornin verdes, i fresc (ideal entre 3 i 5 °C). És important mantenir-les a una temperatura baixa i constant per evitar que no se n'acceleri el grillat. Tampoc volem que el magatzem sigui molt fred, perquè per sota dels 2 °C la fècula es torna sucre i el gust empitjora.

A les patates comercials no ecològiques se'ls fa un tractament químic que inhibeix el grillat. Segons sembla podem suprimir els grills així que treuen el cap utilitzant olis essencials de menta piperina, menta verda o clau d'olor. Es tracta que en el moment que detectem que les patates volen grillar impregnem un drap amb oli per tal que l'aroma s'escampi pel magatzem. Amb una aplicació no n'hi haurà prou, sino que haurem d'estar al cas de futures grillades. Enguany ho provarem. ✿