

L A
P A T A T A

MICHAEL — GAIA — FRANCESCO — RICCARDO
STILLONE — RASORE — GRAVANO — TAFURI

NOME ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE.

SOLANUM TUBEROSUM L.

ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO

COME ALTRI ALIMENTI LE PATATE SONO ARRIVATE IN EUROPA SOLO IN SEGUITO ALLA SCOPERTA DELLE AMERICHE. ERANO CLASSIFICATE COME CIBO PER IL BESTIAME O RISERVATO AI POVERI.

LEGGENDA INCA:

ANTICAMENTE GLI UOMINI VIVEVANO IN ARMONIA CON LA NATURA CHE^{LORO} PROCURAVA TUTTO CIÒ DI CUI AVEVANO BISOGNO, POI INIZIARONO A LITIGARE. IL PADRE DI PACACAMAC GLI DISSE DI AFFONDARE LE MANI NELLA TERRA E TROVARONO RADICI DURE COME PIETRE. DOPO AVERLE COTTE SE NE LIBARONO PER ANNI. DA ALLORA LE CHIAMARONO "PATATE".

ASPETTI BOTANICI

HANNO POLPA COMPATTA, SONO FARINOSE, POSSONO AVERE BUCCIA SOTTILE O RUGOSA.

USI IN CUCINA

RICETTA: TORTA DI PATATE IN PADELLA

INGREDIENTI: 250g DI PATATE, 25g DI FARINA 00, SALE, PEPE NERO, TIMO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

ALTRI UTILIZZI

PER LE PULIZIE DI ARREDI, VETRI E SPECCHI, BOTTIGLIE E PER LUCIDARE L'ARGENTO

CURIOSITÀ

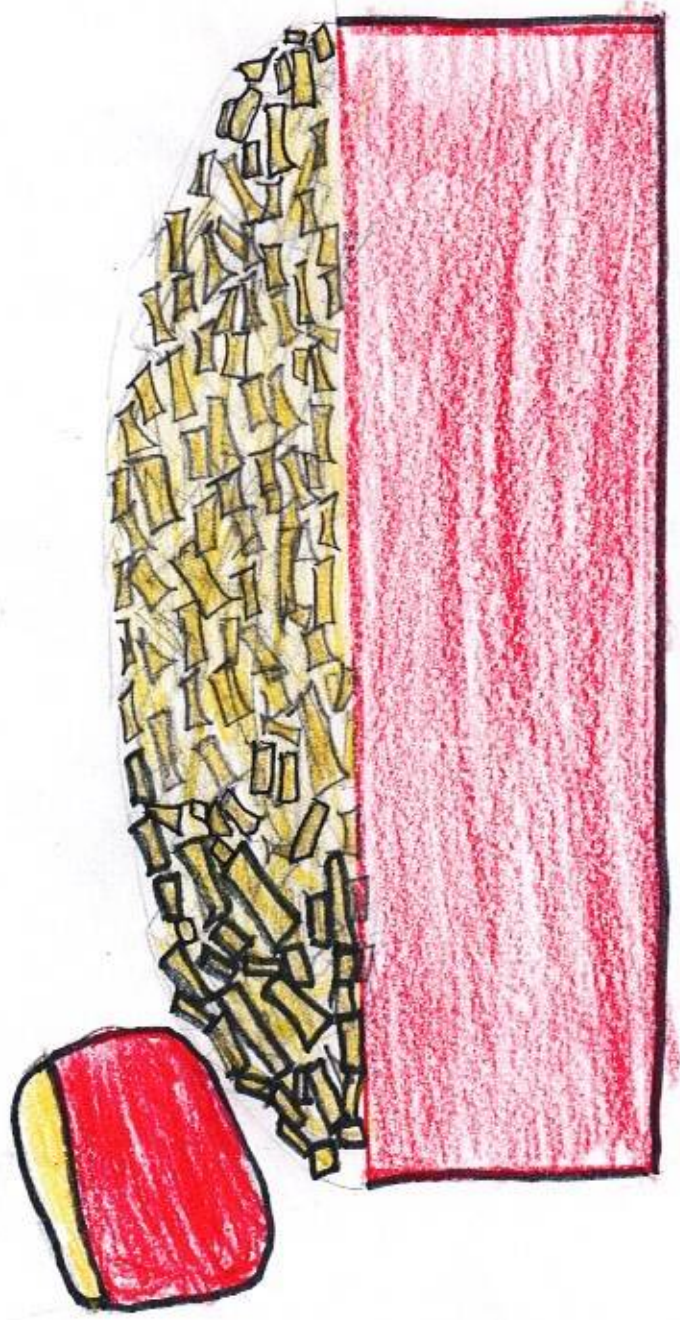
LE PATATE SI POSSONO UTILIZZARE PER GENERARE ELETTRICITÀ: IN ALCUNI NEGOZI AMERICANI SI VENDÉVA IL "TWO POTATOES CLOCK" UN KIT CHE INCLUDE UNA PATATA CON DEGLI ELETTRODI.

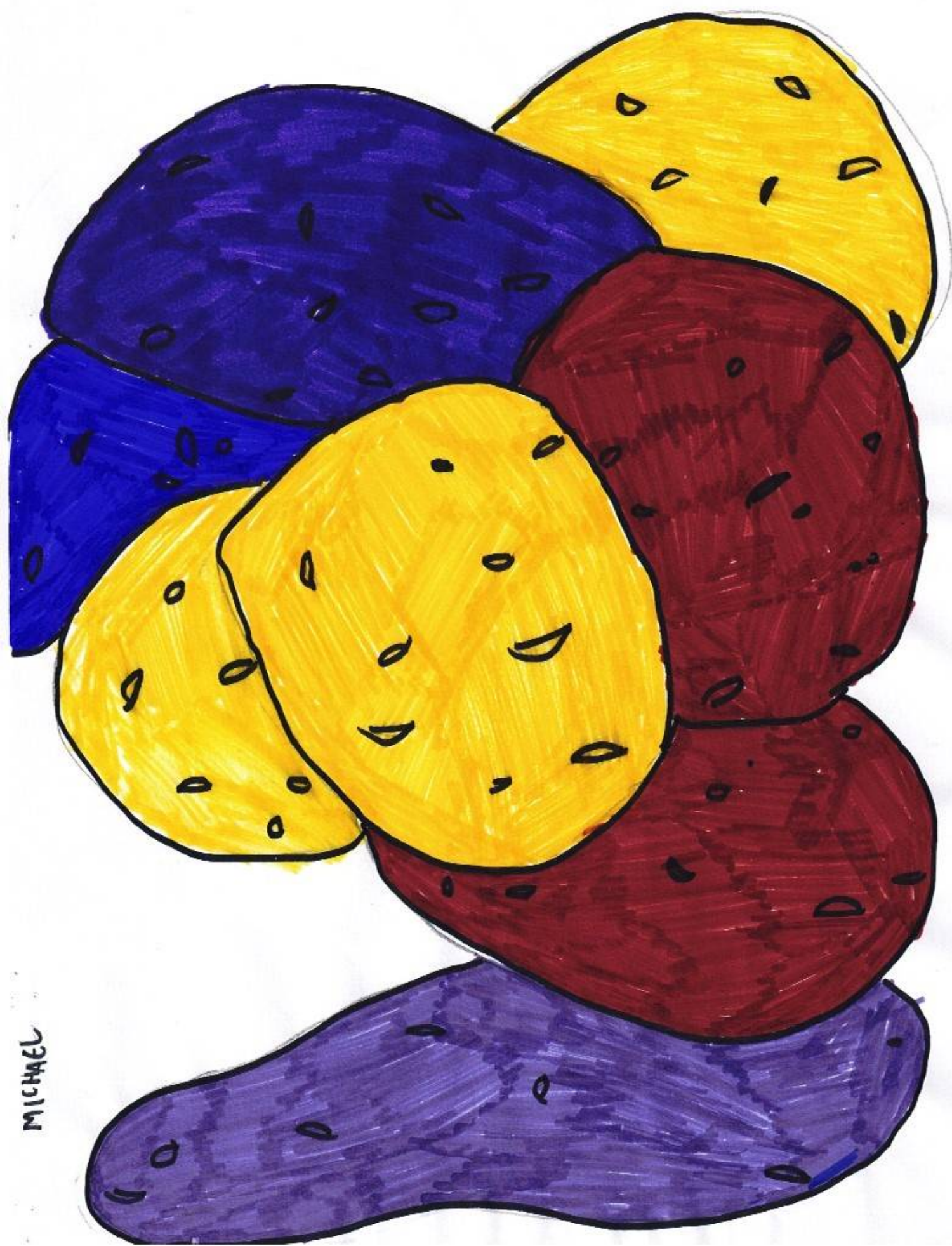
FRANCESCO





GAIA





MICHAEL

Odore

L'odore è stato molto variabile sia per intensità e sia per le note odorose prevalenti. Si andava dall'odore intenso della patata viola a quello più tenue della bianca, dall'odore di *farina* e amido, a quella di barbabietola e di carote. Il punteggio, su una scala di 10, ha oscillato da 7 a 2, e comunque tutte hanno espresso un minimo di odore.

gusto

Lo stesso si può dire del gusto. È stato molto intenso nella patata viola, tenue in quella a *pasta* gialla e bianca. Lo stesso dicasi per la persistenza, che ha premiato la patata a pasta viola e quelle a pasta gialla della Sila. Molto variabile anche il retrogusto, a volte dolce, altre volte amaro, spesso astringente.

GUSTO

Esempi di sapori di patate:

Patata dolce: ha un sapore dolce e leggermente speziato.

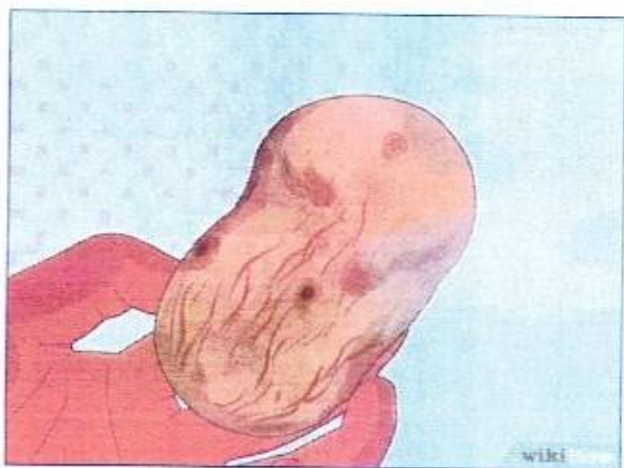
Patata bianca: ha un sapore neutro e leggermente amido.

Patata viola: ha un sapore leggermente nocciolato.

Inoltre, il gusto della patata può variare a seconda del tipo di cottura e delle condimenti utilizzati.

Fonti: ernesto.iT

ODORI



1.

Odore cattivo. Le patate fresche hanno un odore che richiama quelli di amido, terra e nocciole, mai sgradevole. Se annusi la patata e senti che ha un odore cattivo, tipico degli alimenti andati a male o ammuffiti, significa che è giunto il momento di buttarla via.[\[4\]](#)

[Per info su, info](#)

Benefici

Questo alimento non solo è naturalmente **privo di colesterolo** e di grassi saturi, ma non contiene neanche lattosio e glutine, e proprio per questo motivo rappresenta un ottimo sostituto di pane e pasta per l'apporto di carboidrati nella dieta per la celiachia.

Le patate, inoltre, risultano più facilmente digeribili grazie alla loro abbondanza di fibre, e contribuiscono altresì ad aiutare l'attività intestinale in caso di gastriti, coliti, stipsi e problematiche connesse.

Grazie al loro alto contenuto di amido, dall'effetto lenitivo, si possono utilizzare anche delle fette di patata a crudo come **impacchi** per arrossamenti e pruriti della pelle, oltre che per leggere ustioni.

Infine, l'acqua di bollitura o anche la fecola di patate, che è proprio l'amido di questo tubero, si possono utilizzare come ingrediente per delle **maschere per la pelle** del viso dall'effetto tonificante e idratante.

PATATE



4 ottime ragioni per mangiarle

1 CONSERVANTI NATURALI

La patata si conserva senza bisogno di alcun intervento esterno per ben sei mesi.

2 È VERSATILISSIMA!

Fritta, lessa, al forno, in padella, come gnocchi o pure: i modi di portare la patata in tavola sono infiniti.

3 NON SOLO IN CUCINA

La patata è un ottimo alleato anche per la bellezza: rende la pelle liscia, cura le ferite e lenisce i rossori.

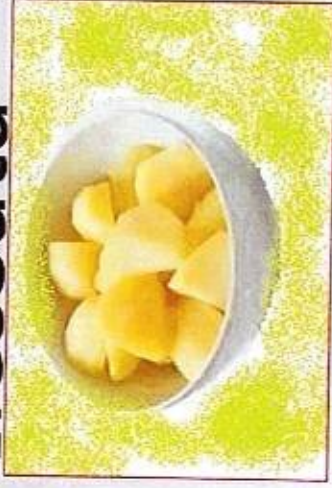
4 UNA MINIERA DI VITAMINE

Il consumo di due patate al giorno contribuisce al 90% del fabbisogno raccomandato di vitamina C.

Ricette
della nonna

Io sono un **vegetale**
e sono buona:

▣ lessata



▣ al forno



▣ al vapore



▣ e anche fritta

