

TEMPS DE PATATA VERMELLA D'EIVISSA

La patata vermella d'Eivissa és el producte hortícola de més renom.

La trobareu pertot: a restaurants, botigues, grans superfícies, i ara també un gran productor l'exporta a Mallorca, que també és terra de patata. Si demanau l'opinió a les majores us diran que la patata vermella d'Eivissa ja no és la que solia ser. I és que no ho pot ser perquè ja no és la patata original. I aquí s'hauria de diferenciar entre la patata vermella d'Eivissa i la patata vermella que es fa a Eivissa.

A l'origen es troba la patata vermella antiga, l'única varietat que s'ha conservat de les que es cultivaven a l'horta d'Eivissa. N'hi havia de blanca, rosa i morada, però les hem perdut. I si la patata vermella antiga es va conservar va ser perquè era l'ingredient imprescindible en els plats més especials: tant es podien fregir per una frita de polp com bullir i quedar consistents en un bullit de peix.

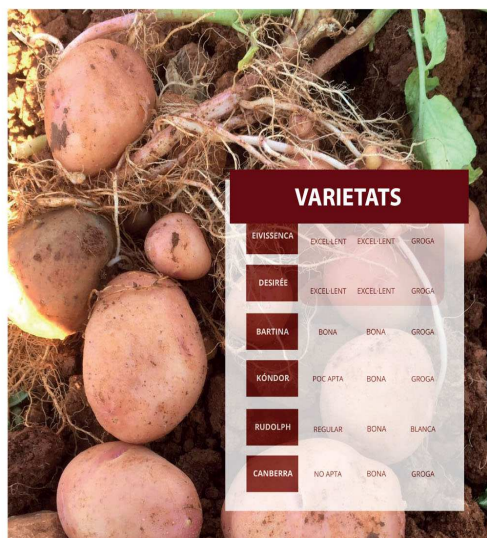
Aquesta patata, recuperada l'any 2000 pel Consell d'Eivissa i registrada amb el nom "eivissenca", pràcticament no la trobareu al comerç i és que fa molts d'anys que va ser substituïda per altres varietats, ja que tendeix a produir molta patata petita que penalitza molt el cost de collita.

Els anys seixanta va entrar la varietat Desirée, d'origen holandès, també de carn groga i l'única varietat comercial de qualitat i aptituds culinàries similars a la patata eivissenca. Les dues però, són varietats de cycle llarg, necessiten quatre mesos, i sensibles als fongs, de manera que la segona sembra durant la tardor era molt afectada per malalties.

A poc a poc, s'han anat introduint noves varietats de pell vermella més ràpides a produir, més productives, de més calibre i més resistents a fongs, però fins ara no n'hi ha cap que es pugui incloure dins el sac de patata vermella d'Eivissa. Són en tot cas patates vermelles fetes a Eivissa.

La prova de foc que marcarà si és patata vermella d'Eivissa serà l'aptitud a la frita, que no cremi i que quedin cruixents, sense absorbir un excés d'oli. Hi ha varietats vermelles poc aptes per fregir, que cremen i s'ha de tenir present que els productes que es generen són perillosos per a la salut.

Ara a les bosses en què es comercialitza la patata vermella d'Eivissa hi entren totes les varietats vermelles fetes a Eivissa. El que és important és que us fixeu en la varietat i l'empreu d'acord amb les seues aptituds. A continuació teniu una taula que us pot ajudar a fer l'ús més convenient.



AIXÒ SÍ ÉS D'EIVISSA!

CONSUMEIX **100%**
PRODUCTES D'EIVISSA

Hi guanyam tots!

