

# la buena vida

**Violeta (1)** Sabor suave, color intenso. Excelente para freír chips. Antes era novedad, ahora ya se puede comprar casi todo el año.

**Amarin (2)** Carne clara, blanca, y muy gustosa. No se oscurece después de la cocción. Ideal para elaborar dauphinoise.

**Sisí (3)** Las patatas pequeñas ganan terreno. Esta es una buena opción para cocinar al microondas y como guarnición de carnes.

**Kennebec (4)** También conocida como gallega; de Prades...etcétera. Ideal para cocer, pero muy polivalente. Una variedad básica en la cocina y para la tortilla de patatas.

**Bintje (5)** Amarilla, muy vistosa. No es fácil encontrarla en los mercados, pero es una de las mejores para freír. Es la patata favorita de belgas y holandeses, maestros de la fritura.

**Red pontiac (6)** Muy buena para hervir y para elaborar ensaladas de patata fría. Aguanta muy bien el frío de la nevera después de la cocción.

## Humildes y mágicas

Texto de **Felip Vivanco** y foto de **Mané Espinosa**

**R**udolph, agatha, amandine, sisí, mulberry hot, monalisa, vitelotte... Blanca, amarilla, roja, violeta o rosa, con tierra o lavada, de carne firme o más esponjosa, suaves y crujientes, de piel fina o gruesa, bonitas y feas, para freír, hornear o hervir. No podemos vivir sin las patatas, alimento humilde y mágico, que carece del reconocimiento que merecería, pero que se supera con nuevos sabores, clases, tamaños y colores.

Existen más de 6.500 clases registradas en el mundo, en nuestras mercados unas pocas decenas. La mayoría se pueden ver en los almacenes de Mercabarna-Assocome, de donde salen al mercado unos 110 millones de kilos al año. Arcadi Bonet (Patatas Bonet) lleva casi toda su vida dedicado a ello, empezó con ocho años. Posee experiencia y perspectiva. "Hoy en día el consumo de una clase de patata se puede alargar todo el año gracias a las cámaras de conservación", explica. Su consejo es que "si se pueden conservar en la nevera, mucho mejor".

La patata ha dejado de ser un producto de primera necesidad, por eso busca sofisticarse. "Hace unos años estábamos a la cabeza de Europa, pero a mejor poder adquisitivo, menos consumo", razona Joaquín Clemente, del Grupo Fernández. "Hoy en día, la patata es una guarnición. En España comemos 24 kilos por persona y año; en Irlanda, 72", constata.



**Agria (7)**

La favorita de los restauradores para freír. La patata de churrería por excelencia.

**Vitelotte (8)**

Como la violeta, pero de forma más irregular. Cuesta más de pelar, pero tiene un sabor más intenso y redondo.

**Rudolph (9)**

Parecida a la red pontiac, a la que está ganando terreno porque es más fácil de pelar. Una patata todoterreno.

**Amandine (10)**

*Pequeña almendra*, en francés. De cocción rápida y sabor delicado. Es el resultado del cruce entre la charlotte y la mariane. Muy buena al horno.

**Mulberry (11)**

También llamada hot, es la última en llegar a la familia. Su piel es roja y su carne es rosa. No pierde el color con la cocción. Muy sabrosa al vapor, en puré o frita.

**Agatha (12)**

Similar a la monalisa, a la que está ganando terreno. Sirve para casi todo, por eso es una de las patatas básicas en cualquier establecimiento.



La oferta se tiene que adaptar a una sociedad que cada vez cocina más sencillo y rápido, por eso ahora se imponen las variedades que sin estar más gustosas que las vigentes son más bonitas y fáciles de pelar. En ese sentido, la agatha está sustituyendo a la monalisa, y la rudolph, a la red pontiac (ambas de piel roja) porque aquella tiene la piel más lisa, apunta Bonet.

En su almacén, Ramon Barri, de Germans Barri, señala unos sacos de una patata terrosa y poco atractiva. “Esa –señala– es de la clase bintje, no es ni de carne amarilla ni blanca, sino algo intermedio. Es muy gustosa y una de las mejores para freír. De hecho es la variedad que utilizan belgas y holandeses, maestros de la fritura, para sus patatas fritas. Pero no es tan bonita como otras”, cuenta. De hecho, se demanda muy poco.

El momento Instagram también ha llegado a estos tubérculos. Sandra Casamitjana lo sabe. Ella es, junto a su hermano Borja, responsable de la empresa Torribas, pionera en la comercialización de patatas como la violeta, la vitelotte o más recientemente la rosa (clase mulberry beauty hot), que están teniendo mucha aceptación en el mercado, así como las clases medianas (amandine...) o las pequeñas (sisi) que se cocinan en el microondas muy rápidamente. ¿Y la bio? “Va en aumento, pero todavía es un mercado pequeño porque –matiza Casamitjana– es más delicada, y su conservación, más complicada”. ◯