

Patata *Solanum tuberosum* L.

Specie: **Ortive**

Accessione: **PATATA 'E MORO**

Provenienza: **Scanomontiferro**



Anno collezione: 2010

Agricoltore custode: **Elena Farini**

Codice Accessione: 2

FENOLOGIA

Epoca maturazione: **tardiva**

PIANTA

Portamento: **semieretto**

Struttura del fogliame: **tipo ramificato**

Altezza pianta: **media (45 - 69 cm)**

Pigmentazione antocianica fusto: **forte**

Frequenza dei fiori: **media**

FOGLIA

Intensità colore verde: **medio**

Presenza di foglioline secondarie: **debole**

Pigmentazione antocianica nervatura mediana pagina superiore: **forte**

FIORE

Intensità pigmentazione antocianica faccia interna: **forte**

Proporzione blu nella pigmentazione antocianica faccia interna: **alta**

Estensione pigmentazione antocianica faccia interna: **grande**

Taglia della corolla: **grande**

Taglia infiorescenza: **media**

Pigmentazione antocianica infiorescenza: **forte**

Pigmentazione antocianica peduncolo infiorescenza: **forte**

TUBERO

Forma: **allungata**

Profondità occhi: **profondi**

Colore epidermide: **blu**

Colore base degli occhi: **blu**

Colore polpa: **blu**

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Produttività: **1,8 kg per pianta**

ANNOTAZIONI

Patata e' moro di Scano Montiferro

Caratterizzata dal colore scuro del tubero, non bello a vedersi, con un'incredibile pasta viola. È la patata tipica di questo paese ed è sconosciuta o quasi al resto della Sardegna.

«L'aggettivo de moru - spiega Alessandra Guigoni, etnoantropologa dell'Università di Cagliari, autrice di un libro sui vegetali americani in Sardegna - sta a indicare un prodotto importato nell'Isola. Erroneamente si è creduto fossero stati gli arabi, i mori, a farlo, mentre certamente sono stati gli spagnoli che nelle lontane Americhe avevano stabilito le loro colonie. Tuberi come la patata 'e moru sono ancora diffuse e comuni in paesi come la Bolivia, il Perù, meno ma anche in Venezuela»

Gli anziani del paese ricordano che questa qualità di patata non garantiva rese elevate ma veniva seminata per delimitare le proprietà. Tradizionalmente veniva consumata arrosto, oggi alcuni la consumano frita e utilizzano la pasta viola per farne dei gustosi gnocchi. Il profilo genetico della patata viola di Scano di Montiferro ha evidenziato un profilo genetico sovrapponibile con quello della varietà Vitelotte, coltivata anche in altri areali, soprattutto in Francia.

CONSERVAZIONE EX-SITU

AGRIS Sardegna, Servizio Ricerca sui Sistemi Colturali Erbacei - viale Trieste 111 - Cagliari



coltivazione della patata 'e moru pianta in fase di fioritura

