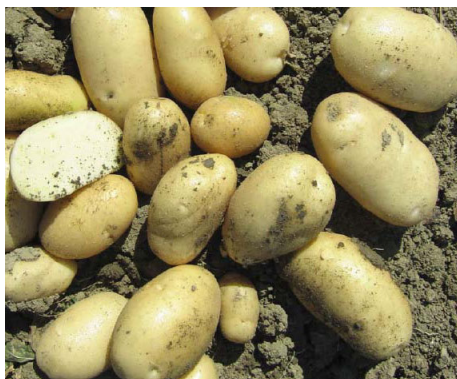


### 6.3. IL TUBERO



Si elencano le caratteristiche relative alla varietà oggi maggiormente diffusa sul territorio del Vimercatese (Kennebec).

**Forma del tubero**

Tuberi tondeggianti, tendenti all'ovale, molto grossi.

**Buccia**

buccia chiara tendente al giallo, buona lavabilità, facilmente ammaccabile.

**Occhi**

occhi superficiali

**Pasta**

pasta bianchissima, di buon sapore, piuttosto farinosa.

**Tipologia**

Consumo fresco, alquanto resistente alla cottura e farinosa, indicata per gnocchi e purè

**Maturazione**

Medio tardiva

Nel territorio in questione la varietà che si è diffusa ed affermata in questi ultimi decenni è la KENNEBEC, ottenuta dal doppio incrocio tra la varietà (Chippewa x Kathadin) x (Earlaine x W-ras).

Morfologicamente la pianta ha un'altezza sopra la media, stelli da semieretti a erette, foglie molto grandi, da verde a verde chiaro, con fioritura molto scarsa o assente, assenza o molto leggera colorazione da antocianina all'interno della corolla del fiore.

Negli anni si è dimostrata ben adattabile alle esigenze pedoclimatiche ed al gusto del consumatore medio, che la ricerca per preparazione di piatti semplici come patate per purè o per gnocchi o minestre.

Meno frequente è l'uso come ingrediente per insalate fredde o patate bollite, mentre ottimale è considerato l'uso per frittura, data la caratteristica della polpa di non assorbire l'olio.

**Dalle informazioni raccolte parlando con i coltivatori locali ed ascoltando le loro descrizioni circa il tubero che veniva coltivato ai primi del '900, si può ipotizzare che la varietà locale fosse la BIANCA DI COMO.**

**Fonti storiche intorno al 1930 la citano anche come Brianza Comasca, Biancona o semplicemente Brianza.**