


<h1>KENNEBEC</h1> <p>Incrocio: (Chippewa x Kathadin) x (Earlaine x W-ras) Rappresentante: Varietà libera</p>	
Maturazione	Semitardiva
Dormienza	Lunga
Sviluppo del cespo	Buono
Colore della buccia	Giallo chiaro
Colore della pasta	Bianca
Forma del tubero	Tondovale a ovale
Profondità degli occhi	Superficiali
Groschezza del tubero	Da molto grande a grande
Produzione	Elevata
Contenuto di sostanza secca	Elevata a buona
Tipo di cottura	Alquanto resistente alla cottura a farinosa (BC)
Adatta	Patate fritte, Patatine
Resistenza accartocciamento	Alquanto sensibile
Resistenza a virus A	Buonissima immunità
Resistenza a virus X	Alquanto sensibile
Resistenza a virus Yn	Buona immunità
Resistenza a peronospora sul cespo	Mediamente immune
Resistenza a peronospora sui tuberi	Mediamente immune
Cancro (fysio 1)	Sensibile
Resistenza a nematode della patata Ro1	Sensibile
Scabbia comune	Molto sensibile
Resistenza maculatura blu interna	Alquanto sensibile

KENNEBEC: Varietà storica a pasta bianca di origine americana, selezionata a partire dagli anni quaranta, precisamente nell'USDA (United States Department of Agriculture). Arrivò in Italia tramite il piano Mashall rivoluzionando la pataticoltura italiana. Dopo essere stata per decenni la varietà più coltivata nel nostro paese, mantiene oggi un'importanza primaria nel settore hobbistico/non professionale. Viene indicata principalmente per le preparazioni di gnocchi, purè e patate fritte. Si adatta in quasi tutti i tipi di terreni agrari. A causa dell'apparato fogliare alquanto vigoroso, ridurre la quantità di azoto standard. Distribuire circa 150 kg/ha di azoto frazionandolo alla piantagione (50 %) e alla rincalzatura (50 %). Evitare di piantare troppo largo lungo la fila, rischio elevato di fioroni. Nonostante una certa resistenza contro la peronospora, eseguire un piano di lotta preventivo contro la malattia. Può dare una resa più bassa se trattata con prodotti a base di Metribuzin. Fare attenzione durante la raccolta dato che si mostra sensibile all'imbrunimento della polpa, quindi evitare danni meccanici e ridurre le altezze di caduta. Si presta bene anche per la lunga conservazione. Resistente alla siccità, nelle nostre zone si adatta principalmente in montagna.