

LA RATTE

Rappresentante: Varietà libera



Maturazione	Semiprecoce
Dormienza	Media
Sviluppo del cespo	Mediocre
Colore della buccia	Giallo
Colore della pasta	Giallo
Forma del tubero	Cornetto
Profondità degli occhi	Medio profondi
Grossezza del tubero	Medio piccola
Produzione	Bassa
Contenuto in sostanza secca	Alquanto bassa
Tipo di cottura	Resistente alla cottura (A)
Adatta	Consumo fresco
Resistenza accartocciamento	Alquanto sensibile
Resistenza a virus Yn	Sensibile
Resistenza a peronospora sul cespo	Alquanto sensibile
Resistenza a peronospora sul tubero	Alquanto sensibile
Cancro (fisio 1)	Suscettibile
Resistenza a nematode della patata Ro1	Sensibile
Scabbia comune	Mediamente resistente

LA RATTE: Varietà storica di origine francese, descritta già nel fine ottocento, ma ufficialmente registrata negli anni trenta, viene oggi coltivata principalmente in Francia e Danimarca. Caratterizzata da una forma allungata a cornetto, possiede un gusto intenso e “nocciolato”. Viene utilizzata come prodotto di nicchia nel settore hobbistico/non professionale e per la preparazione di piatti d’élite. Per lungo tempo è stata abbandonata nel mercato delle sementi a causa della sua scarsa produttività e dalla sensibilità verso le principali avversità. Oggi viene tutelata da un marchio “Ratte du Touquet”, nel nord della Francia.