

Novos cultivos en Lérez (XXI): A pataca doce (castelán: boniato, batata, papa dulce)

Xosé Álvarez Castro

Aínda que se coñece con nomes diferentes, en realidade son variedades dunha mesma planta que se diferencian pola súa cor ou a maior ou menor dozura. O nome científico é o de *Ipomoea batatas* que pertence á familia das convolvuláceas. Ten un alto valor enerxético debido aos hidratos de carbono que contén. Orixinaria de América tropical adáptase ben ao cultivo na nosa zona e cada vez son máis as persoas que a cultivan. Para plantala pódese optar por dúas alternativas: comprar nun viveiro as plantiñas xa dispostas para levar á terra ou facelo mediante escallos/gallos/pugas obtidos dos tubérculos; para iso debe colocarse nun bote cuns centímetros de auga o tubérculo e esperar que saian os gromos, do mesmo xeito que o fan as patacas. A época de plantación é na primavera e deberán estar na terra uns cinco ou seis meses; xa se nota a época de colleita cando as plantas perden forza e vólvense mareas. Require temperaturas cálidas e non sofren pragas a nos ser a dos ratos aos que lles gusta comelas cando están cumpridas. Os talos esténdense polo chan e poden acadar lonxitude de ata cinco

metros; de xeito semellante a outras plantas enraízan nas partes nodosas. As follas son comestibles.

As preparacións culinarias das patacas doces son moi variadas e semellantes ás das patacas pero o seu sabor é máis doce. Así poden facerse como patacas fritidas, cocidas ou asadas; tamén poden prepararse en forma de cremas, soas ou engadíndolles cenorias e outras verduras. Unha forma de asalas é enteiras, untándoas con aceite, e cando estean brandas facerlles un corte ao longo e engadir un cacho de manteiga. Son tamén moi típicos en certas rexións os pasteis de pataca doce, típicos do Nadal. Nós propoñemos unha receita de *risotto* de pataca doce: Nunha tixola fonda rustrimos unha cebola cortada en anacos pequenos, engadímoslle xamón picado; incorporamos o arroz e dámoslle unhas voltas e a continuación engadimos un par de vasos de viño branco. Pouco a pouco engadimos un caldo de verduras ou de polo e removemos de cando en vez ata que o arroz estea a punto; nese momento engadimos unha pataca doce asada e mesturamos todo. Podemos engadir tamén queixo relado.

