



© D.C.T. VILLARCAÑO

La mejor compañía en la cocina

SIBURITA

2

La patata es un producto utilizado en la gastronomía española desde que, en el siglo XVIII, comenzó su cultivo. Pocos años después, se convirtió ya en un ingrediente habitual en todas las cocinas. Hoy, es imprescindible como acompañamiento y como protagonista. Muchos platos representativos de nuestra gastronomía tienen como ingrediente este tubérculo que ha salvado de apuros a muchos pueblos en tiempos de crisis.



Es un producto barato y su cultivo está muy extendido en la geografía española, también en Burgos, donde existen amplias zonas de producción de patata de calidad. Además de las zonas tradicionales de cultivo de la patata, no hay pueblo donde no existan varias huertas en las que la patata no tenga un espacio reservado y exclusivo para su producción. La patata es tan importante en la cocina y en la economía de muchas familias rurales de la provincia de Burgos que en la localidad de Tardajos se celebra la “Fiesta de Exaltación de la patata” en la que se pone de manifiesto que se trata de un producto fundamental en cualquier cocina particular o profesional.

La amplia producción de patata de calidad en la provincia de Burgos ha derivado en la creación de la Asociación para la Promoción y Defensa de la Patata de la Provincia de Burgos que está integrada por agricultores, envasadores y cooperativas. Es una Asociación cuya finalidad es promover una marca de calidad que ampare la patata que se produce en la provincia de Burgos. Los objetivos que persigue esta asociación son mejorar la producción agrícola de la patata de Burgos, así como garantizar su calidad para conseguir prestigiar el producto ante el consumidor.

El primer resultado de la puesta en marcha de esta Asociación ha sido

conseguir la “Marca Colectiva Certificada” en la que se agrupan cuatro almacenistas de patata y diez productores aunque hay varios socios más. Las hectáreas de producción rondan las cuatrocientas aunque, este año, se va a sacar al mercado, bajo esta marca de calidad, la producción controlada de cuarenta hectáreas.

Las principales zonas de cultivo de la patata en Burgos se extienden a lo largo de la Vega del río Tirón, la Vega del río Arlanzón y la Vega del Duero, al sur de la provincia de Burgos. Ya en los libros de historia se recogen estas zonas como grandes productoras de patata aunque en el “Diccionario geográfico” de Pascual Madoz también se incluyen otros partidos judiciales de Burgos como productores de patata.

La evolución en la producción de patata, en la demanda del mercado, en el gusto del consumidor y la introducción de nuevas variedades ha hecho que los productores que trabajan bajo esta Marca de Calidad cultiven patatas que se encuentran clasificadas como de media estación y tardías, no pudiendo ampararse aquellas clasificadas como extra-temprana o temprana por ser de ciclo más corto y cuyas fechas de recolección no aseguran el carácter diferencial de la Marca de Calidad.



“ *Los productores amparados bajo esta Marca de Calidad quieren llegar a todo el mercado nacional, sin distinguir entre cocinas profesionales y particulares.* ”

La patata de consumo en Burgos se recoge entre los meses de septiembre y octubre y, tras una cuidada selección, se conserva a temperatura controlada, con ventilación y ausencia de luz. “Estas condiciones especiales garantizan la calidad total de la patata para su comercialización hasta la primavera” asegura José Ignacio Velasco, Director Técnico de la Marca. La patata que se comercializa bajo esta Marca de Calidad no se lava antes de su comercialización porque esto supondría tener que almacenarla a temperaturas más bajas que aumentan el contenido en azúcares, dando a la patata un sabor dulce y un color pardo al freír. Antes de salir al mercado, se analiza en laboratorio la calidad culinaria con pruebas estandarizadas de frito y cocido y se seleccionan las variedades más aptas para freír, para cocer y para guisar. La calidad de la patata de Burgos poco o nada tiene que envidiar a otras que se presen-

tan con otras marcas como las de Galicia, Prades o Álava

Estas patatas llegan, en las mejores condiciones, al consumidor. Los productores amparados bajo esta Marca de Calidad quieren llegar a todo el mercado nacional, sin distinguir entre cocinas profesionales y particulares. Para conseguir este objetivo cuenta con el apoyo de la marca “Tierra de Sabor” que potencia la Junta de Castilla y León y que va a facilitar que esté presente en diferentes ferias.

Una vez en las cocinas, un producto tan humilde como la patata de Burgos se transforma y puede dar lugar a manjares tan sencillos como la tortilla de patata, patatas con carne, con bacalao, a la importancia, fritas, cocidas... y así, innumerables combinaciones, porque la patata admite si no todos, casi todos los ingredientes de la cocina. ■

Juntos
logramos la...

R-evolución

...somos
ciudad
finalista


burgos2016
capital europea de la cultura
ciudad finalista

www.burgos2016.es

Patata de Burgos:

El sabor de la tierra



Burgos es una de las provincias más importantes en cuanto a producción de patata se refiere. Hasta hace no muchos años, los cultivadores se defendían solos en el mercado. Pero ahora, la Marca de Calidad “Patata de Burgos” ha aglutinado a productores y envasadores que cultivan la mejor patata burgalesa; su objetivo es posicionarse en el mercado nacional y competir con otras patatas llegadas de Francia y de denominaciones de origen españolas.

La Asociación para la Promoción y Defensa de la Patata de la provincia de Burgos se ha formado para potenciar el cultivo de la patata de la tierra. Después de los estudios de caracterización realizados se ha establecido un Reglamento de Uso que deben cumplir todos aquellos que quieran producir y envasar patata bajo esta denominación de calidad.

Tanto los agricultores como los envasadores que cultivan patata bajo esta Marca de Calidad, deben asegurar

la trazabilidad del producto a través de sus cuadernos de campo y de almacén y de los documentos de acompañamiento. Un Comité de Control formado por ingenieros supervisa todo el proceso.

Las peculiaridades del clima burgalés, con una temperaturas extremas, un clima rudo; el suelo fértil, los cuidados tradicionales de los agricultores, el esmero en la selección y en la conservación de los envasadores y los rigurosos controles de los técnicos hacen que la “Patata

Envasadores autorizados:

COLINA ALMACENISTAS
Pol.Ind.Gamonal
Centro Industrial Río Pico, nº 25
C/ La Bureba s/n
09007 BURGOS
Tel.:+34 947 481 885
www.patatascolina.es

S.C.L. EL CARMEN DE MONTORIO
C/Santa Coloma nº4
09125 Montorio
BURGOS
Tel.:+34 947 154 050
coopelcarmen@yahoo.es

ALMACENES DE PATATAS ARREBA
Pol.Ind.Gamonal
Ctra. Madrid-Irún km.244
C/ Fueros del Trabajo nº 7
09007 BURGOS
Tel.:+34 947 484 563

ALMACENES SUALDEA
Pol.Ind. Allende Duero
Avda Valladolid parc.131
09400 Aranda de Duero
BURGOS
Tel.:+34 947 500 728

de Burgos” llegue al consumidor con la garantía de una calidad superior, contrastada, reconocida y avalada por unos controles exhaustivos.

Las patatas producidas en Burgos son tardías y presentan mejores condiciones para su conservación por las características climáticas de la provincia y porque los suelos en los que se cultivan permiten ciclos más largos de producción.

La patata de consumo que se produce en Burgos se recoge entre los meses de septiembre y octubre. Para su

conservación no necesita luz y se mantiene la ventilación adecuada para que esta patata pueda comercializarse con garantías hasta la primavera. Además, esta patata no se lava lo que provoca que llegue al consumidor sin perder nada de calidad.

La patata de Burgos que se ampara en esta Marca de Calidad, se comercializa también gracias al programa Tierra de Sabor desarrollado por la Junta de Castilla y León y que permite a esta patata llegar a multitud de mercados. ■

Burgos
alimenta



EXCMA. DIPUTACIÓN
PROVINCIAL DE BURGOS

www.patatadeburgos.es