

## Nutrición y calidad culinaria

La composición nutricional de la patata es: agua (aprox. 80%), hidratos de carbono, sobre el 19% del total, y un 2% de proteínas de gran valor biológico (de igual calidad que las de la carne).

Su contenido en grasas es muy bajo y no tiene colesterol. Además aporta un 2% de fibra.

La patata es, por tanto, un excelente alimento, con calidad nutritiva superior a la pasta gracias a su contenido en vitaminas (B y C fundamentalmente) y minerales (potasio y magnesio), y muy sano y digestible, con un contenido calórico medio-bajo en función del tipo de preparación que se realice.

Después de haber alimentado durante muchos años a las familias y mejorado su calidad de vida, todavía hoy es un alimento indispensable que debe mantenerse en la dieta habitual y que además se convierte en un placer cuando se degustan las magníficas y deliciosas patatas de Burgos.



**Burgos**  
alimento



EXCMA. DIPUTACIÓN  
PROVINCIAL DE BURGOS

[www.patatadeburgos.es](http://www.patatadeburgos.es)



**Patata  
de Burgos**

**El sabor de la tierra**



**Patata  
de Burgos**



**Patata  
de Burgos**

### La Patata, un cultivo arraigado en la provincia de Burgos

El desarrollo del cultivo de la patata en España comienza en el siglo XVIII, aunque no es hasta principios del siglo XIX cuando adquiere cierta importancia. Desde entonces, existen referencias de varios municipios burgaleses como productores de este preciado tubérculo.

El ingeniero agrónomo y secretario de la Junta Provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Burgos, Marcial Prieto Ramos, señala en un informe realizado sobre la agricultura en la provincia de Burgos en el año 1878, que las patatas "son objeto de gran cultivo en toda la provincia". Ya en el siglo XX, textos del Ministerio de Agricultura hablan de Burgos y resaltan: "Es la más importante zona patatera de España".

Según datos del Ministerio de Agricultura, en 1976 Burgos es la tercera mayor productora de España, tras La Coruña y Lugo. Además, dentro de la Cuenca del Duero ocupa el primer lugar ya que representa el 23% del total regional. Desde entonces, esta provincia ha ido perdiendo superficie cultivada debido a las crisis periódicas que afectan al mercado de la patata y a la coexistencia de otros cultivos más rentables o subvencionados.

Sin embargo, Burgos no ha dejado de destacar en todo su territorio la importancia de este cultivo con la celebración de diversos eventos, como es el caso la Fiesta de la Exaltación de la Patata de Tardajos.

Las patatas producidas en Burgos son tardías y presentan mejores condiciones para su conservación, ya que las características climáticas y los suelos burgaleses permiten un ciclo más largo de producción. Las mejores vegas de regadío de la provincia son las elegidas por los agricultores para obtener uno de los más preciados frutos de la tierra.



**La marca de calidad  
"Patata de Burgos"**

### La marca "Patata de Burgos"

La Asociación para la Promoción y Defensa de la Patata de la provincia de Burgos se ha formado para potenciar este cultivo tan arraigado en la provincia burgalesa, y para ello tras los estudios de caracterización pertinentes ha establecido un Reglamento de Uso, que deben cumplir todos los que quieran producir y envasar bajo esta denominación de calidad.

Tanto agricultores como envasadores 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.

El rudo clima burgalés, 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 de Burgos" llegue al consumidor con la garantía de una calidad superior, contrastada y reconocida.

De esta manera, sólo los lotes de patata que han pasado los análisis de calidad culinaria establecidos salen al mercado con la etiqueta y logotipo que avalan su origen y calidad.

Por eso la Patata de Burgos es SABOR DE LA TIERRA.



**Características**



### "La Patata fea", que se conserva bien

La patata de consumo en Burgos se recoge entre los meses de septiembre y octubre. Tras una cuidada selección se conserva a temperatura controlada, con ventilación y ausencia de luz, lo que hace que este tubérculo pueda comercializarse con total garantía de calidad hasta bien entrada la primavera.

Esta patata no se lava porque eso supondría tener que almacenarla a temperaturas más bajas que aumentan el contenido en azúcares reductores, dando a la patata un "sabor dulce" y un "color pardo" al freír. Esto es lo que pasa con la patata de importación, que viene principalmente de Francia e inunda los mercados de la región con su "bonita apariencia".

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, al tiempo que se diferencian las que son mejores para cocer o guisar.

Este tubérculo es envasado en sacos de papel para que conserven todo su sabor y calidad.

Por eso la Patata de Burgos SE CONSERVA BIEN