

Patate blu

KA-1139	Blu di San Gallo	Nuova selezione della Cooperativa di semenza sangallese, nata dall'incrocio fra le due varietà ProSpecieRara "Blu di Svezia" e "Precoce della Prettigovia". Corrisponde ai criteri di selezione di ProSpecieRara e rappresenta un esempio dell'utilizzo della diversità genetica e morfologica delle varietà antiche conservate. Rispetto alla Blu di Svezia, mantiene l'intensa colorazione anche durante la cottura. Pasta a consistenza media.
KA-67	Blu di Svezia	Introdotta in Europa attorno al 1900, è arrivata in Svizzera probabilmente dalla Svezia. Tubero ovale di grandezza media. Buccia e polpa blu. Abbastanza sensibile alla peronospora e alla scabbia comune. Miglior resa fra le varietà blu. La colorazione blu si perde molto durante la cottura e riacquista intensità raffreddando. Secondo recenti studi il consumo di patate blu abbassa la pressione.
KA-793	Blu Valtellina	Varietà blu originaria della Valtellina. Tuberi medio-grandi, bitorzoluti. In sezione presenta dei raggi blu. Piuttosto precoce, buona conservazione. Molto buona bollita o come patatina frita. Pasta a consistenza abbastanza farinosa.

Patate a pasta soda

KA-898	Buccia blu di Bristen	Varietà dalla buccia blu e polpa chiara originaria del canton Uri, che produce tuberi allungati con occhi molto incavati. Si adatta bene per la coltivazione in montagna.
KA-2058	Ostara	Varietà olandese, in commercio in Svizzera dagli anni '60. Precoce, dal sapore molto buono con un retrogusto di noce. Adatta a molte usi in cucina.
KA-38	Otto-Settimanelle	ProSpecieRara l'ha ricevuta dai Grigioni. Nell'ambito di ricerche approfondite si è rivelata essere un duplicato della varietà antica "Ratte", varietà diffusa in Svizzera almeno dagli anni '30. Tuberi piccoli ed allungati con buccia marrone e polpa giallo-bianca. Sensibile alla peronospora. Raccolta ed utilizzazione già in estate. Varietà dal sapore delicato ed aromatico, ideale per l'insalata di patate o come patata da raclette.
KA-596	Roosvelt	Varietà proveniente dalla Francia con tuberi tondi-ovali e buccia fine, liscia e rossastra. Tuberi disposti „a nido“ compatto. Abbastanza sensibile alla peronospora. A volte polpa marmorizzata di rosso. Gusto aromatico ed equilibrato.

Patate a consistenza media

KA-1045	Institut de Beauvais	Varietà selezionata dall'École de Beauvais/F e già presente nella collezione di Vilmorin prima del 1884. In Francia è ancora sporadicamente in commercio. Polpa bianca e occhi profondi e rossi. Si conserva bene ed è adatta per i rösti.
KA-1498	Jetta	Selezione tedesca dell'azienda di sementi Franz von Zwehl, introdotta in commercio nel 1967. Dal 1977 è stata inserita per breve tempo nella lista svizzera delle varietà consigliate. Varietà con resa abbastanza alta, con una buona moltiplicazione dei tuberi. Buona tolleranza ai virus. Adatta alla conservazione. Tuberi con polpa gialla e pelle liscia.
KA-1252	Jubel	Selezione storica tedesca, commercializzata per la prima volta nel 1908. Nelle liste ufficiali svizzere dal 1925 al 1941. Varietà piuttosto tardiva. Resa media. Adatta per diverse preparazioni, esclusa l'insalata di patate e per patate bollite.
KA-201	Precoce della Prettigovia	Patata marrone chiaro, allungata a forma di topo (da cui il sinonimo "Müsli"). Polpa bianca. Occhi non profondi. In passato coltivata in terreni secchi e sabbiosi a 960 m.s.m. I tuberi crescono abbastanza sparsi. Adatta per patate bollite, rösti o puré.

Patate farinose

KA-710	Early Rose	Varietà originaria degli Stati Uniti dove era conosciuta dal 1861 sotto diversi nomi. Tuberi da piccoli a grandezza media, con buccia rosa chiaro e polpa gialla. La resa è buona. Patata adatta a diverse preparazioni fra cui i rösti.
KA-1501	Isola	Selezione tedesca commercializzata la prima volta nel 1958. Nelle liste ufficiali svizzere dal 1962 e raccomandata fino al 1982. Varietà tardiva. Grossi tuberi, buona resa. Poco sensibile alle malattie.
KA-792	Macchiata (Fläckler)	Antica varietà locale del Vallese. Patata ovale, grandezza media. Buccia marroncina a macchie rosse-lilla. Basso sviluppo dei germogli, buona conservazione in cantina. Preferisce terreni sabbiosi (evitare quelli umidi). Adatta per patate al forno, insalata di patate e dopo conservazione anche per puré.