18 febbraio 2008 0:00

PATATE: TOSSICHE QUELLE VERDI

di Primo Mastrantoni

Il 2008 e' stato dichiarato dall'Onu, e in particolare dalla sua agenzia per l'alimentazione e l'agricoltura, la Fao, anno internazionale della patata e quindi qualche notizia su questa pianta ci appare opportuna. La patata e' oggi uno dei prodotti agricoli di maggior successo. Nonostante sia arrivata in Europa solo nel 1570 al seguito degli spagnoli, la patata era conosciuta nell'America centro meridionale da piu' di 4500 anni ed era un alimento fondamentale per le popolazioni montane come gli Incas. Fino al 1780, in Francia, alcuni ritenevano che la patata causasse la lebbra. Leggende metropolitane, e' vero, pero' alcuni effetti non propriamente positivi il tubero piu' famoso del mondo puo' averli. La patata contiene normalmente, e in piccole quantita', alcuni alcaloidi, solanina e caconina, che contribuiscono a determinarne il sapore caratteristico ma che in quantita' maggiori possono diventare pericolosi. La produzione di alcaloidi nei tuberi, specialmente in quelli piccoli o immaturi, e' stimolata dalla luce e dalla conservazione a temperature sia molto fredde che calde. Per fortuna vi sono dei segnali di pericolo. Le patate esposte alla luce producono anche clorofilla, che da' un colore verde allo strato superficiale, il che sta ad indicare altresi' una maggiore quantita' di alcaloidi. Gli effetti, per chi le consuma, sono vomito, dispnea, alterazione cardiaca ed enterite. Attenzione dunque alle patate verdi: non vanno consumate o perlomeno occorre eliminare la parte verde e quella con germogli.