

PATATE TOSSICHE

di Primo Mastrantoni, Segretario ADUC

108

Roma, 7 marzo 2005

La patata è 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 più 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, è vero, però alcuni effetti non propriamente positivi il tubero più famoso del mondo può averli.

La patata contiene normalmente, e in piccole quantità, alcuni alcaloidi, solanina e caconina, che contribuiscono a determinarne il sapore caratteristico ma che in quantità maggiori possono diventare pericolosi. La produzione di alcaloidi nei tuberi, specialmente in quelli piccoli o immaturi, è 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 dà un colore verde allo strato superficiale, il che sta ad indicare altresì una maggiore quantità 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.

