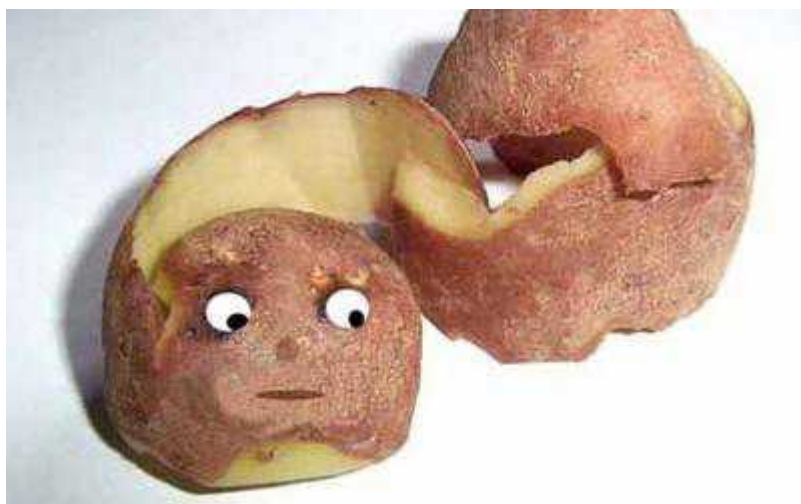


## В Швейцарии продается лишь «патриотическая» картошка | La Suisse interdit la vente de certaines variétés de pommes de terre

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#) , 26.05.2009.



Федеральный департамент сельского хозяйства запретил организации Pro Spectra Rara и торговой сети Coop выращивать и запускать в широкую продажу редкие и старинные сорта картофеля.

L'Office fédéral de l'agriculture a interdit à l'organisation Pro Spectra Rara et à la chaîne de magasins Coop la commercialisation de certaines variétés rares de pommes de terre.

La Suisse interdit la vente de certaines variétés de pommes de terre

Для уха неискушенного в садоводстве и огородничестве человека названия эти звучат как имена экзотических цветов: Corne de Gatte, Roosevelt, Highland Burgandy Red или, к примеру, Patate Verrayes (тут, впрочем, ясно, что речь идет о картошке - так переводится французское слово patate). Познакомить потребителя с этими необычными сортами картофеля и дать ему попробовать что-то новенькое - такова была цель торговой сети Coop. Она инвестировала уже около 100 000 франков для поддержки фермеров, сохранивших эти виды на своих полях.

Corne de Gatte, с его кожурой розового цвета и желтоватой сердцевиной, имеет удлиненные клубни чуть загнутой формы, которые напоминают небольшие рога.

Этот сорт широко культивируется в Бельгии и во Франции, где продается во всех магазинах. Сбирать его нужно вручную, а не машинами, поэтому сорт имеет репутацию эксклюзивного. Рекомендуется для варки, а в особенности для салатов.

Сорт Vitelotte происходит из Пикардии. Цветет он нежно-голубым цветом, а не белым, и среди остальных видов картофеля обладает репутацией трюфеля среди грибов благодаря своей темной поверхности и насыщенному вкусу, такому, что Vitelotte даже советуют готовить не отдельно, а в сочетании с другими сортами картофеля и овощами.

A Highland Burgundy Red был любимым сортом герцога Бургундского: не только кожура, но и клубни его изнутри красные, лишь между сердцевинкой и кожурой идет светлое колечко. В книгах рецептов говорится, что он великолепен для жарки и изготовления чипсов.

Все они, однако, не оказались достойны включения в каталог, составленный департаментом сельского хозяйства. «Швейцарский каталог насчитывает около тридцати сортов картофеля. Плюс к этому, мы импортируем картофель из Евросоюза, в каталоге которого имеется около 1200 сортов», - объяснил Петер Латюс, отвечающий за «картофельное досье» сельскохозяйственного департамента. Причиной стало то, что все эти редкие и нетипичные сорта считаются недостаточно «швейцарскими».

На самом деле, Швейцария не является родиной ни одного из сортов картофеля, завезенного в Европу, как известно, из Южной Америки. Выращивать этот заморский корнеплод здесь начали в 16 веке. Конечно, история картошки в Швейцарии не так увлекательна, как введение ее Петром Первым на Руси, зато Швейцария стала родиной первой книги, в которой этому растению дается название. Известный ботаник Каспар Бохен в своей книге «О растениях», изданной им в 1596 году в Базеле, подробно описал картофель и дал ему ботаническое название «солянум туберозум эскулентум» - паслен клубненосный съедобный - признанное впоследствии международным.

Статьи по теме:

[Картошка во всех ипостасях](#)

[Швейцария](#)

---

**Source URL:**

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-shveycarii-prodaetsya-lish-patrioticheskaya-kartoshka>