

BLAUE ST. GALLER

Incrocio: Blauer Schwede x Prattigauer
Rappresentante: Bavaria Saat



Maturazione	Da semiprecoce a semitardiva
Sviluppo del cespo	Alquanto buono
Colore della buccia	Blu-viola
Colore della pasta	Blu-viola
Forma del tubero	Lungovale
Profondità degli occhi	Superficiali
Grossezza del tubero	Media
Produzione	Mediocre
Contenuto in sostanza secca	Alquanto bassa
Tipo di cottura	Da resistente ad alquanto resistente alla cottura (AB)
Adatta	Consumo fresco
Resistenza a virus Yn	Mediamente immune
Resistenza a peronospora sul cespo	Buona immunità
Resistenza a peronospora sul tubero	Buona immunità
Scabbia comune	Mediamente sensibile
Maculatura blu interna	Poco sensibile

BLAUE ST. GALLER: Varietà di origine svizzera, selezionata negli anni duemila, grazie all'elevato contenuto di antociani, mantiene il suo colore blu-viola anche dopo la cottura. Indicata prevalentemente come prodotto di nicchia per uso hobbistico/ non professionale e in cucina per piatti alquanto attrattivi per il consumatore. Richiede terreni fertili e di medio impasto, per quanto riguarda la fertilizzazione, eseguire le dosi standard di azoto, fosforo e potassio. Mostra una certa resistenza contro la peronospora, ma è consigliabile un piano di lotta contra la malattia. Gli antociani possiedono delle proprietà antiradicali e antiossidanti, utili contro i processi di invecchiamento, infiammazioni e modificazioni cancerogene.