

Patata dolce

Thomas Blum, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Definizione (Ordinanza del DFI sulle bevande del 16 dicembre 2016, stato 1° luglio 2020)

Il distillato ottenuto dalla patata dolce rientra nella categoria delle **acquaviti di verdure**. Lo si ottiene distillando il mosto di patata dolce fermentato. La gradazione alcolica minima di questa acquavite deve raggiungere il **37,5 % vol.**

Botanica

La patata dolce (*Ipomoea batatas*) appartiene alla famiglia delle Convolvulaceae. A differenza di quanto capita per la patata comune, la patata dolce si coltiva per utilizzarne le radici tuberizzate anziché i tuberi.

È una pianta annuale a portamento rampicante, che si avvantaggia di suoli caldi, sciolti, ben provvisti di elementi nutritivi e con pH compreso tra 5,4 e 6,4. La temperatura media giornaliera che più le conviene non dovrebbe scendere sotto i 19 °C. In Europa centrale, le radici di patata dolce si raccolgono tra fine settembre e fine ottobre.

Ha un contenuto di carboidrati molto più elevato di quello della patata comune, tanto che, a seconda della varietà, la loro trasformazione completa in zuccheri fermentescibili consente di ottenere una resa in alcol fino a due volte superiore. La distillazione è interessante per valorizzare le patate dolci di scarto. Eventuali lesioni della buccia favoriscono il marciume delle radici.

Produzione

La lavorazione delle radici di patata dolce segue lo schema descritto nella **scheda tecnica 2b «Ammostamento di materie prime ricche in amido: patata»** e prevede le fasi seguenti.

1. Cernita e lavaggio

Si inizia eliminando le parti marce e/o ammuffite, per poi proseguire lavando le radici selezionate con spruzzi d'acqua calda, così da eliminare i residui di terra e i batteri tellurici ivi contenuti.

2. Cottura a vapore e sminuzzamento

Le radici cuociono per 45 minuti nella caldaia dell'alambicco. Durante la cottura, le pareti cellulari si rompono e l'amido gelatinizza per effetto del calore.

3. Fluidificazione e saccarificazione

L'aggiunta di α -amilasi (preparato enzimatico) alla poltiglia ne causa la fluidificazione. In seguito, le glucoamilasi presenti scindono ulteriormente l'amido e lo convertono in zuccheri fermentescibili.

4. Fermentazione e distillazione

A saccarificazione avvenuta, il mosto di patata dolce va raffreddato a 25°C e addizionato con ceppi selezionati di lievito puro. La fermentazione avviene in 3-5 giorni. A causa dell'elevato rischio di contaminazione da parte di microrganismi indesiderati, il mosto va distillato subito dopo la fine della fermentazione. L'aggiunta di un agente antischiuma ne evita l'eccessiva formazione nella caldaia dell'alambicco.

Bibliografia

- Vogel, G.: *Handbuch des speziellen Gemüsebaues*. Eugen Ulmer Verlag, 1996.
- Heiri, M. Petignat-Keller, S.: *Scheda tecnica 2b. Agroscope*, 2015.



Fig. 1: Patata dolce tal quale.



Fig. 2: Cottura / sminuzzamento.



Fig. 3: Fluidificazione / saccarificazione.



Fig. 4: Fermentazione.