

Kartoffeln

Parli

Pommes de terre

Synonyme

Synonymes

Sorten Typus

Speise / Variété de consommation

Type de variété

Reifegruppe

mittelfrüh / mi-précoce

Maturité

Züchter

Obtenteur

Abstammung

Ascendance

In offizieller Sortenliste

Inscription sur la liste suisse

Erhaltung durch

ProSpecieRara/Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Conservation par

PL-Code/Interne Nr.

12-001-65 / PSR KA-88

PL-Code/No interne



1. Morphologische Merkmale

Knolle

Form: rund bis oval, teilweise sehr lang

Grösse: klein

Augen/-leiste: sehr tief

Fleischfarbe: dunkelgelb

Schale: rötlich (braun-rosa), mittelrauh

Nabel: mitteltief bis tief

Stengel hoch, mitteldick, mittlere bis starke Ausbreitung der Anthocyanfärbung

Blatt klein, mittleres Grün, fehlende/sehr geringe Ausbreitung der Anthocyanfärbung, matt

Blüten viele, kleine weisse Blüten

1. Caractères morphologiques

Tubercule

forme: ronde à ovale, en partie très longue

taille: petite

yeux: très profonds

chair: jaune foncé

peau: rougeâtre (brun-rose), mi-rugueuse

ombilic: mi-profond à profond

Tige de taille haute, mi-épaisse; coloration anthocyanique moyenne à forte

Feuille petite, vert moyen, coloration anthocyanique nulle à très faible, mate

Fleurs nombreuses, petites, blanches

2. Werteeigenschaften

Ertrag:	tief (30 - 50% von Agria)
Kalibrierung:	gering (max. < 40mm)
Stärkegehalt:	mittelhoch (15 - 16%)
Stärkeertrag:	
Kochtyp:	A bis B
Verfärbung roh:	
gekocht:	
Reduz. Zucker:	
Verarbeitungseignung:	Gepellte Kartoffeln(Geschwellte,) Gnocchi, Maluns, nach dem Pellen auch als Bratkartoffel.

3. Anfälligkeiten

Fleisch oft mit Gefässbündelverfärbungen, geringe Anfälligkeit auf Kraut- und Knollenfäule

2. Caractéristiques agronomiques et technologiques

Rendement:	faible (30 à 50% d'Agria)
Calibre:	faible (40mm au maximum)
Teneur en amidon:	moyenne (15 à 16%)
Rendement amidon:	
Type culinaire:	A à B
Altération de la couleur chair crue:	
chair cuite:	
Sucres réducteurs:	
Utilisation:	en robe des champs, gnocchis, maluns, sautées de tubercules cuits

3. Sensibilités

encline à l'altération de la coloration des vaisseaux, peu sensible au mildiou des fanes et des tubercules

Datenerhebung 2002 und 2006-2007 durch ProSpecieRara am Landw. Zentrum Flawil, 2008 durch Agroscope Reckenholz-Tänikon und 2003-2006 durch das FiBL.

collecte des données en 2002, 2006 et 2007 par ProSpecieRara à l'ECA Flawil, en 2008 par Agroscope Reckenholz-Tänikon et de 2003 à 2006 par le FiBL

4. Sortenbeschreibung

Geschichte:	Bereits im 19. Jahrhundert vom Prättigau bis zum Safiental GR kultiviert.
Verbreitung:	Traditionelle Lokalsorte des Kantons Graubünden
Anbau:	Gedeiht vor allem auf Sandböden gut. Empfindlich auf Bodennässe. Für Bergregionen besonders geeignet.
Traditionelle Verwendung:	Maluns resp. Micluns
Besonderes:	Sehr guter, charakteristischer Geschmack, nuss-, marroniartig. Lässt sich nach dem Kochen leicht schälen. Urtümliche Knollenform.

4. Description de la variété

Histoire:	déjà cultivée au 19ème siècle du Prättigau au Safiental (GR)
Distribution:	variété locale traditionnelle des Grisons
Culture:	réussit bien surtout en sol sablonneux; sensible aux sols trop humides; particulièrement adaptée aux régions de montagne
Utilisation traditionnelle:	maluns resp. micluns
Particularités:	excellent goût caractéristique à la saveur de noix et de châtaigne; se pèle facilement une fois cuite; tubercules à formes primitives

Traditionelle Lokalsorte des Kantons Graubünden, die sich sehr gut für den Anbau im Berggebiet eignet. Ertrag und Knollengrösse sind bescheiden, was durch die urtümliche Knollenform und den ausgezeichneten, marroniartigen Geschmack kompensiert wird.

variété locale traditionnelle des Grisons particulièrement adaptée à la culture en région de montagne; rendement et taille des tubercules, tous deux modestes, sont compensés par l'attractive forme primitive et le délicieux goût de châtaigne

Ausgearbeitet durch ProSpecieRara, Aarau, im Rahmen "Nationalen Aktionsplan zur Erhaltung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft", finanziert durch das Schweizerische Bundesamt für Landwirtschaft.

Élaboré par ProSpecieRara dans le cadre du „Plan d'action nationale pour la conservation des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture“, financé par l'Office fédéral suisse pour l'agriculture.

© ProSpecieRara & Bundesamt für Landwirtschaft



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Bundesamt für Landwirtschaft BLW