

Principales Variedades de Papa cultivadas en la República Argentina

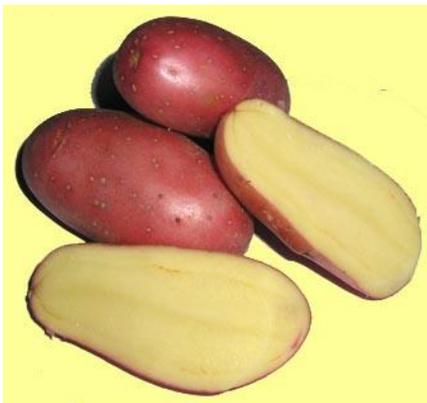
www.argenpapa.com.ar (Consulta en línea: 10-4-2013)



Asterix: Origen: Holanda. (Cardinal x SVL VE 70-9). **Inscripta en Argentina el 26/09/2000 por Alimentos Modernos S.A.** Características: Tubérculo oval alargado, numerosos, piel roja, carne amarilla, ojos superficiales, rendimiento alto, madurez semitardía, bastante resistente a daños mecánicos, resistencia moderada a Phytophthora infestans. Calidad culinaria: Buen contenido de materia seca, buena para cocción y papas fritas en bastones. Buena calidad de conservación.



Atlantic: Origen: USA, 1978. **Inscripta en Argentina el 24/10/1995 por Gabbin Ricardo y Faccennini Eduardo.** Características: Tubérculo redondeado, piel casposa, ojos superficiales, carne blanca, buen calibre, rendimiento mediano, madurez temprana, medianamente resistente a sarna común, Verticillium y PVX. Susceptible a corazón hueco, Phytophthora infestans y PVY. Calidad culinaria: Alta materia seca, muy buena para chips, baja capacidad de almacenamiento.



Cherie: Origen: Francia. Características: es una variedad precoz, de ciclo corto. Es sensible al mildiu del follaje y del tubérculo. En el momento de la plantación, tratar la semilla contra rizoctonia y sarna plateada. En cosecha no presenta problemas y el crecimiento es rápido y regular. En caso de exceso de agua, las lenticelas de los tubérculos se desarrollan exageradamente.



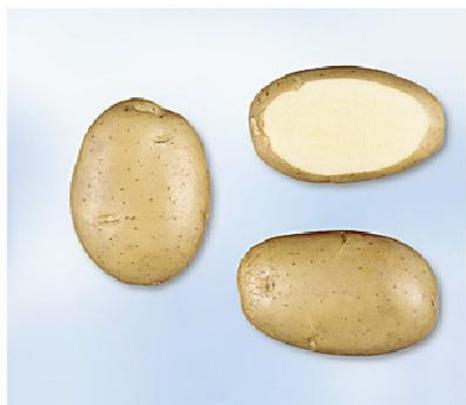
Frital INTA: Origen: Argentina. (Serrana INTA x Katahdin). **Inscrita el 12/08/1993 por INTA Balcarce.** Características: Los tubérculos son oval alargados, piel lisa, ojos superficiales, carne blanca, buen calibre, rendimiento alto, buena resistencia a virosis. Calidad culinaria: Alta materia seca. Buena para hervido, puré y papa frita en bastones.



Innovator: Origen: Holanda. (shepody x RZ-84-2580). Características: Los tubérculos son oblongos a alargados, piel blanca amarilla rugosa, carne color crema, ojos superficiales muy bien distribuidos, tamaño grande, alto rendimiento, maduración tardía, resistencia a Sarna Común, PVX, PVY, PLRV. Susceptible a TOP Necrosis y Alternaria, no tolera el Metribuzín en post-emergencia. Calidad culinaria: baja materia seca, muy buena para bastones, bajos defectos. [más información.....](#)

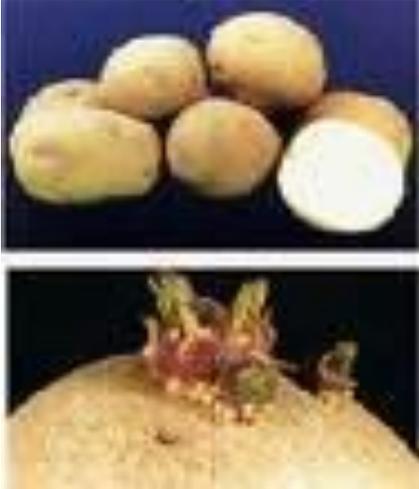


Kennebec: Origen: USA, 1948 ((Chippewa x Katahdin) x (Earlaine x 3895-13)). **Inscrita en Argentina el 03/07/1987.** Características: Los tubérculos son oval redondeados, tamaño grande, piel amarillo clara, carne blanca, ojos semiprofundos, rendimiento alto, maduración semitremprana a semitardía, sensible a PVLR y PVX, poco sensible a PVY y Phytophthora infestans, medianamente sensible a Sarna Común. Calidad culinaria: baja a media materia seca, buena para bastones y pure.



Markies: Origen: Holanda (Fianna x Agria). **En trámite de inscripción.** Características: Los tubérculos son oval alargados, calibre grande a muy grande, piel amarilla, carne amarillo clara, rendimiento alto, maduración semitardía. Cobertura del follaje media a alta. Flor color blanca y brote azul. Buena resistencia a PLRV y Sarna Común. Buen comportamiento a

Phytophthora infestans y Virus PVY. Calidad culinaria: Alta materia seca. Muy buena para mercado fresco, bastones y chips.



Pampeana INTA: Origen: Argentina (MPI 59.789/12 x Huincul). **Inscrita el 20/11/1987 por INTA Balcarce.** Características: Los tubérculos son redondos, piel semicasposa, carne blanca, calibre mediano, rendimiento alto, corto período de reposo, alto número de tubérculos medianos a pequeños, buena resistencia a virosis y Phytophthora infestans. Calidad culinaria: Muy alta materia seca. Excelente para hervido y puré deshidratado.



Russet Burbank: Origen: USA, 1876. (Mutación de la variedad Burbank). **Inscrita en Argentina el 20/05/1988.**

Características: Los tubérculos son de forma oval alargada, piel marrón y rugosa, carne blanca, ojos medianamente superficiales, pocos tubérculos por planta, rendimiento regular, maduración muy tardía (130 a 140 días), sensible a crecimiento

secundario, Verticillium sp, Punta Gelatinosa, Centro Marrón, Corazón Huevo, PVX, PLRV y PVY; medianamente resistente a Sarna

Común y Phytophthora infestans. Calidad culinaria: Mediana materia seca, buena para bastones, muy buena almacenabilidad.



Russet Ranger: Origen: USA, 1977 (Butte x A6595-3). **Inscrita en Argentina el 22/12/1997 por Mc Cain S.A.**

Características: Los tubérculos son oblongos a largos, piel marrón claro y rugosa, carne blanca, ojos moderadamente superficiales de muy buena distribución, susceptible a golpes, maduración de aproximadamente 140 días, más resistente que Russet a Verticillium, PVX,

PVLY y Fusarium sp.; muy susceptible a PVY y Sarna común; medianamente resistente a Phytophthora infestans en follaje y resistente en tubérculo. Calidad culinaria: Muy buena materia seca, apta para bastones, procesados en forma directa luego de la recolección. No es almacenable.



Shepody: Origen: Canadá, 1980 (Bake-king x F58050). **Inscripta en Argentina el 04/05/1994 por Rombola Gregorio.** Características: Los tubérculos son oblongos a largos, piel blanca-amarilla clara, carne blanca, ojos superficiales y concentrados fundamentalmente en la porción apical, madurez a los 120 a 130 días, susceptible a Alternaria solani, Phytophthora infestans y Verticillium sp; muy susceptible a sarna común, PVY, PVX y top necrosis. Calidad culinaria: materia seca buena a muy buena, apta para consumo fresco y bastones. Almacenabilidad en cámara aceptable por cortos períodos.



Spunta: Origen: Holanda, 1968 (Béa x USDA 96-56). **Inscripta en Argentina el 03/07/1987 por Hetteema Zonen B.V.** Características: Los tubérculos son oval alargados, piel suave, carne amarilla, tamaño grande a muy grande, rendimiento muy alto, madurez semitemprana, susceptible a Phytophthora infestans, Sarna Común y PVLR, poco sensible a PVY. Calidad culinaria: Materia seca muy baja, principal variedad de consumo en fresco en Argentina, buena conservación.

Umatilla Russet:

Origen: USA, 1998. (Butte x A77268-4). Características: Los tubérculos son oval alargados, carne blanca, ojos medianamente superficiales, tubérculos grandes, menos susceptible que Russet a crecimiento secundario, defectos externos y Punta Gelatinosa; más susceptible que Russet a daños mecánicos y daños por presión; resistente a Centro Marrón y Corazón Hueco; resistente a Phytophthora infestans en tubérculo, Sarna Común; moderada resistencia a Verticillium y PVY; sin problemas por aplicaciones de Metribuzín en post-emergencia; susceptible a Fusarium (Punta Seca) y a PLRV. Calidad culinaria: Buena materia seca, muy buena para bastones.