


# Soiul de cartofi cu care fermierii din Romania au dat lovitura. Se vand la pret dublu si sunt la mare cautare in restaurante

 [stirileprotv.ro/stiri/financiar/soiul-de-cartofi-cu-care-fermierii-din-romania-au-dat-lovitura-se-vand-la-pret-dublu-si-sunt-la-mare-cautare-in-restaurante.html](http://stirileprotv.ro/stiri/financiar/soiul-de-cartofi-cu-care-fermierii-din-romania-au-dat-lovitura-se-vand-la-pret-dublu-si-sunt-la-mare-cautare-in-restaurante.html)



**Originar din Peru si Bolivia, cartoful violet castiga tot mai mult teren in Romania. Agricultorii il cultiva pentru ca se vinde de mai scump decat soiul obisnuit, iar clientii il cumpara pentru calitatile sale nutritive.**

Cartoful mov e bogat in antioxidanti si nu ingrasa la fel de mult ca cel galben sau rosu. In plus, coloreaza in mod inedit mancarea.

Un agricultor din Targu Secuiesc cultiva cartofi de peste 20 de ani. Anul trecut a insamantat si un hectar cu soiul mov despre care auzise ca e tot mai cautat. A vandut toata productia la pret dublu fata de soiul obisnuit, asa ca anul acesta s-a extins pe trei hectare.

Mihail Mucsi, agricultor: "Este evitat de gandacul de Colorado, e un fenomen bun pentru ca nu tratam atat de mult"

Fermierul si-a asigurat desfacerea intr-un supermarket care ii distribuie marfa in toata tara. Un kilogram si jumătate costa la raft 6 lei. Se vinde tot, de cand clientii au aflat care sunt beneficiile cartofului violet: bogat in antioxidanti si vitamine si slab in calorii.

Florentina Stroe, inginer horticultor: "*Din punct de vedere a activitatii antioxidante s-a constatat ca au o putere de 5 pana la 10 ori mai mare decat cartofii albi si cartofii rosii.*"

Si un pomicultor din Voinesti - Dambovita a renuntat la afacerea cu mere ca sa cultive cartofi violet.

Gabriel Oncescu, agricultor: "*Fiind foarte sanatosi, m-am gandit la calitatea lor gustativa, cu putere*

*medicamentoasa, toata lumea vorbeste ca sunt foarte sanatosi, anticancerigeni, productie buna la hectar."*

Cartoful mov e preferat si de bucatarii restaurantelor cu pretentii. Se fierbe mai usor, iar pigmentul da preparatelor un aspect inedit.

Desi seamana cu o prajitura cu fructe de padure este de fapt piure de cartofi mov, iar aici este supa crema de cartofi mov, un adevarat spectacol in farfurie.

*Attila Bajzat, bucatar: "Se pot face aceleasi preparate ca si din cartofii obisnuiti. Au textura mai cremoasa decat ceilalti cartofi, din cauza asta ne place foarte mult sa-i folosim la bucatarie."*

Cartoful mov a fost prima data cultivat in Peru si Bolivia. Culoarea violet a cartofului e data de continutul ridicat de antocianine, substanta activa ce se regaseste si la fructele de padure si care este recunoscuta ca avand un puternic efect de prevenire a cancerului.

Sursa: [Pro TV](#), Data publicarii: 25 Octombrie 2015