

# **Solanum curtilobum Juz. et Bukasov, 1929**

## **(Pomme de terre sauvage)**

**Identifiants : 30382/solcur**

**Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le**

• **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Solanales ;**
- **Famille : Solanaceae ;**

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Solanales ;**
- **Famille : Solanaceae ;**
- **Genre : Solanum ;**

• **Synonymes : Solanum x curtilobum Juz. & Bukasov ;**

• **Synonymes français : pomme de terre cultivée ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : rucki, bitter potato, choque pitu, luki, ruku, pentaploid potato, choquepito (ay), ocucuri (qu), choque-pitu (es,bo), papa rucki (es,pe), rucki (es,pe), yuraq siri (local), ruyaq siri (local), siri (local), waña (local), siri blanco (traduction es) ;**



• **Note comestibilité : \*\***

• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

**Racine, tubercule<sup>{{(0+\*)}}</sup>. Presqu'exclusivement utilisé pour la transformation de la fécule de pomme de terre<sup>{{(84}}</sup> ; les tubercules sont congelés, décongelés et séchés ; cela supprime les glycoalkaloïdes qui les rendent amers ; le produit transformé est appelé chuno ; le chuno blanc est obtenu par la congélation, l'épluchage, le trempage et le séchage au soleil ; pour le chuno noir, les pommes de terre ne sont pas trempées ; ils sont souvent utilisés dans les soupes et les ragoûts et combinés avec de l'orge et des herbes<sup>{{(0+\*)}}</sup>. Soupes (feuilles et tubercules) ; temps de cuisson : intermédiaire (soupes)<sup>{{(84}}</sup>.(1\*)**

**Les tubercules sont congelés, décongelés et séchés. Cela supprime les glycoalkaloïdes qui les rendent amers. Le produit transformé est appelé chuno. White chuno est fabriqué par congélation, pelage, trempage et séchage au soleil. Pour le chuno noir, les pommes de terre ne sont pas trempées. Ils sont souvent utilisés dans les soupes et les ragoûts et combinés avec de l'orge et des herbes**



**Précautions :**

**(1\*)ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures<sup>{{(5+)}}</sup>.**

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Wikipedia** :  
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Solanum\\_%C3%97curtilobum\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Solanum_%C3%97curtilobum_(en_fran%C3%A7ais)) ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Solanum\\_curtlobum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Solanum_curtlobum) ;

**dont classification :**

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29605458](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29605458) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1021> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" ([*Solanum curtilobum* Juz. et Bukasov et *Solanum x curtilobum* Juz. & Bukasov], en anglais), 84"CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DE HUANCVELICA - PERÚ" (catalogue en espagnol, page 54, par "Centro Internacional de la Papa" (CIP); FEDECCH, "Federacion Departamental de Comunidades Campesinas de Huancavelica") ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 236 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1733 ; *Plants For A Future database, The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Velasquez-Milla, D., et al, 2011, *Ecological and socio-cultural factors influencing in situ conservation of crop diversity by traditional Andean households in Peru*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:40 ; *Solanum x curtilobum* Juz. & Bukasov : ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. *FAO Plant Production and Protection Series No 26*. FAO, Rome. p 128, 154 ; Trudy vsecouz. *sezda genetike* 3:609. 1929