

EMILIA-ROMAGNA

Patata: ecco i risultati del confronto varietale

La provincia di Bologna si conferma il vero "motore" per questa coltura. La sperimentazione condotta su 12 cultivar nel 2007 segnala dei rendimenti produttivi soddisfacenti.



PIER PAOLO PASOTTI
LISA CAVICCHI
Astra Innovazione
e Sviluppo - Faenza (RA)
VANNI TISSELLI
CRP - Cesena

Nel 2007, in Italia, la patata ha interessato una superficie complessiva di circa 69.700 ettari, di cui più di 50.700 destinati alla patata comune (Emilia-Romagna 7.716 ettari, Campania 6.739 e Calabria 6.124 le realtà più "consistenti") ed oltre 18.900 ettari per la produzione di quella "primaticcia", con Sicilia (9.410 ettari) e Puglia (4.390) protagoniste.

Tradizionalmente l'Emilia Romagna si distingue per l'ottimo e costante livello qualitativo: si stimano produzioni complessive che hanno superato le 256.340 tonnellate, con rese unitarie di circa 33,2 tonnellate. La provincia di Bologna si conferma ancora una volta il vero traino della pataticoltura emiliano-romagnola, concentrando sul proprio territorio oltre il 50% degli investimenti e delle produzioni regionali - 4.400 ettari e 149.350 tonnellate - con un incremento superiore del 2% rispetto ai dati 2006 (Fonte: dati provvisori Istat 2007).

Dietro questi numeri stanno le iniziative intraprese e i progetti realizzati per qualificare il prodotto "Bologna"; ricordiamo, ad esempio, la realizzazione della Borsa Patate e del Consorzio di tutela Dop "Patata tipica di Bologna" e, non ultimo, il consolidato successo ottenuto da "Selenella", patata naturalmente arricchita di selenio, in grado di fornire al consumatore un importante valore aggiunto in termini di qualità e proprietà salutistiche.

La provincia di Bologna si segnala anche per l'elevata professionalità di produttori ed operatori del settore, per un'organizzazione commerciale di valore assoluto e per la presenza di strutture di trasformazione tra le più efficienti a livello nazionale.

In un'ottica di valorizzazione del prodotto regionale si colloca anche il programma di sperimentazione varietale coordinato dal Crpv di Cesena; l'attività, grazie alla puntuale valutazione dei materiali più innovativi proposti dal mercato o provenienti da atti-

Tab.1 - Patata: confronto varietale 2007. Parametri produttivi.

| VARIETÀ | PRODUZIONE COMMERCIALE | | | | | VARIAZIONE PERCENTUALE (%) | | | | Fisiopatie (t/ha) |
|--------------|------------------------|-----------------|----------------|----------------|---------------|----------------------------|------------------|--------------------|-----------------------|-------------------|
| | < 40 mm (t/ha) | 40-75 mm (t/ha) | > 75 mm (t/ha) | Comm.le (t/ha) | Totale (t/ha) | < 40mm sul totale | 40-75 sul totale | > 75 mm sul totale | Fisiopatie sul totale | |
| Albane | 2,7 | 49,7 | 4,3 | 49,7 | 56,8 | 4,7 | 87,9 | 7,3 | 0,1 | 0,1 |
| Cherie | 19,8 | 29,9 | 0,0 | 29,9 | 49,9 | 39,9 | 59,6 | 0,0 | 0,5 | 0,2 |
| Ballerina | 3,4 | 41,3 | 0,0 | 41,3 | 45,1 | 7,6 | 91,8 | 0,0 | 0,6 | 0,3 |
| Capri | 4,2 | 48,6 | 3,4 | 48,6 | 57,4 | 7,5 | 84,8 | 5,7 | 2,1 | 1,1 |
| Vivi | 2,7 | 43,3 | 2,2 | 43,3 | 50,5 | 5,4 | 85,9 | 4,0 | 4,8 | 2,3 |
| Juwel | 3,1 | 29,8 | 0,4 | 29,8 | 36,0 | 8,7 | 82,9 | 1,2 | 7,3 | 2,6 |
| Anais | 1,7 | 31,6 | 14,3 | 31,6 | 49,6 | 3,6 | 64,1 | 28,0 | 4,3 | 2,0 |
| Bedalin | 5,8 | 44,6 | 0,3 | 44,6 | 53,8 | 11,0 | 82,9 | 0,5 | 5,7 | 3,1 |
| Dayane | 3,7 | 46,7 | 2,1 | 46,7 | 54,7 | 6,7 | 85,3 | 4,0 | 4,0 | 2,2 |
| Altesse | 5,5 | 22,7 | 0,0 | 22,7 | 31,5 | 17,6 | 72,1 | 0,0 | 10,3 | 3,3 |
| Primura (t) | 3,7 | 48,1 | 6,6 | 48,1 | 62,7 | 5,9 | 76,6 | 10,3 | 7,1 | 4,3 |
| Vivaldi (t) | 2,4 | 50,4 | 6,8 | 50,4 | 60,6 | 3,9 | 83,2 | 11,2 | 1,7 | 1,0 |
| MEDIE | 4,9 | 40,6 | 3,4 | 40,6 | 50,7 | 10,2 | 79,7 | 6,0 | 4,0 | 1,9 |

t = testimone. Nei tuberi raccolti non sono state rilevate fisiopatie interne (maculatura ferruginea, vitrescenza, cuore cavo ed annerimenti interni). Fonte: Astra Innovazione e Sviluppo

vità pubbliche e private di ricerca e miglioramento genetico, fornisce un contributo essenziale per l'aggiornamento delle "Liste di orientamento varietale". Il protocollo di lavoro, oltre a consentire la caratterizzazione dei materiali in osservazione sotto il profilo sanitario, valutando rusticità e resistenza/tolleranza delle piante ai principali patogeni della coltura, estetico e nutrizionale (ricordiamo, ad esempio, la determinazione analitica della concentrazione di vitamina C, importante fattore antiossidante), prevede una serie di valutazioni (definizione del contenuto di sostanza secca, prove di cottura, analisi sensoriali, ecc.) finalizzate all'individuazione dell'esatta destinazione culinaria del prodotto.

In funzione del loro possibile impiego in cucina le patate vengono infatti suddivise in diverse categorie:

- **A, AB:** sono incluse cultivar che presentano polpa tendenzialmente soda, con discreta umidità e tessitura fine; queste varietà sono consigliate per preparazioni che richiedono un'ottimale integrità del tubero (patata da insalata, da forno, stufati, arrostiti);
- **B:** comprende varietà con pasta di media consistenza ed umidità e a tessitura abbastanza fine; per la loro polivalenza vengono indicate per tutti gli impieghi;
- **C:** fanno parte di questo gruppo le patate adatte



alla preparazione di fritti, con contenuto abbastanza elevato di sostanza secca, e quelle a pasta piuttosto tenera, asciutta e farinosa, da impiegare in particolare per la preparazione di purè, gnocchi e dolci.

Campo di confronto varietale.

LE CULTIVAR VALUTATE

Nel corso del 2007 la sperimentazione varietale è stata condotta da Astra - Innovazione e Sviluppo, presso l'Unità operativa "Mario Neri" di Imola e l'azienda agricola "Capanno" in località Casola Canina, nel comune di Imola (BO); i campi sono stati condotti secondo le norme previste dai disciplinari di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna.

Il rendimento produttivo dei materiali in osservazione (tabella 1) si è mantenuto su livelli soddisfa-



Foto Archivio Astra

Albane, varietà a buccia gialla e pasta bianco panna.

centi, sostanzialmente in linea con le medie regionali.

Di seguito viene riportata una breve presentazione delle varietà valutate.

Albane. È caratterizzata da pianta di media vigoria e ciclo medio; i tuberi ovali, discretamente regolari per forma e pezzatura, hanno presentato buccia giallo chiaro e pasta di colore bianco panna. Discreto il contenuto di *sostanza secca* (21,15%); in funzione dei risultati emersi dall'analisi sensoriale la cultivar viene collocata nella categoria di utilizzo culinario di tipo B, per tutti gli usi.

Cherie. Varietà caratterizzata da buona vigoria e ciclo medio; i tuberi, di forma allungata, hanno evidenziato buona regolarità, buccia rossa e pasta di colore giallo-giallo chiaro. Validò il comportamento in conservazione, con elevata tolleranza alla pregermogliazione e all'avvizzimento. Piuttosto elevato il contenuto in *sostanza secca* (21,9%). Per caratteristiche della polpa, se ne consiglia un impiego di tipo AB (patata da insalata, da forno, stufati ed arrostiti).

Ballerina. Ha presentato pianta di media vigoria, con ciclo piuttosto precoce; i tuberi, ovali, si sono distinti per la buona regolarità di forma e pezzatura, la buccia gialla e la pasta di colore giallo/giallo intenso. La cultivar si è segnalata per l'elevato contenuto in acido ascorbico (vitamina C). Apprezzabili anche le caratteristiche di conservabilità (limitati sia il calo peso che la tendenza a germogliare). È consigliata per un utilizzo culinario di tipo AB.

Vivaldi, regolare e produttiva.



Foto Archivio Astra

Capri. Varietà che ha evidenziato pianta di ottima vigoria e ciclo medio-tardivo; i tuberi, ovali-allungati, sono risultati mediamente uniformi, con buccia gialla e pasta bianco panna/giallo chiaro. Elevato, anche in questo caso, il contenuto di acido ascorbico. Per la polpa piuttosto soda si colloca nella categoria di impiego AB.

Vivi. Cultivar che ha messo in evidenza pianta di ciclo medio e buona vigoria. I tuberi, ovali e regolari, hanno presentato buccia e polpa di colore giallo. Abbastanza elevato il contenuto in *sostanza secca* (21,66%). È consigliata per un impiego di tipo AB.

Juwel. Varietà con pianta di vigoria e ciclo medi. I tuberi, da ovali ad ovali tondi, hanno evidenziato regolarità media, con buccia e pasta di colore giallo. Superiore alle medie di campo l'incidenza di fisiopatie esterne (in particolare accrescimenti secondari). Notevole il contenuto in *sostanza secca* (21,98%). Discreta la conservabilità. Viene consigliata per impieghi culinari di tipo BC.

Anais. Varietà di ciclo medio-precoce, con pianta mediamente vigorosa; i tuberi, tendenzialmente tondo-ovalari, sono apparsi regolari, con buccia e pasta di colore giallo. Abbastanza elevato il tenore in acido ascorbico. Indicata per impieghi di tipo AB.

Bedalin. Cultivar caratterizzata da precocità media ed ottima vigoria; i tuberi sono ovali, sufficientemente regolari, con buccia rossa e pasta gialla. Ottima la conservabilità (scarsa attitudine alla pregermogliazione, limitata perdita di peso e consistenza dei tuberi). Elevato il contenuto in *sostanza secca* (22,68%). Consigliata per impieghi di tipo C.

Dayane. Pianta vigorosa, con ciclo piuttosto tardivo. I tuberi, ovali-lunghi, sono apparsi discretamente regolari, con buccia e polpa di colore giallo. Discrete le caratteristiche di conservabilità. Consigliata per categoria di impiego B (tutti gli usi).

Altesse. Cultivar che si caratterizza per la pianta di buona vigoria e la precocità media. I tuberi sono ovali, ovali-allungati, con buccia e pasta gialli. Notevole l'incidenza di prodotto colpito da accrescimenti secondari. L'analisi sensoriale ne ha evidenziato la polivalenza d'uso e viene quindi indicata per utilizzi di tipo B.

I testimoni **Primura** e **Vivaldi** hanno confermato l'apprezzabile vocazionalità all'ambiente di coltivazione emiliano-romagnolo, mantenendosi su ottimi livelli produttivi.

Per **Primura** ciclo precoce e tuberi ovali, discretamente regolari, con buccia e pasta di colore giallo; per **Vivaldi** precocità media, tuberi ovali, caratterizzati da ottima uniformità e da pasta e buccia gialli. Per la loro polivalenza vengono entrambe consigliate per impieghi di tipo B. ■