

PATATA, ATTENZIONE AL RISCHIO FUNGHI

LUCA LOVATTI
Cisa "Mario Neri"
Imola

Nel settore della patata biologica, la lista di orientamento (tabella 1) è utile sia al produttore, sia alla ditta sementiera, che deve opportunamente programmare la produzione di seme ottenuto con metodo biologico, anche se le ultime modifiche al regolamento

Tab. 1 - Patata: liste varietali "bio" per l'Emilia-Romagna 2004.

Varietà	Sensibilità Alternariosi/Peronospora ¹	Produzione (t/ha) ²	% Produzione calibro 40-75 mm	Forma tubero	Colore buccia	Lavabilità ³	Colore polpa cotta a vapore	Sostanza secca (%)	Tipologia culinaria EAPR ⁴	CONSERVABILITÀ	
										Consistenza tuberi	Dormienza
Agata (precoce)	3,5-5,5	36,5	86,9	ovale	giallo	ottima	giallo	16,4	AB	buona	corta
Almera (medio/precoce)	6,5-6,1	39,1	84,5	ovale allungata	giallo	media	giallo chiaro	17,8	B	medio buona	media
Ambra (medio/precoce)	4,5-6,3	42,1	92,6	ovale tonda	giallo	ottima	giallo	18,2	AB	buona	lunga
Kuroda (tardiva)	4,0-8,1 ¹	40,4	93,9	ovale	rosso	media	giallo chiaro	20,9	BC	medio buona	medio corta
Escort (medio/tardiva)	7,5-8,2	50,7	92,8	ovale	giallo	sufficiente	crema	21,3	C	medio buona	medio lunga

¹ Media valutazioni 2001-2003: 1=molto sensibile; 9=tollerante

² Media valutazioni 2000-2003

³ Lavabilità: effettuata con scala CNIPT-ITCF

⁴ Tipologia culinaria EAPR: tipo A a polpa soda; tipo B a polpa abbastanza farinosa; tipo C a polpa farinosa

prevedono di nuovo la possibilità di ottenere la deroga all'utilizzo di sementi biologica. Inoltre, non è consigliato, come alcuni pensano, estendere la lista del convenzionale a quella del "bio", in quanto in quest'ultimo caso sono diverse le esigenze nei confronti dello sviluppo della *canopy*, della sensibilità alle malattie e della fertilizzazione *low input*.

Nel caso della selezione varietale, i caratteri oggetto di selezione sono: velocità di sviluppo iniziale della pianta, capacità di copertura del terreno, sensibilità alla Peronospora ed Alternariosi, epoca di maturazione, produzione totale e commerciale, qualità culinaria ed organolettica dei tuberi, conservabilità.

La Peronospora è il fungo che desta le maggiori preoccupazioni in produzione biologica, anche in considerazione della progressiva diminuzione dei quantitativi di rame che si possono utilizzare per la difesa. Altro aspetto importante per la patata è la correlazione ben conosciuta tra indice di maturazione e sensibilità alla Peronospora, nel senso che le varietà più precoci sono in genere più sensibili. Infatti, uno dei problemi maggiori per la coltivazione biologica è che attualmente non esistono varietà precoci abbastanza tolleranti alla Peronospora che possono essere coltivate con bassi dosaggi di rame.

Anche l'Alternariosi si è dimostrata - negli anni di assenza della Peronospora ed in particolari situazioni di stress idrico-termico - abbastanza importante per la produzione biologica, in quanto deficienze di concimazione azotata possono favorire la malattia.

L'aspetto comunque fondamentale della produzione biologica è la produzione, sia come produzione potenziale che come percentuale di prodotto commerciabile.

È da tenere in considerazione che la nostra sperimentazione è sempre stata effettuata con un apporto medio di elementi fertilizzanti organici. Naturalmente, sono da preferire le varietà che hanno una produzione media elevata e costante negli anni (come ad esempio l'Escort).



Patate di varietà *Ambra*
(Foto Cisa M. Neri)

Agricoltura biologica: localizzazione delle prove di confronto varietale effettuate negli ultimi cinque anni nelle aziende sperimentali della Regione Emilia - Romagna.

ANNO	1999	2000	2001	2002	2003	1999	2000	2001	2002	2003	1999	2000	2001	2002	2003
COLTURE	POMODORO					ORZO					GRANO TENERO				
AZIENDA SPER. M. MARANI				RA	RA							RA	RA	RA	RA
AZIENDA SPER. STUARD	RE	RE	RE	PR							RE	RE	RE	PR	PR
CISA M. NERI									PR	PR	MO				MO
MARTORANO 5						FC	FC								
COLTURE	MAIS					MELONE					PATATA				
AZIENDA SPER. M. MARANI				FE					RA						
AZIENDA SPER. STUARD	RE	RE	PR	RE	RE										
CISA M. NERI						BO	BO		BO	BO		BO	BO	BO	BO
MARTORANO 5															

Altri caratteri hanno più che altro valore descrittivo (forma e colori dei tuberi) e di individuazione della qualità culinaria, nel caso sia prevista una segmentazione del mercato.

La conservabilità è uno dei parametri più importanti, in quanto determina una scelta delle varietà da col-

tivare in relazione alla durata della loro dormienza - corta per una commercializzazione immediata e lunga per la frigoconservazione - ed alla tenuta della consistenza dopo la conservazione senza l'utilizzo di anti-germoglianti di sintesi (non permessi dal Reg. CEE 2092/91). ■