

NUOVE varietà di patata per MERCATO FRESCO e industria

Il progetto di miglioramento genetico finanziato dalla Regione Emilia-Romagna ha portato alla costituzione di cultivar ben caratterizzate dal punto di vista commerciale.



LUCA LOVATTI
CISA Mario Neri
Imola (BO)

In questi ultimi anni il mercato della patata in Italia si è sostanzialmente modificato per la notevole competizione esercitata dalla produzione del

nord Europa, principalmente da Francia e Germania, sia sui prezzi offerti, sia sulla qualità.

Per quest'ultimo aspetto, va considerato che le produzioni offerte sul mercato italiano si caratterizzano per la bassa percentuale di scarti commerciali e per l'ottima foggia dei tuberi. Poco o quasi nul-



La varietà tardiva *Letizia*.
(Foto Arch. Cisa M. Neri)

Tab. 1 - Risultati produttivi di alcune varietà a diversi livelli di fertilizzazione azotata (Casola Canina di Imola, 2004).

VARIETÀ (Ditta e Paese produttore seme)	TESI DOSE AZOTO ¹	PRODU- ZIONE TOTALE (t/ha)	% PRODUZIONE NEI CALIBRI			% SCARTO COMMERCIALE	PRODUZIONE COMMERCIALE CAT. I	% SOSTANZA SECCA	IMBRUNIMENTO PRODOTTO FRITTO (Scala CISA) ²	NITRATI (parti per milione)
			<40 mm	40-75 mm	>75 mm					
AGATA (Agrico-Olanda)	DPI-40	54,87	4,9	95,1	0,0	11,9	45,98	16,35	3,77	170
	DPI	56,32	4,8	95,1	0,7	7,0	49,84	16,54	3,15	184
	DPI+40	59,33	4,8	95,0	0,8	6,5	52,70	16,80	3,13	140
PRIMURA (Stet-Olanda)	DPI-40	52,72	7,2	92,8	0,0	2,3	47,76	18,99	3,35	160
	DPI	54,08	9,8	90,2	0,0	2,9	47,32	18,42	3,32	151
	DPI+40	56,32	6,5	93,5	0,0	0,0	52,66	18,75	3,25	140
VIVALDI (HZPC-Olanda)	DPI-40	50,69	4,2	95,8	0,0	5,9	45,70	19,28	3,42	100
	DPI	58,32	3,1	96,8	1,1	2,0	55,33	18,54	2,75	124
	DPI+40	47,15	5,1	94,9	0,0	0,8	44,39	18,91	3,21	118
LETIZIA (Appe-Assopa Belgio)	DPI-40	54,36	4,8	95,2	0,0	1,3	51,11	20,93	2,68	71
	DPI	44,69	5,0	94,7	2,9	0,7	42,04	21,02	2,72	144
	DPI+40	47,65	5,3	94,6	1,2	2,9	43,77	21,56	3,10	110
BIANCHIDEA (Appe-Assopa Belgio)	DPI-40	45,47	3,7	96,1	1,9	0,6	43,45	20,13	2,73	174
	DPI	49,17	5,2	94,6	1,2	0,0	46,53	19,40	2,42	123
	DPI+40	50,63	4,0	96,0	0,0	0,5	48,32	21,06	2,55	150

La prova è stata effettuata utilizzando seme intero calibro 35-45 millimetri alla densità di 53.000 tuberi/ha, irrigazione con impianto a sprinkler (3 mm/h) per un totale di 175 millimetri distribuiti (7 interventi x 25 mm); disseccamento 15 giorni prima della raccolta

¹ Fertilizzazione azotata in funzione del bilancio calcolato dai disciplinari di produzione integrata (DPI) della Regione Emilia-Romagna (180 unità di azoto/ha), -40 unità e + 40 unità

² Imbrunimento degli stick sottoposti a frittura: (0-2 assenza imbrunimenti da chiaro a giallo; 1-6 valori in incremento imbrunimento scala VAVI)

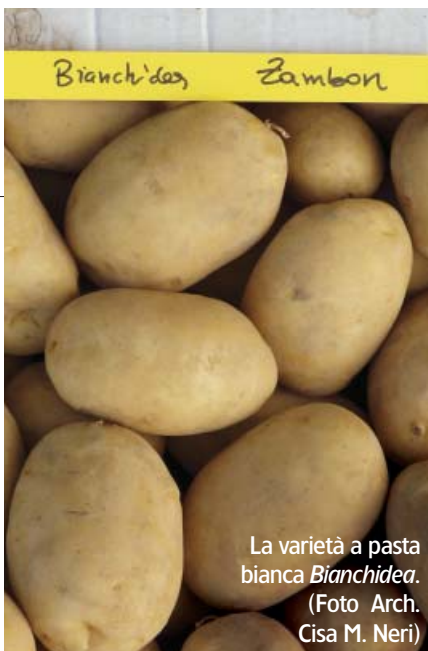
la si conosce di altre proprietà che interessano di più il consumatore, in particolare modo la qualità organolettica.

Altro problema da considerare, per capire l'evoluzione del mercato della patata, è la diminuzione costante dei consumi, che ha portato ad una perdita di posizioni di questo prodotto nell'ambito del settore delle verdure fresche.

CALANO I CONSUMI

Da una recente indagine (*Ismea/AC Nielsen Homescan, Quaderno n. 11, 2003*) il consumo di patate nel periodo 1999-2003 è calato del 30% in quantità per effetto, principalmente, della disaffezione da parte dei consumatori, con una perdita di quasi 3 milioni di famiglie acquirenti (calo dell'indice di penetrazione dall'82% al 66%) ed una diminuzione degli acquisti medi (-13%) per famiglia.

È difficile stabilire le cause di questo andamento, ma è comunque possibile individuare un atteggiamento di maggiore preferenza dei consumatori verso gli ortaggi freschi ed una maggiore diversificazione degli acquisti. Inoltre, possono integrare altri fenomeni che fanno modificare la preferenza, come l'incremento dei pa-



La varietà a pasta bianca *Bianchidea*.
(Foto Arch. Cisa M. Neri)

sti fuori casa, la minore propensione a cucinare i cibi, oltre, probabilmente, una minore qualità intrinseca delle varietà offerte sul mercato.

A questi problemi dobbiamo aggiungere il livello di competitività delle nostre imprese agricole per quanto riguarda quantità, qualità e costi di produzione.

È necessario, quindi, chiedersi quali sono le azioni da mettere in atto per contrastare questa serie di fenomeni convergenti e per mantenere la coltivazione della patata nel territorio emiliano-romagnolo. L'esempio ci può derivare proprio dalla pata-

ta e dal sistema realizzato in provincia di Bologna: creare innovazione globale (produzione, processo, organizzazione, logistica, servizio, promozione).

L'INNOVAZIONE VARIETALE

Una delle attività è l'*innovazione varietale*, che può interessare una buona parte della filiera delle patate. Inoltre, da pochi anni la distribuzione organizzata richiede tipologie estetiche e culinarie diverse per la segmentazione della gamma offerta al consumatore. Vanno quindi identificati nuovi materiali, che possono trovare ampia soddisfazione nella produzione, nel commercio, nel marketing (formazione dei valori e dei *plus*) e nel consumatore.

La Regione Emilia-Romagna ha creduto nell'innovazione varietale, finanziando continuamente dal 1983 un progetto di miglioramento genetico a lungo termine. Il progetto, coordinato dal Centro ricerche produzioni vegetali, è stato finanziato per il periodo 2004-2006 nell'ambito della legge regionale 28/98) ed ha riscontrato in questi ultimi anni un rinnovato interesse da parte della produzione, in particolare attraverso le Organizzazioni dei produttori Appe ed Assopa, che si

sono impegnate a cofinanziarlo al 50%.

In questi ultimi anni si è avuta una diminuzione della produzione della varietà **Primura**, considerata (dal 1968) la vera patata di Bologna per le sue caratteristiche peculiari: lunga conservabilità e buona qualità organolettica. Negli ultimi cinque anni è emersa la varietà **Agata**, ben accettata dai produttori perché più facile da coltivare e produttiva, con una maggiore quota di prodotto commerciale e di pregiate caratteristiche estetiche (uniformità di forma e buccia liscia), ma con caratteristiche organolettiche non all'altezza della produzione tipica.

Un'altra varietà che ha trovato una buona diffusione è stata **Vivaldi**, per le ottime performance produttive e per la buona qualità organolettica, che si mantiene però per periodi di tempo limitati, a causa della sensibilità all'addolcimento durante la conservazione. Più limitata è stata la diffusione di **Kuroda**, adatta per la trasformazione in prefritti surgelati, e di **Imola**, a pasta bianca, adatta a terreni sciolti (costituita nell'ambito del progetto di ricerca del Cprv).

Purtroppo, dalla ricerca nordeuropea sono molto limitate le innovazioni che si possono adattare alle condizioni pedoclimatiche del territorio regionale. È da circa 20 anni che il CISA Mario Neri si occupa di sperimentazione varietale, anche attraverso un'ampia collaborazione con ditte sementiere europee, ma purtroppo è molto difficile individuare genotipi che non manifestino qualche difetto importante e che siano stabili nel risultato nel nostro ambiente, considerato, a tutti gli effetti, come il più difficile per la coltivazione della patata in Europa.

GLI OBIETTIVI DELLA SELEZIONE

L'obiettivo della selezione varietale è la costituzione di nuove varietà di patata attraverso un programma di miglioramento genetico classico. Dal 1998 l'attività di se-

lezione è prevalentemente orientata al consumatore, attraverso l'analisi precoce delle caratteristiche culinarie ed organolettiche. Nell'ultimo triennio si è aggiunto l'obiettivo di valutare alcuni parametri che interessano la preparazione di alimenti pronti all'uso (ad esempio piatti pronti), in quanto la patata si presta ad essere trasformata ed offerta al consumatore con contenuti di servizio (*convenience food*).

Gli altri obiettivi della selezione, oltre ai caratteri produttivi e qualitativi, sono la resistenza all'addolcimento dei tuberi durante la conservazione, la tolleranza nei confronti della peronospora e l'adattabilità alla coltivazione in produzione biologica. Da rimarcare che nel progetto *non si utilizzano metodologie transgeniche*

(*Ogm*), ma solamente incroci naturali, sfruttando la variabilità genetica esistente. Vanno, evidenziati, infine, sia l'attività di conservazione del germoplasma - che si esegue in collaborazione con altri centri di ricerca europei - sia il lavoro di recupero e valorizzazione di antiche varietà di patata. Tutto questo lavoro è importante per trovare quella variabilità, utile per il miglioramento dei caratteri interessanti per la produzione biologica, utilizzando le tecniche consentite.

LE NOVITÀ

I principali risultati della selezione varietale sono ovviamente le nuove varietà che si costituiscono. L'iscrizione al "Registro nazionale delle varietà ortive" rappresenta solo l'ultimo passo di un processo complesso, che vede impegnate le organizzazioni dei produttori nella valutazione finale dei materiali per la coltivazione nel territorio regionale.

Per esempio, durante il 2004 le due organizzazioni dei produttori Appe e Assopa hanno valutato le nuove varietà in prove dimostrative che hanno coinvolto cinque strutture cooperative e undici aziende agricole, per un totale di quattro ettari, e quindici materiali genetici. Tra questi sono da ricordare due nuove varietà per il mercato fresco, iscritte e brevettate dal Centro ricerche produzioni vegetali: **Bian-**

Tab. 2 - Risultati produttivi di alcune varietà in coltivazione biologica (Imola, 2004).

VARIETÀ	PRODUZIONE TOTALE (t/ha)	% PRODUZIONE NEI CALIBRI			% SCARTO COMMERCIALE	PRODUZIONE COMMERCIALE CAT. I	% SOSTANZA SECCA	IMBRUNIMENTO PRODOTTO FRITTO (Scala CISA) ¹
		<40 mm	40-75 mm	>75 mm				
AGATA	55,22	10,1	89,9	0,0	5,1	47,10	16,58	2,25
PRIMURA	53,39	7,0	93,0	0,0	3,6	47,90	17,70	2,00
VIVALDI	47,88	11,5	88,5	0,0	8,6	38,73	18,97	2,20
BIANCHIDEA	40,23	5,3	94,7	0,0	0,0	38,10	20,35	1,00
LETIZIA	58,43	5,4	94,6	0,0	3,4	53,40	19,75	2,00

¹ Imbrunimento degli stick sottoposti a frittura: (0-2 assenza imbrunimenti da chiaro a giallo; 1-6 valori in incremento imbrunimento scala VAVI)

Tab. 3 - Risultati per la varietà Gioia a confronto con testimoni (Casola Canina di Imola, 2004).

VARIETÀ	PRODUZIONE TOTALE (t/ha)	% PRODUZIONE NEI CALIBRI			% SCARTO COMMERCIALE	PRODUZIONE COMMERCIALE CAT. I	% SOSTANZA SECCA	IMBRUNIMENTO PRODOTTO FRITTO (Scala CISA) ¹
		<40 mm	40-75 mm	>75 mm				
PRIMURA	54,25	3,8	95,0	1,2	3,2	49,85	18,75	2,35
VIVALDI	60,04	2,6	95,0	2,4	3,4	55,11	19,43	2,20
GIOIA	59,65	3,4	96,6	0,0	1,3	56,84	21,67	1,00

¹ Imbrunimento degli stick sottoposti a frittura: (0-2 assenza imbrunimenti da chiaro a giallo; 1-6 valori in incremento imbrunimento scala VAVI)



Gioia, sviluppata per l'industria, può essere utilizzata anche per il mercato fresco. (Foto Arch. Cisa M. Neri)

chidea (MN 395) e **Letizia** (MN 339), oltre ad una nuova varietà per il duplice utilizzo (mercato fresco ed industria prefritto surgelato) denominata **Gioia** (MN 410). Dal punto di vista agronomico, le nuove varietà **Bianchidea** e **Letizia** presentano una produzione totale leggermente inferiore rispetto alle varietà testimoni, mentre la produzione commerciale, nelle migliori condizioni di fertilizzazione azotata (tabella 1), non è molto differente, presentando una minore quantità di prodotto di scarto.

La varietà tardiva **Letizia**, di qualità estetica e culinaria interessante, riesce a coprire uno spazio importante nella programmazione delle aziende agricole, dopo l'uscita di varietà tardive come **Arsy** e **Monalisa**. Si adatta alla coltivazione con utilizzo di seme intero, sia alla distanza di 0,75 metri, sia a 0,90 metri; la pianta presenta un elevato sviluppo vegetativo ed è abbastanza resistente nei confronti della siccità. Per queste caratteristiche e per la scarsa esigenza in azoto, si adatta bene alla produzione biologica (tabella 2), anche perchè presenta una dormienza in conservazione abbastanza prolungata.

La varietà a pasta bianca **Bianchidea** è più adatta della varietà **Imola** alla coltivazione nel territorio emiliano, in terreni a tessitura franco-argillosa, perchè ha una migliore precocità e caratteristiche organolettiche molto elevate, nella tipologia culinaria B (per tutti gli usi). I tuberi sono di forma molto regolare e ben caratterizzati dal punto di vista morfologico, un fattore importante per ben distinguere la varietà da altre tipologie. La conservazione dei tuberi è ottima, avendo una dormienza abbastanza lunga ed una buona resistenza alla perdita di consistenza nel tempo.

La varietà a maturazione media **Gioia** è invece stata sviluppata per utilizzi industriali nel settore del prefritto surgelato; presenta però tuberi di aspetto estetico attraente, di colore giallo, con una buona lavabilità, sostanza secca media e qualità culinaria tendenzialmente farinosa (tipologia BC). Può quindi essere utilizzata come varietà per il mercato fresco da inserire nel segmento culinario del fritto, a polpa mediamente farinosa (tabella 3).

In sintesi, grazie al progetto di miglioramento genetico della Regione sono state create nuove varietà ben caratterizzate dal punto di vista commerciale, di buona qualità organolettica, e che possono quindi essere sfruttate, attraverso l'esclusività, per diversificare l'offerta del nostro territorio rispetto alla produzione globale. ■