



Nonostante la contrazione delle superfici, è una coltura portante per l'Emilia-Romagna. **Individuate le varietà di maggior standard produttivo e sanitario**

ASTRA

PIER PAOLO PASOTTI, MILENA PELLICONI, LORENA CASTELLARI
Astra
Innovazione e Sviluppo
Faenza (Ra)



Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna
2007/2013

Nel corso del 2013, in Italia, la patata comune ha interessato una superficie di oltre 37.400 ettari, per un raccolto di circa 1.034.100 tonnellate. Rispetto agli scorsi anni la distribuzione della coltura non ha subito sostanziali mutamenti e le principali aree di coltivazione si sono concentrate prevalentemente in Emilia-Romagna – per estensioni e produzione la regione più rappresentativa a livello nazionale – Toscana, dove la patata ha interessato una superficie di oltre 5.200 ha, Abruzzo (circa 4.580 ha), Campania (circa 4.269 ha) e Calabria (poco più di 3.700 ha complessivi). Investimenti significativi sono tuttavia presenti anche in Veneto e Sicilia, aree che hanno concentrato sul proprio territorio oltre 2.000 ha.

In Emilia-Romagna – nonostante una sensibile contrazione delle superfici (-7,5% rispetto al dato 2012) – questa solanacea rappresenta, per tradizione, una delle risorse più importanti per l'economia agricola territoriale, grazie a dinamiche commerciali funzionali e finalizzate all'innovazione di processo e di prodotto, a una filiera storicamente ben strutturata ed efficiente e a un prodotto che, per presentazione, qualità gustative e proprietà nutrizionali, gode di una consolidata considerazione sia sui mercati nazionali che esteri.



ASTRA

Bologna principale polo produttivo

La provincia di Bologna si è confermata ancora una volta il principale polo produttivo, con oltre 2.400 ettari investiti, una produzione superiore alle 76.400 tonnellate e una resa per ettaro di poco inferiore ai 320 quintali. Investimenti

In alto, campo sperimentale nelle prime fasi di sviluppo a Castel D'Aiano. A destra, campioni di patata in esposizione dai campi sperimentali di patata in pianura

sempre più consolidati sono presenti anche a Ferrara (1.211 ha) e Ravenna (945 ha), aree produttive in cui la patata si sta progressivamente imponendo come affidabile alternativa alla barbabietola da zucchero (*dati Istat 2013 provvisori*).

Nel 2014 il Crpv di Cesena ha coordinato, all'interno dei programmi di sperimentazione finanziati dalla Regione Emilia-Romagna e in collaborazione con le associazioni regionali dei produttori Assopa e Appe, tre prove di confronto varietale.

L'attività, svolta sotto l'egida tecnico-organizzativa di Astra Innovazione e Sviluppo-Unità operativa "M. Neri" di Imola, è stata realizzata presso l'azienda Pirazzini Romolo a Castel San Pietro e presso l'azienda Franzaroli Federico, a Castel D'Aiano, entrambe in provincia di Bologna.

Gli obiettivi che l'attività si proponeva erano:

determinazione di nuove cultivar indicate per produzioni precoci in ambienti di pianura;

individuazione di varietà idonee, per rendimento produttivo, qualitativo e sanitario, alla coltivazione nei territori di montagna dell'Appennino bolognese;

acquisizione di elementi conoscitivi finalizzati alla caratterizzazione varietale in funzione della destinazione di mercato e dell'impiego culinario. Di seguito riportiamo un breve profilo delle varietà che sono maggiormente distinte a livello agronomico e produttivo con alcune "indicazioni" sul loro impiego culinario.

Patate di pianura...

A) Varietà a buccia gialla

Gisele: proveniente dai progetti di miglioramento genetico della patata, attivi dal 1983 e finanziati dalla Regione Emilia-Romagna. È caratterizzata da ottima precocità. I tuberi sono ovali, ben lavabili e piuttosto uniformi; la pasta è di colore giallo chiaro. Rese produttive quest'anno leggermente inferiori alle medie di campo. Sostanza secca (Ss) 17%. Indicata per preparazioni di tipo AB.

Bafana: cultivar medio-tardiva che ha presentato tuberi di forma ovale/ovale lunga, con pasta bianca o crema. Ottime le potenzialità produttive. A livello culinario si presta alla preparazione



di sticks e, più in generale, viene catalogata come tipo BC. Ss 22,8%.

El Mundo: per la prima volta in sperimentazione, si è segnalata per il ciclo medio-tardivo e l'elevato rendimento produttivo. I tuberi, ovali lunghi, hanno evidenziato valide caratteristiche di regolarità, con polpa di colore bianco panna/giallo chiaro. 19,9% il tenore della Ss. A livello culinario fa riferimento alla categoria di consumo AB.

Luciana: tipica varietà da mercato fresco, di costante ed elevato rendimento produttivo e ciclo medio; i tuberi sono uniformi, ovali, ben lavabili e con pasta piuttosto soda e compatta di colore giallo chiaro. 18,9% il valore della Ss. Viene consigliata per preparazioni di tipo AB.

Barbara: al primo anno di osservazione ha evidenziato note positive. Ha presentato ciclo medio e potenzialità produttive ben al di sopra delle medie di campo. I tuberi sono ovali e regolari, con pasta di colore giallo. Ss 20,2%. Adatta a tutti gli usi culinari (tipo B).

Gioconda: patata fertile e di ciclo medio precoce. È caratterizzata da tuberi ovali e uniformi con polpa di colore giallo chiaro. Ss 18,3%. Indicata per preparazioni di tipo AB.

Bridget: si è confermata cultivar interessante per rese produttive e caratteristiche dei tuberi, ovali, regolari e a pasta bianca. Medio il ciclo produttivo; 22,9% la Ss. Inserita nella tipologia di consumo BC; è ideale anche per la preparazione di gnocchi e puree.

Arizona: varietà per consumo fresco (Ss 17,2%); ha evidenziato pianta di ciclo medio-precoce, con fertilità elevata e costante. I tuberi, ovali e uniformi hanno presentato buccia ben lavabile e

Sopra a sinistra, Gisele, cultivar proveniente dai progetti di miglioramento genetico finanziati dalla Regione Emilia-Romagna

Sopra a destra, Flair, varietà che si è segnalata per l'elevato potenziale produttivo

PER OGNI RICETTA LA VARIETÀ GIUSTA

In funzione delle loro caratteristiche le patate possono essere infatti suddivise in tre principali gruppi di consumo:

- A, AB: annovera varietà caratterizzate da polpa soda, umida e di tessitura fine, consigliate per arrostiti, insalate, stufati e cotture al forno;
- B: comprende cultivar idonee per tutti gli usi, con caratteristiche intermedie in termini di consistenza, umidità e struttura;
- C: fanno riferimento a questa categoria tuberi indicati per la preparazione di fritti, con sostanza secca % piuttosto elevata, e quelli a "struttura" farinosa, con polpa asciutta e tenera, ideali per gnocchi, purè e dolci.

polpa di colore giallo chiaro. A livello culinario viene inserita in fascia B (per tutti gli usi).

Volare: cultivar di ciclo medio che ha fornito buon rendimento produttivo. I tuberi, di forma ovale-sferica, sono risultati regolari, con buccia ben lavabile e pasta di colore bianco. Indicata per consumo fresco e per preparazioni di tipo B-AB. Ss 18,4%.

Flair: si è segnalata per fertilità e ciclo piuttosto precoce. I tuberi, ovali, più regolari per forma che per pezzatura, hanno presentato buccia ben lavabile e polpa di colore giallo chiaro/bianco panna. Elevato il tenore in Ss: 22,2%. Viene consigliata per preparazioni di tipo BC.

Erika: produttiva e di ciclo medio precoce. I tuberi, di forma ovale lunga, hanno evidenziato buone caratteristiche di regolarità, con buccia ben lavabile e pasta di colore giallo/giallo chiaro. Ss 19%. Per quanto riguarda l'impiego culinario necessita di ulteriori verifiche sperimentali anche

Laura, varietà a buccia rossa che ha evidenziato buona adattabilità alla coltivazione negli ambienti di montagna



se sembra indicata per preparazioni di tipo AB.

Michelle: cultivar di ciclo medio, medio-tardivo di valido potenziale produttivo. Ha presentato tuberi di forma ovale, regolari e con polpa di colore giallo. 20,7% il tenore in Ss. Viene inserita nella categoria culinaria di tipo B.

B) Varietà a buccia rossa

Tiamo: per consumo fresco, caratterizzata da ciclo medio e potenziale produttivo affidabile. I tuberi, ovali e regolari hanno evidenziato polpa di colore giallo. Tenore in Ss 17,9%. Si presta a preparazioni di tipo B.

... e quelle di montagna

A partire dal 2011 l'attività svolta nelle aree di coltivazione dell'Appennino bolognese, a Castel D'Aiano, ha portato alla valutazione di alcune varietà a pasta bianca e gialla in possesso di resistenza o tolleranza ai nematodi cisticoli del genere *Heterodera*. In seguito agli interventi agronomici e alle misure preventive messe in atto dal Servizio fitosanitario regionale, il problema dei nematodi sembra attualmente rientrato o, quantomeno, sotto controllo.

Gli incoraggianti risultati ottenuti e le numerose iniziative di divulgazione promosse dal Crpv di Cesena ha portato alla richiesta sempre più pressante, da parte di produttori agricoli, amministrazioni locali, ristoranti e centri di formazione professionale, di materiali che, pur conservando la qualità e il gusto tipico della patata di montagna, fossero più produttivi e commercialmente competitivi.

Nel corso 2014 tra le cultivar a buccia gialla e pasta bianca si sono segnalate in particolare Bridget, precoce e caratterizzata da polpa piuttosto farinosa, idonea per la preparazione di puree e gnocchi (tipo BC); Sifra, ovale-sferica, di ciclo medio ed utilizzabile per piatti che richiedono buona integrità dei tuberi (tipo AB); Flair, dotata di buona precocità, con tuberi tondo-ovalari (tipo BC); Daifla, mediamente precoce e capace di tuberi ovali, con polpa che mantiene piuttosto bene la struttura dopo cottura (tipo BC).

Tra i materiali a buccia rossa e pasta gialla una citazione per Kuroda, medio-tardiva, rustica e produttiva, capace di tuberi ovali con elevato tenore in Ss (tipo BC); Laura, fertile e mediamente precoce, con tuberi ovali estremamente versatili a livello culinario (tipo BC); Camel caratterizzata da buona adattabilità ambientale e ciclo medio, con tuberi di forma ovale e con polpa indicata per preparazioni di tipo B. ■