

# Risultati della prova varietale patata in ambito montano 2017

Renato Danielis

Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica



L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA ha realizzato prove sperimentali su patata di confronto varietale per la valutazione della produttività e tolleranza alle patologie. Le prove si sono effettuate in tre diverse località della regione, due in pianura, una in collaborazione con la Cooperativa produttori patata di Ovoledo, a conduzione convenzionale presso i terreni di sua proprietà, e l'altra a conduzione biologica presso la

Società agricola Pascat di Zilli G. E R., e una in zona montana sui terreni della società Agricola Travani Tomat Celso e Piero s.s., in collaborazione con l'Unione Territoriale Intercomunale della Carnia.

Purtroppo nelle due località di pianura per motivi climatici e forte presenza di nematodi nel terreno non è stato possibile recuperare dati oggettivamente validi per cui in questo articolo vengono pubblicati solamente quelli della prova in ambito montano a Enemonzo.

L'obbiettivo si prefiggeva di fornire agli agricoltori delle indicazioni tecniche indirizzate ad una razionale conduzione agronomica della coltura e agevolarli nella scelta delle varietà con ca-

ratteristiche idonee alle specifiche esigenze di mercato della propria azienda.

Da due anni la linea sperimentale che si sta perseguendo è indirizzata a una riduzione dell'utilizzo di fitofarmaci, verificando la suscettibilità agli attacchi di funghi patogeni delle varietà commerciali e contestualmente a caratterizzarle per le qualità organolettiche e l'utilizzo culinario. Per questi ultimi due aspetti ci si è avvalsi della competenza dell'Istituto Jacopo Linussio di Tolmezzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con il quale, tramite l'Unione Territoriale Intercomunale della Carnia, è stata instaurata una proficua collaborazione.

In questo articolo vengono approfonditi i risultati relativi la produttività, la percentuale di sostanza secca, di marciumi, di malforme e gli aspetti qualitativi come la lavabilità, l'attitudine ad essere fritte e bollite, parametri salienti per individuare le cultivar che meglio si adattino ai nostri terreni e che rispondano alle esigenze del consumatore, riservando particolare attenzione alle varietà dichiarate resistenti/tolleranti la peronospora. La tabella sulla caratterizzazione culinaria delle varietà in prova al momento non è ancora disponibile e verrà resa nota sul sito dell'ERSA [www.ersa.fvg.it](http://www.ersa.fvg.it) appena verranno comunicati i dati. Una novità di quest'anno sono i grafici che riportano i risultati del Panel test effettuato su patate lesse e gnocchi, su quattro varietà, due a pasta bianca e due a pasta gialla.

### Materiali e metodi

La prova di confronto varietale (Tab. 1) è stata progettata dal Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica dell'ERSA, realizzata con la collaborazione del

VARIETÀ	DITTA	COLORE BUCCIA	COLORE POLPA
ADATO	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO CHIARO
ALBERTINE	CITTERIO	MARRONE CHIARO	GIALLO
ARTEMIS	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO CHIARO
ALOUETTE	ROMAGNOLI	ROSSA	GIALLO INTENSO
CAROLUS	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO (OCCHI ROSSI)	GIALLO
CAYENNE	ROMAGNOLI	ROSSA	GIALLO CHIARO
CHATEAU	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO
CICERO	CITTERIO	MARRONE CHIARO	GIALLO CHIARO
CONSTANCE	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO
DANIQUE	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO
DAYFLA	ERSA	MARRONE CHIARO	BIANCO
DIVAA	CITTERIO	MARRONE CHIARO	BIANCO
EL BEIDA	CITTERIO	MARRONE CHIARO	BIANCO
KENNEBEC	ERSA	MARRONE CHIARO	BIANCO
LAUDINE	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO
LORELEY	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO
MELROSE	ROMAGNOLI	ROSA INTENSO	GIALLO INTENSO
SIFRA	ERSA	MARRONE CHIARO	BIANCO
TWISTER	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO
VOGUE	ROMAGNOLI	MARRONE CHIARO	GIALLO

personale a tempo determinato, dell'Azienda Travani Tomat Celso & Piero di Enemonzo, che hanno contribuito con una attenta conduzione agronomica della coltura seguendo le indicazioni tecniche imposte dal protocollo sperimentale. La prova ha confrontato a Enemonzo 20 varietà, in parcelle non replicate, costituite da 6 file distanti fra loro cm 75, lunghe m 8 e lungo la fila i tuberi (tagliati) sono stati posti a dimora ogni cm 24. Per il controllo delle infestanti è stata distribuita subito dopo la prima rincalzatura una miscela erbicida composta da Stomp aqua 1,5 L/ha (p.a. Pendimethalin 455 g/L) + Fedor 1,0 kg/ha (p.a. Flufenacet 420 g/kg + Metribuzin

Tabella 1: Prova varietale patata in ambito montano, Enemonzo 2017.



Varietà: Divaa

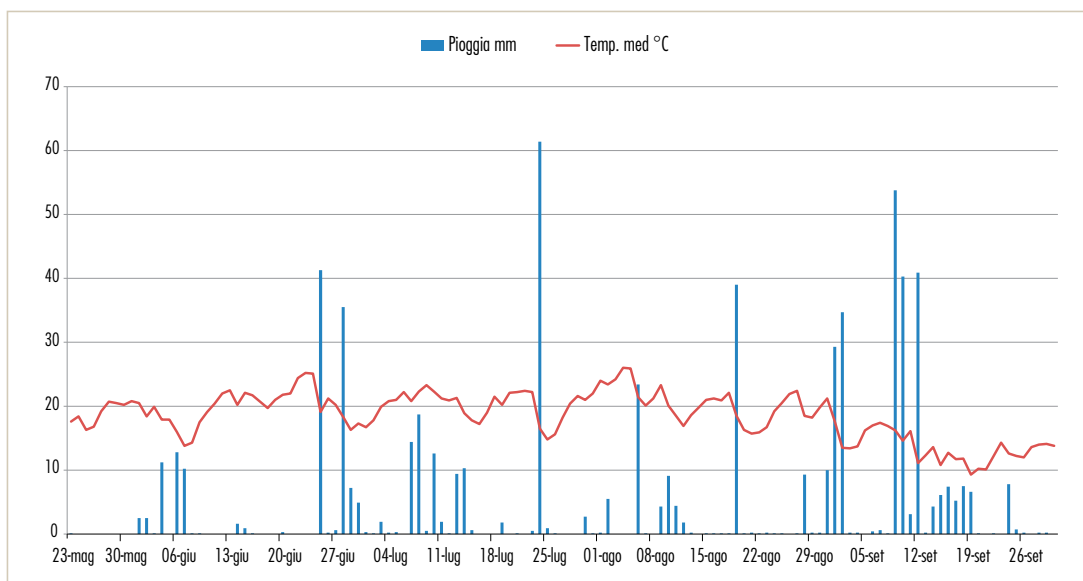


Varietà: Alouette

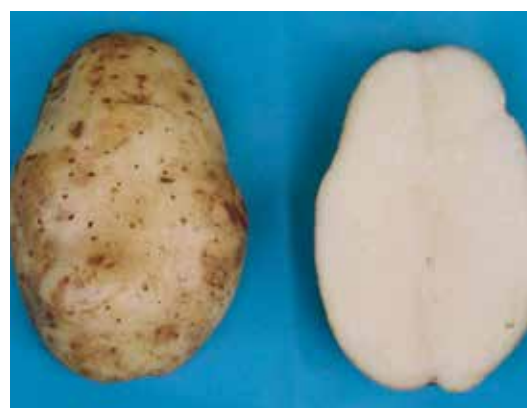
Varietà	s.s. %	1ª scelta %	Tondello %	Fiorone %	Verde %	Forato nottua %	Forato ferretto %	Tagliato %	Malforme %	Marciume %	Terra e sassi %
ADATO	17,9	59,7	7,0	5,3	0,0	2,6	0,0	7,8	6,8	10,8	0,0
ALBERTINE	16,2	55,4	4,2	7,1	0,0	0,0	0,0	4,9	3,0	25,0	0,2
ALOUETTE	19,4	75,9	3,5	3,7	0,1	1,0	1,5	13,2	0,9	0,0	0,1
ARTEMIS	18,4	62,7	2,7	6,8	6,3	0,7	1,7	16,9	2,1	0,1	0,1
CAROLUS	19,6	79,6	5,0	0,9	2,1	0,8	0,0	6,3	2,5	2,3	0,6
CAYENNE	16,4	74,4	8,8	1,1	0,0	1,9	1,2	5,8	1,5	4,8	0,4
CHATEAU	18,6	69,5	5,3	1,5	0,0	1,9	2,4	11,1	0,9	7,5	0,1
CICERO	18,8	63,2	2,4	11,4	8,6	0,0	0,6	7,8	3,2	2,3	0,4
CONSTANCE	18,4	59,7	4,2	2,7	4,1	0,6	0,0	18,6	0,8	9,2	0,1
DANIQUE	19,2	71,9	10,2	0,0	1,2	0,0	2,8	9,2	1,9	1,3	1,4
DAYFLA	18,2	49,7	3,0	9,4	5,2	0,0	1,3	13,0	4,5	13,6	0,3
DIVAA	19,6	66,3	5,3	0,0	5,9	1,4	2,4	11,2	2,6	4,7	0,3
EL BEIDA	16,0	34,6	3,7	18,3	6,4	0,0	0,0	10,2	5,1	21,5	0,2
KENNEBEC	18,6	19,0	0,8	4,6	5,5	0,0	0,0	19,8	11,3	38,7	0,4
LAUDINE	18,2	71,6	10,3	0,0	3,0	0,0	0,3	6,6	2,6	5,5	0,2
LORELEY	19,8	57,8	18,6	0,0	5,6	0,0	1,1	12,1	0,9	3,5	0,3
MELROSE	20,6	68,5	8,4	4,1	1,2	0,0	0,0	10,3	0,0	7,1	0,4
SIFRA	18,0	66,5	4,9	9,3	9,4	0,0	0,0	4,7	1,4	3,7	0,0
TWISTER	16,8	48,5	5,3	4,2	0,7	1,5	1,9	11,0	23,4	2,7	0,8
VOGUE	17,0	67,1	1,3	9,2	3,3	0,0	0,0	4,2	4,0	10,7	0,2

Tabella 2: Risultati del test per valutazione qualitativa eseguito da Co.Pro. Pa. alla consegna delle patate in cooperativa per il calcolo remunerativo della partita consegnata.

Grafico 1: Situazione meteorologica Maggio-Settembre a Enemonzo.



Varietà: Twister



Varietà: Kennebec

140 g/kg). In questa località si è seminato il 23 maggio e raccolto il 30 settembre.

I rilievi agronomici e i dati produttivi sono stati rilevati sulle due file centrali.

La difesa fitosanitaria in ambito convenzionale è stata eseguita con diversi interventi e prodotti commerciali a base di Rame, Mancozeb, Metalaxyl + Rame, Pyraclostrobin + Dimetomorf, Dimetomorf + Rame, mentre per contenere la dorifora è stato necessario un trattamento a base di Thiametoxan.

### Risultati

Ad Enemonzo le precipitazioni e le temperature sono state favorevoli ad uno sviluppo ottimale della patata per quasi tutto il periodo di coltivazione (Graf. 1) salvo il periodo centrale del mese di giugno, dall'otto al 24, in cui non ci

sono state precipitazioni; questo periodo di limitata disponibilità d'acqua non ha influenzato lo sviluppo fisiologico della patata essendo ancora nei primi stadi di crescita considerato il ritardo di semina del 23 maggio. Le abbondanti precipitazioni con repentini abbassamenti della temperatura nei primi giorni di settembre, quando la patata era in fase di inizio quiescenza, ha favorito l'insorgenza della batteriosi sui tuberi soprattutto per le varietà più sensibili.

In Tabella 2 vengono riportati i risultati di tutti i parametri del test d'ingresso a cui vengono sottoposte le patate consegnate alla Co.Pro.Pa. da cui vengono estrapolati i dati relativi alle t/ha e la percentuale della produzione di 1a scelta, che determina la produzione lorda vendibile aziendale, ed inoltre la produzione totale delle 20 varietà a confronto (Graf.2). Da questi dati

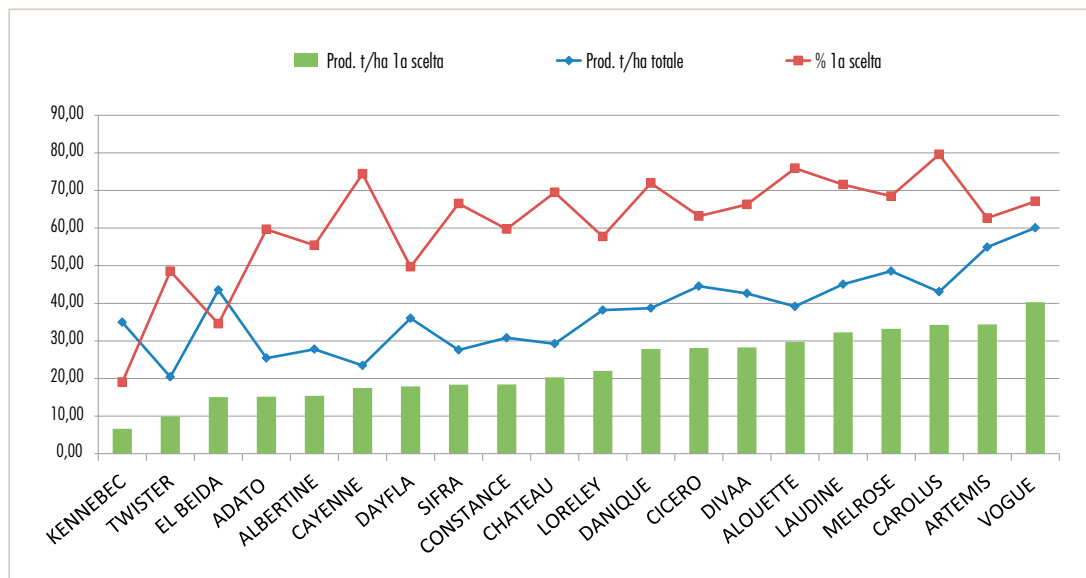


Grafico 2: Prova varietale patata Enemonzo 2017 - Produzione delle varietà suddivisa in: t/ha di 1a scelta; t/ha totale; percentuale di 1a scelta.

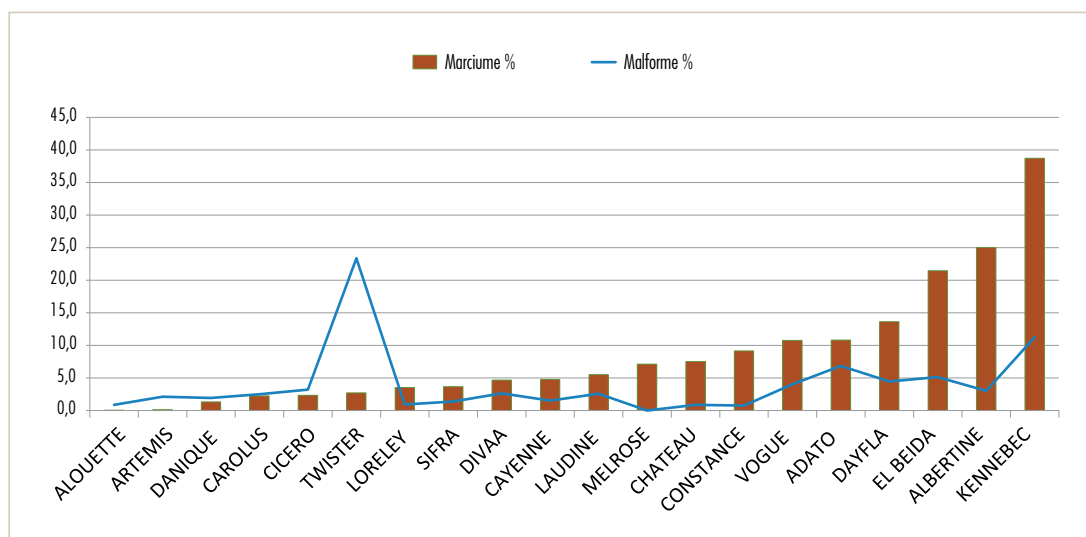


Grafico 3: Prova varietale patata in montagna Enemonzo 2017 - % Marciume e % Malforme.

Grafico 4: Prova varietale patata Enemonzo 2017 - % di Sostanza Secca.

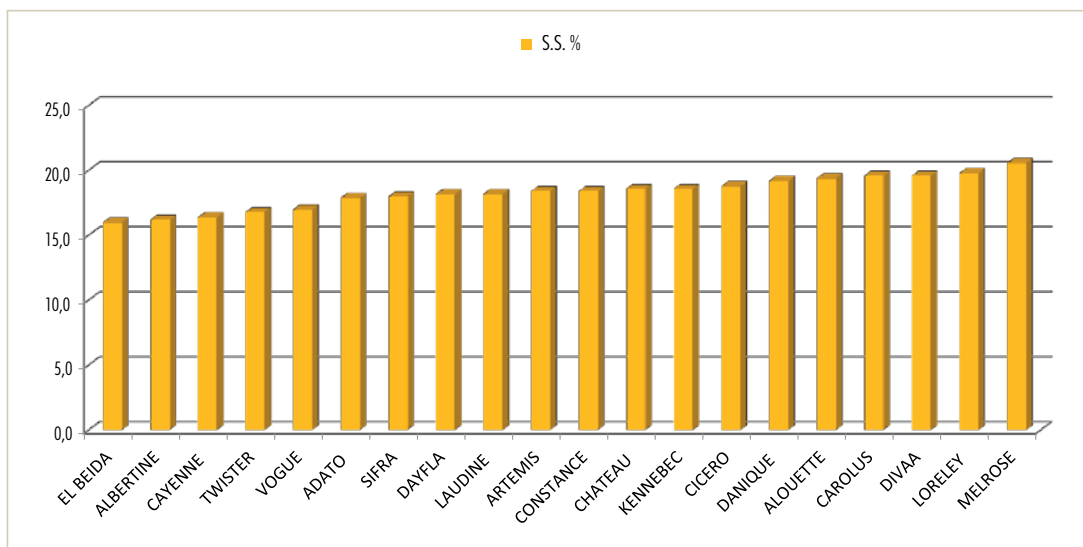


Grafico 5: Prova varietale patata Enemonzo 2017 - FRIGGIBILITÀ valore imbrunimento: ottima 0-1-2; buona 3; da scarsa a pessima >3. BOLLITURA valore annerimento: scala ACB (Aster Cooking Blecking) da 0 a 2 ottimo.

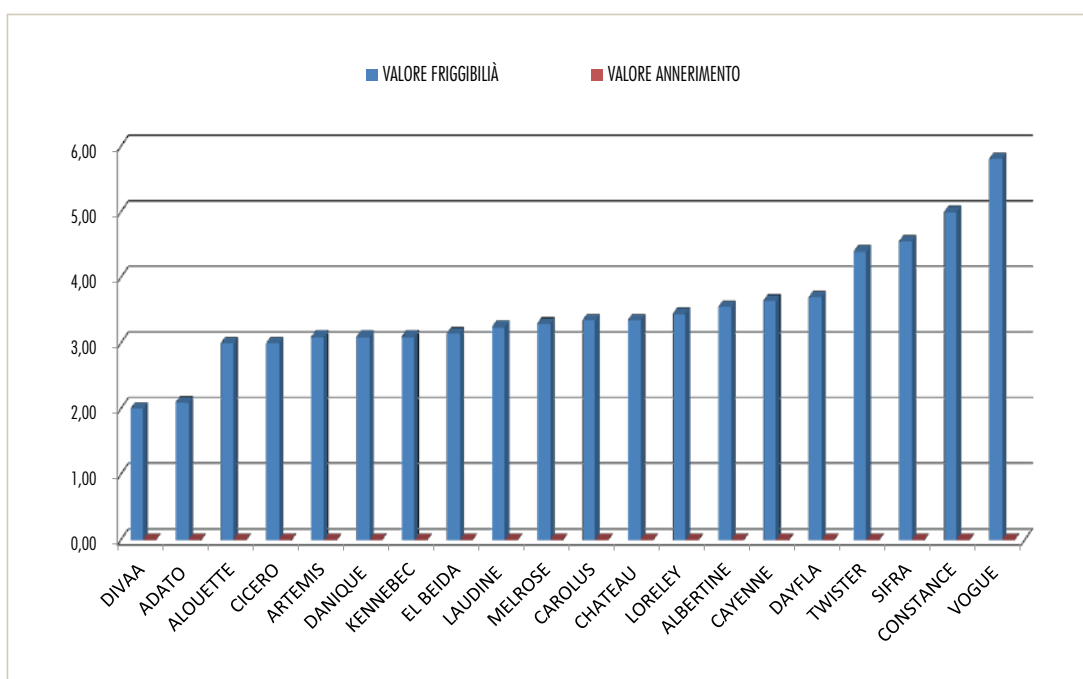
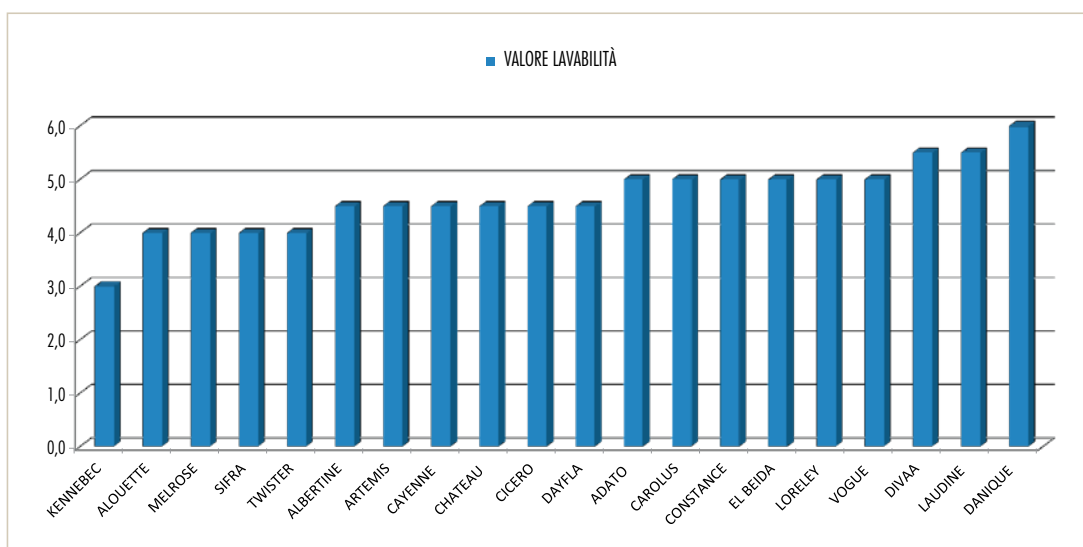


Grafico 6: Prova varietale patata in montagna Enemonzo 2017 - LAVABILITÀ: valori positivi = > a 6 (scala CNIPT\_ ITCF).



risulta che le varietà Cayenne, Alouette e Carolus hanno avuto una produzione di 1a scelta superiore al 75%, mentre la varietà con la migliore produzione in t/ha è stata Vogue. Da rimarcare le produzioni di Alouette con 30 t/ha e Carolus con quasi 35 t/ha, due varietà interessanti per la loro peculiarità di essere resistenti/tolleranti la peronospora quindi adatte ad una conduzione agronomica biologica.

Il dato relativo alla percentuale di marciumi riscontrati sui tuberi è indice di maggiore o minore suscettibilità alle patologie fungine e batteriche, per cui le varietà Alouette e Artemis si comportano positivamente posizionandosi sotto l'1% mentre Kennebec conferma una

maggiore suscettibilità con quasi il 40% di marciume.

La malformazione del tubero, che lo rende non commerciale, è evidente soprattutto per la varietà Twister, con il 23%, seguita da Kennebec con l'11% (Graf. 3).

Il contenuto in sostanza secca, per la maggior parte delle varietà in prova, è risultato da buono a ottimo; si segnalano livelli sotto il 17% per El Beida, Albertine, Cayenne e Twister, e di oltre il 20% invece per Melrose. Da sottolineare la percentuale maggiore al 19% per le due varietà resistenti/tolleranti la peronospora Alouette e Carolus, insieme a Divaa a pasta bianca e Loreley a pasta gialla (Graf. 4).

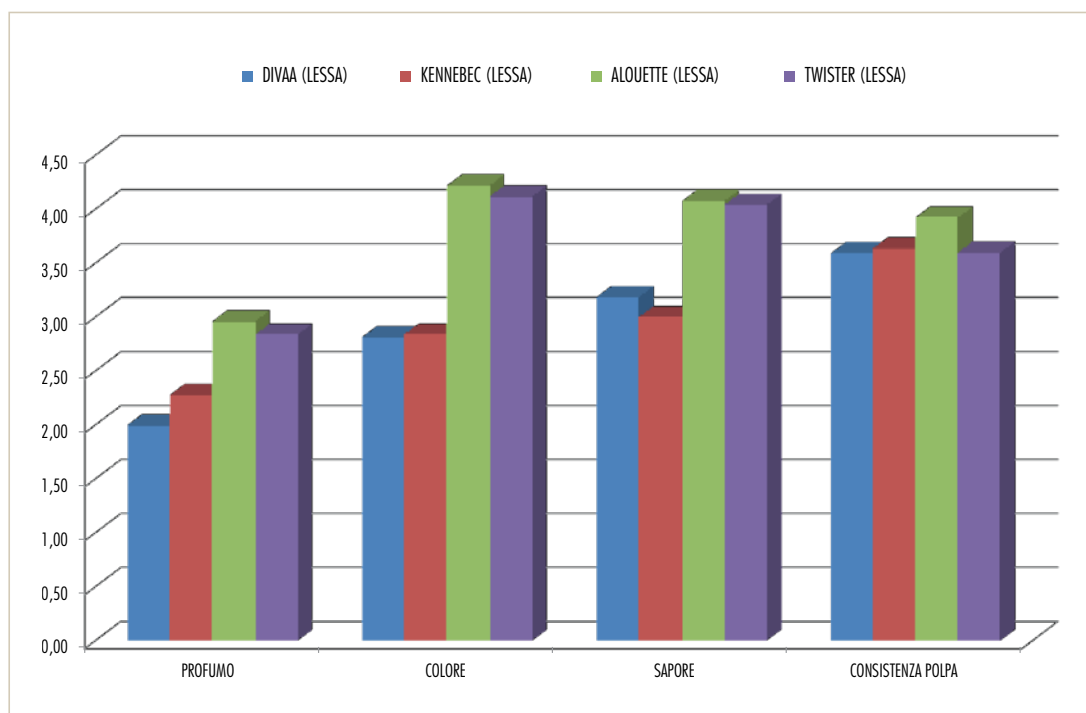


Grafico 7: Valutazione panel test preparazione culinaria: lessa (Filo dei Sapori a Tolmezzo).

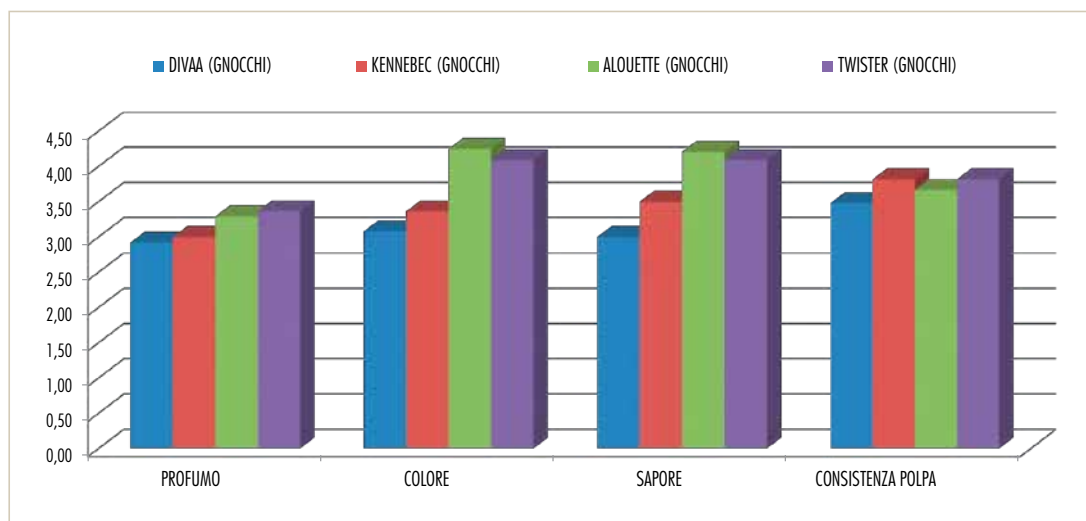


Grafico 8: Valutazione panel test preparazione culinaria: gnocchi (Filo dei Sapori a Tolmezzo).

Grafico 9: Patate a pasta gialla. Valutazione panel test preparazione culinaria: gnocchi (Filo dei Sapori a Tolmezzo).

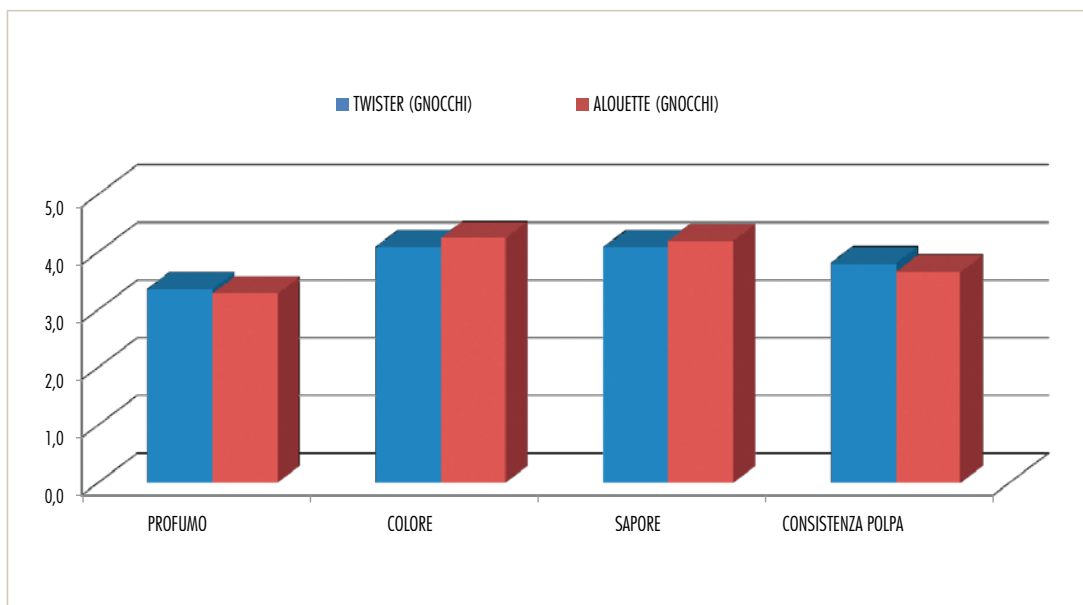


Grafico 10: Patate a pasta bianca. Valutazione panel test preparazione culinaria: gnocchi (Filo dei Sapori a Tolmezzo).

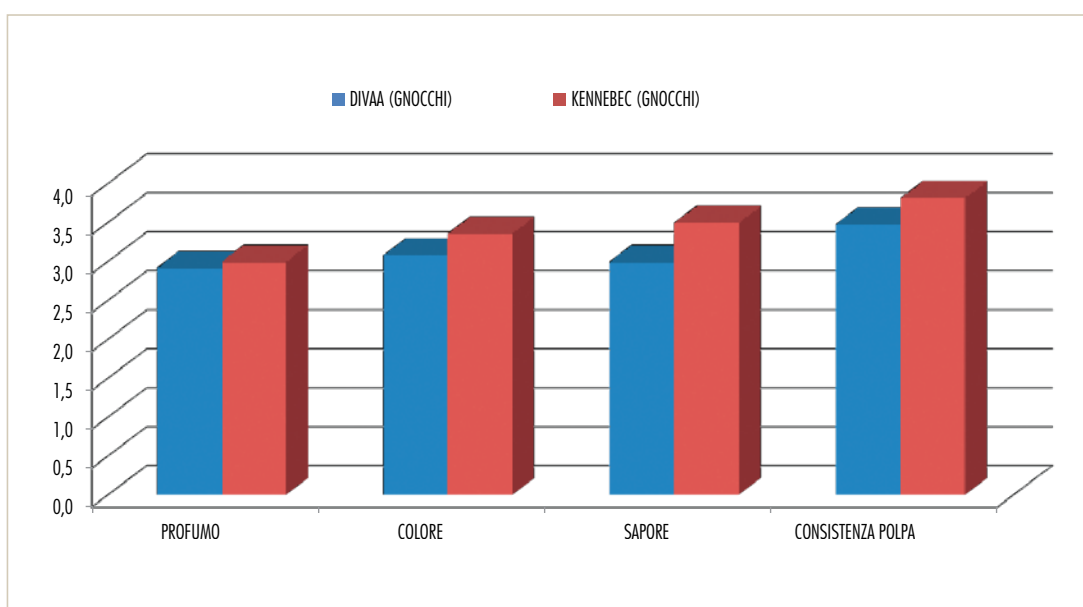
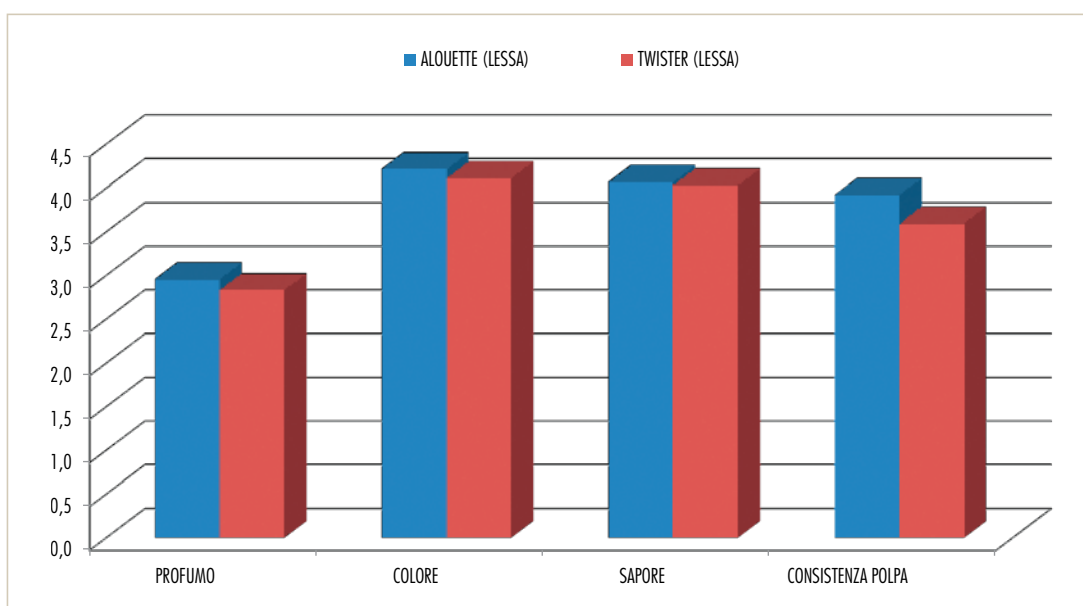


Grafico 11: Patate a pasta gialla. Valutazione panel test preparazione culinaria: lesa (Filo dei Sapori a Tolmezzo).



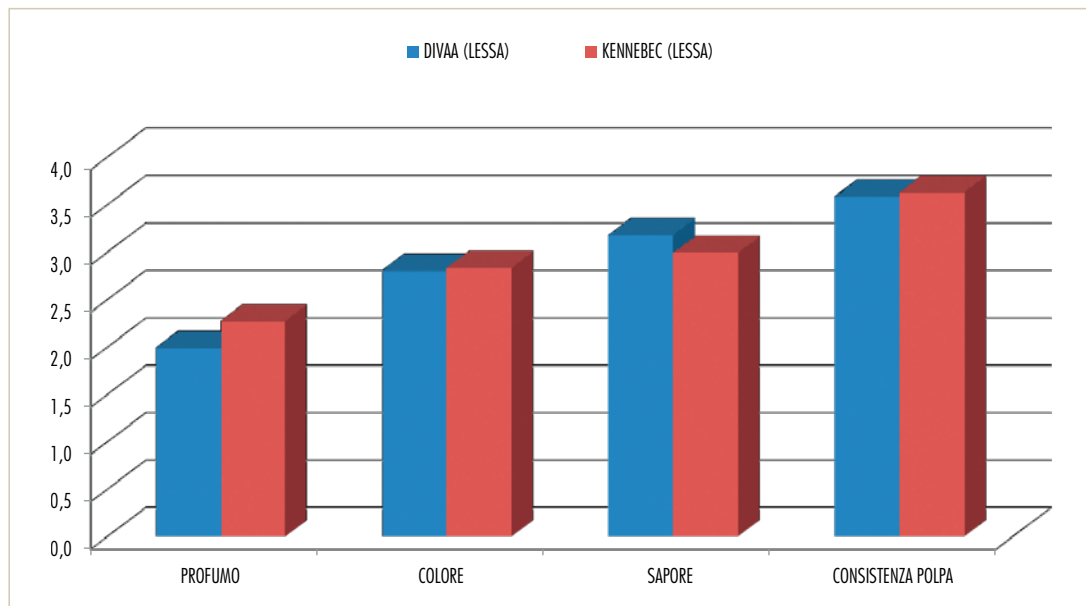


Grafico 12: Patate a pasta gialla. Valutazione panel test preparazione culinaria: lessa (Filo dei Sapori a Tolmezzo).

I parametri qualitativi di lavabilità, attitudine alla bollitura (annerimento della polpa) e ad essere fritte (imbrunimento degli sticks) sono riportati nei Grafici 5 e 6, dove si evidenzia che solo due varietà raggiungono livelli ottimali di imbrunimento, Divaa e Adato, mentre buona attitudine hanno dimostrato Alouette e Cicero; nessuna delle varietà in prova ha presentato difetti dopo la bollitura. Risulta avere una sufficiente lavabilità solo Danique, le altre presentano una buccia che non consente una lavabilità adeguata alle richieste dalla grande distribuzione.

I risultati del Panel test su preparazione culinaria come lesse e gnocchi, su quattro varietà (due a pasta bianca, Kennebec e Divaa, e due a pasta gialla, Alouette e Twister aventi la caratteristica di essere resistenti/tolleranti la peronospora), sono riportati nei Grafici dal 7 al 12. Da segnalare che la prova di assaggio è stato eseguita dai visitatori della Manifestazione Filo dei Sapori a Tolmezzo, quindi il Panel test era indirizzato proprio ai consumatori.

Per la preparazione lessa, le due varietà a pasta bianca Divaa e Kennebec si sono eguagliate per

colore e consistenza polpa, un leggero vantaggio della varietà Divaa per il sapore, viceversa invece per il profumo.

Sempre per la stessa preparazione, tra le paste gialle Alouette è risultata in vantaggio su Twister per tutti i parametri considerati.

Nella degustazione gnocchi, per le paste bianche Kennebec ottiene apprezzamenti superiori a Divaa; tra le paste gialle Twister risulta migliore per il profumo e consistenza, mentre Alouette per il colore e il sapore.

Nei Grafici 7 e 8 vengono considerate tutte e quattro le varietà: per la preparazione lessa spicca Alouette seguita da Twister, nella preparazione gnocchi primeggia Alouette per colore e sapore, per la consistenza della polpa risultano a pari merito Kennebec e Twister, quest'ultima si distingue anche per il profumo.

Appare evidente che le nuove varietà, che hanno il grande pregio di caratterizzarsi per essere resistenti/tolleranti la peronospora, risultano anche molto apprezzate dal consumatore nelle diverse versioni culinarie.