

Risultati della prova varietale patata in ambito biologico

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 Ovedo, a conduzione convenzionale presso i terreni di sua proprietà, e l'altra a conduzione biologica presso l'Azienda agricola Fabris Andrea a Turrída di Sedegliano, 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 nella località di Ovedo, per una forte presenza di nematodi nel terreno, non è stato possibile recuperare dati oggettivamente validi. Per motivi redazionali, in questo articolo vengono pubblicati solamente i dati relativi alla prova in ambito biologico a Turrída, comunque i risultati della prova in ambito montano verranno pubblicati sul sito dell'ERSA (www.ersa.fvg.it). L'obiettivo si prefiggeva di fornire agli agricoltori delle indicazioni tecniche indirizzate ad una razionale conduzione agronomica della coltura e agevolarli nella scelta delle varietà con caratteristiche idonee alle specifiche esigenze di mercato della propria azienda.

Da tre 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

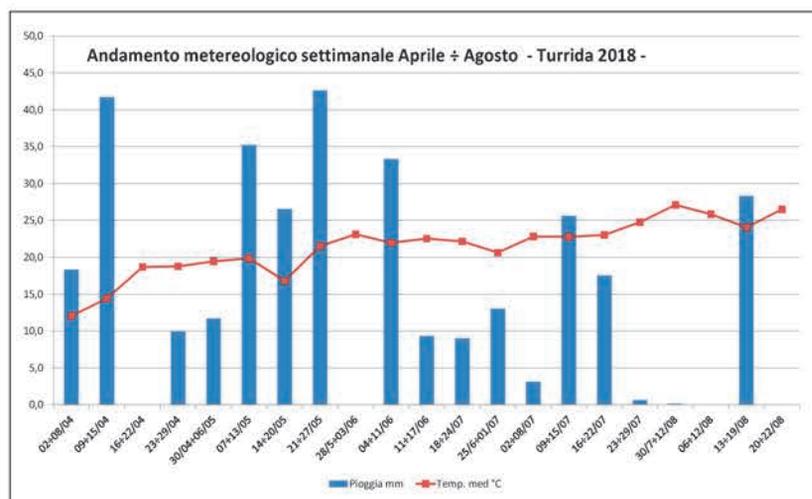
Tolmezzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con il quale, tramite l'Unione Territoriale Intercomunale della Carnia, è stata instaurata una proficua collaborazione.

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 appena verranno comunicati i dati.

Materiali e metodi

La prova di confronto varietale è stata progettata dal Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica dell'ERSA,

Grafico 1



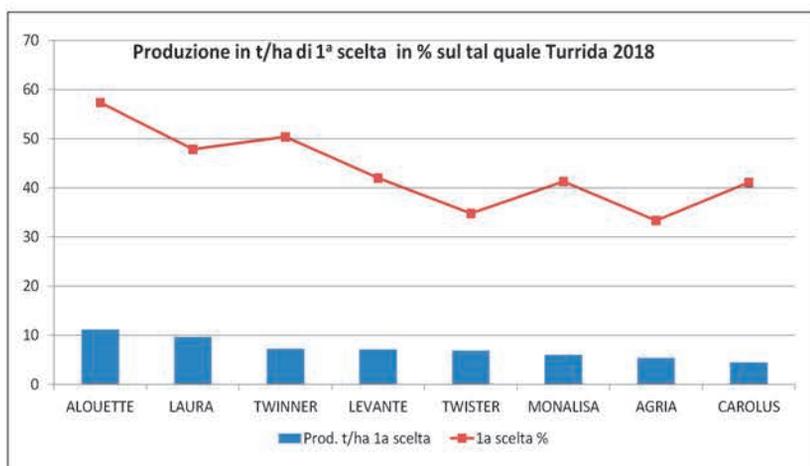


Grafico 2

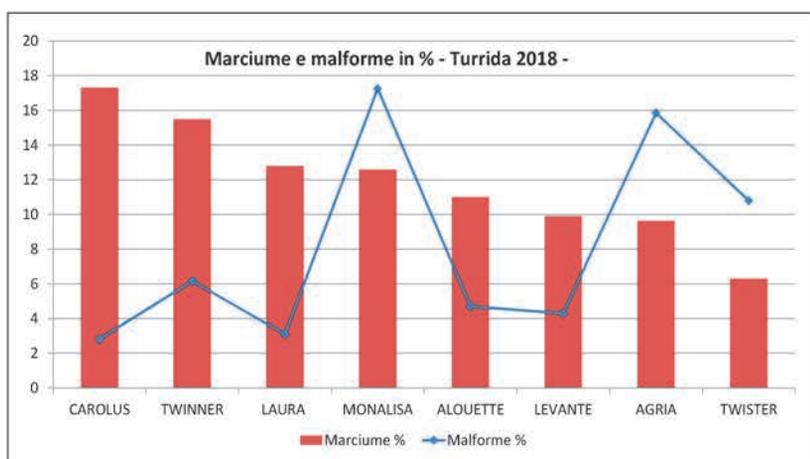


Grafico 3

realizzata con la collaborazione del personale a tempo determinato e dell'Azienda Fabris Andrea, che hanno contribuito con una attenta conduzione agronomica della coltura seguendo le indicazioni tecniche imposte dal protocollo sperimentale.

A Turrída la prova ha confrontato 8 varietà, in

Tabella 1

Varietà	1ª scelta %	s.s. %	Tondello %	Fiorone %	Verde %	Forato notua %	Forato ferretto %	Tagliato %	Malforme %	Marciume %	Terra e sassi %
ALOUETTE	57,3	19,8	3,1	0,0	0,0	5,3	14,8	3,5	4,7	11,0	0,2
CAROLUS	41,1	17,0	18,6	0,0	0,8	2,8	9,6	2,4	2,8	17,3	4,7
TWINNER	50,4	17,8	9,3	0,0	4,5	3,4	10,8	0,0	6,2	15,5	0,0
TWISTER	34,8	16,0	2,9	0,0	1,1	7,0	31,0	6,0	10,8	6,3	0,1
LEVANTE	42,0	19,6	19,0	0,0	0,5	2,8	17,4	3,8	4,3	9,9	0,2
AGRIA	33,3	19,8	5,0	0,0	1,0	14,1	17,8	3,1	15,9	9,6	0,2
LAURA	47,9	18,8	7,8	0,0	3,1	2,0	17,2	4,3	3,1	12,8	1,8
MONALISA	41,3	17,0	2,7	0,0	0,6	1,8	15,1	8,4	17,3	12,6	0,2

parcelle non replicate, costituite da 6 file distanti fra loro cm 75, lunghe m 6 e lungo la fila i tuberi non tagliati (calibro 35/55) sono stati posti a dimora ogni cm 30. Per il controllo delle infestanti sono state praticate delle scerbature meccaniche, successivamente rifinite a mano. In questa località si è seminato il 9 aprile e il raccolto è iniziato il 22 agosto e terminato il 23 agosto.

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

La difesa fitosanitaria si è limitata solamente a contenere la dorifora con due trattamenti a base di Spinosad. Si è voluto appositamente non irrorare la coltura con fungicidi autorizzati in biologico, per valutare se le varietà dichiarate resistenti/tolleranti la peronospora avessero mantenuto questa loro peculiarità. La marcescenza di molti tuberi è stata causata da batteri e non dalla peronospora.

Risultati

A Turrída 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 dal 23 luglio al 13 agosto in cui non ci sono state precipitazioni; questo periodo di limitata disponibilità d'acqua ha influenzato lo sviluppo fisiologico della patata, soprattutto in quelle a ciclo più tardivo, compromettendo le rese produttive a causa di un aumento della quantità di malforme derivato da ricacci sui tuberi.

In Tabella 1 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 1^a scelta, che determina la produzione lorda vendibile aziendale delle 8 varietà a confronto (Graf. 2).

Da questi dati risulta che le varietà Alouette e Laura, resistenti/tolleranti la peronospora, hanno avuto la produzione di 1^a scelta in t/ha e in % più elevata delle altre per una minore incidenza di tuberi malformati e marci. Per le altre non ci sono grosse differenze produttive, piuttosto si evidenzia una maggiore quantità di malforme derivata da un andamento pluviometrico non confacente alle loro necessità idriche.

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, Levante, seguite da Agria e Twister, si comportano positivamente posizionandosi su livelli accettabili. Carolus, Twinner (17 e 15%), Laura e Monalisa (13%) dimostrano una maggiore suscettibilità al marciume, causato da batteri per le prime due varietà, e anche da attacchi peronosporici per Laura e Monalisa (Graf. 3). La malformazione del tubero, che lo rende non commerciale, è evidente soprattutto per la varietà Monalisa (19%), seguita da Agria (16%). Il contenuto in sostanza secca, per la maggior parte delle varietà in prova, è da buono a sufficiente, si segnalano i livelli più alti con il 19% per Alouette, Agria e Levante (Graf. 4). 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.

I dati evidenziano che nessuna varietà dimostra caratteristiche di friggibilità, solo Agria si avvicina alla sufficienza. Tutte le varietà in prova hanno evidenziato buone qualità rispetto la bollitura mentre i livelli di lavabilità sono risultati per tutte negativi a causa di un forte attacco di scabbia dovuto alle alte temperature durante la coltivazione.

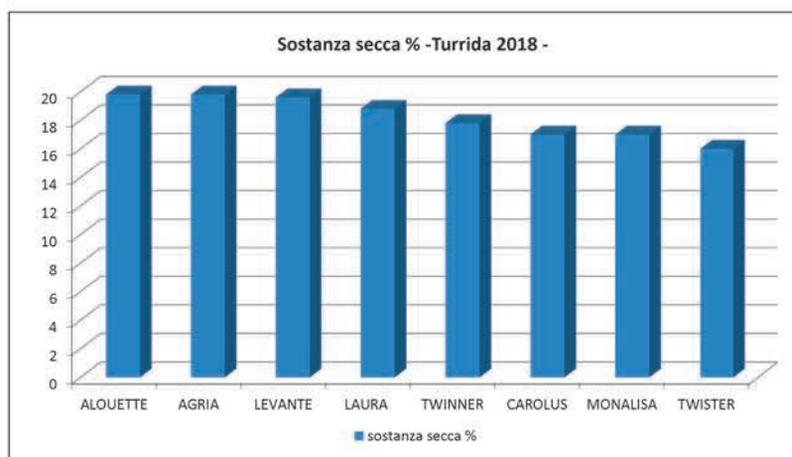


Grafico 4

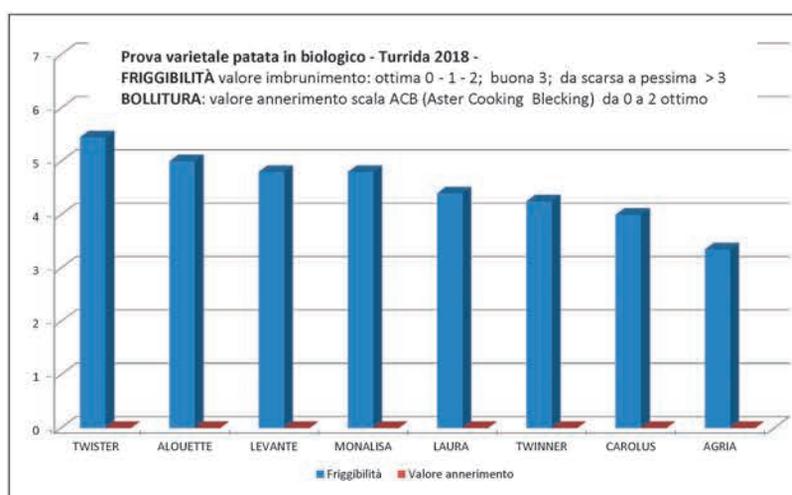


Grafico 5

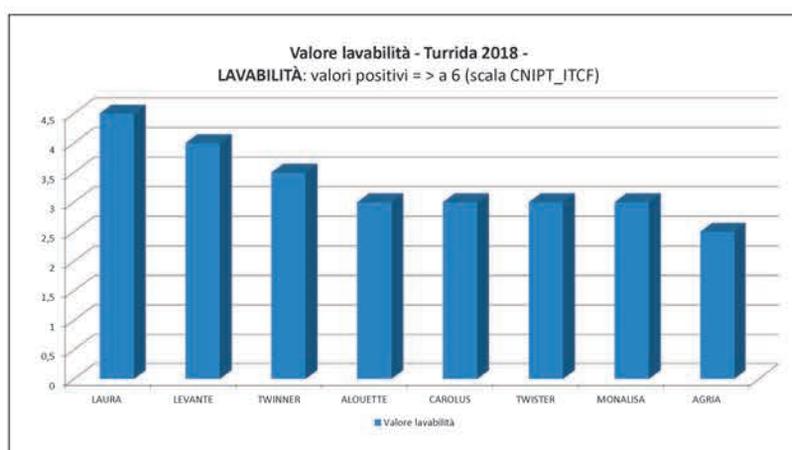


Grafico 6