

Risultati di tre prove varietali su patata a conduzione biologica e convenzionale in Friuli Venezia Giulia

Renato Danielis, Costantino Cattivello

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, in collaborazione con la Cooperativa produttori patata di Ovoido e AIAB, una a conduzione convenzionale presso l'azienda agricola Quattrin Piervito e l'altra a conduzione biologica presso la società agricola ECOQUA, e una in zona montana sui terreni della società Agricola Travani Tomat Celso e Piero s.s., in collaborazione con la Comunità Montana della Carnia.

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 più 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 Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Tolmezzo con il quale, tramite la Comunità montana 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 adattano 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 appena verranno comunicati i dati.

Materiali e metodi

Le prove di confronto varietale (Tab. 1-2-3) sono state progettate dal Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica dell'ERSA, realizzate con la collaborazione del personale a tempo determinato, dell'Azienda Quattrin Piervito, della società agricola ECOQUA, entrambe di Zoppola, e 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.

Tabella 1: Prova varietale patata in pianura, località Zoppola 2016.

Tabella 2: Prova varietale patata in ambito biologico, località Zoppola 2016.

Tabella 3: Prova varietale patata in ambito montano, località Invillino 2016.

N°	Varietà	Colore buccia	Colore polpa	Ditta fornitrice
1	Actris	Gialla	Gialla	Marocchi
2	Adato SW	Gialla	Gialla	Romagnoli
3	Alouette	Rossa	Gialla	Romagnoli
4	Artemis	Gialla	Gialla	Romagnoli
5	BIW	Gialla	Gialla	Citterio
6	Bonnata	Gialla	Gialla	San Giorgio
7	Cayenne	Rossa	Gialla	Romagnoli
8	Chateau	Gialla	Gialla	Romagnoli
9	Classico	Gialla	Gialla	Romagnoli
10	Corinna	Gialla	Gialla	Citterio
11	Costance	Gialla	Gialla	Romagnoli
12	Danique	Gialla	Gialla	Romagnoli
13	El Mundo	Gialla	Gialla	San Giorgio
14	Fontane	Gialla	Gialla	Romagnoli
15	Jelly	Gialla	Gialla	Citterio
16	HZD 04-207	Gialla	Bianca	Citterio
17	Kennebec	Gialla	Bianca	ERSA
18	KIN	Gialla	Gialla	Citterio
19	Laudine	Gialla	Gialla	Romagnoli
20	Melrose	Rosata	Gialla	Romagnoli
21	Orlena	Gialla	Gialla	Marocchi
22	Pico Bello	Gialla	Gialla	Marocchi
23	Primabelle	Gialla	Gialla	Pizzoli
24	Spectra	Gialla	Gialla	Romagnoli
25	STT 03-2632	Gialla	Gialla	Citterio
26	STT 04-2756	Gialla	Gialla	Citterio
27	Sunita	Gialla	Gialla	Pizzoli
28	SW 07-0727	Gialla	Gialla	Romagnoli
29	UZ 04-2478	Gialla	Bianca	Citterio
30	Vogue	gialla	gialla	Romagnoli

N°	Varietà	Colore buccia	Colore polpa	Ditta fornitrice
1	Alouette	Rossa	Gialla	Romagnoli
2	Anouk	Gialla	Gialla	Romagnoli
3	Artemis	Gialla	Gialla	Romagnoli
4	Carolus	Occhi rossi	Gialla	Romagnoli
5	Fontane	Gialla	Gialla	Romagnoli
6	Twiner TW 07-0807	Gialla	Gialla	Romagnoli
7	Sarpo Mira	Rosata	Bianca	DANESPO
8	Jelly	Gialla	Gialla	Citterio

N°	Varietà	Colore buccia	Colore polpa	Ditta fornitrice
1	Adato SW	Gialla	Gialla	Romagnoli
2	Alouette	Rossa	Gialla	Romagnoli
3	Cayenne	Rossa	Gialla	Romagnoli
4	Costance	Gialla	Gialla	Romagnoli
5	Danique	Gialla	Gialla	Romagnoli
6	Fontane	Gialla	Gialla	Romagnoli
7	Laudine	Gialla	Gialla	Romagnoli
8	Melrose	Rosata	Gialla	Romagnoli
9	Spectra	Gialla	Gialla	Romagnoli
10	Jelly	Gialla	Gialla	Citterio
11	Red Fantasy	Rossa	Gialla	Citterio
12	HZD 04-207	Gialla	Bianca	Citterio
13	KIN	Gialla	Gialla	Citterio
14	UZ 04-2478	Gialla	Bianca	Citterio
15	Kennebek	Gialla	Bianca	ERSA
16	Primura	Gialla	Gialla	ERSA
17	Ratte	Gialla	Gialla	ERSA
18	Concordia	Gialla	Gialla	Citterio
19	Chateau	Gialla	Gialla	Romagnoli
20	Vogue	Gialla	Gialla	Romagnoli

La prova ha confrontato a Invillino 20 varietà, in parcelle non replicate, costituite da 6 file distanti fra loro cm 75, lunghe m 10 e lungo la fila i tuberi 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 140 g/kg). In questa località si è seminato il 9 maggio e raccolto il 12 e 13 settembre. A Zoppola, in coltivazione convenzionale nell'az. agr. Quattrin Piervito, le cultivar a confronto sono state 30 in parcelle non replicate, costituite da 6 file distanti cm 80 e lunghe m 16, lungo la fila i tuberi sono stati posti a dimora ogni cm 24.

Per il diserbo si è provveduto alla distribuzione di una soluzione erbicida subito dopo la prima rincalzatura utilizzando Stomp aqua 2.0 L/ha (p.a. Pendimethalin 455 g/L) + Challenge 1,5 L/ha (Aclonifen 600 g/L) + Song 70WG 0,15 kg/ha (Metribuzin 700 g/kg). La semina è stata effettuata il 7 aprile con raccolta il 6-7-8 settembre. In ambito biologico, presso la società agricola ECOQUA a Zoppola sono state messe a confronto sia le cultivar - Artemis, Fontane e Jelly - consigliate per questo tipo di conduzione dalle ditte che hanno fornito i tuberi seme, che quelle resistenti/tolleranti la peronospora - Alouette, Anouk, Carolus, Twiner e Sarpo Mira. Le parcelle sono state replicate due volte e costituite da 4 file distanti cm 80 e lunghe m 10, sulla fila i

tuberi sono stati posti a dimora ogni cm 24. La semina è stata effettuata il 6 aprile con raccolta il primo di settembre.

I rilievi agronomici e i dati produttivi in tutte e tre le località sono stati rilevati sulle due file centrali e a Zoppola, nell'azienda biologica dove le parcelle delle varietà erano state replicate due volte, solo della seconda replica per motivi di ordine sperimentale.

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. Nella prova in biologico per la difesa alle crittogame è stato utilizzato del Rame e per il controllo della dorifora un insetticida naturale autorizzato in biologico (Spinosad).

Risultati

Nella località di Zoppola l'andamento stagionale è stato caratterizzato, tra primavera e inizio estate, da temperature miti e buona piovosità, condizioni favorevoli ad uno sviluppo ottimale della patata, mentre successivamente, per circa un mese e mezzo, le scarse precipitazioni e, soprattutto, le alte temperature hanno messo sotto stress la coltura, interessando in particolare le cultivar più tardive, ancora in fase di tuberificazione (Fig. 1). Ad Invillino le precipitazioni e le temperature sono state favorevoli ad uno sviluppo ottimale della patata per tutto il periodo di coltivazione, anche se in luglio è sopraggiunta una grandinata che fortunatamente non ha provocato forti danni alla vegetazione (Fig. 2). Analizzando i risultati delle 30 varietà a confronto a Zoppola (Tab. 1) si evidenzia una buona produzione di 1° scelta (Fig. 3), che determina la produzione lorda vendibile aziendale, per le varietà UZ 04-2478, Spectra, Actris, superando le 40 t/ha, ed ottima per El Mundo e Vogue, attestandosi attorno alle 50 t/ha.

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 Adato, Cayenne, STT 03-2632 e, soprattutto, la cultivar BIW, che raggiunge un valore massimo del 10%, dimostrano questa loro caratteristica negativa (Fig. 4).

La malformazione del tubero, che lo rende non

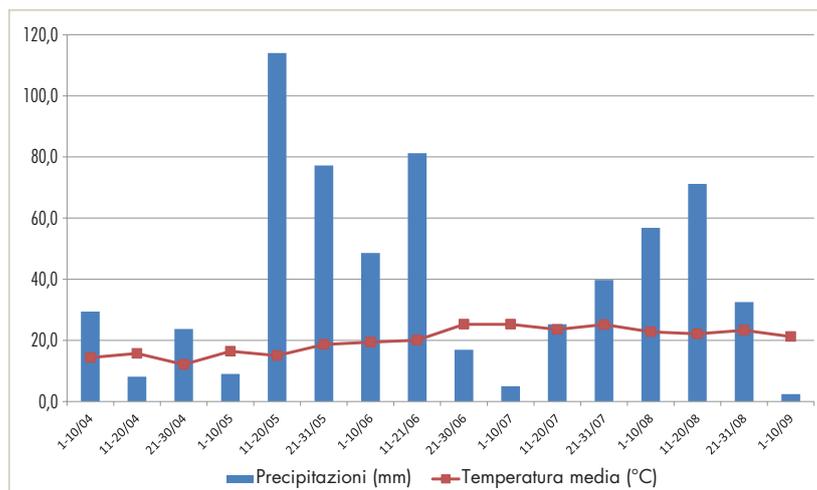


Figura 1: Situazione meteorologica Aprile/Settembre Zoppola 2016.

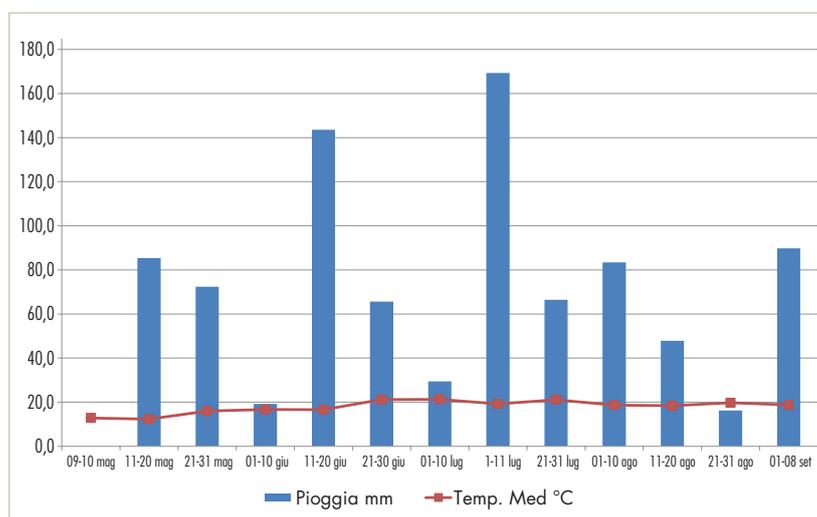


Figura 2: Situazione meteorologica Maggio/Settembre Enemonzo 2016.

commerciale, è evidente per le varietà Jelly, Laudine, Orlena e Kennebec (Fig. 4).

Il contenuto in sostanza secca, per la maggior parte delle varietà in prova, è da buono a ottimo; si segnalano bassi livelli, sotto il 17%, per Orlena, Corinna, Actris, Spectra e Vogue (Fig. 5).

I parametri qualitativi di lavabilità, bollitura (annerimento della polpa) ed attitudine ad essere fritte (imbrunimento degli sticks) delle cultivar di patate sono riportati nei Figure 6 e 7, dove si evidenzia che solo pochissime varietà raggiungono livelli appena sufficienti di imbrunimento per definirle adatte ad essere fritte e sono: Adato, Laudine, HZD 04-207, Cayenne, Fontane e Melrose. Risultano avere una sufficiente lavabilità Pico Bello e Danique, buona Actris e BIW, ottima invece Corinna; nessuna delle varietà in

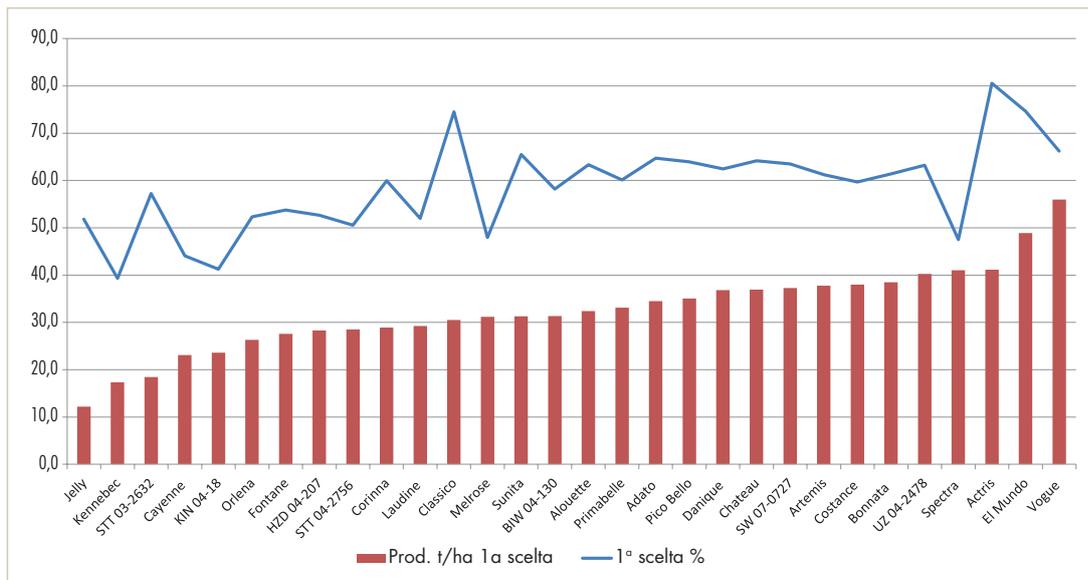


Figura 3: Prova varietale in pianura - Zoppola 2016 - Produzione di 1° scelta t/ha e %.

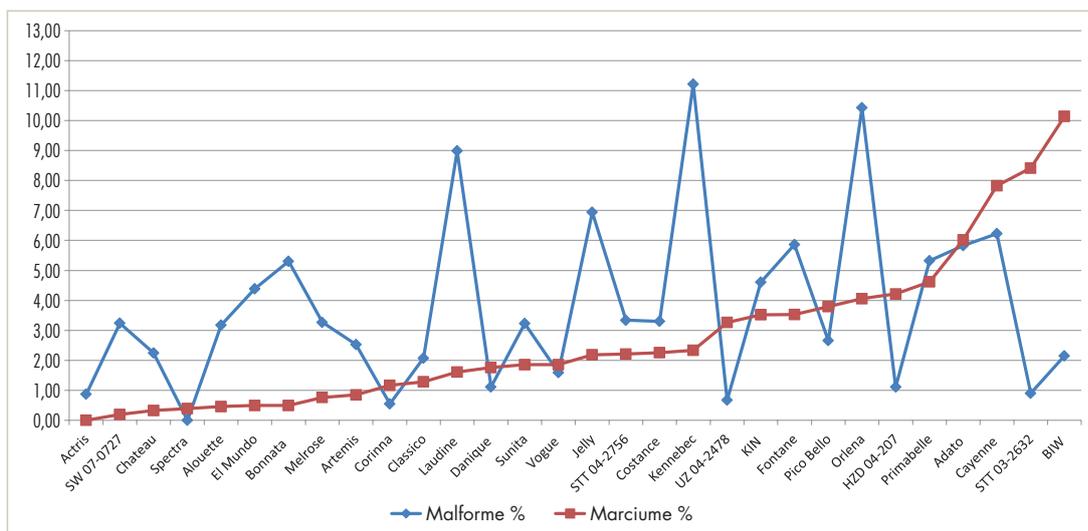


Figura 4: Prova varietale in pianura - Zoppola 2016 - % Marciume e Malforme.

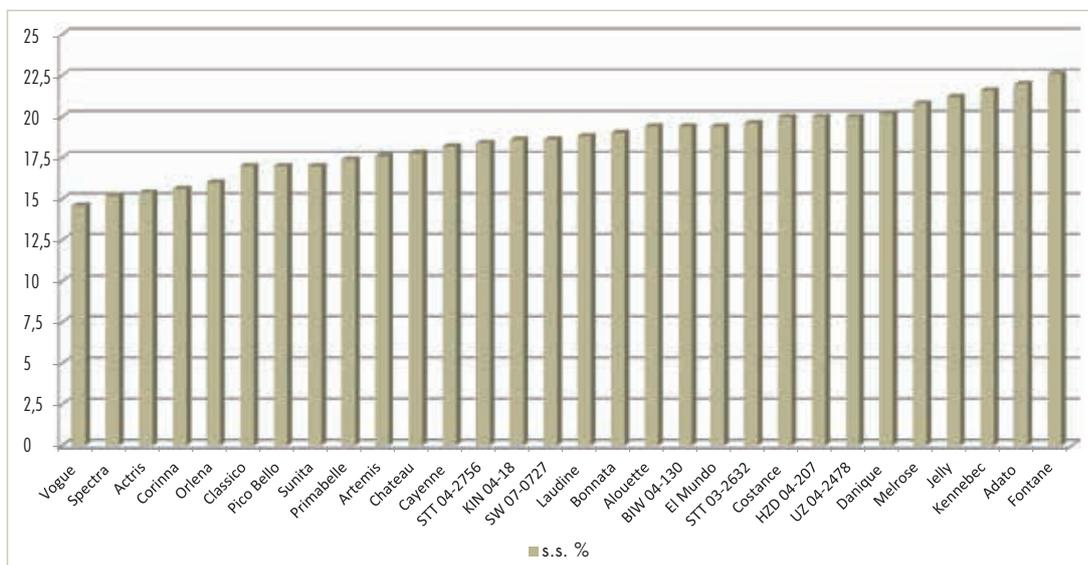


Figura 5: Prova varietale in pianura - Zoppola 2016 - % Sostanza Secca.

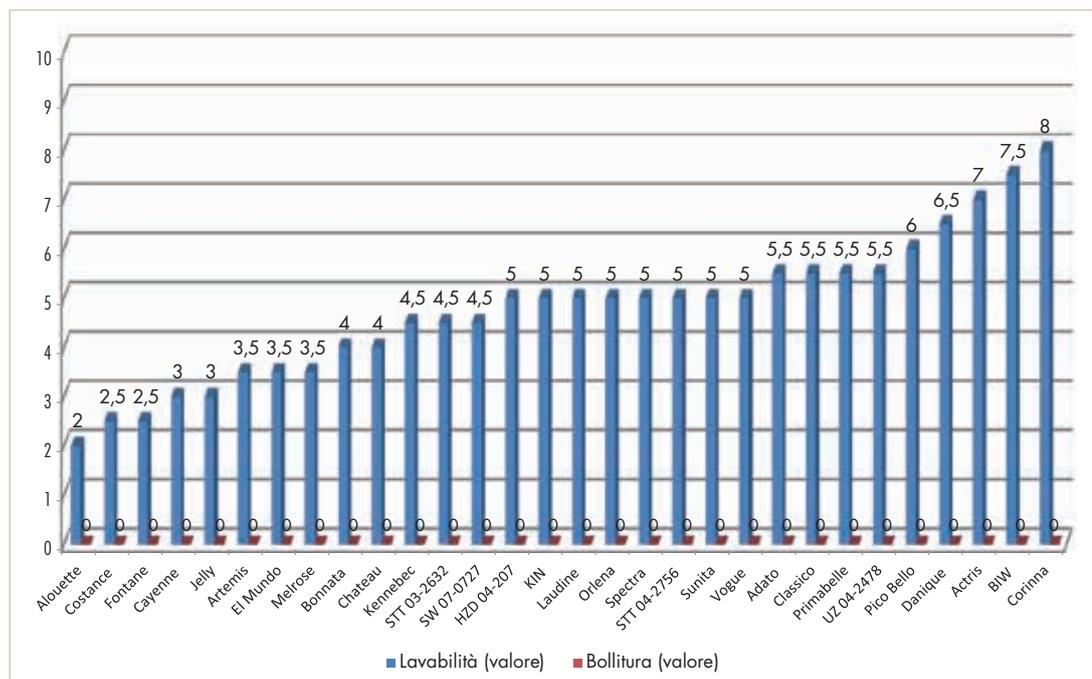


Figura 6: Prova varietale in pianura - Zoppola 2016.
 LAVABILITÀ: valori positivi = > a ó (scala CNIPT_ITCF).
 BOLLITURA: valore annerimento scala ACB (Aster Cooking Blecking) da 0 a 2 ottimo.

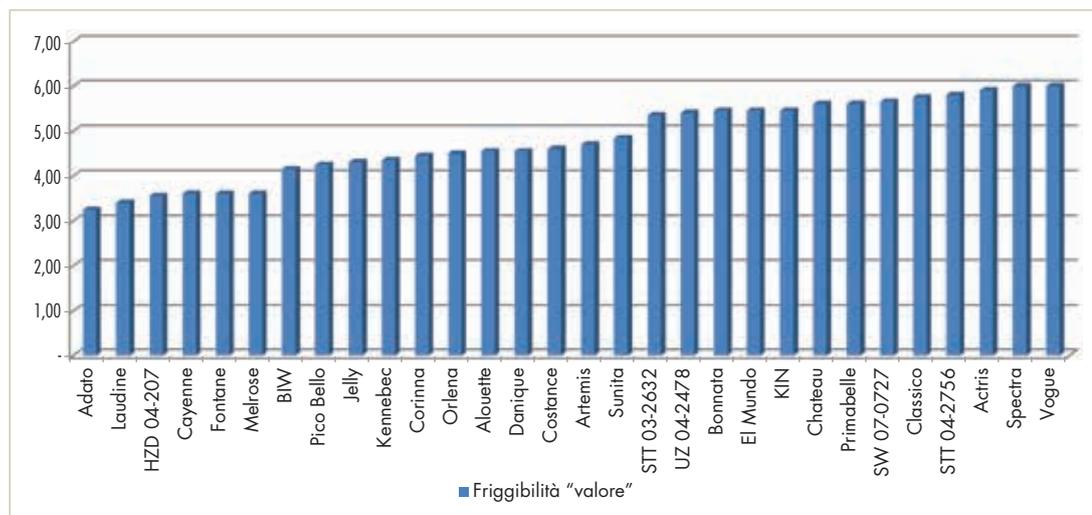


Figura 7: Prova varietale in pianura - Zoppola 2016.
 Friggibilità (valore imbrunimento) ottima 0 - 1 - 2; buona 3; da scarsa a pessima > 3.

prova ha presentato difetti dopo la bollitura. Nella prova in ambito biologico sempre a Zoppola, sono state inserite 5 varietà di patate resistenti/tolleranti la peronospora e altre tre comunque con una buona tolleranza (Tab. 2). I valori percentuali molto bassi di marciumi sui tuberi, al di sotto di diverse varietà seguite con regolari interventi anticrittogamici nelle altre due prove, dimostrano un'ottima tenuta alla peronospora di tutte le cultivar (Fig. 8). Il dato percentuale di malforme indica una certa predisposizione di Sarpo Mira a questa caratteristica negativa (Fig. 8) ed

è indice di poca rusticità a condizioni climatiche con alte temperature, precipitazioni scarse e non regolari. In queste situazioni la pianta della patata arresta il suo sviluppo per poi riprenderlo quando le condizioni climatiche le sono favorevoli producendo accrescimenti anomali del tubero. La produzione di 1° scelta (Fig. 9) in generale non è molto alta ma è risaputo che in biologico non si raggiungono quasi mai livelli produttivi prossimi a quelli in coltivazione convenzionale. Artemis e Anouk riescono a superare le 30 t/ha, Carolus e Alouette sono appena

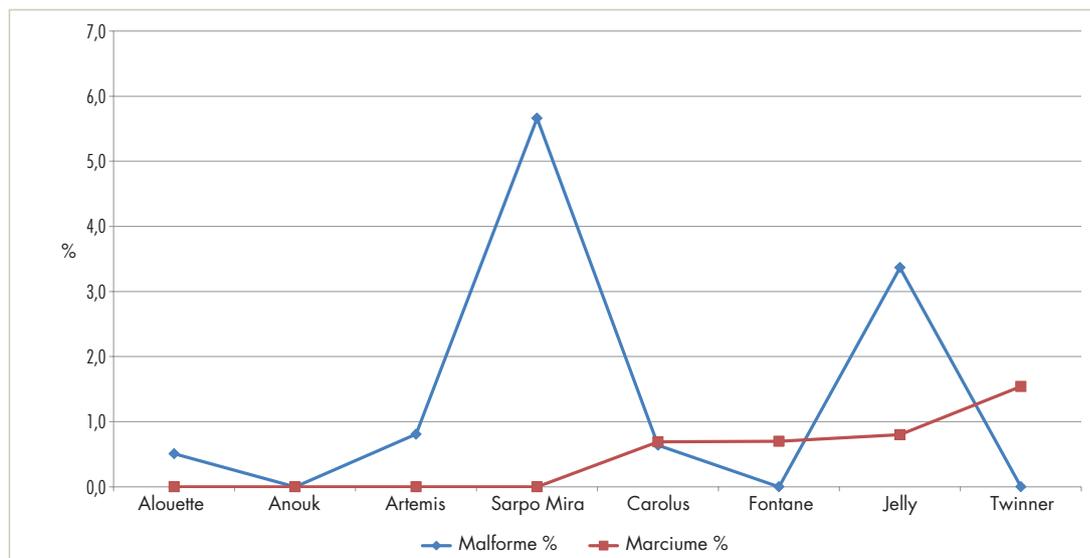


Figura 8: Prova varietale in ambito biologico - Zoppola 2016 - % Marciume e Malforme.

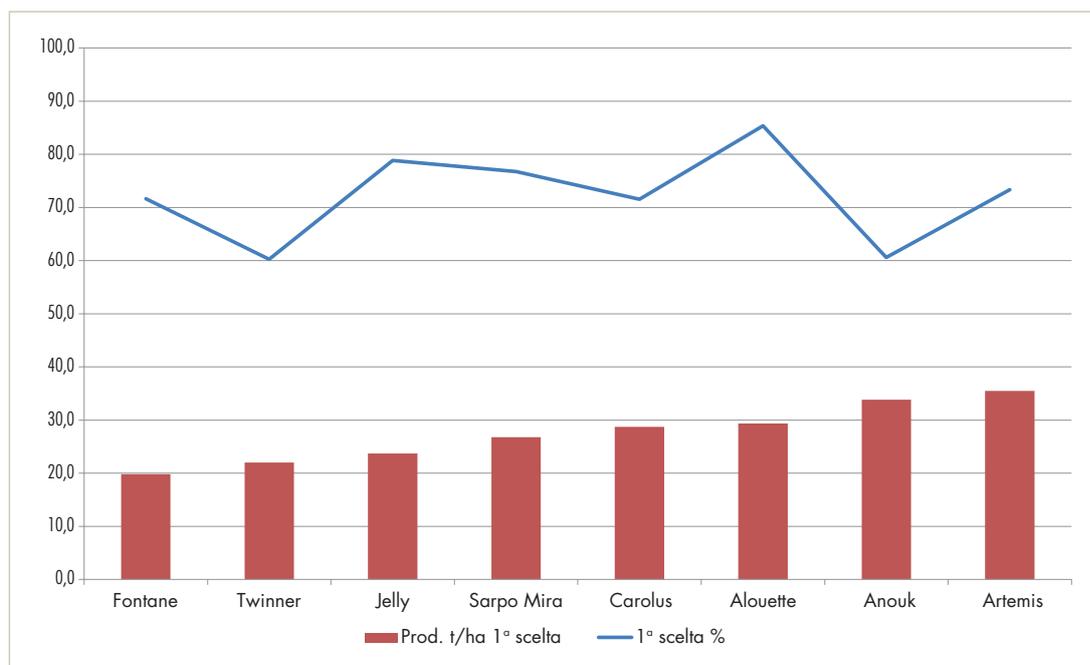


Figura 9: Prova varietale in ambito biologico - Zoppola 2016 - Produzione t/ha e % di 1  scelta.

al di sotto, mentre Fontane si posiziona all'ultimo posto dopo Twinner e Jelly, che superano le 20 t/ha. La sostanza secca (Fig. 10)   buona per Twinner, Artemis e Jelly, molto buona per Alouette, Carolus, Fontane, Sarpo Mira ed ottima per Anouk, che arriva al 22%.

Per il parametro qualitativo sulla lavabilit  (Fig. 11), Twinner risulta essere la migliore e solo Anouk e Sarpo Mira hanno un livello sufficiente di lavabilit .

Non sono stati riscontrati difetti dopo la bollitura (Fig. 11), quindi tutte le variet  rispondono

positivamente a questa caratteristica culinaria. Per l'attitudine ad essere fritte (Fig. 12), risponde positivamente solo Fontane seguita da Carolus in una posizione di sufficienza.

Nella localit  di Enemonzo per le 20 variet  in prova (Tab. 3) la produzione di 1  scelta (Fig. 13) non   stata molto elevata con una media di campo di 19 t/ha. Si sono distinte per produttivit  Melrose a buccia rosata e Fontane a buccia gialla superando le 30 t/ha.

Per quanto riguarda la suscettibilit  agli attacchi di funghi e batteri patogeni, rilevabile dai dati

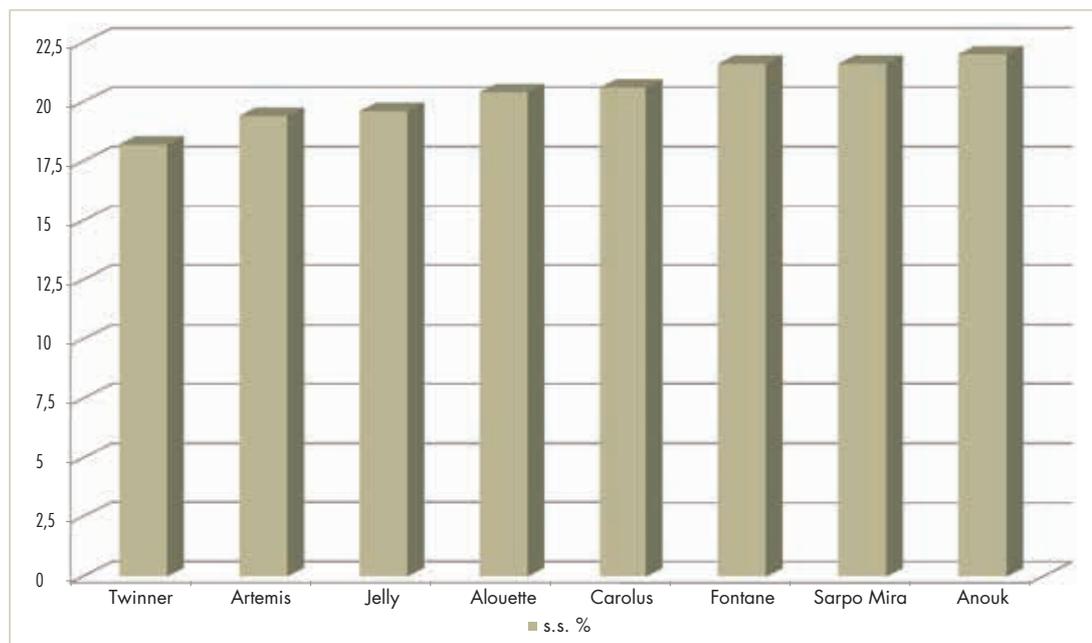


Figura 10: Prova varietale in ambito biologico - Zoppola 2016 - % sostanza secca.

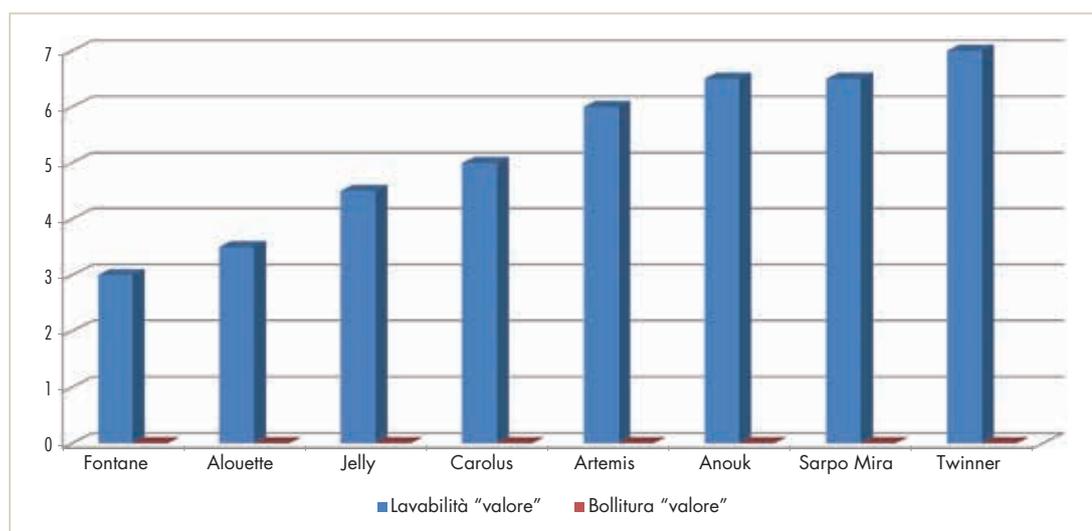


Figura 11: Prova varietale in ambito biologico - Zoppola 2016. LAVABILITÀ valori positivi = > a 6 (scala CNIPT_ITCF). BOLLITURA valore annerimento: scala ACB (Aster Cooking Blecking) da 0 a 2 ottimo.

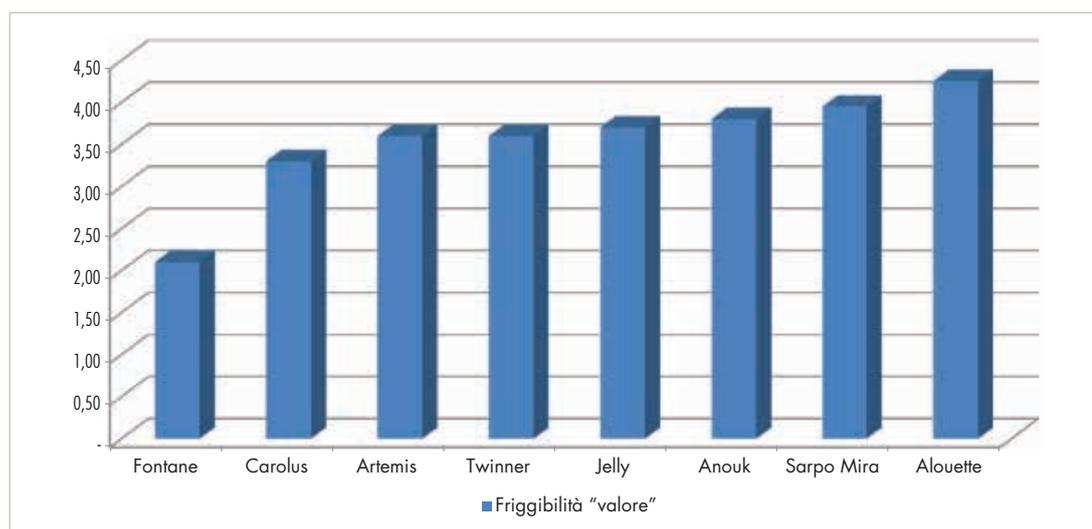


Figura 12: Prova varietale in ambito biologico - Zoppola 2016. Friggibilità (valore imbrunimento) ottima 0 - 1 - 2; buona 3; da scarsa a pessima >3.

Figura 13: Prova varietale in ambito montano - Enemonzo 2016 - Produzione t/ha e % di 1° scelta.

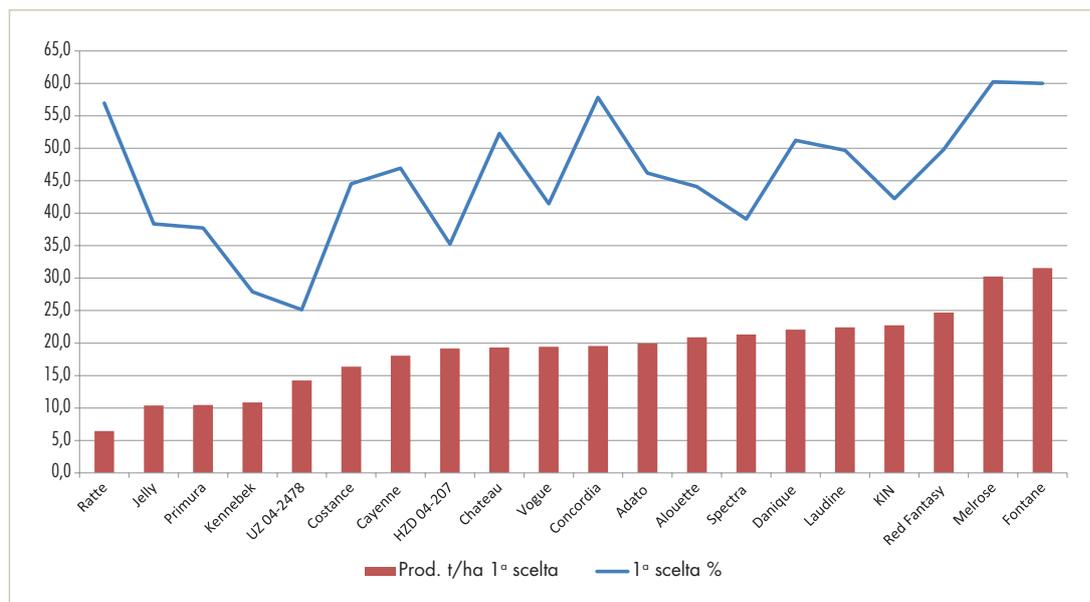
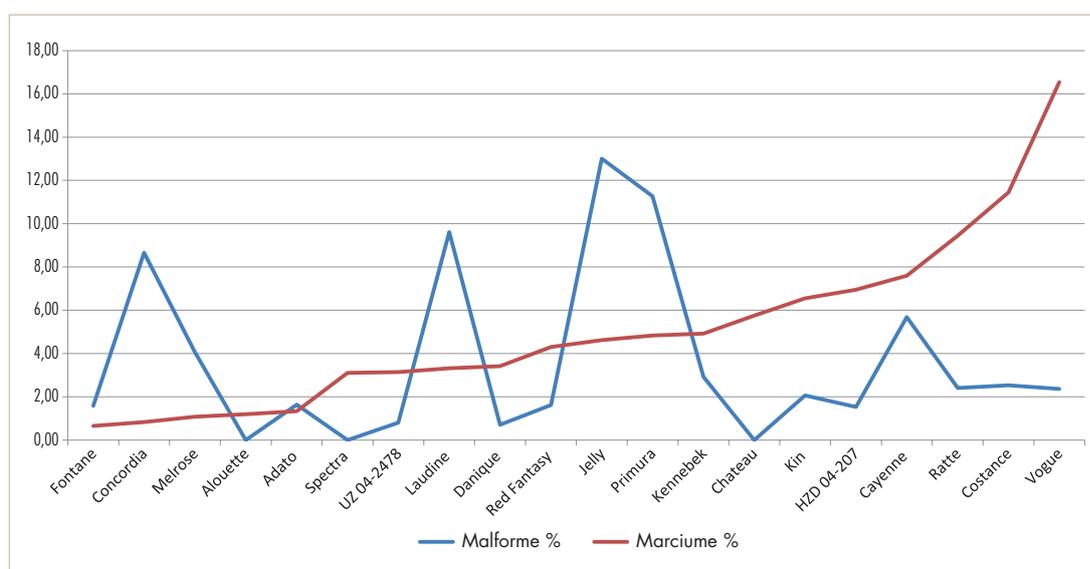


Figura 14: Prova varietale in ambito montano - Enemonzo 2016 - % Malforme e Marciume.



sulla percentuale di tuberi con marciumi (Fig. 14), Fontane, Concordia, Melrose, Alouette e Adato risultano sicuramente le migliori non superando 1,5%, decisamente suscettibili risultano essere Kin, HZD 04-207, Cayenne, Ratte, Costance e ancora di più Vogue con un valore pari al 16,5%. Dalle percentuali di malformazione dei tuberi (Fig. 14) si evince la poca rusticità delle varietà Concordia, Laudine, Primura e Jelly a condizioni climatiche non regolari. Per quanto riguarda la sostanza secca hanno valori molto bassi Spectra e Vogue e Cayenne (Fig. 15) mentre tutte le altre hanno valori buoni e ottimi per Jelly, Concordia, Fontane e Melrose che superano il 21%.

I parametri qualitativi di lavabilità, bollitura (annerimento della polpa) ed attitudine ad essere fritte (imbrunimento degli sticks) delle cultivar di patate sono riportati nelle Figure 16 e 17, dove si evidenzia che solo pochissime varietà raggiungono livelli appena sufficienti di imbrunimento per definirle adatte ad essere fritte e sono: Ratte, Kennebek, Fontane, Laudine. Risultano avere una sufficiente lavabilità Alouette, Cayenne, Costance, Spectra, Laudine, Red Fantasy e Concordia, buona invece Adato, Danique e Melrose; nessuna delle varietà in prova ha presentato difetti dopo la bollitura.

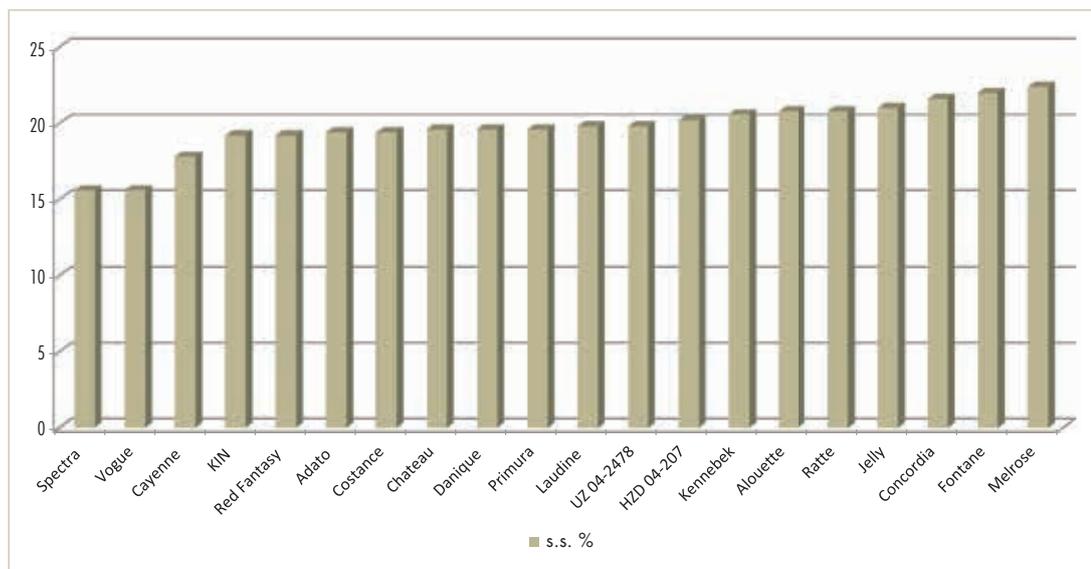


Figura 15: Prova varietale in ambito montano - Enemonzo 2016 - % Sostanza secca.

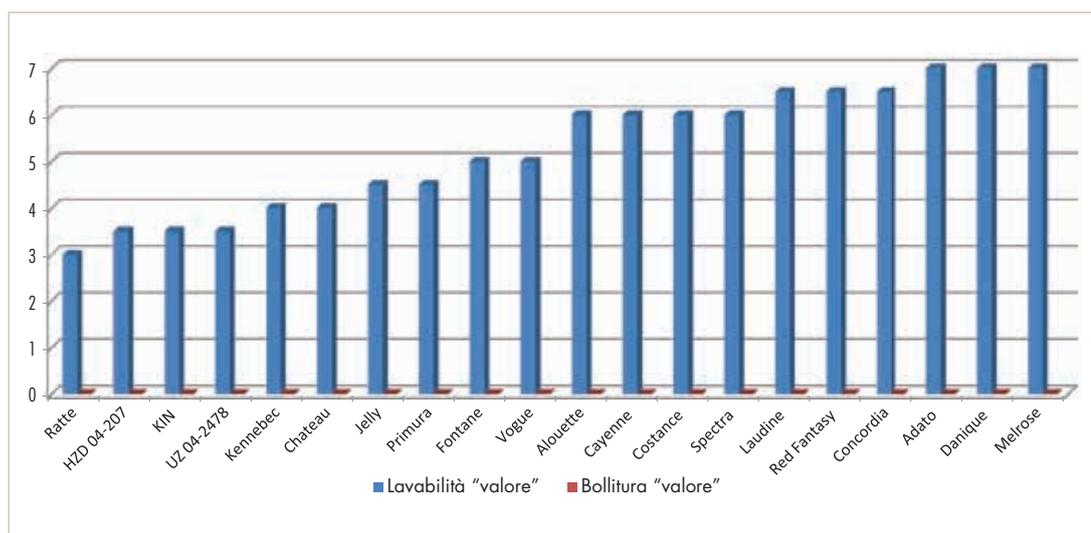


Figura 16: Prova varietale in ambito montano - Enemonzo 2016. LAVABILITÀ: valori positivi = > a 6 (scala CNIPT_ITCF). BOLLITURA valore annerimento: scala ACB (Aster Cooking Blecking) da 0 a 2 ottimo.

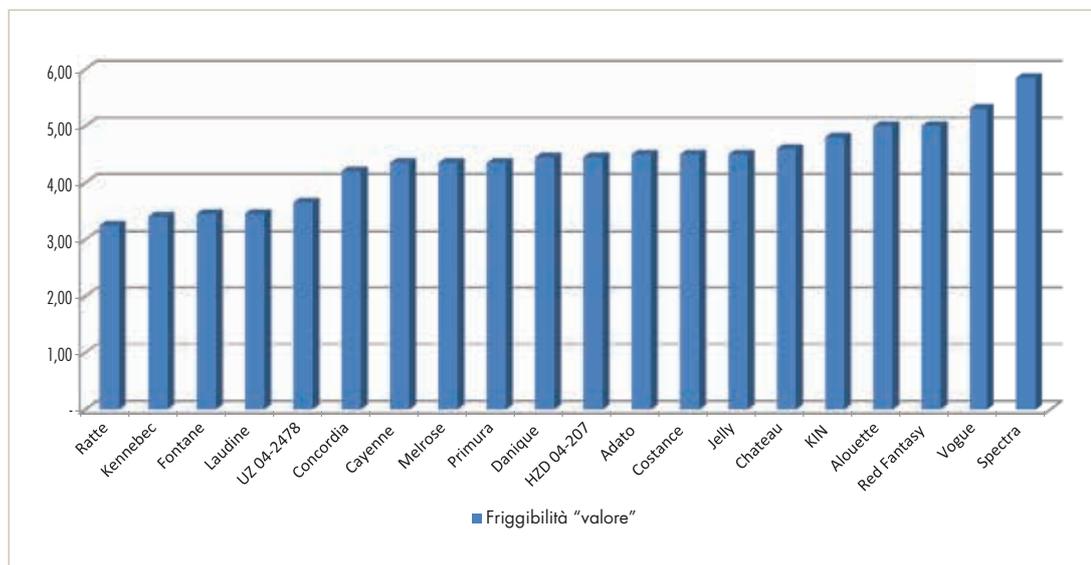


Figura 17: Prova varietale in ambito montano - Enemonzo 2016. Friggibilità (valore imbrunimento) ottima 0 - 1 - 2; buona 3; da scarsa a pessima >3.

Varietà	s.s. %	1ª scelta %	Tondello %	Fiorone %	Verde %	Forato not. %	Forato ferr. %	Tagliato %	Malforme %	Marciume %	Terra e sassi %
Actris	15,4	80,52	5,39	0,00	1,59	5,97	0,00	4,75	0,87	0,00	0,91
Adato SW	22	64,70	7,04	0,00	3,29	7,55	0,00	4,02	5,83	6,02	1,56
Alouette	19,4	63,31	9,20	0,00	0,00	18,86	0,00	3,58	3,18	0,46	1,41
Artemis	17,6	61,22	5,23	0,00	5,23	10,54	0,00	11,79	2,53	0,85	2,60
BIW 04-130	19,4	58,19	4,93	0,00	1,69	9,79	0,00	12,04	2,15	10,14	1,07
Bonnata KWS	19	61,42	6,37	0,00	0,56	13,34	0,00	12,07	5,31	0,50	0,44
Cayenne	18,2	44,07	6,81	0,00	1,41	19,34	0,00	13,86	6,23	7,83	0,46
Chateau	17,8	64,15	7,31	0,00	3,62	15,94	0,00	5,63	2,25	0,33	0,78
Classico	17	74,53	1,38	0,00	0,00	5,92	0,00	14,44	2,07	1,29	0,36
Corinna	15,6	59,98	4,56	0,00	4,56	21,79	0,00	6,30	0,55	1,17	1,09
Costance	20	59,69	8,36	0,00	2,14	18,65	0,00	4,65	3,30	2,26	0,95
Danique	20,2	62,46	17,16	0,00	1,38	10,86	0,00	4,94	1,11	1,76	0,33
El Mundo	19,4	74,41	3,93	0,00	2,45	7,90	0,00	5,10	4,39	0,49	1,12
Fontane	22,6	53,76	4,62	0,00	3,19	13,59	0,00	14,53	5,86	3,53	0,92
HZD 04-207	20	52,67	4,61	0,00	4,03	23,42	0,00	9,47	1,11	4,22	0,49
Jelly	21,2	51,83	1,41	4,50	3,88	15,22	0,00	13,02	6,94	2,19	1,01
Kennebec	21,6	39,31	2,29	2,60	7,08	16,90	0,00	16,09	11,21	2,33	2,17
KIN 04-18	18,6	41,28	3,23	0,00	9,03	11,45	0,00	26,50	4,61	3,52	0,38
Laudine	18,8	52,01	7,47	0,00	2,97	23,30	0,00	3,31	8,99	1,61	0,34
Melrose	20,8	47,93	5,86	0,00	0,26	19,15	0,00	22,39	3,27	0,76	0,39
Orlena	16	52,33	1,99	0,00	6,93	10,17	0,00	14,39	10,43	4,06	0,00
Pico Bello	17	63,94	5,22	0,00	3,96	13,78	0,00	6,05	2,66	3,79	0,61
Primabelle	17,4	60,10	4,90	0,00	6,09	14,88	0,00	3,51	5,32	4,62	0,57
Spectra	15,2	47,48	1,18	4,11	2,61	19,63	0,00	22,60	0,00	0,39	2,00
STT 03-2632(Salinero)	19,6	57,25	4,47	1,42	1,91	10,14	0,00	9,31	0,90	8,41	4,59
STT 04-2756 (Gaudi)	18,4	50,57	1,89	0,00	6,53	16,35	0,00	19,03	3,34	2,21	0,09
Sunita	17	65,51	14,26	0,00	2,39	5,47	0,00	5,13	3,23	1,86	2,15
SW 07-0727	18,6	63,49	9,68	0,00	1,82	8,13	0,00	12,86	3,24	0,19	0,60
UZ 04-2478	20	63,23	4,00	2,43	3,83	5,97	0,00	15,24	0,67	3,27	1,37
Vogue	14,6	66,21	1,23	0,00	0,41	14,82	0,00	13,00	1,59	1,86	0,88

Tabella 4: Risultati del test per la determinazione del valore economico delle patate_Zoppola.

Varietà	s.s. %	1ª scelta %	Tondello %	Fiorone %	Verde %	Forato nottua %	Forato ferretto %	Tagliato %	Malforme %	Marciume %	Terra e sassi %
Alouette	20,4	85,4	11,9	0,0	0,0	1,8	0,0	0,4	0,5	0,0	0,0
Anouk	22	60,6	34,4	0,0	0,4	4,4	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
Artemis	19,4	73,4	23,8	0,0	0,0	1,6	0,0	0,5	0,8	0,0	0,0
Carolus	20,6	71,6	23,4	0,0	0,0	2,0	0,0	1,7	0,6	0,7	0,0
Fontane	21,6	71,6	25,6	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0
Twiner	18,2	60,3	33,6	0,0	0,0	4,4	0,0	0,2	0,0	1,5	0,0
Sarpo Mira	21,6	76,8	13,6	0,0	0,8	2,7	0,0	0,5	5,7	0,0	0,0
Jelly	19,6	78,9	16,1	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	3,4	0,8	0,0

Tabella 5: Risultati del test per la determinazione del valore economico delle patate_biologico.

Varietà	s.s. %	1ª scelta %	Tondello %	Fiorone %	Verde %	Forato notua %	Forato ferretto %	Tagliato %	Malforme %	Marciume %	Terra e sassi %
Adato	19,4	46,22	12,82	0,00	1,60	0,00	16,27	19,47	1,63	1,34	0,65
Alouette	20,8	44,10	3,12	12,65	0,00	0,00	16,70	21,68	0,00	1,19	0,56
Cayenne	17,8	46,94	1,23	0,00	0,23	0,00	27,85	7,49	5,68	7,60	2,98
Chateau	19,6	52,30	8,12	0,00	1,17	0,00	13,24	17,40	0,00	5,75	2,02
Concordia	21,6	57,85	2,50	0,00	1,02	0,00	16,22	10,81	8,66	0,83	2,12
Costance	19,4	44,55	4,99	0,00	0,54	0,00	18,26	16,04	2,53	11,44	1,65
Danique	19,6	51,22	6,86	0,00	1,43	0,00	17,54	17,67	0,71	3,42	1,15
Fontane	22	60,01	4,11	0,00	0,00	13,67	0,00	16,65	1,58	0,65	3,32
HZD 04-207	20,2	35,27	1,22	5,40	7,37	16,77	0,00	24,14	1,53	6,95	1,36
Jelly	21	38,37	1,30	3,07	6,69	0,00	11,86	20,42	13,00	4,62	0,67
Kennebek	20,6	27,87	2,48	3,22	9,87	0,00	13,88	33,83	2,91	4,92	1,00
KIN	19,2	42,25	2,12	5,96	8,56	0,00	14,57	16,67	2,06	6,55	1,27
Laudine	19,8	49,70	6,55	0,00	1,56	0,00	13,03	15,42	9,61	3,32	0,82
Melrose	22,4	60,25	7,08	0,00	0,00	0,00	12,74	10,88	4,05	1,07	3,92
Spectra	15,6	39,12	3,78	1,39	1,01	0,00	20,75	29,25	0,00	3,11	1,59
Primura	19,6	37,75	2,91	0,00	2,88	0,00	20,24	18,34	11,27	4,83	1,77
Ratte	20,8	57,00	0,00	0,00	3,55	0,00	11,97	12,32	2,40	9,45	3,31
Red Fantasy	19,2	49,82	2,25	7,53	0,75	17,36	0,00	14,64	1,61	4,30	1,73
UZ 04-2478	19,8	25,15	1,49	12,86	6,06	0,00	22,16	27,33	0,80	3,14	1,01
Vogue	15,6	41,47	1,40	3,30	2,04	0,00	12,27	18,32	2,36	16,54	2,28

Tabella 6: Risultati del test per la determinazione del valore economico delle patate_montagna.