

LA PROPOSTA

Ora si punta a ridurre i costi

L'extrastagionalità del ciclo colturale, l'anticipo del periodo di semina e di raccolta, l'utilizzazione dei tuberi prima della completa maturazione, pongono specifici problemi in ordine alla scelta degli ambienti migliori, delle varietà adatte e della stessa tecnica di coltivazione della patata primaticcia. A questi si aggiungono quelli relativi alle caratteristiche del prodotto che si vuole ottenere e alla destinazione dello stesso. Per questi motivi, da quasi vent'anni, Salvatore Restuccia, funzionario dell'Uot 38 di Spadafora, si occupa dello studio di questa varietà.

«La scelta varietale è un momento cruciale nella programmazione colturale – afferma Restuccia –, determinante per la buona riuscita della coltura stessa». Le difficili condizioni climatiche che accompagnano il ciclo extrastagionale, infatti, fanno sì che non tutte le varietà, per lo più importate dall'estero e quindi da ambienti profondamente differenti da quelli siciliani, si dimostrino idonee. «Da qui la necessità di acquisire conoscenze specifiche sull'adattabilità ai contesti pedoclimatici siciliani e sulle caratteristiche qualitative del prodotto ottenuto. Nell'ultimo studio – continua il funzionario dell'assessorato – ho proposto, insieme al professor Giovanni Mauro-micale, di instaurare una collaborazione con la Calabria per la produzione sementiera delle colture precoci. L'altopiano silano, infatti, è un ambiente perfetto per la produzione di tuberiseme di qualità ed è molto più vicino rispetto agli areali olandesi, tedeschi e austriaci che forniscono la semente per i nostri impianti. Così – conclude – potremmo ridurre sensibilmente i costi e gli inconvenienti derivanti dall'importazione estera del semex».

 Per saperne di più:
soat1@regione.sicilia.it

Patata precoce per tutti i gusti

Uno studio sulle cultivar “primaticce” per valutarne caratteristiche e adattabilità

PRODUZIONE MEDIA AREICA 2004-2005 (t/ha)

Varietà	Ambienti di coltivazione			Media
	Giarre	Ispica	Spadafora	
Almera	55,1	34,4	55,8	48,4
Annabelle	47,0	31,4	42,4	48,2
Arinda	56,4	30,9	60,0	49,1
Arnova	34,7	34,9	56,0	41,9
Bellini	62,2	36,8	55,5	51,5
Clarissa	39,3	28,8	52,0	40,0
Liseta	47,8	31,6	50,1	43,2
Roko	42,1	32,0	36,5	36,9
Rubino	56,6	32,8	44,5	44,6
Sieglinde	35,8	30,4	46,6	37,6
Spunta	59,1	37,2	63,9	53,4
Teodora	49,5	31,8	50,5	43,9
Timate	52,4	29,0	51,5	44,3
Virgo	54,9	29,7	64,3	49,6
Voyager	56,3	28,1	70,5	51,7



di Cristina Foti

Tutti pazzi per le siciliane. Dolci, fresche e tenere. Non stiamo parlando di donne, ma di patate novelle o, per meglio dire, “primaticce”, che con la loro fragranza e precocità hanno conquistato non solo i mercati del Nord Italia, ma anche quelli esteri, in particolare tedeschi.

La “primaticcia”, insomma, è uno dei fiori all'occhiello della pataticoltura siciliana, grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche di alcune aree costiere che ne consen-

tono la coltivazione nel ciclo autunno-vernino-primaverile con un sostanziale anticipo dell'epoca di semina (novembre-febbraio) e di raccolta (aprile-maggio). Al fine di sostenere una produzione programmata su base scientifica e incrementare la qualità, i Servizi allo Sviluppo dell'assessorato regionale Agricoltura e Foreste nel triennio 2004/2006 hanno avviato tre campi, nell'ambito del progetto “Aspetti varietali e qualitativi della pataticoltura preco-



DALLA TERRA AI FORNELLI

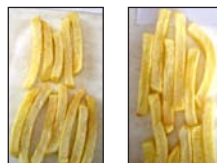
- Superficie coltivata in tutto il territorio regionale: 10.000 ha
- Tipologia produttiva: quasi esclusivamente patate novelle o primaticce
- Produzione totale: 200 t di tuberi
- PLV/ha: circa 6000 euro
- Province maggiormente interessate: Messina (zona tirrenica), Catania, Siracusa
- Caratteristiche della coltivazione: estrema frammentazione produttiva, in particolar modo in provincia di Messina, dovuta alla superficie media aziendale



Due delle varietà oggetto dello studio: *da sinistra* Roko e Sieglinde



Cultivar adatte alla cottura al vapore: *da sinistra* Bellini, Timate, Clarissa e Almera



Cultivar adatte alla frittura: *da sinistra* Roko e Liseta

PESO DEI TUBERI A FINE CICLO 2004 (g/pianta)

Varietà	Ambienti di coltivazione			Media
	Giarre	Ispica	Spadafora	
Almera	767,4	758,3	951,5	825,7
Annabelle	771,7	714,3	913,7	799,9
Arinda	767,9	626,6	1308,0	900,8
Arnova	782,1	783,2	1191,1	918,8
Bellini	909,2	848,3	873,5	877,0
Clarissa	790,6	671,2	992,0	817,9
Liseta	964,7	813,2	1046,4	941,4
Rubino	1151,7	849,1	999,3	1000,0
Spunta	1144,2	761,5	1372,9	1092,9
Teodora	1072,2	780,7	1029,5	960,8
Virgo	1051,8	683,1	1108,1	947,7
Voyager	1042,8	644,0	1177,0	954,6
Zagara	1008,3	744,1	830,8	861,1
Nos Stam	704,6	-	336,8	520,7
Roko	630,4	-	553,6	592,0
Sieglinde	594,1	-	754,0	674,0
Timate	1116,9	-	1065,8	1091,3

ce in Sicilia”, per lo studio di alcune varietà nelle località di Giarre (Ct), Ispica (Rg) e Monforte San Giorgio-Spadafora (Me): aree tipiche della pataticoltura extrastagionale in Sicilia. A queste, dall’anno scorso e per tutto il 2008, si è aggiunta anche una sede a Marsala (Tp), all’interno del nuovo progetto “Miglioramento agronomico, qualitativo e sanitario della pataticoltura extrastagionale”.

Coordinatore scientifico delle iniziative è Giovanni Mauromicale, docente della Facoltà di Agraria dell’Università di Catania, affiancato da Salvatore Restuccia, funzionario dell’Uot 38 di Spadafora, nella veste di tutor. L’obiettivo primario del progetto è quello di verificare la capacità di adattamento alla coltivazione extrastagionale di nuove varietà, tra le quali Almera, Annabelle, Arinda, Arnova, Bellini, Clarissa, Liseta, Roko, Rubino, Sieglinde, Spunta, Teodora, Timate, Virgo, Voyager. Oltre ai principali parametri fenologici e produttivi, sono stati valutati il grado di maturazione dei tu-

beri, la presenza di fisiopatie interne ed esterne, la forma, il colore della buccia e della pasta, la pezzatura, la profondità degli “occhi”, l’uniformità, il contenuto in sostanza secca dei tuberi e le caratteristiche di qualità dopo cottura a vapore e frittura. I risultati hanno evidenziato differenze sotto il profilo quantitativo e qualitativo. Per l’elevata produttività si sono distinte Spunta, Arinda, Almera, Voyager, Bellini e Virgo. Meno produttive, invece, la tradizionale Sieglinde e la Roko. Il contenuto in so-

stanza secca dei tuberi, indice di qualità significativo, è in media più elevato nelle patate provenienti da Spadafora e Ispica. Tutte le varietà di patata primaticcia, inoltre, sono apparse idonee alla cottura a vapore, sulla base di precisi parametri (grado di limpidezza dell’acqua di cottura, farinosità, gusto e annerimento della pasta). Se si ricorre alla frittura, invece, è bene preferire le varietà Liseta, Roko e Timate, migliori in termini di croccantezza, imbrunimento e farinosità. 🍅