

Patata dorata veneta: competitività e creazione di valore attraverso innovazioni varietali e tecniche di conservazione

Regione
Veneto

Comparto/Prodotto
Orticoltura » Patate

Anno di realizzazione
2021

Sito web
<https://www.patadorata.it/>

Validazione dell'innovazione
Misura 16 (programmazione 2014-2020)

Ambito Innovazione
Prodotti di qualità

Tipo di innovazione
Di processo
Di prodotto

Fase processo produttivo
Produzione agricola

Benefici dell'innovazione
Aumento della competitività
Diminuzione dei costi di produzione
Incremento della redditività

Agriveneto s.p.a.



Indirizzo
Via San Martino di Tre Contà 1
35044 Montagnana PD
Italy

Agriveneto Spa, è una società di lavorazione e vendita all'ingrosso di patate e cipolle e si trova in Veneto in provincia di Padova.

E' in grado di rispondere alle esigenze del mercato italiano ed europeo con una capacità di confezionamento di oltre 50.000 unità al giorno e con 3 siti di stoccaggio, Agriveneto Spa commercia patate e cipolle tutto l'anno, selezionando le migliori produzioni Made in Italy ed Europa certificate GlobalG.A.P. e utilizza moderni ed eco-sostenibili impianti di lavorazione.

Il nostro impegno quotidiano è rivolto alla soddisfazione dei nostri clienti e alla continua ricerca di qualità ed innovazione.

I prodotti sono controllati scrupolosamente da personale qualificato lungo tutta la filiera, dalla semina fino al confezionamento e alla spedizione. La tracciabilità è garantita in ogni fase della realizzazione del prodotto finito.

Il livello dei residui delle sostanze chimiche eventualmente impiegate nel ciclo produttivo non supera alla raccolta il 30% dei valori ammessi dalla legge.

Per i trattamenti effettuati in post raccolta il livello di tali residui al momento del confezionamento non supera il 50% dei limiti di legge.



Origine dell'idea innovativa

Il veneto è uno dei principali poli pataticoli d'Italia. In particolare tra le zone che meglio vocate alla coltivazione della patata veneta ricade il bacino costituito dai terreni alluvionali lungo i fiumi Adige e Guà. La coltivazione si diffuse rapidamente negli anni '50, inizialmente come coltura alternativa dopo periodi di forti grandinate, successivamente come coltura da reddito. Gli agricoltori si accorsero che le produzioni più rilevanti si avevano proprio nei terreni argillosi rossi, in cui si poteva ottenere una qualità particolarmente apprezzata sia per le caratteristiche organolettiche sia per una particolare colorazione e lucentezza della buccia che le fece acquisire il nome di "Patata dorata".

Il problema legato agli alti costi di produzione e ad una bassa remunerazione del prodotto venduto, ha fatto nascere il progetto attraverso la costituzione di un gruppo operativo i cui obiettivi sono stati quelli di individuare nuove varietà adatte alla coltivazione negli areali della pianura veneta e migliorare la tecnica di conservazione del prodotto.

Descrizione innovazione

Nell'applicazione delle innovazioni varietali sono state realizzate prove di coltivazione in pieno campo di varietà innovative per tre diverse annate agrarie (2018, 2019 e 2020), per le quali sono stati acquisiti i dati di qualità e quantità alla raccolta, valutando le varietà ritenute più idonee per una coltivazione su larga scala ai fini economici e produttivi.

Nelle attività di conservazione, all'impianto di frigoconservazione e alla normale tecnica che prevede temperature basse e costanti, con umidità media dell'87-88 %, sono state aggiunte apparecchiature per la produzione di ozono. Le macchine sono state collaudate e utilizzate in tre annate produttive, calibrando la produzione di ozono a diverse concentrazioni, a partire da 350 e 400 ppb nella prima annualità (2018/2019), per passare alle concentrazioni di 350 e 700 ppb nella seconda e terza annualità (2019/2020 e 2020/2021).

Le prove di coltivazione sono state eseguite su un totale di sette varietà, nella prima annualità sono state coltivate in prova le varietà: Twister, Sunshine, Anivia e Monique; nel secondo e terzo anno sono state ripetute le prove per Twister e Anivia e

affiancate le varietà: La Vie, Gaudi, Levante.



Benefici dell'Innovazione

Al termine delle prove si sono potute distinguere le varietà consigliate per gli areali indicati nel progetto, da quelle non consigliate.

Varietà consigliate:

- Twister è resistente a peronospora e alternaria, si presta alla coltivazione in regime biologico. Nella terza annualità, che per condizioni atmosferiche e agronomiche risulta essere la più significativa, è arrivata a una produzione di circa 540 q/ha;
- Levante, con ciclo medio e con una produzione media di circa 550 q/ha, ha pezzatura regolare, forma ovale, buccia liscia, leggermente fine e di colore chiaro. Grazie al suo ciclo e alle caratteristiche manifestate risulta avere interessanti prospettive;
- Gaudi, varietà di buona produzione e con tuberi di buona forma e aspetto, ha buccia sottile che si danneggia con la raccolta meccanica e che ne riduce la possibilità di conservazione nel medio/lungo periodo. A causa di queste caratteristiche è consigliata per una coltivazione non professionale, che non preveda l'utilizzo delle moderne macchine per la raccolta meccanica;
- La Vie, ha pasta soda di colore giallo intenso, con ottime caratteristiche organolettiche. L'elevata tuberificazione rende difficile avere una pezzatura adeguata, la produzione media è di circa 400 q/ha. La varietà presenta ottime caratteristiche organolettiche, attualmente è in fase di ulteriore approfondimento per verificare la possibilità di aumentare la pezzatura dei tuberi.

Varietà non consigliate:

- Sunshine si presenta con forma allungata e un'alta quantità di ricacci secondari;

Patata dorata veneta: competitività e creazione di valore attraverso innovazioni varietali e tecniche di conservazione

4/4

<https://www.innovarurale.it/node/12150>

- Anivia, varietà a pasta bianca, ha manifestato buone rese nella terza annualità, ma è stata scartata al termine della prova in quanto non più riprodotta per sensibilità alla virosi PVX;
- Monique, seppure di buona qualità e con rese di circa 600 q/ha, per la forma troppo allungata, è difficilmente lavorabile in fase di calibrazione e confezionamento.

La frigoconservazione ha messo a confronto le varietà in prova agronomica, divise in tre diverse celle: una cella è stata utilizzata nelle condizioni di normale conservazione (testimone), mentre la seconda e la terza sono state utilizzate aggiungendo ozono a diversa concentrazione.

Risultati significativi sono stati ottenuti sulla qualità dei tuberi soprattutto nel medio-lungo periodo, infatti al termine del periodo di conservazione è stata riscontrata una riduzione di tuberi marci nelle celle con ozono con percentuali variabile dall'1% al 6% del volume totale del prodotto; nelle celle trattate con ozono si è riscontrato inoltre una minore percentuale di tuberi avvizziti. Anche per il peso sono stati ottenuti risultati significativi, infatti la possibilità di tenere una percentuale più alta di umidità nelle celle trattate con ozono (mediamente è stata mantenuta un'umidità superiore del 4.7% rispetto alle condizioni medie di conservazione) ha ridotto la perdita di peso del prodotto del 2.8%, senza pregiudicarne la qualità.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Le innovazioni sono assolutamente trasferibili in tutti gli areali di coltivazione della patata.

Dati Partner



Agriveneto s.p.a.

Indirizzo

Via San Martino di Tre Contà 1
35044 Montagnana PD
Italy

Istituto Cooperativo di Ricerca

Indirizzo

Via Salvator Rosa 63
80135 Napoli NA
Italy

AGCI Agrital

Indirizzo

Via Nazionale, 243
00184 Roma RM
Italy