



**KARPÒS**

ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA

WWW.KARPOSMAGAZINE.NET

Anno II - N° 7 Ottobre 2013 - Copia gratuita online

**NUTRITEVI DEI  
COLORI DELLA VITA**

**PARCHI DEL WEST  
ULTIMA PARTE**

**FRUTTI DIMENTICATI**

**VIAGGIO NELL'ITALIA  
OLIANDOLA  
ULTIMA PARTE**

**MARKETING DELLA  
BUONA FRUTTA**

**PATATA NEL MONDO**

**Dimmidisi**

**AGRICOLTURA  
MULTIFUNZIONALE  
E PRESIDIO  
DELL'AMBIENTE**



### Varietà e tipologie di prodotto

L'Italia in virtù del suo specifico microclima derivante dalla sua posizione geografica offre al consumatore patate fresche di scavo per oltre dieci mesi/anno: alle produzioni cosiddette "comuni", con raccolta da luglio a settembre, si affiancano ed a volte si sovrappongono quelle conosciute come fuori stagione o "extrastagionali", con raccolte da aprile a giugno (patata primaticcia) e da dicembre agli inizi di marzo (patata bisestile).

Le diverse tipologie italiane di prodotto richiedono la scelta di cultivar con attitudini specifiche all'ottenimento di:

- produzioni extrastagionali (primaticcie e bisestili);
- produzioni per il frigestoccaggio (patata comune o estiva);
- produzioni per la trasformazione in lavorati

industriali (prefritti, chips, surgelati, etc.).

La patata è specie agraria che più di altre risente di una elevata interazione 'genotipo x ambiente': ne è chiaro esempio il fatto che il panorama varietale cambia man mano che ci si sposta tra le varie aree di produzione.

In Italia il settore del commercio della patata, rispetto a ciò che è avvenuto in altri paesi a maggior cultura culinaria per questa solanacea, al momento si è solo timidamente segmentato per destinazioni d'uso (pasta soda, pasta farinosa, multiuso, da fritto); il consumatore italiano però è comunque attento al profilo nutrizionale e quindi salutistico della patata né sono prova i consumi ormai consolidati di tuberi arricchiti con minerali ad azione funzionale: è il caso del selenio (Selenella®), ad azione antiossidante, oppure dello iodio (Iodi®) ad azione tiroideo-protettiva.



**CULTIVAR DI PATATA DA CONSUMO,  
A RACCOLTA ESTIVA, PIÙ DIFFUSE IN ITALIA.**

- a buccia e pasta gialla ('Adora', 'Agria', 'Agata', 'Marabel', 'Primura', 'Vivaldi').  
Quando la cultivar 'Primura' è prodotta nella provincia di Bologna può fregiarsi di specifica denominazione di riconoscimento comunitario (PATATA DI BOLOGNA DOP)
- a buccia rossa e pasta gialla ('Desiree', 'Kuroda', 'Laura')
- a buccia gialla e pasta bianca ('Kennebec').

**CULTIVAR DI PATATA, A RACCOLTA  
EXTRASTAGIONALE, PIÙ DIFFUSE IN ITALIA.**

- a buccia e pasta gialla ('Antea', 'Arinda', 'Arizona', 'Bellini', 'Ditta', 'Elodie', 'Universa')

**CULTIVAR DI PATATA DESTINATE ALLA TRASFORMAZIONE  
INDUSTRIALE PIÙ DIFFUSE IN ITALIA**

- chips ('Agria', 'Hermes', 'Lady Rosetta', 'Sinora')
- bastoncini prefritti surgelati ('Daisy', 'Fontane', 'Innovator')
- surgelati e semilavorati vari come cubettati, novelle crude, minestroni, cotti pastorizzati ('Jaerla')



129

AGRICOLTURA OGGI  
BRUNO PARISI

K