

I genotipi pigmentati per innovare la filiera pataticola siciliana

Lombardo S.¹, Pandino G.¹, Scilletta A.¹, Parisi B.², Scavo A.¹, Scandurra A.¹, Litrico A.¹, Mauromicale G.¹

sara.lombardo@unict.it

¹Dip. di Agricoltura Alimentazione e Ambiente (Di3A), Univ. Catania, IT,

²CREA, Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Bologna, IT

La patata precoce (coltivata per lo più da novembre-dicembre a giugno) rappresenta in Sicilia una coltura economicamente rilevante sia per la superficie occupata che per il prodotto fornito, molto apprezzato all'estero per le peculiari caratteristiche qualitative rispetto alla patata comune. Negli ultimi anni, tuttavia, la pataticoltura regionale è stata chiamata ad ampliare il germoplasma disponibile, in risposta soprattutto alla crescente concorrenza estera. In tal senso, atteso che il consumatore appare sempre più orientato verso prodotti con elevati standard funzionali ed edonistici, i genotipi di patata a buccia e/o polpa pigmentate stanno riscuotendo un crescente interesse, in relazione soprattutto al loro elevato contenuto in antociani, sostanze ad elevato valore nutraceutico. In questo quadro, scopo della presente ricerca è stato quello di valutare, in particolare, il profilo qualitativo di sette genotipi di patata a buccia e/o polpa pigmentate (*Blaue St. Galler*, ISCI 217/10-9, ISCI 218/3, ISCI 98/11-1, *Magenta Love*, *Violet Queen* e *Vitelotte Noire*), a confronto con due genotipi a buccia e polpa gialla (*Monique*, *Regina*), coltivati in un'area altamente rappresentativa della pataticoltura siciliana. Sulla base dei risultati ottenuti, *Violet Queen*, *Vitelotte Noire* e *Blaue St. Galler*, tutti genotipi con buccia e polpa viola, si sono distinti per un elevato contenuto di sostanza secca del tubero (in media, pari al 22,1%), tratto qualitativo di particolare rilevanza commerciale. Tutti i genotipi pigmentati hanno prodotto tuberi caratterizzati da elevato valore nutritivo, esibendo nello specifico un buon contenuto in proteine totali (in particolare, *Magenta Love* e *Violet Queen*), interessanti per il loro valore biologico, unitamente ad un basso tenore in nitrati (in particolare, *Violet Queen*, *Vitelotte Noire*, *Magenta Love* e ISCI 218/3, con un valore medio di 334 mg kg⁻¹ di s.s.), sostanze potenzialmente pericolose per la salute umana. Inoltre, sulla base dei valori rilevati tramite colorimetro (*i.e.* lucentezza, intensità del colore e angolo della tinta), è da segnalare l'intensa colorazione violacea della polpa di *Violet Queen* e *Vitelotte Noire*, e quella rossa di *Magenta Love*, per preparazioni culinarie e industriali d'effetto (*e.g.* gnocchi colorati). In conclusione, i genotipi di patata a buccia e/o polpa pigmentate allo studio meriterebbero un'attenzione maggiore da parte dei coltivatori al fine di ampliare il panorama varietale regionale diversificandone l'offerta sui mercati nazionali ed internazionali, anche attraverso la realizzazione di prodotti trasformati a base di patata più innovativi.

Parole chiave: patata precoce, tuberi pigmentati, qualità del tubero, nitrati.