



| | | |
|---|---|---|
| "PATATA ETICA" Locale |  |  |
| Elenco delle varietà | | 2014 |
| Nome | Origine del seme | Ciclo produttivo |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| SCHEDA TECNICA DI CONFRONTO | Azienda / Orto organico: | |
| | Località : | |
| Ubicazione m slm | | |
| Terreno | | |
| Coltura precedente | | |
| Concimazione pre-impianto (data) (tipo) | | |
| N | | |
| Concimazione di copertura (data) (tipo) | | |
| Impianto | | |
| Rincazzatura (data) | | |
| pacciamatura | | |
| Difesa fitoiatrica (data, principio attivo dose) | | |
| Irrigazioni (numero, volume irriguo) | | |
| Disseccamento o diserbo in pre-raccolta | | |
| Data raccolta | | |

OSSERVAZIONI:

Valutazioni qualitative delle varietà a confronto

"PATATA ETICA" - Locale 2014

| Varietà | Forma | Regolarità forma e pezzatura | Profondità occhi | Colore buccia | Colore polpa | Accrescimenti secondari (1) | Spaccature (1) | Rugginosità della buccia (1) | Germogliamento (1) |
|----------|-------|------------------------------|------------------|---------------|--------------|-----------------------------|----------------|------------------------------|--------------------|
| DESIREE | | | | | | | | | |
| MONALISA | | | | | | | | | |
| KENNEBEC | | | | | | | | | |
| AGRIA | | | | | | | | | |
| CICERO | | | | | | | | | |
| ALMERA | | | | | | | | | |
| SPUNTA | | | | | | | | | |

NOTE INFORMATIVE

Forma dei tuberi - T: tonda, O: ovale, OT: ovale - tondeggiante, L: Lunga

Regolarità forma e pezzatura - 3: molto irregolare (elevata presenza di tuberi di calibri diversi e/o malformati),

9: molto regolare (elevata presenza di tuberi dello stesso calibro e di forma regolare)

Profondità occhi - 3: molto profondi, 8: superficiali, 9: prominenti

Colore della buccia e della polpa - B: bianco, Cr: crema, G: giallo, GC: giallo chiaro, R: rosso

Fisiopatie dei tuberi (1) - 1: totale presenza, 9: totale assenza.

| Risultati produttivi e qualità culinarie | | | | cottura a vapore | |
|--|----------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Varietà | Produzione commerciabile (kg/m2) | Indice produttivo | Sostanza secca (%) | Indice degustativo | tipo di utilizzazione |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Media | | | | | |



"PATATA ETICA"
locale – 2014 -

NOTE INFORMATIVE

Produzione commercializzabile - resa ottenuta dedotti i calibri inferiori ai 40 mm (scarto)

Indice produttivo - confronto con la media di campo cui viene assegnato il valore 100

Sostanza secca – eseguibile da laboratorio chimico

Indice degustativo - 1: pessimo, 6: sufficiente, 9: eccellente

Tipo di utilizzazione - comportamento dei tuberi dopo cottura a vapore

Tipo A: da insalata a polpa soda, non sfiorisce e rimane soda; non è farinosa ma appare umida ed ha una grana molto fine, sapore delicato. Eccellenti come patate da insalata e cotte al vapore; buone come patate gratinate; non adatte per frittura, purè, patate al forno.

Tipo B: patata abbastanza soda per tutti gli usi; sfiorisce leggermente, si apre poco dopo la cottura, ha una consistenza media, è debolmente farinosa; è poco umida e ha grana fine, un sapore delicato: buone come patate da insalata, gratinate; abbastanza buone come patate da forno, purè, fritte (in relazione al contenuto in zuccheri riduttori) e come gnocchi (con sostanza secca elevata).

Foglio3

Tipo C: patata farinosa; sfiorisce dopo la cottura; presenta pasta piuttosto tenera, farinosa e asciutta e ha una struttura alquanto grossolana; Buone come patate fritte, purè e patate al forno; non indicate per cucinare patate da insalata ed al vapore.

Foglio3

Foglio3

Pagina 6