

PATATA ROSSA

accessione di MONTECOPIOLO

***Solanum tuberosum* L.**

N° REPERTORIO: 71
inserita il 20.01.2014

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: *Solanum*

SPECIE: *S. tuberosum*

NOME COMUNE: Patata
rossa di Montecopiolo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montefeltro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo del
Tronto (AP)



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Testimonianze di vecchi pataticoltori e diverse fonti bibliografiche riferiscono dell'esistenza di alcuni genotipi di patata, coltivati negli anni '20 nel comprensorio del Montefeltro (Patata di Montecopiolo, Patata di Sompiano, Patata di Buaggine, Patata di Carpegna e Quarantina) molto apprezzati per le notevoli caratteristiche organolettiche, insostituibili per la preparazione di piatti tipici, anche se di scarso valore agronomico.

La varietà è stata reperita nella parte nord occidentale della provincia di Pesaro-Urbino, afferibile alla zona del Montefeltro, in particolare all'interno del comune di Montecopiolo, al confine con la provincia di Rimini e quindi con la regione Emilia-Romagna. Trattasi di zone di altitudine media di m 700- 1000 con pendenze di rilievo e caratterizzate da terreni scuri e prevalentemente acidi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Portamento: *a sviluppo cespitoso*

Altezza della pianta: *max 90 cm*

Foglie: *composte, imparipennate*

Epoca di semina: *seconda - terza decade di aprile*

Distanza di semina: *40 cm x 80 cm*

Fiori: *ermafroditi, raccolti in corimbi*

Colore dei fiori: *bianco con striature violette*

Frutto: *bacca tondeggiante di colore verde*

Prodotto commerciale: *tubero*

Epoca di raccolta tubero: *I-II decade di settembre*

Colore tubero: *ramato*

Colore pasta tubero: *gialla*

Peso medio tuberi: *90-110 g*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibilità ad attacchi virotypici*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La patata di Montecopiolo, limitatamente alla fase vegetativa, si adatta ad un clima rigido riferibile all'areale di coltivazione di Montecopiolo, dove, come nella tradizione agronomica, è considerata una tipica coltura da rinnovo che apre il ciclo rotazionale.

La semina si effettua sul terreno arato e concimato, disponendo di tuberi interi o suddivisi, in modo da avere 5-6 piante/m² (40-50 cm sulla fila e 70-80 fra le file). La coltura si semina a fine aprile per evitare ritorni di freddo e per avere il raccolto nella prima decade di Settembre, periodo nel quale si tiene, nel comune di Montecopiolo, una famosa sagra della patata.

Date le limitate dimensioni degli appezzamenti coltivati con la patata rossa di Montecopiolo, la raccolta viene effettuata prevalentemente a mano.

Il tubero che viene raccolto è a buccia ramata ed a polpa gialla, di forma prevalentemente rotonda e di pezzatura medio-piccola.

Anche per la Patata di Montecopiolo, considerata la moltiplicazione clonale, è facile l'accumulo di infezioni virotiche, soprattutto all'interno di tuberi, che non comporta problemi al consumo ma genera invece un progressivo decadimento delle qualità vitali dei tuberi stessi, impedendone la coltivazione per più anni.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tuberi lessi utilizzati come tali o in insalate.

Tuberi tagliati e fritti.

Gnocchi di patate.

Ciambelle di patate fritte e zuccherate.

Custodi Biodiversità Agraria:

Azienda Agricola Magallotti Alfredo - Loc. Cavillano, Montecopiolo (PU)

Azienda Agricola Rossi Emanuele - fraz. Monteboaggine, Montecopiolo (PU)

Azienda Agricola Silvi Marchini Nicola - fraz. Monteboaggine, Montecopiolo (PU)

Scheda elaborata da:

C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. Ferrari V.

