

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO
FACOLTA' DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA
IN TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE

Riassunto della Relazione finale

**CARATTERIZZAZIONE
SENSORIALE E STRUTTURALE
DI PATATE PIEMONTESI**

Relatore: Prof. Giuseppe Zeppa

Correlatore: dott. Luca Rolle

Candidata: Federica Tardito

ANNO ACCADEMICO 2007/2008

La patata (*Solanum tuberosum L.*) è un tubero appartenente alla famiglia delle *Solanacee*. La sua forma può essere più o meno allungata, la superficie liscia e la buccia di colore giallo, rosso o di un caratteristico colore viola. La polpa può essere a pasta bianca o a pasta gialla.

La patata è originaria delle Ande, da cui si diffuse in Messico ed in altre regioni del continente americano. In Europa giunse con la conquista del Perù da parte degli spagnoli, ma inizialmente fu considerata una semplice curiosità e fu solo alcuni decenni più tardi (1700-1800) che iniziò ad espandersi in seguito a guerre e carestie. In particolare in Irlanda la patata si diffuse a tal punto ed assunse una così grande importanza che quando nel 1845-47 si ebbero massicci attacchi di peronospora si registrarono numerosissimi decessi nella popolazione e massicce emigrazioni di massa verso l'America. La diffusione della patata in Italia non raggiunse mai i livelli di altri Paesi europei ed assunse una maggiore importanza soprattutto nei territori montani in quanto poteva essere coltivata fino a quasi 2000 metri di altitudine, anche su terreni poco fertili ed in ombra, assicurando sempre un minimo di raccolto. Oggi la coltura è diffusa soprattutto in Sicilia, Puglia e Campania, Emilia-Romagna, Abruzzo e Calabria; mentre in altre zone, come il Veneto ed il Piemonte, è concentrata in zone particolarmente vocate ove sono spesso presenti cultivar locali di elevata qualità.

Lo scopo di questo lavoro è stato quindi quello di caratterizzare mediante l'analisi sensoriale e l'analisi di struttura cinque cultivar tipiche dell'areale pedemontano piemontese (Agria, Desirée, Piatlina, Ratta, Viola) provenienti da due siti di coltivazione (Condove e Sauze d'Oulx) posti rispettivamente ad 800 e 1500 m s.l.m.

Per la valutazione sensoriale le patate sono state pelate e quindi cotte a vapore per 40 minuti. La valutazione è stata effettuata con una scheda descrittiva-valutativa libera con una scala da 0 a 100 punti. L'analisi di struttura è stata effettuata mediante il *Texture Profile Analyzer* o TPA. Per questa determinazione è stato necessario ricavare un cilindro di 12 mm di diametro ed 1 cm di spessore, che è stato immerso in 50 mL di acqua deionizzata ad ebollizione per la durata di 6 minuti ed esaminato immediatamente dopo la cottura.

Per quanto concerne gli aspetti sensoriali la varietà Viola è risultata la preferita dagli assaggiatori per la sua polpa compatta e sapida, ma forse anche per il suo caratteristico colore viola. La varietà Agria è risultata, invece, quella meno gradita in quanto più farinosa e con un odore poco intenso, in cui sono presenti anche sentori vegetali. La Desirée, la Piatlina e la Ratta (o patata del Bur) sono state considerate patate per tutti gli usi, con polpa compatta, a volte farinosa e con odori gradevoli. In genere le varietà coltivate nel sito di Sauze d'Oulx hanno evidenziato un aroma vegetale più marcato rispetto a quelle coltivate a Condove.

Nel caso dei parametri strutturali solo la Fratturabilità, la Durezza, l'Adesività e la Masticabilità hanno evidenziato differenze fra i campioni ascrivibili sia al sito di coltivazione che alla varietà considerata.

In particolare le patate provenienti da Sauze d'Oulx, e quindi da un sito di montagna, sono risultate significativamente più dure, mentre fra le cultivar è stata la patata del Bur ad evidenziare i valori più elevati di durezza.