

**Società Italiana di Scienze Sensoriali**



# **II Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali**

**Milano 30 giugno – 1 luglio 2008**



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI MILANO**

**Università degli Studi di Milano**  
Aula Magna - Facoltà di Agraria  
Via Celoria 2 - Milano

## 006 - VALUTAZIONE SENSORIALE DELL'IDONEITÀ DI PATATE DI CULTIVAR DIFFERENTI ALL'UTILIZZO IN PREPARAZIONI CULINARIE

G. Zeppa, V. Gerbi

Università degli Studi di Torino – Dipartimento Valorizzazione e Protezione delle Risorse agroforestali – Settore Tecnologie alimentari

Via L. da Vinci, 44 - 10095 Grugliasco (TO)

[giuseppe.zeppa@unito.it](mailto:giuseppe.zeppa@unito.it)

La patata rappresenta un elemento fortemente caratterizzante per lo sviluppo dell'agricoltura e del territorio della provincia di Torino e più in generale di molte aree montane, ma le conoscenze sulla patata ed in particolare su quella di montagna sono però molto scarse e questo ne condiziona fortemente la diffusione fra i consumatori. Lo scopo di questo lavoro è stato quindi quello di valutare mediante un approccio di tipo sensoriale l'idoneità all'utilizzo per la predisposizione di patate al forno, di patate fritte e di gnocchi di sei *cultivar* di patate ampiamente diffuse nell'ambito montano piemontese quali Liseta, Patata del Bur, Marabel, Desirée, Bintje ed Agria. I prodotti, ottenuti in condizioni opportunamente standardizzate, sono stati esaminati da un gruppo addestrato di cuochi mediante una scheda appositamente predisposta per il rilievo delle caratteristiche sensoriali e del gradimento. I risultati ottenuti hanno evidenziato significative differenze fra le *cultivar* in termini di idoneità alle differenti preparazioni. In particolare la Patata del Bur è risultata la più versatile e la migliore in assoluto per la preparazione di gnocchi e di patate al forno mentre i risultati peggiori si sono evidenziati per la Agria che è risultata appena sufficiente solo nella preparazione al forno. Buoni risultati per tutte le preparazioni si sono avuti infine con la Bintje che ha confermato quindi la sua versatilità d'utilizzo. Pur con i limiti ascrivibili al ridotto numero di varietà e di preparazioni esaminate, con questa sperimentazione si è messa quindi in evidenza per la prima volta in modo oggettivo la presenza di una differente idoneità delle *cultivar* di patate alle diverse preparazioni culinarie e la possibilità di adottare una etichettatura del prodotto che informi il consumatore su detta idoneità.

Parole chiave: Patata, test di preferenza