


# Patata delle Macchie: un seminario tecnico sulla coltivazione

 [grossetonotizie.com /grosseto/agricoltura-grosseto/2023/08/03/patata-delle-macchie-un-seminario-tecnico-sulla-coltivazione/](https://grossetonotizie.com/grosseto/agricoltura-grosseto/2023/08/03/patata-delle-macchie-un-seminario-tecnico-sulla-coltivazione/)

Redazione

3 agosto 2023



**Arcidosso (Grosseto).** Propedeutico alla **15<sup>a</sup> sagra della patata macchiaiola** che si terrà alle Macchie, nel comune di Arcidosso, dal 18 al 20 agosto, è stato organizzato un incontro tecnico che si svolgerà negli stand della festa venerdì 4 agosto alle 17.30.

## Il seminario

Il seminario, che segue quello di Selva organizzato il 20 luglio, rientra fra le attività previste dal progetto **Macocipat**, acronimo di “Metodi di agro caratterizzazione organolettica della cipolla della Selva e della patata delle Macchie” ed è destinato ai coltivatori della patata delle Macchie, ma anche ai produttori futuri; si parlerà delle varietà autoctone di patate coltivate in un campo custodia a Macchie, dei sistemi di coltivazione, di vendita, delle possibili trasformazioni e del disciplinare di produzione. Gli esperti tecnici guideranno i partecipanti verso un percorso formativo di caratterizzazione della produzione di patate.

Macocipat è un progetto di cooperazione innovativa finanziato dal Gal Far Maremma mediante il Reg. CE 1305/13 dal Programma di sviluppo rurale della Regione Toscana 2014 – 2020 attraverso la Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti” ed è nato per realizzare e sviluppare microfiliere locali di ortive nel territorio del Monte Amiata, al fine di caratterizzarle e farle divenire interessanti e potenzialmente di impatto.

## Il progetto

---

Il progetto è nato sulla parte grossetana del Monte Amiata, per volontà dell’associazione Genomamiata, con l’obiettivo di contrastare la riduzione della biodiversità agricola, attraverso la caratterizzazione, reintroduzione e valorizzazione di cultivar di ortaggi locali, in particolare cipolle e patate. I due prodotti, la patata delle Macchie e la cipolla della Selva, hanno la caratteristica di crescere in maniera ottimale all’interno di aree protette montane come la Riserva del Bosco della S.S. Trinità a Santa Fiora e la Riserva del Monte Labbro ad Arcidosso o nelle loro prossimità.

Obiettivo principale è il recupero dei terreni agricoli abbandonati facenti parte delle piccole frazioni montane, anche mitigando in parte l’azione dei cambiamenti climatici, ed in particolare del dissesto idrogeologico, e valorizzando il mosaico ambientale e paesaggistico e le competenze rurali del territorio.

Con il progetto in corso si stanno realizzando alcune azioni dimostrative di buone prassi in grado di diffondere pratiche agricole innovative e compatibili con la tutela delle risorse naturali, utilizzando in particolare varietà di patate e cipolle autoctone minacciate di estinzione e che fanno parte del repertorio regionale.

*“Il coinvolgimento dei diversi attori territoriali è la parte più importante del progetto, ma anche la più difficile – dichiara Cristina Pastorelli, presidente dell’associazione Monte Labro, che segue il progetto di valorizzazione della patata delle Macchie sin dal suo inizio -. Necessita che le aziende agricole del territorio, ma anche piccoli coltivatori non professionali, lavorino con noi per sviluppare la coltivazione della patata delle Macchie in modo attivare forme di responsabilizzazione nella valorizzazione, promozione e gestione del percorso di caratterizzazione del prodotto”.*

Nel progetto Macocipat vi è un partenariato variegato, formato dall’azienda agricola Dondolini Marianna di Selva, dalla Coop Pro.Ca.Am, dall’associazione Monte Labro, dall’associazione Genomamiata, specializzata nella salvaguardia della biodiversità del territorio amiatino, dall’Unione dei Comuni montani Amiata grossetana, dall’Università di Siena – Dsv e dal Cnr – Ibe, come partner scientifici per il trasferimento delle competenze, e dallo studio tecnico Agricis come responsabile del coordinamento tecnico. Il dott. Claudio Cantini, del Cnr – Ibe, è coordinatore scientifico di Macocipat, mentre il dottor Giovanni Alessandri dello Studio Agricis è il coordinatore tecnico e responsabile del progetto.

Il progetto Macocipat ha principalmente ricercato e studiato **varietà selezionate di patate e cipolle** e condotto una serie di prove con tecniche agronomiche differenti per migliorare il potenziale in contenuto di antiossidanti e la produttività. Sono poi state realizzate prove di impianto di alcune varietà orticole appartenenti alle specie di cipolla e patata, composte sia da varietà tradizionalmente coltivate nell'area amiatina, sia da varietà commerciali, puntando allo sviluppo compiuto di modelli di agrobiodiversità replicabili. Infine, è in corso di elaborazione una procedura di tracciabilità dei prodotti delle due filiere orticole, utilizzando metodi di fingerprinting genetico che, attraverso diverse classi di marcatori molecolari, offrono la possibilità di verificare l'autenticità del prodotto in termini di genotipi utilizzati sia sulle materie prime, sia su prodotti alimentari finiti. È prevista anche l'elaborazione di una procedura di caratterizzazione nutraceutica degli alimenti innovativi che possa promuovere e divulgare il livello di qualità raggiunto dalle patate e cipolle amiatine. In particolare, sono individuati i principali parametri nutraceutici per determinare la capacità antiossidante degli alimenti. Saranno infine eseguite una serie di interviste per calcolare l'accettabilità e la preferenza da parte del consumatore sui diversi prodotti e saranno al contempo definiti i profili organolettici mediante assaggi con gruppo semi-esperto e condotte azioni di comunicazione-condivisione-promozione-disseminazione delle informazioni e dei risultati in modo da assicurare la possibile replicabilità delle esperienze in altre zone.

*“Il progetto Macocipat – dichiara il presidente di Genomamiata, **Lorenzo Fazzi** – è una scommessa del territorio montano amiatino, quello più interno: attraverso la valorizzazione innovativa dei prodotti agricoli di nicchia, come la cipolla della Selva e la patata delle Macchie si tenta di dare alcune risposte alle problematiche dello spopolamento e dell'abbandono colturale della montagna, puntando a mantenere il paesaggio montano e il suo mosaico e a ridurre il dissesto idrogeologico legato all'abbandono dell'agricoltura e della selvicoltura”.*

Conclude il coordinatore tecnico del progetto, dottor **Giovanni Alessandri** : *“Macocipat rappresenta un modello replicabile di costruzione di percorsi di valorizzazione di prodotti tipici locali dal basso, che reinterpretano il territorio in chiave innovativa e sostenibile creando nuove opportunità per alcune imprese agricole montane, garantendo l'immissione sul mercato di prodotti di nicchia peculiari, sostenibili e qualitativamente superiori”.*