

Raccolta delle patate: qualità e conservabilità si decidono già in campo

Dalla maturazione della buccia alla regolazione della macchina raccogliitrice, dall'umidità del terreno alla gestione delle prime ore di stoccaggio: perché la raccolta deve essere considerata parte integrante della strategia di conservazione.

A cura di **Domenico Citterio & C. srl**

Approfondimento tecnico | Raccolta, movimentazione e conservazione

Per chi opera professionalmente nella filiera della patata, la raccolta non rappresenta semplicemente il momento conclusivo della coltivazione.

È, piuttosto, una delle fasi nelle quali può essere preservato o compromesso il valore costruito durante l'intera stagione produttiva.

Una partita arrivata alla raccolta con buoni parametri qualitativi può infatti subire danni significativi in poche ore se le condizioni del terreno non sono favorevoli, se la macchina non viene adeguatamente regolata o se la gestione del prodotto dopo la scavatura non è coerente con il suo stato fisiologico.

Allo stesso modo, una raccolta tecnicamente ben eseguita può contribuire in maniera determinante a mantenere integrità dei tuberi, conservabilità e qualità commerciale.

Per questo motivo conviene considerare raccolta, movimentazione e ingresso in magazzino come parti di un unico processo tecnico.





Scavapatate durante le operazioni di raccolta.

1. Prima della macchina viene il tubero

Quando si parla di raccolta, l'attenzione tende spesso a concentrarsi sulla regolazione della macchina raccoglitrice.

È certamente un elemento fondamentale, ma non è il primo.

La prima domanda dovrebbe essere: il tubero è realmente nelle condizioni ideali per essere raccolto?

Uno dei parametri più importanti è la maturazione della buccia.

Una buccia adeguatamente formata e resistente protegge il tubero durante le sollecitazioni meccaniche inevitabilmente associate a estirpazione, separazione dalla terra, passaggio sui nastri, movimentazione e stoccaggio.

Quando invece la buccia non è ancora sufficientemente aderente, il tubero diventa molto più vulnerabile.

- abrasioni
- escoriazioni
- perdita superficiale di tessuto
- maggiore disidratazione
- vie di ingresso per microrganismi
- maggiore difficoltà di conservazione

La conseguenza non è necessariamente visibile al momento della raccolta.

Alcuni danni diventano evidenti soltanto nei giorni o nelle settimane successive, durante la permanenza in magazzino.

2. Non tutti gli appezzamenti devono necessariamente essere raccolti nello stesso ordine

In aziende con più campi o più varietà, la sequenza di raccolta dovrebbe essere una decisione agronomica e commerciale, non semplicemente logistica.

Può essere necessario valutare contemporaneamente maturazione della coltura, caratteristiche varietali, stato sanitario, condizioni meteorologiche previste, presenza di parassiti o marciumi, umidità del terreno e destinazione commerciale del prodotto.

Un appezzamento apparentemente meno urgente potrebbe, per esempio, diventare prioritario in presenza di un rischio crescente di danni da parassiti o di un peggioramento meteorologico imminente.

Viceversa, anticipare eccessivamente la raccolta di una partita destinata a una lunga conservazione può essere controproducente qualora la buccia non abbia ancora raggiunto una sufficiente maturazione.

È quindi necessario ragionare partita per partita.

3. Terreno troppo asciutto: attenzione a zolle, urti e danneggiamenti

La siccità non rappresenta necessariamente la situazione ideale per la raccolta.

In presenza di terreno molto asciutto possono formarsi zolle compatte che, insieme alle pietre, aumentano le sollecitazioni a cui i tuberi vengono sottoposti all'interno della macchina.

La separazione tra patate e terreno può diventare più aggressiva e la tentazione di aumentare l'intensità degli organi separatori può produrre un effetto controproducente.

L'obiettivo non dovrebbe essere ottenere una patata perfettamente pulita a qualsiasi costo.

Bisogna invece individuare il miglior compromesso tra capacità di separazione, velocità di avanzamento e protezione del tubero.

In determinate condizioni una quantità moderata di terra può addirittura contribuire ad ammortizzare alcuni urti lungo il percorso all'interno della raccoglitrice.

Principio operativo: la macchina deve essere adattata alle condizioni del campo e del prodotto, non il contrario.

4. Anche un terreno troppo umido aumenta i rischi

Sul fronte opposto troviamo i terreni eccessivamente bagnati.

La terra umida tende ad aderire al tubero e può aumentare notevolmente il carico sugli organi di separazione.

Per ottenere un prodotto sufficientemente pulito si rischia quindi di incrementare eccessivamente l'azione meccanica della macchina.

A ciò si aggiunge un secondo problema.

Tuberi raccolti in condizioni umide possono arrivare al magazzino con una quantità significativa di umidità superficiale, rendendo ancora più importante la successiva fase di asciugatura.

Il punto non è quindi stabilire semplicemente se un campo sia «raccoglibile».

La domanda dovrebbe essere: in quali condizioni possiamo raccogliere questa partita mantenendo un livello di danneggiamento compatibile con la sua destinazione commerciale e con il periodo di conservazione previsto?





Raccolta meccanizzata delle patate e trasferimento dei tuberi al mezzo di trasporto.

5. La tecnologia aiuta, ma l'operatore rimane fondamentale

Le moderne raccogliatrici dispongono di sistemi di regolazione e automazione sempre più sofisticati.

Ciò non elimina però la necessità di controllare fisicamente il prodotto.

Durante la raccolta sarebbe opportuno verificare con continuità:

- abrasioni della buccia
- tagli
- schiacciamenti
- urti
- presenza di zolle e pietre
- efficacia della separazione
- quantità di terra che accompagna il prodotto
- eventuale presenza di tuberi deteriorati

L'esperienza dell'operatore diventa particolarmente importante quando le condizioni cambiano all'interno dello stesso appezzamento.

Un terreno può passare in poche decine di metri da una zona più asciutta a una più umida.

La macchina impostata correttamente all'inizio del campo potrebbe quindi non essere più regolata in modo ottimale alcune ore dopo.

6. I tuberi deteriorati richiedono una gestione specifica

Un tema particolarmente delicato riguarda le partite nelle quali siano presenti tuberi interessati da marciumi.

Il problema non consiste soltanto nello scarto del singolo tubero.

Durante il passaggio nella raccogliatrice, i tuberi marci possono rompersi e contaminare:

- nastri
- organi di separazione
- tuberi sani
- attrezzature di movimentazione

Successivamente il problema può trasferirsi al magazzino.

Per questo motivo è importante valutare attentamente la convenienza di raccogliere determinate zone problematiche dell'appezzamento o, quando agronomicamente possibile, attendere l'evoluzione del materiale compromesso, aspettando che si disfi nel campo.

L'obiettivo deve essere evitare che un problema localizzato in campo diventi un problema diffuso durante lo stoccaggio.

7. La raccolta termina realmente solo quando la partita è stabilizzata in magazzino

Uno degli errori più comuni consiste nel considerare concluso il processo quando le patate vengono scaricate.

Dal punto di vista della qualità, invece, le ore successive rappresentano una fase estremamente delicata.

Il prodotto appena raccolto porta con sé calore, umidità e attività respiratoria.

I tuberi continuano infatti a essere organismi vivi.

Respirano, producono calore e reagiscono alle condizioni ambientali.

Se una partita viene accumulata in magazzino ancora calda e umida, si possono creare condizioni favorevoli allo sviluppo di problematiche sanitarie.

La ventilazione iniziale assume quindi un ruolo fondamentale.





Patate appena raccolte stoccate in cassoni di legno.

8. Asciugare rapidamente senza stressare il prodotto

L'obiettivo iniziale dovrebbe essere la rimozione dell'umidità superficiale.

Questo processo deve tuttavia essere gestito con attenzione.

Una ventilazione eccessivamente aggressiva o condizioni non corrette possono provocare una perdita d'acqua superiore al necessario.

La gestione dovrebbe quindi tenere conto di:

- temperatura della massa
- temperatura dell'aria
- umidità relativa
- differenziale termico
- quantità di prodotto presente
- caratteristiche del sistema di ventilazione
- destinazione finale della partita

L'obiettivo non è semplicemente «raffreddare».

È necessario stabilizzare fisiologicamente il prodotto, favorendo contemporaneamente asciugatura, cicatrizzazione delle eventuali ferite superficiali e mantenimento del peso commerciale.

9. Temperatura e umidità devono essere gestite insieme

Temperatura e umidità non possono essere considerate come due parametri indipendenti.

Un abbassamento della temperatura modifica le condizioni dell'aria e può determinare fenomeni di condensazione se il processo non viene governato correttamente.

Al contrario, temperature elevate unite a forte umidità possono creare un ambiente estremamente favorevole allo sviluppo di microrganismi.

La gestione professionale del magazzino richiede quindi un controllo combinato di temperatura del prodotto, temperatura dell'aria, umidità relativa e ventilazione.

È proprio l'interazione fra questi elementi a determinare il microclima reale all'interno della massa.

10. Durante la raccolta non bisogna dimenticare il magazzino

Le giornate di raccolta sono spesso estremamente impegnative.

Macchine, personale, trasporti e condizioni meteorologiche concentrano inevitabilmente l'attenzione sul campo.

Nel frattempo, però, le patate raccolte nei giorni precedenti continuano la loro evoluzione in magazzino.

Trascurarne il controllo può trasformare un piccolo focolaio in un problema molto più importante.

È opportuno continuare a verificare:

- temperatura della massa
- uniformità del raffreddamento
- presenza di condensa

- odori anomali
- eventuali zone più calde
- tuberi molli o deteriorati
- corretto funzionamento della ventilazione

La diagnosi precoce rimane uno degli strumenti più efficaci per limitare le perdite.



Magazzino per patate con cassoni impilati e sistema di ventilazione.

Raccolta e conservazione sono un unico processo

Dal punto di vista commerciale, una patata non deve essere soltanto prodotta bene.

Deve arrivare al cliente nelle condizioni previste.

Questo significa che il valore costruito durante mesi di coltivazione deve essere protetto nell'intervallo relativamente breve che comprende maturazione → raccolta → movimentazione → asciugatura → cicatrizzazione → raffreddamento → conservazione.

Ogni passaggio influenza quello successivo.

Una raccolta aggressiva aumenta il lavoro che dovrà essere fatto in conservazione.

Un prodotto raccolto troppo caldo o troppo umido rende più complesso il controllo del magazzino.

Una ventilazione inadeguata può infine compromettere anche una partita raccolta correttamente.

Per questo motivo la qualità deve essere interpretata come un processo continuo, non come una verifica effettuata solamente sul prodotto finito.

Il nostro punto di vista

Nell'esperienza quotidiana della Domenico Citterio & C. srl, il tema della conservabilità assume un'importanza particolare anche nel settore delle patate da semina.

Il tubero-seme è infatti un materiale biologico destinato a continuare il proprio ciclo produttivo.

Integrità fisica, stato fisiologico, sanità, corretta conservazione e gestione della germogliazione incidono direttamente sulla qualità della semente che arriverà all'agricoltore.

Per questo motivo riteniamo sempre più importante condividere informazioni tecniche lungo l'intera filiera.

La scelta varietale e la qualità del materiale di partenza rimangono fondamentali, ma devono essere accompagnate da una gestione professionale in tutte le fasi successive.

La qualità non termina con la produzione del tubero: deve essere preservata fino al momento in cui quel tubero viene nuovamente affidato alla terra.

Fonte tecnica di approfondimento

Christian Landzettel, Kartoffelernte: Mehr als Rodereinstellung, pubblicato su Kartoffelbau, n. 8/2026, 77^a annata, pagg. 14 e 16–18.

Elaborazione editoriale originale: Domenico Citterio & C. srl.

Crediti immagini: tre immagini illustrative originali generate con IA per questo approfondimento; fotografia delle operazioni di raccolta fornita dall'azienda.

