

Nuova varietà di patata denominata MELROSE

Varietà ottenuta dall'incrocio "Laura" x "ISCI 7/96-8" nell'ambito di un programma di breeding finanziato dalla Menarini & C. srl di Bologna. Varietà a ciclo medio-tardivo con tuberi di forma ovale con buccia di colore rosa intenso, pasta giallo-arancio. Tipologia culinaria CB, con pasta di media consistenza, bassa granulazione, asciutta e farinosa. Resistenza al nematode dorato (patotipo Ro1) conferita dal gene H1. Selezionata a Bologna nel 2003, presso l'Istituto Sperimentale per le Colture Industriali (ISCI), come "ISCI 12/01-5 (5/03-1)". Varietà adatta al frigestoccaggio prolungato (tuberi a lunga dormienza). Elevata resistenza all'imbrunimento enzimatico. In diverse prove di frigestoccaggio ha evidenziato ottima tenuta all'addolcimento da freddo ed all'invecchiamento fisiologico, mostrando bassi livelli di accumulo di zuccheri riducenti. L'intensa colorazione gialla della pasta è determinata da un maggior accumulo di carotenoidi totali (tra i più alti nelle varietà attualmente coltivate). Tuberi con occhi superficiali, buona lavabilità e sostanza secca medio-elevata (21-22%). Doppia destinazione d'uso: mercato fresco (fritture domestiche, forno) e industria (chips e prefritti surgelati).

A yellow fleshed potato variety obtained in Bologna by "Laura" x "ISCI 7/96-8" cross from breeding activity funded by Menarini & C. srl of Bologna. "Melrose" is an early maincrop variety and shown oval shaped tubers with deep pink and little netted skin and deep yellow flesh.

"Melrose" carries the resistance to potato cyst nematode Ro1 by H1 gene. CB cooking type (rather firm to rather floury). Selected in Bologna during 2003, at Research Institute for Industrial Crops (ISCI) as "ISCI 12/01-5 (5/03-1)". Variety suitable to long storage (tubers with long dormancy). Its tubers are resistant to enzymatic discoloration after cooking (ACB). "Melrose" in many storage trials shown good resistance to induced-cold sweetening and physiological aging with low sugar reducing accumulation. The deep yellow flesh color of the tubers derives from an improved total carotenoids content (among the highest in the currently cultivated varieties). The tubers have shallow eyes and moderate washability. "Melrose" thanks to its mid-high tuber dry matter (21-22%) is able to retail fresh market (home fries and baking potatoes) and processing (crisps and French fries).

Caratteristiche della varietà

Nuova varietà di patata con tuberi arricchiti in carotenoidi totali

Denominazione MELROSE

Varietà vegetale Patata

Specie botanica *Solanum tuberosum* L

Utilizzo del vegetale ALIMENTAZIONE
Consumo fresco
TRASFORMAZIONE INDUSTRIALE
Surgelazione
Trasformazione industriale in generale

Area di coltivazione Bacini di produzione del centro-nord Italia

Comparto produttivo Orticole e produzioni derivate (include patate e fragole)

Ambito di ricerca Valutazione varietale, genetica e materiali di propagazione in generale

Parole chiave consumo fresco

Dati sull'innovazione

Protezione COMUNITARIO

Ufficio	CPVO
Domanda n.	2009/2240 del 10-12-2009
Certificato n.	31618 del 20-02-2012
Titolari	Menarini & C. S.r.l.
Costitutori	Bruno Parisi

Trasferimento della varietà

Nessuna iniziativa contrattuale in corso

Riferimenti

Struttura di ricerca Centro di ricerca per le colture industriali (CIN)
Via di Corticella 133
40128 - BOLOGNA ()
Tel.: +39-051-6316811
cin@crea.gov.it

Referente CRA BRUNO PARISI