

## 5. Raccolta di patate

Qual è l'obiettivo del lavoro?

L'8 e il 14 settembre abbiamo raccolto le patate della parcella di destra. Era un giorno caldo e soleggiato, il terreno era piuttosto asciutto. Obiettivo: raccogliere le patate danneggiandole il meno possibile e fare la cernita, separando quelle da foraggio da quelle da tavola.

### Svolgimento

Descrivere, aggiungendo anche fotografie o disegni, le singole fasi di lavoro, presentandole nella loro successione cronologica (**come** procedere, **con che cosa**, **perché**?)

Includere nella della descrizione informazioni concernenti la scelta della data, la preparazione, lo svolgimento e le tecniche adottate, l'impostazione e l'utilizzazione delle macchine per il raccolto, le misure igieniche, le misure per prevenire gli infortuni, la valutazione finale del raccolto.

### Data

Per stabilire la data della raccolta abbiamo dapprima verificato se le piantine di patate erano appassite e se, strofinando i tuberi, la buccia non si staccava. Questi due segni indicano che le patate sono pronte per la raccolta. Secondo un vecchio detto contadino, tre settimane circa dopo che le piantine sono appassite è il momento ideale. Poiché il terreno era molto asciutto e duro, abbiamo deciso di rimandare di qualche giorno. Per fortuna nelle settimane seguenti ha piovuto e il terreno si è fatto più morbido, facilitando così l'impiego della raccogliitrice.

### Raccolta

In vista della raccolta abbiamo noleggiato una Samro. Sulla macchina abbiamo impiegato cinque persone, oltre al conducente. Abbiamo preparato anche una quantità sufficiente di contenitori per il trasporto, ossia due cassoni, uno per le patate da tavola e l'altro per quelle da foraggio.



Fig. 1 : La raccogliatrice

A causa del terreno asciutto, sulla raccogliatrice abbiamo dovuto scartare parecchie zolle che la macchina trasportava verso l'alto. Procedendo più lentamente sul terreno, risalivano anche meno zolle, ragione per la quale siamo avanzati in seconda. Abbiamo regolato il vomere a circa 15cm, così da non danneggiare le patate, ma anche da non trasportare troppe zolle.

### Aspetti tecnici

**Vomere e coltri a disco:** il vomere solleva le patate dal rincalzo. Sopra il vomere si trova il tamburo tastatore. Questo stabilisce l'altezza e dovrebbe impedire che le patate siano danneggiate o tagliate. Il coltro a disco taglia le erbe, così che non intralcino.



**Griglia che passa al vaglio:** attraverso la griglia che convoglia le patate verso la parte posteriore sono eliminati i sassolini e le zolle. Nella parte posteriore le patate passano su una griglia a maglie più larghe, attraverso la quale dovrebbero essere eliminate le foglie e gli steli, ma anche i sassi più grossi.

**Dita gommate:** dopo che le patate sono giunte nella parte superiore, un nastro le trasporta al tavolo di cernita. Le dita gommate separano le zolle più grosse e le convoglia verso il nastro piccolo, che rigetta tutto verso il suolo.



**Nastro di cernita piccolo:** sul nastro di cernita piccolo si smistano a mano le patate, per evitare che ripartano verso il basso con le zolle.

**Rullo di calibrazione:** le patate espulse dal rullo cadono automaticamente nel cassone delle patate da foraggio.



**Patate da foraggio:** tutte le patate che non sono adatte come patate da tavola finiscono nel cassone delle patate da foraggio, e saranno date alle mucche durante l'inverno.

**Nastro di cernita principale:** le patate avanzano verso la parte anteriore trasportate dal nastro principale. Sul nastro principale le patate difettose sono separate e versate nel cassone delle patate da foraggio (le patate marce sono gettate a terra).



**Patate da tavola:** le patate che restano possono essere vendute come patate da tavola. Vanno a finire nel grande cassone delle patate da tavola che si trova nella parte anteriore della macchina. Per passare dal calibratore devono avere un diametro superiore a 42mm, ed essere pertanto facili da manipolare per la preparazione in cucina. Le patate difettose possono essere utilizzate solo come foraggio.

### **Misure igieniche e prevenzione degli infortuni**

Durante lo smistamento a mano delle patate indossiamo guanti, per la nostra salute e per ragioni igieniche. Al termine della raccolta puliamo l'intera macchina, eliminando tutte le tracce di terriccio, così da non sporcare per strada.

### **Valutazione del raccolto**

Purtroppo ci sono state parecchie patate inferiori a 42mm di diametro, quindi non adatte alla vendita come patate da tavola. Questo è dovuto al fatto che la primavera è stata molto umida e l'estate, invece, molto secca. Le patate difettose o marce sono invece state poco numerose. Il raccolto è stato valutato attorno ai 450kg/a, mentre in un'annata normale si situa attorno ai 500kg/a.

**Frase da memorizzare:** indicare qui in forma succinta le nozioni più importanti che sono state acquisite in questo ambito.

- Il momento ideale per organizzare la raccolta è circa tre settimane dopo che le piantine di patate sono appassite.
- Al momento della raccolta le patate devono essere resistenti allo strofinio, ossia non è più possibile staccare la buccia con le dita.
- Al momento della raccolta il terreno non deve essere troppo asciutto, ma nemmeno troppo umido.
- Le funzioni e la velocità di avanzamento della macchina devono essere regolate tenendo conto delle diverse condizioni.

Data del colloquio:

Firma del formatore e della persona in formazione