

## PATATA del MEDIO SANGRO

### *Patana muntagnola*

La zona di produzione coincide con i territori della Comunità del Medio Sangro (che prende il nome dall'omonimo importante fiume che solca la valle) in provincia di Chieti, che circondano i comuni di Montenerodomo, Pizzoferrato, Gamberale e Civitaluparella, e con alcune aree facenti parte del Parco Nazionale della Majella. Il comprensorio è caratterizzato da un'identità storica e territoriale omogenea e da sempre dedicata alla coltivazione della rinomata e genuina patata di montagna, affidata a piccole aziende familiari (per questo la continuità produttiva è a rischio) che lavorano la terra con metodi estensivi, tipici dell'agricoltura di montagna, a quote che vanno dagli 800 ai 1400 metri. s.l.m. L'area è recentemente interessata dallo sviluppo di un turismo di tipo naturalistico, attratto dal consumo di prodotti locali cosiddetti "di fattoria". La polpa di questo tubero è stata per lungo tempo alla base dell'alimentazione dei contadini, infatti, era spesso aggiunta durante la preparazione del pane e della polenta ed ancora oggi è alla base di un tipico prodotto locale (i frascarielli). Diversi autori (G. De Thomasis, B. Croce, Prosperi, G. Del Re, e altri) indicano che già all'inizio dell'Ottocento la coltivazione del tubero era conosciuta (molto probabilmente la sua coltivazione fu accelerata dopo la terribile carestia del 1817). Fino a qualche decennio fa, il prodotto veniva ancora scambiato con derrate prodotte a valle e, seppur a livelli molto ridotti, la coltivazione della patata è rimasta una caratteristica peculiare di questi territori.

## MIDDLE SANGRO VALLEY POTATO

### *"Patana muntagnola"*

The production area is that of territories in the Medio Sangro area of the Province of Chieti, which takes its name from the Sangro, an important local river. The area embraces the municipalities of Montenerodomo, Pizzoferrato, Gamberale and Civitaluparella, with some zones falling within Majella National Park. The district is characterised by sharing a similar historical and territorial identity, and a deep-rooted vocation for cultivation of a famous and genuine mountain potato, grown by small family businesses (so production continuity is at risk) with the typical extension methods of mountain farms, at altitudes that range from 800 to 1400m asl. The area has recently been involved in development of "green" tourism, which is very interested in consumption of local "farmhouse" products.

The pulp of this tuber was the staple diet of country folk for many years and was often added to bread and polenta, as well as still being the basic ingredient for a typical local product called "frascarielli".

Various authors (G. De Thomasis, B. Croce, Prosperi, G. Del Re, and others) indicate that as early as the start of the 1800s, there is proof of this crop being grown (its cultivation was probably accelerated after the terrible 1817 famine). Until just a few decades ago, the potato was still being bartered with products down valley and farming of this tuber has remained a peculiarity of this territory, although the yields are very small.

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tuberi prevalentemente di forma tondo-ovale, regolare. Desiree e Kennebec sono attualmente le varietà maggiormente coltivate: la prima a buccia rossa e polpa gialla, la seconda a buccia gialla e pasta bianca. Sono varietà con alto contenuto di sostanza secca, una lunga capacità di conservazione invernale e di mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Le particolari condizioni pedoclimatiche dei territori di coltivazione influenzano positivamente le caratteristiche organolettiche del prodotto. Il prodotto viene venduto sfuso o in piccole confezioni di iuta nel periodo autunnale e invernale.

#### PROCESSO PRODUTTIVO

La patata, in questo comprensorio, viene messa in rotazione con cereali e con prati. La semina viene effettuata a fine marzo-inizio aprile su terreni preparati in estate. Le coltivazioni non vengono irrigate, le concimazioni chimiche e i trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo indispensabile, poiché si attua una tecnica di coltivazione estensiva. L'esistenza di allevamenti zootecnici permette ancora l'utilizzo di preziose letamazioni. Le raccolte si effettuano da fine agosto in poi.

**Metodiche di lavorazione e conservazione:** dopo la raccolta, le patate, separate per varietà e per calibro, vengono trasportate nei magazzini aziendali per la conservazione invernale. Nei locali di conservazione le patate sono mantenute al buio e viene favorito l'arieggiamento del magazzino stesso. Il prodotto viene venduto sul posto ad una clientela di intenditori, sia sfuso sia in piccoli sacchi di iuta.

**Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:** la coltivazione viene ancora effettuata prevalentemente con tecniche manuali (elevato impiego di manodopera aziendale), solo ultimamente si evidenzia il ricorso a semplici macchine agevolatrici.

#### PRODUCT DESCRIPTION

Tubers that are prevalently round-oval, regular. Desiree and Kennebec are currently the most widespread varieties: the former has red peel and yellow flesh, the latter yellow peel and white flesh. These cultivars have a high dry substance content, a lengthy winter shelf life and retain their sensorial traits well. Particular territorial soil and climate conditions for this crop have a positive influence on the product's sensorial traits. These potatoes are sold loose or in small jute sacks, throughout the autumn and winter.

#### PRODUCTION PROCESS

In this district potatoes are rotated with cereals and meadows. Sowing takes place in late March-early April, on terrain prepared in summer. Crops are not irrigated and chemical fertilizers and pesticides are kept to a minimum since extensive cultivation is implemented. The coexistence of livestock means that valuable manure is still available. Harvest is late August onwards.

**Processing and conservation methods:** after picking, the potatoes are separated by variety and size, transported to stores on the farm, where they are kept over the winter. Potatoes are stored in the dark, with plenty of ventilation in the storeroom. The product is sold directly by the producer to connoisseur consumers, who buy both loose product or small jute sacks.

**Materials, equipment and premises used for production:** farming is still mainly a manual technique (intensive use of farm labour) and only recently have simple machines been introduced to make work easier.

