



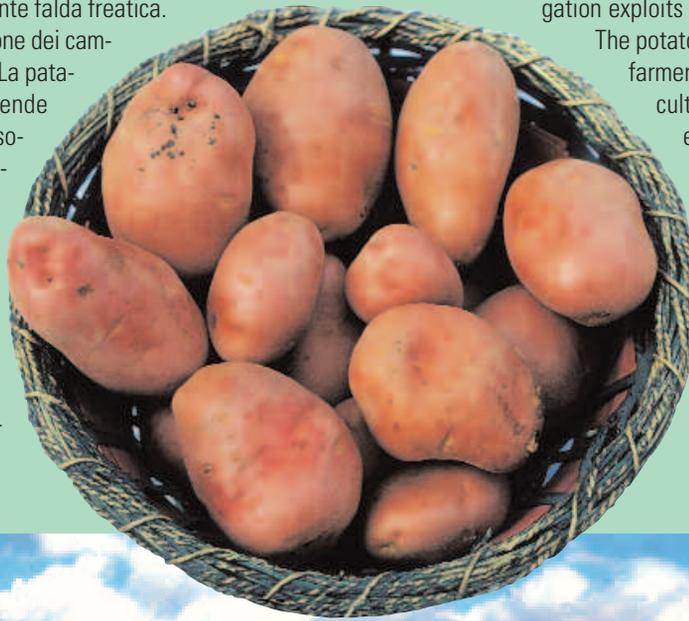
## PATATA degli ALTIPIANI D'ABRUZZO

La zona di produzione è localizzata nelle aree interne della provincia di L'Aquila, sull'altopiano del Fucino, posto a circa 700 metri s.l.m., dove la superficie agricola destinata alla coltivazione della patata supera annualmente i 3 mila ettari e la produzione si aggira intorno a 120 mila tonnellate. Nel Fucino la coltivazione della patata costituisce un'attività economica di rilevante importanza sin dai tempi della riforma fondiaria operata negli anni '50.

La piana del Fucino possiede elevata capacità idrica e suoli freschi, grazie alla risalita capillare della sottostante falda freatica.

L'agricoltura è di tipo intensivo e l'irrigazione dei campi è possibile grazie ai canali di bonifica. La patata è un prodotto presente in tutte le aziende agricole fucensi che hanno ormai una consolidata esperienza, e ha trovato negli altipiani interni d'Abruzzo, e in quello del Fucino in particolare, condizioni pedo-climatiche assai favorevoli, tanto che le produzioni medie a ettaro raggiungono e, talvolta, superano le 40 tonnellate. Il Fucino, sin dai tempi della riforma fondiaria (anni Cinquanta), rappresenta uno degli areali nazionali di maggiore produzione.

L'agricoltura è di tipo intensivo e l'irrigazione dei campi è possibile grazie ai canali di bonifica. La patata è un prodotto presente in tutte le aziende agricole fucensi che hanno ormai una consolidata esperienza, e ha trovato negli altipiani interni d'Abruzzo, e in quello del Fucino in particolare, condizioni pedo-climatiche assai favorevoli, tanto che le produzioni medie a ettaro raggiungono e, talvolta, superano le 40 tonnellate. Il Fucino, sin dai tempi della riforma fondiaria (anni Cinquanta), rappresenta uno degli areali nazionali di maggiore produzione.

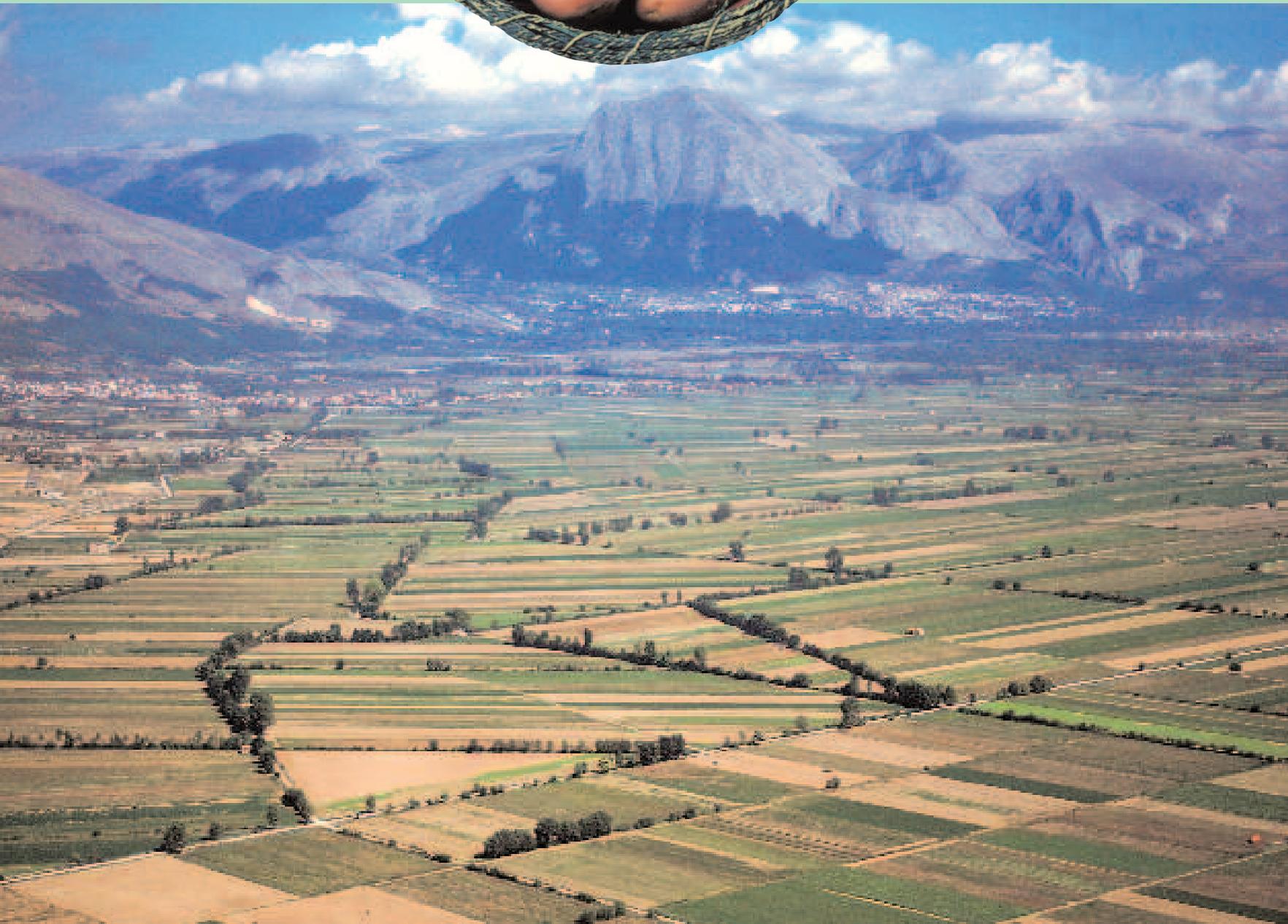


## ABRUZZO TABLELAND POTATO

Production is concentrated in the inland areas of the Province of L'Aquila, particularly on the Fucino tableland, set at about 700 metres asl, where there are more than 3,000 hectares of farmland dedicated to potatoes, with annual crops of about 120,000 tonnes. Potato farming has been a significant economic activity on the Fucino since the agricultural reform of the 1950s.

The Fucino tableland has high water capacity, with fresh soils, thanks to the capillary rise of the underground aquifer. Farming is intensive and irrigation exploits the water brought from reclamation canals.

The potato is present in all Fucino farms as a crop and farmers now have consolidated experience in its cultivation. On the Fucino tableland the potato encounters very favourable soil and climate conditions, and an average of over 40 tonnes of crops can be picked per hectare. The Fucino area, in particular, is one of Italy's biggest producers and has been so since the 1950s agricultural reform.





### TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

La piana del Fucino ha un'estensione di circa 14.000 ettari. I terreni sono pianeggianti, dotati di una buona quantità di sostanza organica (media 2,8%), presentano un pH sub-alkalino, sono ben dotati di potassio (media 260 p.p.m.), fosforo (media 52 p.p.m.) e azoto (media 0,209%). La patata è coltivata, oltre che sull'Altopiano del Fucino (dove si concentra più del 50% della superficie regionale coltivata a patate), anche in altre zone interne, quali Montereale (Aq), l'Altopiano delle Rocche (Ovindoli e Rocca di Mezzo) e l'Altopiano di Navelli, dove però attualmente la coltivazione è più sporadica, anche se in passato hanno avuto una certa importanza.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tuberi prevalentemente di forma tondo-ovale regolare. Colore della pasta da giallo chiaro a giallo. Colore della buccia prevalentemente chiara, ma per alcune varietà anche rossa. Contenuto di sostanza secca variabile dal 18% al 22%. Tipica caratteristica del prodotto è la lunga capacità di conservazione e di mantenimento delle caratteristiche organolettiche, legata al ciclo colturale e all'epoca di raccolta (da settembre a ottobre).

Il prodotto presenta caratteristiche organolettiche particolarmente elevate grazie alle condizioni pedoclimatiche che ne influenzano la maturazione.

Le varietà prevalentemente coltivate sono: Agria, Sirco e Agata, mentre, in passato, ampia diffusione hanno avuto varietà come la Désirée e la Draga. Tra queste specie, l'Agria è particolarmente idonea alla trasformazione industriale e si è dimostrata particolarmente adatta alle caratteristiche del terreno della zona, dove assicura elevate produzioni. Considerata la stagione colturale del Fucino, le patate presentano una buona conserva-

bilità e nella zona esistono diverse strutture di stoccaggio che permettono di conservare il prodotto per tutto il periodo invernale. Le semine si effettuano in aprile-maggio e le raccolte iniziano alla fine di agosto, primi di settembre, con le varietà precoci, e si protraggono fino a ottobre con le varietà tardive.

Le condizioni climatiche rendono il ciclo colturale simile a quello dei paesi nordeuropei.

### METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Dopo la raccolta le patate, separate per tipo, vengono trasportate nei magazzini dove possono venire conservate per tutto il periodo invernale. Nei locali di conservazione le patate sono mantenute al buio, per evitarne l'inverdimento; in molti magazzini, soprattutto gestiti dalle Associazioni dei produttori, vengono tenute sotto controllo la temperatura e l'umidità dei locali per impedire il deperimento del prodotto.

Prima della messa in commercio, le patate vengono cernite, per eliminare i tuberi difettosi, calibrate al fine di presentare il prodotto con una dimensione omogenea e quindi lavate. Infine vengono poste in confezioni di diverso peso (dai 2,5 kg ai 5,00 kg).

**Materiali e attrezzature utilizzate per la preparazione e il condizionamento:** per le operazioni di preparazione del prodotto sono utilizzate attrezzature per la cernita e la calibratura e infine attrezzature pesatrici-confezionatrici.

**Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:** i magazzini per la lavorazione e conservazione dispongono di zone per lo stoccaggio e di zone dove si procede alle operazioni di cernita, calibratura e confezionamento.

I più moderni magazzini hanno sistemi di ventilazione per il controllo della temperatura e dell'umidità.



### TERRITORY INVOLVED IN PRODUCTION

The Fucino tableland covers about 14,000 hectares. The flat lands have a large amount of organic substance (of average 2.8%), with sub-alkaline pH, and have plenty of potassium (average 260ppm), phosphor (average 52ppm) and nitrogen (average 0.209%).

The potato is grown not only on the Fucino tableland where 50% of the region's surface area is dedicated to this crop, but also in other inland areas like Montereale (Aq), the Rocche plateau (Ovindoli and Rocca di Mezzo) and the Navelli plain, where, however, farming is more sporadic, although in the past it was an important product.

### PRODUCT DESCRIPTION

Tubers that are prevalently round-oval, regular. The tuber is pale yellow to yellow inside. Skins are mainly blonde, but some cultivars have red skins. Dry substance content varies from 18% to 22%. The product's most typical feature is its capacity for preservation and retention of sensorial characteristics, linked to the crop cycle and the harvest period (September to October).

This potato has excellent sensorial characteristics thanks to the particular soil and climate conditions that influence its ripening.

The main cultivars are: Agria, Sirco and Agata, whilst in the past other varieties like Désirée and Draga were popular. Of these types, Agria is especially suited to industrial transformation and has shown itself to be suited to the area's traits, so ensuring good yield. Considering the crop season in the Fucino basin, potatoes do have a good storage capacity

and in the area there are several warehouses for keeping the product through the winter.

Seeds are sown in April-May and the tuber harvested in late August, early September, for the precocious varieties, and picking continues until the end of October. The crop season resembles that of northern Europe because of the climate.

### PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

After picking, the potatoes are separated by variety and size, transported to stores on the farm, where they can be kept over the winter.

In storage facilities the potatoes are kept in the dark to stop them going green and in many warehouses, especially those run by producers' associations, the temperature and humidity levels are checked to stop the product perishing.

Before going on sale the potatoes are sorted to remove defective items, and then they are gauged to present a product with a standard size; lastly they are washed. Then packs weighing 2.5kg-5kg are prepared.

**Materials, specific equipment used in preparation and conditioning:** to prepare the potatoes, equipment is used for sorting and gauging, and there are also weighing and packing devices.

**Description of processing, conservation and ageing premises:** processing and storage warehouses have deposit areas and processing areas, where the potatoes are sorted by size and quality, then packed. The most modern storage facilities have ventilation systems that control both temperature and humidity.