

E-COMMERCE E TRASFORMAZIONE PER RILANCIARE LA PATATA DEL FUCINO IGP



CELANO - Grande interesse, una sala gremita di operatori, addetti del settore, rappresentanti della stampa nazionale e delle organizzazioni di categoria per il workshop sulle potenzialità della Patata del Fucino Igp, promosso dall'Associazione marsicana produttori patate (Amp), che si è svolto giovedì 5 aprile 2018 a Celano (L'Aquila) presso l'auditorium Enrico Fermi.

La giornata ha preso il via con un tour nelle strutture aziendali e tra l'immensa distesa di

terreni pronti per la nuova semina. Un tuffo nella realtà del Fucino dove giornalisti, esperti e rappresentanti di importanti marchi nazionali hanno potuto ammirare le bellezze del luogo e percepire la natura intorno come vera fonte di salubrità per i prodotti. Caratteristiche date dalla presenza dell'antico lago, poi prosciugato nel 1875, che conferiscono qualità organolettiche uniche, tanto da far riconoscere la Patata del Fucino come Igp.

Nella seconda parte del programma il workshop, con i saluti iniziali dell'assessore all'Agricoltura del Comune di Celano **Domenico Fidanza**, del sindaco di Aielli **Enzo Di Natale**, del presidente dell'Ampp **Rodolfo Pasquale** e del presidente del Covalpa **Angelo Vittoriano**. Ad aprire gli interventi **Mario Nucci**, responsabile del progetto "Wine e Food", partecipato da Ampp, Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo e Consorzio di Tutela Colline Teramane, finanziato dalla Regione Abruzzo (Psr 2014-2020 Misura 3 sottomisura 3.2). Insieme le tre realtà saranno presenti a Verona al Vinitaly, dal 15 al 18 aprile, dove nell'Area Food la scuola di formazione "Niko Romito" preparerà un menu a base di Patata Igp del Fucino.

Coordinatore dell'incontro **Sante Del Corvo**, direttore dell'Ampp, che ha sottolineato l'importanza della produzione locale con i suoi 1.917.000 quintali di patate, portando l'Abruzzo al terzo posto in Italia come produttore. Il direttore ha parlato degli ingenti investimenti messi in atto dall'associazione per migliorare sempre di più la produzione destinata sia al mercato del fresco che del surgelato. Produttori, distributori e industria hanno posto tutti l'accento sull'importanza della tutela dell'ambiente e del consumatore come fattori di sviluppo.

Marco Cortucci, responsabile marketing della Coal, non vede altra prospettiva se non quella di un'attenta politica di salvaguardia soprattutto della nostra cultura e dei vecchi sapori, pur se in un'ottica di globalizzazione dei consumi. Per questo la grande distribuzione organizzata riserva sempre più spazio alle tipicità italiane e ai prodotti di nicchia.

Gloria Lombardi, della direzione marketing Findus, ha esposto i nuovi indirizzi dell'industria della surgelazione sottolineando come questa sia sempre più sensibile ai mutamenti del mercato con una continua innovazione di prodotto, come quella del minestrone con la patata

del Fucino Igp, per dare valore al consumatore. Prodotti surgelati appena colti, sempre più leggeri, meno calorici e attenti alle intolleranze, esigenze queste che impongono un controllo diretto sulla filiera.

Gli aspetti legati alle potenzialità di sviluppo della Patata del Fucino Igp sono stati illustrati da **Alberto Clementelli** della Networld che ha presentato i risultati della ricerca condotta su un ampio campione di consumatori e operatori del settore. La ricerca conferma che la produzione di patate in Italia non soddisfa neanche la domanda interna, tra le più basse d'Europa, circa 700mila tonnellate di patate vengono ad oggi importate anche se il consumo di patate è diminuito fortemente rispetto a 55 anni fa.

Si rileva una scarsa conoscenza e sensibilità a identificare le varietà di patate secondo la destinazione d'uso, mentre il canale della Gdo resta quello favorito dal consumatore. L'e-commerce è ancora tutto da esplorare e costruire per trovare un giusto equilibrio tra quantità venduta e costi di trasporto.

La sana alimentazione resta però il segreto della buona salute e i prodotti della terra salvano la vita. Così ha esordito **Alessandro Notaro**, medico, dietologo e presidente Associazione Ancel Keysdi Pioppi richiamando caldamente l'attenzione sulla "dieta mediterranea" riconosciuta dall'Unesco patrimonio dell'Umanità. Una pratica alimentare fatta di cibi semplici, come la patata capace di un apporto notevole di vitamina C, Ferro, Potassio e altri elementi preziosi per la salute. Il suo consumo va spinto di più mentre nella nostra dieta le principali fonti di carboidrati complessi continuano ad essere le paste alimentari e il pane.

A trarre le conclusioni dell'incontro, che ha visto la presenza anche di **Dino Pepe**, assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo, il responsabile della Misura 3 della Regione Abruzzo, **Giuseppe Cavaliere**, per il quale la patata insieme alla carota, certificate entrambe Igp, pongono la produzione del Fucino tra le eccellenze alimentari internazionali, un incentivo ad andare avanti anche con le altre produzioni di qualità.