



INNOVAZIONI IN AGRICOLTURA: AL MACFRUT PREMIATA ASSOCIAZIONE MARSICANA PATATE

12 Maggio 2017 

AVEZZANO – Appena accesi i riflettori sulla 34esima edizione di Macfrut, a Rimini dal 10 al 12 maggio, sale alla ribalta l'Associazione marsicana produttori patate, premiata con Medaglia d'argento dalla commissione del Macfrut Innovation Award 2017. Il prestigioso riconoscimento arriva per l'impegno posto dall'associazione nelle innovazioni tecniche in termini di sostenibilità ambientale ed economica e di miglioramento qualitativo delle proprie produzioni.

La cerimonia di premiazione si è svolta presso l'Agorà Macfrut dell'Expo Rimini Center, alla presenza del presidente di Cesena Fiera **Renzo Piraccini** e di un rappresentativo pubblico del settore ortofrutticolo.

“Per l'Ampp – dichiara il presidente **Rodolfo Di Pasquale** – l'Award Innovation contribuisce a celebrare un momento importante per la pataticoltura del Fucino, dopo il recente riconoscimento dell'IGP”.

Notevole, infatti, è stato il ruolo dell'Ampp in questo processo di cui si è fatta protagonista, fino alla costituzione del Consorzio di Tutela Igp del Fucino, del quale lo stesso Di Pasquale è presidente e **Mario Nucci** direttore. Scopo del Consorzio è vigilare sulle produzioni a marchio Igp e favorire la promozione e diffusione anche nei mercati internazionali.

La partecipazione al Macfrut è infatti occasione, per l'Ampp e per il Consorzio, di “internazionalizzare” la Patata del Fucino Igp ed il made in Italy entrando in contatto con mercati esteri dell'Asia, del Medio Oriente e della Russia.

Presenti in Fiera tutti i leader mondiali del microgreens, della produzione vegetale e ortofrutticola. Procede a gonfie vele, quindi, il percorso di valorizzazione e promozione della Patata del Fucino Igp, finalmente nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche. Un'eccellenza della pataticoltura italiana, la Patata del Fucino Igp è disponibile sul mercato quasi tutto l'anno, con la proprietà di conservare inalterate le caratteristiche organolettiche conferite proprio dal luogo di produzione.