

PATATA DEL FUCINO IGP, STABILITO IL PREZZO MINIMO



5 Agosto 2022

AVEZZANO - L'Osservatorio permanente per la tutela e valorizzazione Patata del Fucino Igp, con la partecipazione del Cda e dei confezionatori aderenti alla Filiera Igp Patata del Fucino (Ampp, Torti, Fratelli Cambise, Angelucci, La Campagnola, Bio Fucino, Covalpa Abruzzo e

Scarpone), nell'incontro di ieri, nel valutare positivamente la fase attuale della coltivazione delle patate, con l'inizio della raccolta da lunedì prossimo, 8 agosto, indica per le patate certificate alla produzione, franco magazzino dei condizionatori, cernite e calibrate, un prezzo di partenza minimo di 0,35 euro al chilo.

Inoltre - informa una nota - in considerazione del vantaggio di avere un ottimo prodotto sia a livello qualitativo che quantitativo, con pezzatura più uniforme verso un calibro medio più idoneo alla commercializzazione senza "fiorone", l'Osservatorio invita i pataticoltori non aderenti al Consorzio di Tutela a non accettare importi inferiori a quanto indicato, in quanto si dà la possibilità ad operatori della filiera Igp di effettuare una concorrenza sleale e sminuire il valore della Patata del Fucino Igp con prezzi inferiori da immettere sul mercato relativamente alle seguenti confezioni: vert-bag da kg. 1,5 a 0,90 euro/kg; vert-bag da kg. 2,0 e 2,5 a 0,85 euro/kg; confezioni in sacco rete da 5 kg a 0,80 euro/kg. Il tutto franco arrivo sopra imballo in cartone compresso.

La produzione di patate nel Fucino, grazie alla sua conformazione litografica e posizione geografica (altitudine), si caratterizza come la zona d'Italia con il più alto indice di produttività di circa 530-550 quintali per ettaro, su una superficie complessiva di oltre 4.000 ettari con una produzione di circa 2.200.000 quintali.

La rotazione quadriennale con inserimento nel terreno a riposo di colture "rigenerative" che apportino bilanciate dosi di azoto, fosforo e potassio (es. Insalata, carote e leguminose), ha permesso all'Abruzzo (Fucino) di essere il primo produttore d'Italia (in termini di produttività) e determina la zona con un tasso molto basso di attecchimento degli elateridi (larve) e nematodi, che causano ingenti perdite nei raccolti.

La Patata del Fucino Igp è il primo prodotto Igp pataticolo italiano richiesto dal mercato sia per le qualità organolettiche sia per l'alto contenuto di fosforo e potassio, caratteristiche essenziali per la certificazione Igp.