

Patata Igp, ottima annata La vendita cresce del 23%

Soddisfazione nel mondo agricolo fucense: garantiamo consumatori e produttori
Ma la qualità Agria paga la crisi Covid nei settori della ristorazione e delle mense

CELANO

Un'ottima annata per la patata Igp del Fucino che spopola sui mercati. Meno bene la qualità Agria, ancora nei magazzini. Un raccolto tra luci ed ombre quello della stagione passata.

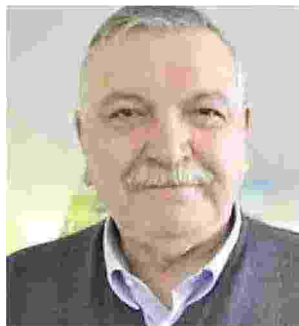
Nel Fucino sono stati prodotti 430mila quintali di patate a marchio Igp. Un risultato importante che ha superato del 23% la produzione dell'anno precedente (nonostante la pandemia mondiale e l'assenza dei braccianti bloccati nei loro Paesi d'origine). «La certificazione ha una doppia valenza, sia per il consumatore che per l'agricoltore. Il primo ha una garanzia in più perché il produttore deve attenersi a un disciplinare preciso», ha spiegato **Sante Del Corvo**, dirigente di Covalpa, «l'agricoltore riesce invece a imporre il suo prodotto certificato sul mercato a qualche centesimo in più e in questo periodo è sicuramente un importante risultato. L'agricoltura è un ciclo, quest'anno la patata non è andata benissimo, ma la patata Igp sì».

Anche il direttore del Consorzio di tutela Igp patata del Fucino, **Mario Nucci**, ha confermato che «la patata certificata ha avuto un ottimo risultato. Il riconoscimento Igp è stato un valore aggiunto, ha premiato gli agricoltori che si sono associati e hanno puntato sulla certificazione».

Le patate non Igp prodotte nel Fucino sono riuscite ad arrivare sui mercati, ma non



La raccolta delle patate nei campi della piana del Fucino: sui mercati spopolano i prodotti a marchio Igp



Sante Del Corvo



Dino Iacutone

hanno ottenuto grandi risultati e nei magazzini ce ne sono ancora molte.

«Le vendite della patate», ha precisato **Guido Perrotta**, agricoltore, «sono andate bene, anche se c'è ancora l'Agria, la patata da industria, che si vende meno. Questo risultato de-

ve far riflettere e spingere tutti gli agricoltori del Fucino a investire ancora di più sulla patata». Se da un lato la patata Igp spopola, dall'altra la Agria (non certificata) è ancora nei magazzini. Si tratta di una patata utilizzata per lo più nel settore della ristorazione e delle

mense. Settori fortemente penalizzati dalle restrizioni dovute al Covid. «Il consumo delle patate, stando ai numeri, è aumentato a livello nazionale e locale e l'Igp sta andando molto bene», ha commentato **Dino Iacutone**, agricoltore ed ex presidente del Consorzio di bonifica, «ma c'è ancora molto prodotto non certificato in magazzino, soprattutto quello da industria, che non è stato venduto anche a causa della situazione che stiamo vivendo con ristoranti e attività chiuse. È inevitabile che il Covid stia avendo delle ripercussioni anche nel nostro settore. In questo periodo tutti gli anni avevo già i prodotti di ogni genere venduti, invece quest'anno non abbiamo stipulato ancora alcun contratto». (e.b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA