

Nascono le patate anti-imitazione

Oltre 150 agricoltori del Fucino hanno chiesto il marchio Igp: oggi un vertice nella sede ex Arssa

▶ AVEZZANO

Oltre 150 produttori di patate, associati a Confagricoltura e Cia, hanno fatto richiesta per essere inseriti negli elenchi dei produttori della patata Igp del Fucino. Oggi alle 17, nella sede dell'ex Arssa di Avezzano, i tecnici **Fabrizio Piva** e **Alberto Albertini** del Ccpb di Bologna (l'organismo che è stato delegato dal ministero per le Politiche agricole a controllare il rispetto delle norme comunitarie) illustreranno il disciplinare di produzione che gli agricoltori dovranno rispettare per ottenere il prestigioso riconoscimento comunitario. Il Ccpb entrerà nel dettaglio del-

la tecnica di coltivazione e del rispetto rigoroso delle procedure da seguire per le lavorazioni dei terreni, l'irrigazione e i trattamenti fitosanitari. Inoltre, i tecnici di Confagricoltura L'Aquila e Cia, **Kathia Alfonsi** e **Pietro Spitali**, illustreranno le procedure per ottenere il premio comunitario destinato agli agricoltori che certificheranno il prodotto Igp.

«Gli agricoltori del Fucino hanno risposto positivamente a questa importante novità» afferma Fabrizio Lobene «si vogliono contrastare le imitazioni e l'importazione di prodotto dall'estero, che poi viene rivenduto come patata del Fucino. Solo con l'adozione del

marchio, infatti, è possibile richiedere l'azione ispettiva e di repressione delle frodi alimentari dell'Istituto centrale di qualità e repressione frodi».

Nella campagna 2013 la patata è stata la coltura più diffusa nel Fucino con ben 3.812 ettari, con una produzione complessiva di circa 2 milioni di quintali e un valore della produzione vendibile non inferiore a 50 milioni di euro.

La somma destinata dalla Unione Europea al pagamento annuale a favore dei produttori che producono patate Igp, iscritte al sistema dei controlli, è complessivamente di euro 700mila euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La raccolta delle patate nel Fucino

