

QUOTAZIONE PER IL PRODOTTO IGP PATATA DEL FUCINO.

Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutela IGP Patata del Fucino, nella riunione del 08/09/17 con la partecipazione di tutti i confezionatori soci: Associazione Marsicana Produttori Patate, TORTI, F.LLI ANGELUCCI, F.LLI CAMBISE, Coop.va LA SERRA, Coop.va LA CAMPAGNOLA, SIELCA 2 e Coop.va COLTOR nel constatare una discreta richiesta delle Patate del Fucino IGP già in questa fase della raccolta, in un mercato calmo in attesa del prodotto estero, hanno riconfermato il prezzo di vendita delle Patate del Fucino IGP da immettere sul mercato:

nelle confezioni vert-bag:

da Kg.1,5 euro/kg 0,70;

da Kg.2,5 euro/kg 0,65;

le confezioni in sacco rete da 5 kg, euro/kg 0,60.

il tutto franco arrivo, sopra imballo in cartone compreso.

Inoltre, oltre a confermare anche un prezzo minimo alla produzione in €/Kg. 0,25 per le Patate del Fucino IGP franco magazzini dei condizionatori cernito e calibrato, sono stati definiti anche i prezzi alla produzione per prodotto sfuso certificato IGP, raccolto e consegnato direttamente in campo agli aderenti alla Filiera:

Varietà da mercato buccia gialle (Agata, Colomba, Nectar, ecc..) euro/Kg. 0,18;

Varietà da mercato buccia rossa (Labella, Laura, ecc..) euro/Kg. 0,22;

Varietà da industria (Agria, Innovator, ecc..) euro/Kg. 0,22.

Si ricorda che le confezioni immesse nel mercato avranno un packaging unico per tutti i confezionatori soci del Consorzio di Tutela IGP Patata del Fucino e sono disponibili nuove confezioni in buste di carta per prodotto sfuso da 1,5 Kg.

The image is a composite of three parts. The top part shows the IGP Patata del Fucino logo, which includes the text 'CONSORZIO di TUTELA IGP PATATA del FUCINO' and 'Indicazione Geografica Protetta'. Below the logo are two smaller logos: 'PATATA del FUCINO' and the European Union Protected Designation of Origin (PDO) logo. The bottom left part shows a photograph of a potato field under a clear blue sky. The right part is a white informational card with a yellow border. The card contains the following text:

DESCRIZIONE DELL'IGP
Incontrate tra i marchi, tutelato dal Parco Nazionale d'Abruzzo, dal Parco Nazionale e Parco del Sannio, si produce in pieno del Fucino, dove un tempo c'era un grande lago perenne poi prosciugato nel 1875. Nacque così la patata del Fucino denominata come IGP per le sue caratteristiche legate al luogo di provenienza, terra fertile dove le condizioni pedoclimatiche esaltano, ricco di elementi che conferiscono alle patate proprietà di grande utilità. La "Patata del Fucino IGP" viene raccolta in modo attento, solo a cordone e curata accuratamente.

Conservate in scatole, in modo adeguato, in luogo asciutto e ventilato con una buona circolazione per il consumo in casa che può avvenire nei ristoranti. IGP Patata del Fucino, la terra senza tempo.

CONSIGLI PRATICI
La patata, cotta con la buccia, conserva intatta la qualità nutritiva.
Conservare in luogo fresco e al buio.

TABELLA NUTRIZIONALE
valori medi in 100 gr

VALORE ENERGETICO	85 KCAL - 354 KJ
PROTEINE	2,1 gr
CARBOIDRATI	17,9 gr
GRASSI	1,0 gr

The card also features several logos, including the CCPB (Organismo di Controllo) logo and the logo of the Parco Nazionale d'Abruzzo.

Dai dati ufficiali inviati dall'Organismo di Controllo (CCPB) si nota un notevole aumento di aziende agricole certificate IGP Patata del Fucino passate da 139 nel 2016 con 494 Ha a 203 aziende certificate con 660 Ha nel 2017.

Le aziende agricole aderenti al Consorzio rappresentano oltre il 92% delle aziende certificate con una produzione di oltre l'85%.

Tutto il prodotto raccolto e conferito ai soci confezionatori del Consorzio viene immagazzinato in idonee celle di conservazione e dopo un'attenta selezione viene confezionato ed immesso nel mercato.

Il Consorzio nella sua funzione istituzionale ha autorizzato l'utilizzo della Patata del Fucino IGP, nella trasformazione industriale del settore del surgelato (Agrifood Abruzzo, Bennet, COVALPA e Findus).

Tali richieste in quanto le caratteristiche organolettiche della Patata del Fucino IGP danno un ottimo prodotto di qualità, grazie all'alto contenuto di fosforo e potassio e alle tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale con ulteriori certificazioni (SQNPI).

Inoltre la garanzia delle consegne da Agosto a Maggio grazie alla frigo-conservazione e l'utilizzo di nuove tecniche antigermoglio.