

MERCATO IN CRESCITA

E la patata del Fucino punta in alto con l'Igp

>> Ogni anno se ne producono fino a 1 milione e 917.000 quintali su circa 4mila ettari. Le varietà coltivate sono diverse, ma quella più venduta e più nota è l'Agria

di Eleonora Berardinetti
AVEZZANO

Ha da sempre rappresentato un simbolo del Fucino e dell'intera Marsica. Pane per intere famiglie e leader indiscusso dell'orto più grande d'Italia, oggi indossa abiti nuovi e conquista nuove fette di mercato. La patata del Fucino è ormai diventata patata Igp. Dopo anni di studi e di iter burocratici il prodotto per antonomasia delle colture marsicane ha avuto un suo riscatto tanto da arrivare niente di meno che al Vinitaly insieme al testimonial dell'Abruzzo per eccellenza: **Niko Romito**. È stato lui a utilizzarla per preparare degli gnocchi stellati conditi con pomodoro arrosto e ricotta scorza nera.

Ogni anno nel Fucino se ne riescono a produrre fino a 1 milione e 917.000 quintali su circa 4mila ettari. Le varietà coltivate sono diverse: dall'Agria alla Universa, fino alla Labella e alla Sirco, ma quella più venduta e più nota per le sue proprietà organolettiche è l'Agria. Grazie a un disciplinare rigorosissimo l'associazione marsicana produttori patate è riuscita a ottenere il marchio Igp che ha dato la possibilità ai tuberi nostrani di fare un vero e proprio salto di qualità. Nell'ambito di un'articolata campagna di promozione e valorizzazione finanziata dalla Regione Abruzzo (Sottomisura 3.2 del PSR Abruzzo 2014-2020) sono stati organizzati tour tra i campi e i siti del Fucino, incontri nelle scuole con i ragazzi e poi partecipazioni a mostre e fiere di settore. «Siamo molto soddisfatti di come sta andando la promozione della patata Igp del Fucino», ha commentato **Sante**

>> I produttori: la promozione ha funzionato e i risultati sono già ottimi. Abbiamo avuto buoni riscontri sia per il prodotto da trasformazione sia per quello fresco

Del Corvo direttore dell'associazione marsicana produttori patate, «questo di fatto è stato per noi il primo anno e possiamo dire che i risultati sono già ottimi. Abbiamo avuto sia buoni riscontri per il prodotto da trasformazione - come per esempio l'inserimento della patata nel minestrone Findus o l'utilizzo della stessa per una serie di prodotti surgelati della Covalpa destinati alla grande distribuzione - sia per quello fresco con il quale siamo arrivati a partecipare a delle iniziative illustri come il Vinitaly, le fiere di settore e presto un importante appuntamento a Parigi».

La patata Igp, quindi, con questa nuova veste continua a collezionare successi e l'Abruzzo, grazie a una produzione attenta e responsabile, si posiziona ancora una volta al terzo posto in Italia con oltre 1.917.000 quintali di raccolta dopo Emilia Romagna con 2.243.652 e la Campania con 2.461.090.

Ma ora è necessario fare un passo in avanti e allargare ancora di più il cerchio delle aziende che producono patate Igp. «Per legge qualsiasi produttore rispetti il disciplinare può ottenere il marchio Igp», ha concluso Del Corvo, «c'è interesse da parte di molti agricoltori del Fucino e su questo stiamo lavorando». Soddisfatto anche l'assessore regionale all'Agricoltura, **Dino Pepe**: «Il riconoscimento Igp della patata del Fucino ha consentito di certificare il prodotto per eccellenza della Marsica», ha affermato l'assessore, «aggregazione e certificazione, oltre alla qualità, aiutano la nostra agricoltura a sviluppare progetti lungimiranti».



Raccolta di patate nel Fucino