



Comune di Amatrice

'FRAGOLA DI AMATRICE'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Frutto nobile decantato da Ovidio, Plinio e Virgilio trova nell'areale del Comune di Amatrice, per le caratteristiche geomorfologiche e compositive del terreno, ottime condizioni per l'impianto.

Le fragole sono state utilizzate, nei secoli, sia quale alimento particolarmente ricco in elementi nutritivi che in erboristeria farmaceutica per la preparazione di tisane e/o per la cura di particolari patologie.

Il contenuto di sostanza organica e di limo nel terreno (circa il 6%), le particolari condizioni climatiche dell'areale del Comune di Amatrice, l'aria secca e il numero di ore di luce solari, contribuiscono alla realizzazione di produzioni di alta qualità.

Grazie a queste particolari condizioni climatiche, il frutto che ne deriva, unico nel suo genere, presenta elevate caratteristiche di longevità, il grado brix (grado zuccherino) doppio rispetto alla media dei migliori prodotti in commercio.

La Denominazione Comunale (De.Co.) 'Fragola di Amatrice' è riservata alle produzioni di fragola che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA FRAGOLA

L'indicazione 'Fragola di Amatrice' può essere attribuita esclusivamente ai frutti di fragola derivanti da coltivazioni effettuate nella zona geografica del Comune di Amatrice.

Il territorio su cui si conducono le coltivazioni risulta dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari quali l'altitudine, la latitudine, la conformazione orografica e la buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli. Inoltre le condizioni climatiche che caratterizzano l'intera fase estiva, rilevabili in questi ambienti produttivi, consentono di poter effettuare coltivazioni razionali di fragole, con produzioni prolungate e frazionate durante la fase di commercializzazione. Forti escursioni termiche giornaliere associate ad elevata luminosità dell'ambiente di coltivazione conferiscono poi maggior lucidità, consistenza e colorazione ai frutti. Una buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli (in particolare elevati livelli di sostanza organica nei terreni) favoriscono uno sviluppo razionale delle piante garantendo una buona differenziazione di gemme a fiore ed una significativa copertura e protezione, da parte della massa vegetante, sulle produzioni. L'insieme di questi fattori ambientali rende esclusivo il rapporto con la qualità della 'Fragola di Amatrice' che si caratterizza in modo particolare per la brillantezza del colore, per la consistenza della polpa e per la qualità organolettica dei frutti. Tali fattori ambientali, in sinergia con le capacità dell'uomo di mettere a punto e successivamente salvaguardare le tradizioni socio-produttive locali (compreso il mantenimento di tecniche produttive rispettose dell'ambiente), contribuiscono a determinare l'unicità delle caratteristiche della 'Fragola di

Amatrice'.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Al momento di immissione nella filiera commerciale il prodotto contrassegnato con la denominazione comunale De.Co. 'Fragola di Amatrice' deve essere in possesso dei requisiti stabiliti, per i frutti della categoria di qualità extra e I^a, dalle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli definite sulla base della normativa comunitaria vigente.

Inoltre, le produzioni di fragola a marchio De.Co. devono possedere le seguenti caratteristiche:

Le specie utilizzabili non autoctone, sono della varietà Albion, San Andreas, Diamante e Portola. Dette cultivar, sono state selezionate, in quanto più compatibili con la zona di produzione che ne esalta le caratteristiche qualitative e organolettiche.

Devono essere ottenute con tecniche di coltivazione tradizionali su terreno, baulato e pacciamato con film plastico nero, anche utilizzando tecniche di produzione «fuori suolo». Il sistema di coltivazione delle fragole avviene in questo caso utilizzando substrati costituiti anche da torba bionda, fibre di cocco e vinaccia. I frutti devono presentare un tenore zuccherino, variabile a 7-9° Brix, in funzione della cultivar utilizzata, della tipologia di pianta (piante fresche "cime radicate" e "a radice nuda" e piante frigo-conservate), della fertirrigazione e dell'andamento climatico stagionale, associato ad una buona acidità dei succhi.

FASI DELLA PRODUZIONE

Le fasi della produzione sono:

dicembre - gennaio	preparazione del terreno e creazione dei bauli per il trapianto
febbraio - marzo	impianto fragole
marzo - maggio	pulizia dalle erbe infestanti, sfioritura e taglio stoloni, montaggio reti anti-afidi
giugno - novembre	Raccolta sistematica e vendita
novembre - dicembre	espianto e smontaggio reti anti-afidi

Le fasi di preparazione e pulizia concernenti le coltivazioni possono essere svolte con l'ausilio di appositi macchinari.

Le successive fasi di raccolta e confezionamento avvengono rigorosamente a mano a causa della delicatezza dei prodotti coltivati, per preservarne il più possibile le caratteristiche fisiche ed organolettiche. Nella fase di raccolta verranno selezionati esclusivamente i frutti che presentano uno stadio di maturazione omogeneo.

GESTIONE DEL SUOLO

Sono ammesse esclusivamente tecniche rispettose dell'equilibrio pedologico. Per il controllo delle infestanti e per migliorare la qualità delle produzioni si può ricorrere a reti anti-afidi, come anche la pratica della pacciamatura del terreno con film plastico nero. Non sono ammesse, nel presente disciplinare, tecniche di disinfezione del suolo in fase di pre-trapianto con bromuro di metile.

IRRIGAZIONE

Gli apporti irrigui, se necessari, dovranno essere effettuati in modo localizzato. L'apporto idrico varierà in relazione alle situazioni climatiche dell'areale ed allo stadio vegetativo delle piante.

DIFESA FITOSANITARIA

Normalmente non occorrono trattamenti fitosanitari; nel caso di eventi climatico - ambientali eccezionalmente sfavorevoli, la difesa fitosanitaria, deve essere fatta nel rispetto della normativa vigente.