



Comune di Amatrice

## **'PATATA DI AMATRICE'**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Sul finire del Settecento la Patata fa la sua comparsa nell'area geografica dell'antico Abruzzo aquilano, oggi suddiviso tra Lazio e Abruzzo, ed ha rappresentato per le popolazioni montane locali una vera e propria "garanzia alimentare" come dimostra un detto popolare ancora presente nel territorio: "La patata è mezzo pane".

La 'Patata di Amatrice' si contraddistingue ed è apprezzata per le ottime qualità culinarie.

Caratteristiche organolettiche rendono la 'Patata di Amatrice' storicamente molto utilizzata per le provviste invernali.

L'aspetto pedoclimatico dell'areale di produzione assume una grande importanza perché i terreni sono ben dotati di sostanza organica, e quindi di fertilità naturale.

Dal punto di vista climatico le temperature registrate riportano valori crescenti nel periodo tra aprile e maggio, ideale quindi per le semine.

I trattamenti sono ridotti al minimo poiché grazie alle escursioni termiche estive tra il giorno e la notte molto accentuate, al rigido inverno e alla neve che detergono l'ambiente da innumerevoli agenti dannosi per le colture, questo determina un numero di trattamenti minimo in quanto gli attacchi dei parassiti sono limitati.

La crescita delle piante è inoltre favorita dall'escursione termica giornaliera e dalla radiazione prolungata che permettono di ottenere una crescita costante e lenta, favorevole all'accumulo di sostanza secca, ed una maturazione finale della pianta.

La zona è totalmente avulsa da fonti di inquinamento atmosferico e/o idrico, e lo sfruttamento dei suoli dell'areale di distribuzione è estremamente contenuto in quanto:

- non esistono industrie sul territorio
- il traffico di veicoli a motore è molto limitato,
- sul territorio insiste una bassa densità di popolazione.

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

#### **AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA 'PATATA DI AMATRICE'**

L'area di produzione della 'Patata di Amatrice' è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

La denominazione 'Patata di Amatrice' designa il tubero della specie *Solanum tuberosum*, appartenente alla famiglia delle Solanacee.

Il tubero presenta forma sub-sferica, buccia di colore variabile dal beige al rossiccio e pasta variabile dal bianco al giallo, a seconda della varietà utilizzata. Nel comprensorio amatriciano le varietà attualmente impiegate e più produttive, sono: Agria, Desirée, Majestic, Marfona, Marabel, Nicola, Bintje, Kennebec, Monalisa, Kuroda, Vivaldi, Spunta, Primura.

Esse possono essere integrate o sostituite con altre che risultino migliori dal punto di vista produttivo e, soprattutto, qualitativo-culinario.

Grazie alle condizioni pedoclimatiche che caratterizzano l'areale di produzione, ed alla tecnica di coltivazione, la 'Patata di Amatrice' presenta caratteristiche peculiari che ne fanno un prodotto di pregio: i tuberi sono ben formati e di giusta dimensione, la buccia è liscia ed alla cottura la pasta non assorbe acqua in eccesso.

#### **METODO DI COLTIVAZIONE:**

La coltivazione deve essere ecosostenibile e utilizzare prioritariamente interventi di tipo manuale o meccanico, a basso impatto ambientale ed ecocompatibili.

Per la concimazione si devono utilizzare principalmente concimi di origine organica e attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte al mantenimento e al miglioramento della fertilità del suolo.

Il controllo delle avversità e delle malerbe deve essere attuato innanzitutto con le buone tecniche agronomiche (mezzi di tipo fisico e meccanico). I prodotti da utilizzarsi per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale.

Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche del ciclo vitale della pianta.

Nella fase del post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico, gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico.

La 'Patata di Amatrice' deve provenire da tuberi-seme certificati secondo le norme sementiere nazionali. E' ammesso l'utilizzo di semi autoriprodotti dall'azienda agricola produttrice. È ammessa una pre-germogliazione dei tuberi-seme, allo scopo di stimolare un anticipo

del ciclo produttivo della tuberificazione. Il periodo di pre-germogliazione può variare da 10 a 20 giorni prima della messa a dimora (semina).

Per i tuberi-seme di dimensione superiore ai 45 mm è ammesso il taglio manuale o meccanico, rispettando rigorosamente un periodo di almeno 4 giorni di cicatrizzazione prima della messa a dimora.

### **PREPARAZIONE DEL TERRENO**

I terreni destinati alla coltivazione della 'Patata di Amatrice' devono essere preparati per facilitare lo sgrondo dell'acqua ed evitare la presenza di ristagni. L'aratura si deve praticare in autunno nel periodo che va dal 21 settembre al 21 dicembre in caso di terra cretosa, dal 21 marzo al 21 giugno in caso di terra sabbiosa.

È ammesso l'interramento della paglia, o dei residui delle coltivazioni, o del letame in modo da incrementare la sostanza organica nel terreno. È ammessa la fresatura del terreno.

### **TECNICA DI SEMINA E COLTIVAZIONE**

Gli impianti della 'Patata di Amatrice' devono essere realizzati su terreni ove si registra l'assenza della solanacea per almeno tre anni precedenti consecutivi. Si consiglia in questo intertempo, la coltivazione di cereali autunno-vernini, di erbai (a base leguminose) e di prati polifiti di montagna.

La semina deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 15 aprile ed il 30 giugno. Non può essere superata una densità massima di 80.000 tuberi/ha.

### **IRRIGAZIONE**

Le irrigazioni, effettuate con tecniche a pioggia, per scorrimento o gocciolatoi, possono essere effettuate a partire dall'epoca di tuberizzazione adottando volumi non superiori ai 45 mm.

## **RACCOLTA**

La raccolta della 'Patata di Amatrice' avviene manualmente o meccanicamente prelevando il tubero dal terreno esclusivamente nel seguente periodo: dal 20 di agosto fino al 30 di novembre. L'epoca precisa di raccolta viene determinata quando il periderma è completamente formato e consistente.

## **CONSERVAZIONE**

Nella conservazione dei tuberi sono richiesti ambienti leggermente umidi, freschi, ben aerati e bui.

La conservazione delle patate deve avvenire o in sacchetti di rete o in cassette di legno, avendo cura di non riempire le stesse completamente, onde evitare un eccesso di umidità all'interno della massa.

Le cassette devono essere sollevate da terra e disposte in colonne nella misura di massimo 4-5 per pila.

Al fine di prevenire eventuali problemi di carattere fitosanitario in fase di conservazione della patata, è opportuno eseguire un esame visivo periodico volto alla vagliatura ed alla eliminazione dei tuberi che presentano evidenti segni di marciume, muffa od altre patologie.

Nella fase di vagliatura è altresì opportuno variare la posizione delle singole cassette all'interno della medesima pila.