



In Abruzzo la patata con il parco intorno

di Angelo Lo Rizzo

a Cesano in provincia dell'Aquila, un Convegno sulla patata del Fucino



L'Abruzzo è una regione il cui territorio presenta una varietà straordinaria di paesaggi; una regione il cui paesaggio è caratterizzato da una frequentata fascia costiera mentre all'interno sono i severi profili delle montagne, alle cui pendici si distendono gli erbosi altopiani. Una regione unica che riassume in sé tutti i tratti più tipici dell'Italia, sia mediterranea che alpina.

E oggi ci occupiamo di un altopiano un po' singolare. Si tratta della Piana del Fucino che si estende, nella Marsica, là dove un tempo c'era una grande lago, il terzo in Italia dopo il Garda e il Lago Maggiore. Il Fucino è oggi una pianura di circa 13.000 ettari a quasi 700 mt s.l.m., con un clima continentale, inverni rigidi e piovosi ed estate calde ed afose. Un clima ideale per la coltivazione delle patate con una produzione che posiziona l'Abruzzo tra le principali regioni d'Italia.

Nella prima settimana di Aprile si è tenuto all'Auditorium E.Fermi di Cesano in provincia dell'Aquila, un Convegno, o meglio un incontro divulgativo sulla patata del Fucino, che da poco tempo ha ottenuto la IGP, ossia l'indicazione geografica protetta. Allo scopo di esaminare, studiare e occuparsi concretamente della potenzialità di inserimento nella Grande Distribuzione, nella e.commerce e nella trasformazione industriale. L'iniziativa promossa dall'Associazione Marsicana Produttori di patate in collaborazione con la Regione Abruzzo, ha visto la partecipazione di una nutrita folla di commercianti, industriali, associazioni di categoria come la Confagricoltura, che hanno vivacemente applaudito le numerose relazioni che si sono susseguite nel corso della giornata.

Il riconoscimento IGP della Patata del Fucino porta in sé tutti i valori e le caratteristiche del territorio, a dimostrazione delle

valenze qualitative del prodotto, un prodotto che grazie alle condizioni pedoclimatiche, ai terreni ricchi di potassio e fosforo, dotati di elevata capacità idrica dovuta alla presenza dei canali di bonifica , consentono di ottenere coltivazioni di particolari qualità organolettiche ed alte rese.

L'Associazione Marsicana Produttori Patate (AMPP) e Covalpa Abruzzo insieme formano un gruppo operativo che completa la filiera agroalimentare nella produzione, commercializzazione e trasformazione di prodotti orticoli . Quindi non solo patate, ma anche barbabietole, insalate, grano carote, finocchio,ecc.

In altre parole qui origine e territorio sono da sempre temi di grande attualità, ragion per cui l'attenzione verso i prodotti tipici è sempre in aumento, al fine di trasmetterne il messaggio culturale e farne, perchè no, anche un'attrazione turistica, proprio grazie ad una cucina semplice, tradizionale, imperniata attorno alle combinazioni di sapori genuini, preparati con un occhio ai sapori e l'altro al piacere della vista. Proprio come è capitato a chi scrive al Ristorante Ugo di Cesano!