

## Categoria F

### **1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: PATATA PIATLINA DELLA VALLE GRANA**

### **3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Piatlina* della Valle Grana è un ecotipo locale di patata tradizionale della media bassa Valle Grana, ha forma tendenzialmente appiattita (da questa caratteristica forma trae origine il nome dialettale) e buccia color paglierino.

Sulla superficie del tubero si evidenziano piccoli affossamenti a livello delle gemme – gli “occhi” – con fondo di colore rosa tenue. La polpa è bianca, profumata, di consistenza tenace.

Le aziende del territorio provvedono alla produzione e selezione di “tuberi seme”. A tale scopo vengono conservati i tuberi che provengono da piante di vigore elevato e con caratteristiche ottimali di forma e dimensione.

Le antiche *patate piatlina della Valle Grana* vengono denominate patate di montagna se coltivate a quote superiori ai 600 m s.l.m. e patate di campagna se coltivate ad altitudini inferiori a 600 m s.l.m.

I tuberi, scavati dal terreno a piena maturazione, vengono stoccati in idonei locali aziendali. Questi locali devono essere ventilati ed i tuberi devono essere conservati in assenza di luce.

Il prodotto viene successivamente sottoposto a selezione manuale.

I produttori locali hanno costituito l'Associazione per la promozione, tutela e valorizzazione dell'antica *patata piatlina della Valle Grana*, con sede a Monterosso Grana.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Comune di Bernezzo, Caraglio, Castelmagno, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves e Valgrana

### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Dopo la fase di cavatura i tuberi vengono stoccati in idonei locali aziendali. Questi locali devono essere ventilati per prolungare la fase di conservazione; inoltre, per evitare l'inverdimento, lo stoccaggio avviene in assenza di luce. In fase di pre-commercializzazione i tuberi vengono sottoposti a selezione ed al confezionamento.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle patate rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Le *patate Piatlina della Valle Grana* sono immesse sul mercato attraverso la vendita diretta dal produttore al consumatore finale, nei negozi di valle, nelle fiere, mercati e manifestazioni o possono essere consumate nei migliori ristoranti del luogo.

### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La patata “*Piatlina*” viene citata nella pubblicazione del dott. Bagnis Giuseppe ( “La patata in provincia di Cuneo” edizione A.T.A.C. 1965); nel testo l'autore descrive la patata denominata “piattellina” molto conosciuta sulle nostre alpi ed apprezzatissima per le sue caratteristiche qualitative. Lo stesso Bagnis segnala inoltre che “... per un decennio l'Ispettorato all'agricoltura della Provincia di Cuneo ha seguito

*la selezione massale della miglior qualità locale, la “piattellina” tanto ricercata e apprezzata; è stato un lavoro così irto di difficoltà e così scarso di risultati per la poca produzione da essere recentemente abbandonata”. Purtroppo, sulla base di ricerche effettuate, la documentazione di tale lavoro di selezione non risulta presente negli archivi del Settore Agricoltura della Provincia di Cuneo né negli archivi del Consorzio Agrario provinciale, allora in rapporto di stretta collaborazione, con l’ispettorato nel progetto Ce.Mo.Pa di Cuneo (Centro Moltiplicazione Patate).*

Secondo informazioni raccolte da operatori del luogo, la patata *Piatlina* era un tempo ampiamente coltivata nelle vallate alpine del cuneese. Poi, in seguito allo spopolamento delle terre alte e all’introduzione di nuove varietà più produttive, sparì quasi completamente.