

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DI ENTRACQUE

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

La coltivazione della patata ha antiche tradizioni in tutto l'arco alpino piemontese; grazie a questo prezioso tubero, utilizzato per la realizzazione di numerosi piatti tipici della cucina locale a partire dalla metà del 1800, anche le popolazioni montane di quest'area cuneese sono riuscite a superare periodi di carestia. Un tempo le Patate di Entracque erano molto ricercate sul mercato piemontese e nella vicina Liguria. In questi ambienti montani, sino alla fine degli anni '50 – inizio anni '60 del secolo scorso, venivano riprodotti i due ecotipi autoctoni denominati *Piatlina di Entracque* e *Quarantina di Entracque*, destinati alla semina in altre aziende del Cuneese.

La coltivazione della *Patata di Entracque*, anche se su superfici ridotte rispetto agli anni '60, interessa tuttora un discreto numero di aziende agricole entracquesi.

La coltivazione avviene su appezzamenti di terreno pianeggianti o leggermente declivi nei comuni di Entracque e nella vicina Valdieri, a quote superiori a 600 metri di altitudine.

Si tratta in genere di suoli fertili, sciolti e ben esposti. Considerando che i terreni dell'areale di coltivazione evidenziano una marcata presenza di scheletro, un significativo apporto di matrice organica integrata al suolo nella fase di aratura favorisce il mantenimento di un buon tenore di umidità del suolo anche in periodi di carenza idrica.

Le semine si effettuano nella fase primaverile utilizzando attrezzature meccaniche. Tuttavia, in alcune aree declivi le operazioni di semina sono effettuate ancora oggi a mano. La semina inizia appena le condizioni climatiche si sono andate stabilizzando ed il terreno ha raggiunto la temperatura ideale; la semente utilizzata è reperita sul mercato nazionale e risponde a particolari requisiti di sanità previsti dalle normative di legge vigenti. Solo per le produzioni dei due cloni autoctoni "*Piatlina di Entracque*" e "*Quarantina di Entracque*" si utilizzano tuberi-seme autoriprodotti.

Le condizioni delle aree di fondovalle, particolarmente ventilate, sono comunque poco predisponenti ad attacchi di patogeni fungini o fitofagi.

In questi ultimi anni sono state altresì avviate attività di selezione su *Piatlina di Entracque* e *Quarantina di Entracque*, nell'ambito di un progetto di ricerca regionale relativo al recupero di biodiversità su cloni autoctoni di patata. Sono stati osservati nuclei di tuberi-seme provenienti dal territorio di Entracque, con l'obiettivo di migliorare l'omogeneità e il potenziale qualitativo della progenie, rendendo l'antico patrimonio genetico interessante per nuovi impianti.

I tuberi vengono raccolti a partire dalla seconda decade di luglio e proseguono sino a settembre inoltrato.

L'estirpo dei tuberi dal suolo viene effettuato perlopiù attraverso l'utilizzo di apposita apparecchiatura meccanica, benché la raccolta manuale sia pratica ancor'oggi in uso.

Le *Patate di Entracque* vengono perlopiù vendute per il consumo fresco. La polpa è particolarmente soda, compatta, dal sapore pieno.

Prima dell'immissione sul mercato il prodotto locale viene selezionato e calibrato, ma non spazzolato per non comprometterne la conservabilità.

Per rafforzare l'immagine del prodotto locale sui mercati di riferimento nel 1998 è nato il "Consorzio di Tutela e Valorizzazione Patata di Entracque"; esso raggruppa un numero significativo di aziende del territorio e cura la valorizzazione del prodotto sui mercati locali, attraverso la partecipazione a eventi e mostre ortofrutticole della zona.

Ogni anno, a inizio settembre, il Consorzio e il Comune di Entracque organizzano la tradizionale Fiera della patata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il territorio del Comune di Entracque e Valdieri (CN).

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *patata di Entracque* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *patate di Entracque* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

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

Entracque è storicamente caratterizzata dalla coltura della patata.

Negli anni '60 dello scorso secolo i tuberi-seme di *Piatlina e Quarantina* selezionati a Entracque erano molto diffusi anche nelle pianure del Cuneese.

Nella prima settimana di settembre per promuovere il prodotto locale si svolge, ad Entracque la "Fiera della Patata" giunta, nel 2011 alla XIII edizione.

Bibliografia:

Baudino M., Costamagna F., Frati S., *Antichi Ortaggi del Piemonte – Salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione*, Ed Primalpe, Regione Piemonte, 2011