

Categoria F

1) CATEGORIA: F) PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE

2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DI PIANURA

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

La *Patata di Pianura* è coltivata nelle zone alessandrine del Castelnovese e del Castellazese, avendo come epicentro di produzione il comune di Castelnuovo Scrivia. Nel torinese invece si concentrano a San Raffaele Cimena.

Nell'areale castelnovese gli ambienti produttivi sono riconducibili sostanzialmente a due tipologie di terreno: terreni argillosi (ideali per il colore dei tuberi da consumo fresco) e terreni limosi, destinati alla patata per l'industria. Le semine si effettuano in tarda primavera: i tuberi vengono interrati a distanze di circa 75 cm tra le file e 30 cm sulla fila. A luglio iniziano le prime scavature dei tuberi con l'utilizzo, ormai molto diffuso, di scavapatate automatiche. Le prime cultivar ad essere estirpate sono naturalmente quelle a maturazione precoce e ciclo breve, quali Primura e Agata (le varietà oggi più utilizzate a livello locale). A seguire, verso la fine del mese di luglio e gli inizi del mese di agosto, si procede agli estirpi di varietà a maturazione medio-tardiva quali Vivaldi, Dido, Marabel, anch'esse molto diffuse. La patata di Castelnuovo Scrivia è ottenuta a partire da varietà di provenienza internazionale.

Le caratteristiche pedologiche dei terreni – ricchi di sostanza organica e potassio – le condizioni climatiche favorevoli – con primavere particolarmente fresche e piovose, l'attenta cura agronomica (microirrigazioni, diserbi localizzati, baulature, etc.) e l'offerta variegata di diverse tipologie di tubero rappresentano i punti di forza della patata di Castelnuovo Scrivia.

A rafforzare ulteriormente il settore produttivo si inserisce, in questo contesto, una intesa attività di ricerca condotta a livello locale per individuare un paniere varietale adatto a incontrare a pieno le diverse esigenze del consumatore. Per tutti questi motivi oggi le patate di Castelnuovo Scrivia sono ricercate sia nella G.D.O. locale, sia sui mercati nazionali quali prodotti caratterizzati da un elevato indice di salubrità, freschezza e prelibatezza. Inoltre, parte del prodotto locale trova collocazione anche su mercati internazionali.

Nella fertile pianura di San Raffaele Cimena, su terreni particolarmente vocati all'orticoltura, da oltre mezzo secolo si effettuano coltivazioni di patata in pieno campo.

Sul territorio si utilizzano varietà di diverse provenienze, quali: *Kennebec* (a pasta bianca), *Penelope*, *Primura*, *Spunta* (a pasta gialla), *Desirée* (a buccia rossa e pasta gialla).

La coltivazione delle patate di San Raffaele Cimena è in genere estensiva, di conseguenza gran parte delle operazioni colturali, dalla semina alla raccolta, sono meccanizzate. Le semine si effettuano nella fase primaverile; in alcuni ambienti caratterizzati da una buona esposizione e da una precoce ripresa delle temperature la messa a dimora dei tuberi è anticipata al fine di ottenere patate "primaticce" da immettere sul mercato a partire da luglio in avanti.

La gestione agronomica degli impianti rispecchia, sostanzialmente, le indicazioni riportate nelle Norme Tecniche di Produzione Integrata. Gli apporti dei fertilizzanti alla coltura vedono l'impiego di letame bovino maturo distribuito in fase di pre aratura e concimi chimici di sintesi apportati al suolo al momento della messa a dimora dei tuberi e/o nella fase di rincalzatura.

Le raccolte sono effettuate con l'ausilio di apposite attrezzature meccaniche; la prima selezione dei tuberi avviene, di norma, in campo all'atto della raccolta; successivamente i tuberi sono stoccati in magazzini aziendali arieggiati e freschi ed al riparo della luce. Periodicamente, in funzione delle richieste del mercato, si procede alla calibratura dei tuberi, alla pulitura avendo cura di allontanare eventuali tuberi deformi e/o colpiti da patogeni in conservazione ed al successivo confezionamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le zone della provincia di Alessandria che maggiormente si sono specializzate sono la Valle Scrivia e il basso alessandrino (Castellazzese), oltre ad alcuni angoli montani e pedemontani dell'Appennino e delle colline casalesi. Nel torinese invece la zona di produzione si concentra nella pianura di San Raffaele Cimena, localmente denominata "*La Piana*".

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

I tuberi di patata vengono scavati in fase di piena maturazione delle piante. Successivamente alla fase di cavatura si procede allo stoccaggio della produzione in celle frigorifere o in locali freschi.

Le patate vengono poi calibrate, spazzolate e, per alcune forniture, anche lavate; dopo queste fasi di lavorazione i tuberi vengono confezionati in sacchi a rete.

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

La patata di Castelnuovo Scrivia può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Una buona parte del prodotto locale viene conservato e confezionato presso un centro di condizionamento legato sia alla Cooperativa che ad operatori commerciali privati. Tale centro provvede a stoccare, calibrare, spazzolare (o lavare) e confezionare i tuberi.

Le patate di San Raffaele Cimena possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. I tuberi vengono comunque temporaneamente stoccati presso i centri aziendali e selezionati in fase di confezionamento.

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 presenza e la coltivazione della patata nella bassa Valle Scrivia risalgono a tempi remoti e sono documentate da studi storici locali.

In una pubblicazione del 1897, ritrovata negli archivi del Comune di Castelnuovo Scrivia, si riportano indicazioni circa lo sviluppo della produzione della patata che, in quegli anni, iniziava a caratterizzare l'agricoltura del Castelnovese.

Nella lunga storia di San Raffaele Cimena, l'agricoltura ha sempre rivestito un'importanza fondamentale, come testimonia la *Relazione del Sicco*, datata 1753 la quale dice testualmente "(...) *Li terrazzani accudiscono ai travagli dell'agricoltura ad esclusione di tre in quattro che sono soliti negoziare nella compra-vendita di vini*". All'epoca, vennero censite 395 giornate di vigna, 280 di campi e 250 di prati. Si evince, pertanto, che la coltivazione più diffusa era quella della vite, favorita dall'ottima esposizione collinare, che forniva vini di pregevoli qualità e, quindi, fonte di reddito non indifferente per gli agricoltori dell'epoca.

Tale situazione è perdurata fino all'inizio del '900, quando, le popolazioni agricole hanno abbandonato le colline per scendere a valle nella fertile pianura prospiciente il fiume Po, ricca di acque che ben si prestava alla coltivazione di cereali e di ortofrutticoli.

Negli anni '60 del secolo scorso, un nutrito gruppo di giovani agricoltori particolarmente intraprendenti e capaci, coadiuvati da un giovane e valente tecnico, Giuseppe Fassino, diede vita a uno dei primi "Club 3 P" (Provare, Produrre, Progredire) del Piemonte istituendo dei corsi di formazione professionale, prove in campo e viaggi di studio in tutta Italia con visite ad aziende all'avanguardia nel settore ortofrutticolo e ad altri istituti di ricerca, instaurando con essi ottimi rapporti di collaborazione.

Tutto ciò permise l'introduzione di nuove tecniche di coltivazione, allora sconosciute in Piemonte, come l'introduzione di tuberi seme selezionati.

Contemporaneamente, i giovani orticoltori dell'epoca si associarono per contenere i costi nell'acquisto

delle prime macchine trapiantatrici. Ancora oggi, sono disponibili per i soci una trapiantatrice di ortaggi e una di patate.

Grazie a questi pionieri, l'agricoltura locale fece un decisivo salto di qualità e le nuove metodiche di coltivazione fecero sì che i prodotti locali divennero le primizie dei mercati generali di Torino e del mercato di Chivasso. Negli anni '70, in occasione della Festa Patronale, si istituì una Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli locali.

Bibliografia:

Severino Marzano, Aldo Marini, *San Raffaele Cimena: storia di un paese antico avamposto del Monferrato*.

Sicco, *Distinta storia e generale di tutte le città, terre e luoghi della Provincia di Torino*, Archivio di Stato di Torino.

AA.VV., *Storia dalle origini a oggi dei Comuni di Gassino, Bardassano, Bussolino, Castiglione T.se, Cinzano, Rivalba, San Raffaele Cimena*, Editore Amore di Gassino T.se