

può essere direttamente commercializzato tal quale o conservato in magazzini frigoriferi a riparo dalla luce, alla temperatura di 5-8 °C ed umidità relativa compresa tra 88 e 93%. I tuberi non possono sostare in frigo oltre i 9 mesi. Le patate possono essere sottoposte ad un trattamento antigermogliante in fase gassosa. Per quanto riguarda il processo di IV gamma, le patate vengono sottoposte alla fase di lavaggio in acqua per rimuovere terra ed eventuali altre impurità. Successivamente vengono avviate alla pelatura meccanica e sottoposte ad una prima cernita dove vengono eliminati i tuberi non utilizzabili ai fini alimentari oltre che eventuali impurità ancora presenti (sassi, materiale vegetale diverso, ecc.). Il prodotto viene sottoposto al processo di taglio o prosegue la lavorazione come tubero intero. Dopo una seconda cernita, che può avvenire manualmente o avvalendosi di appositi macchinari, il prodotto viene immerso in apposite soluzioni al fine di rallentare il processo di ossidazione. Successivamente il prodotto viene pesato e confezionato in appositi contenitori per alimenti. Il prodotto uscito dalla linea di lavorazione e prima della spedizione viene immagazzinato in celle frigorifero a una temperatura compresa tra 3 e 5 °C.

CENNI STORICI Numerose sono le testimonianze orali e scritte di anziani locali che attestano il consolidato legame storico-culturale-sociale instaurato tra prodotto e territorio. La coltura delle patate si diffonde nell'areale oggetto di caratterizzazione, identificato con la denominazione "Alto Viterbese", negli anni '20 del '900, sebbene l'impulso decisivo allo sviluppo di questa coltivazione provenga dall'abbandono della coltura della fragola, praticata largamente fino alla metà degli anni '50 e sostituita a causa di problemi di ordine fitosanitario. A partire dagli anni '60, infatti, la patata diviene la coltura prevalente nella zona, di cui costituirà negli anni seguenti ed ancora oggi la maggiore fonte di reddito dell'economia agricola locale, nonché degli addetti che si occupano dello stoccaggio, del confezionamento, della commercializzazione e del trasporto. Oltre all'indotto, la forte concentrazione di produzione pataticola ha spinto alcune officine meccaniche a migliorare le macchine agricole in commercio per la lavorazione dei tuberi, tanto da adattare alle particolari condizioni dei terreni ed alle pratiche in uso nella zona. Riviste specialistiche, fotografie, racconti di autori locali e testimonianze cinematografiche attestano la presenza della Patata dell'Alto Viterbese sin dagli inizi del '900. La denominazione "Patata dell'Alto Viterbese" si consolida in ritardo rispetto al successo commerciale del prodotto. In un primo momento, infatti, è la città di Grotte di Castro che lega il suo nome

alla patata, ma a partire dalla metà degli anni '60, anche gli agricoltori dei comuni limitrofi, forti degli ottimi risultati ottenuti dai grottani, si convincono a seguirne l'esempio dal momento che i terreni di analoga natura vulcanica, ne avrebbero assicurato le medesime rese e qualità. Nel 1971 sette delle strutture associative già operanti si riuniscono in un consorzio denominato Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo dell'Alto Viterbese (CCORAV) che comincia a commercializzare i propri prodotti con la dicitura "Alto Viterbese" e negli anni '80 tale dicitura diviene di uso comune. Altro elemento caratterizzante l'importanza del prodotto nel costume locale è testimoniato dalla tradizione delle sagre: dalla Sagra degli Gnocchi, inaugurata nel 1977 a S. Lorenzo Nuovo, alla Sagra della Patata che dal 1985 ha luogo nel comune di Grotte di Castro coinvolgendo intensamente la popolazione locale nell'allestimento delle manifestazioni. Il legame culturale è sottolineato, inoltre, anche dal largo impiego della patata in numerose ricette tipiche della tradizione gastronomica locale, come la Minestra con "lorloge", così detta dal modo di tagliare le patate, la Pasta e patate, piatto povero della tradizione contadina dell'alto viterbese e la frittata di patate, preparata senza le classiche uova.



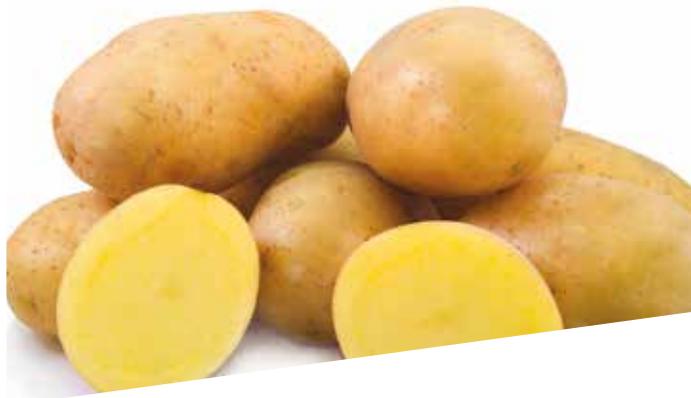
PATATA VITERBESE DOLCE

Ingredienti per 4 persone: 6 Patate dell'Alto Viterbese IGP, 100 g di quinoa

Ingredienti per la spuma di mandorle: 200 g di mandorle pelate, ½ l di panna fresca, 5 g di tè Matcha

Procedimento: bollire le patate in acqua satura di sale (1 litro di acqua per ½ chilo di sale grosso) e toglierle dall'acqua prima che si sfaldino in modo che rimangano asciutte e fragranti senza perdere aromaticità. Preparare uno sciroppo di caramello, immergerci 4 patate medie e lasciarle raffreddare. Passare le due patate restanti al setaccio e unire la purea ottenuta al caramello profumato al rosmarino così da ottenere una pasta che verrà poi stesa sul silpat in modo da simulare la pelle della patata croccante e friabilissima tagliata a strisce. Nel frattempo cuocere la quinoa, lasciarla raffreddare e condirla con un po' di caramello di arancia. Dividere a metà le prime 4 patate longitudinalmente, poi disporre su un piatto una striscia di salsa di patate, poggiare una mezza patata e guarnire con un cucchiaino di quinoa, quindi spumare la mandorla a lato e coprire con la seconda metà di patata. Spolverare infine con tè Matcha e un filo di caramello.

(di Salvatore Tassa - www.atavolaconlestelledellazio.it)



PATATA DELL'ALTO VITERBESE IGP



ZONA DI PRODUZIONE I comuni dell'areale IGP ricadenti nella provincia di Viterbo sono: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano e Proceno. L'areale di produzione della Patata dell'Alto Viterbese IGP, particolarmente vocato alla coltivazione di questo tubero, ricade nel territorio più a nord del Lazio, compreso tra il Lago di Bolsena, l'Umbria e la Toscana. Il comprensorio, ricadente nella zona del complesso vulcanico—vulsino, è caratterizzato da terreni di origine vulcanica ricchi di potassio e da un microclima che risente degli influssi del Lago di Bolsena.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione Patata dell'Alto Viterbese designa i tuberi maturi della specie *Solanum tuberosum* della famiglia della Solanacee, ottenuti con tuberi-seme di varietà di patate iscritte nel catalogo comune delle varietà di piante agricole, coltivate nell'area delimitata. La Patata dell'Alto Viterbese si caratterizza per la forma ovale od ovale allungata regolare; calibro compreso tra 40 e 75 mm; buccia gialla e liscia; pasta gialla; parte edibile non inferiore al 97 %. Per il prodotto destinato alla IV gamma non sono previsti limiti di forma e di calibratura. Tale prodotto si presenta privo di buccia e tagliato secondo le esigenze del mercato. Dal punto di vista delle caratteristiche chimiche la Patata dell'Alto Viterbese presenta (per 100 g di parte edibile): umidità compresa tra 75 e 85%; amido minimo 10 g. Le tolleranze di qualità non potranno in alcun modo superare il 10% in peso sul totale; non è ammessa alcuna tolleranza per odore e sapore estranei. Per il prodotto di IV gamma non sono ammesse macchie sul prodotto confezionato superiori al 5% in peso.

METODO DI PRODUZIONE La Patata dell'Alto Viterbese deve provenire da tuberi-seme certificati, che devono essere seminati interi (con calibro al massimo di 65 mm) o sezionati. La coltivazione della Patata dell'Alto Viterbese prevede un'aratura o rippatura, profonda non meno di 30 cm, nel periodo di settembre-dicembre dell'anno antecedente quello di semina, in modo da permette agli agenti atmosferici invernali (pioggia, gelo, neve) di agire disgregando le zolle più grosse ottenendo una tessitura più idonea ad accogliere il tubero-seme. Seguono le lavorazioni di affinamento del terreno (erpature) da effettuare a fine inverno (febbraio-marzo). La semina dei tuberi-seme avviene tra il 15 febbraio e il 15 maggio di ciascun anno con un sesto d'impianto compreso tra 0,70-0,90 m tra le file e 0,12 - 0,35 m lungo le file. La quantità di seme impiegata ad ettaro è compresa tra 800 e 1200 kg per il seme sezionato e tra i 1500 e 3000 kg per il seme intero. È ammessa la pratica della pre-germogliazione. È vietata la monosuccessione: la patata può essere coltivata sullo stesso appezzamento di terreno dopo un anno di altre colture, non appartenenti alla famiglia botanica delle *Solanacee*. La concimazione, la difesa fitosanitaria e il diserbo devono essere effettuati applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari emanati dalla Regione Lazio in materia di produzione integrata. L'irrigazione può essere a pioggia, a goccia e a scorrimento. In merito alle cure colturali, occorre effettuare una sarchiatura poco dopo l'emergenza seguita da una o più rincalzature. La raccolta, manuale o meccanica, deve effettuarsi nel periodo compreso tra 15 giugno e 30 settembre di ciascun anno, quando la buccia non si lacera alla pressione esercitata dallo sfregamento con le dita, in quanto ciò permette d'intervenire con macchine scavaraccogli-patate che depositano i tuberi in contenitori idonei al trasporto presso gli impianti di ritiro. Il prodotto