II CONSORZIO DI TUTELA PATATA IGP DEL FUCINO stabilisce i prezzi del prodotto IGP per la campagna 2022-2023

L'Osservatorio Permanente, per la Tutela e Valorizzazione Patata del Fucino IGP, con la partecipazione del CDA e dei confezionatori aderenti alla Filiera IGP Patata del Fucino (AMPP, TORTI,F.LLI CAMBISE, ANGELUCCI, LA CAMPAGNOLA, BIO FUCINO, COVALPA ABRUZZO, SCARPONE), nell'incontro di Giovedi 4 Agosto 2022, nel valutare positivamente la fase attuale della coltivazione delle Patate del Fucino IGP, con l'inizio della raccolta da Lunedì 8 Agosto, indica, per le Patate del Fucino IGP, certificate alla produzione, franco magazzino dei condizionatori, cernite e calibrate, un prezzo di partenza minimo in €/kg di 0,35.

Inoltre, in considerazione del vantaggio di avere una ottimo prodotto sia a livello qualitativo che quantitativo, con pezzatura più uniforme verso un calibro medio più idoneo alla commercializzazione senza "fiorone" invita i pataticoltori, non aderenti al Consorzio di Tutela, a non accettare importi inferiori a quanto indicato, in quanto si dà la possibilità ad operatori della filiera IGP di effettuare una concorrenza sleale e sminuire il valore della Patata del Fucino IGP con prezzi inferiori da immettere sul mercato relativamente alle seguenti confezioni:

- Confezione vert-bag da kg. 1,5 a **0,90 euro/kg**;
- Confezione vert-bag da kg. 2,0 e 2,5 a **0,85 euro/kg**;
- Le confezioni in sacco rete da 5 kg a 0,80 euro/kg.

il tutto franco arrivo sovra imballo in cartone compresso.

La produzione di patate nel Fucino, grazie alla sua conformazione litografica e posizione geografica (altitudine), si caratterizza come la zona d'Italia con il più alto indice di produttività di c.a 530 – 550 Q.li/ha su una superficie complessiva di oltre 4.000 Ha con una produzione di circa 2.200.000 Q.li

La rotazione quadriennale con inserimento nel terreno a riposo di colture "rigenerative" che apportino bilanciate dosi di azoto, fosforo e potassio (es. Insalata, carote e leguminose), ha permesso all'Abruzzo (Fucino) di essere il primo produttore d'Italia (in termini di produttività) e determina la zona con un tasso molto basso di attecchimento degli elateridi (larve) e nematodi, che causano ingenti perdite nei raccolti.

La Patata del Fucino IGP è il primo prodotto IGP pataticolo italiano richiesto dal mercato sia per le qualità organolettiche sia per l'alto contenuto di fosforo e potassio, caratteristiche essenziali per la certificazione IGP.