

SCHEDA IDENTIFICATIVA DELLA PATATA DI CASTEL D'AIANO

***Iscrizione al numero 1 (uno)** del registro De.Co. – Denominazione Comunale d'origine per tutti i prodotti tipici del Comune di Castel d'Aiano nel settore agro alimentare*

Denominazione

Il nome Patata di Castel d'Aiano è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Zona di produzione

La zona di produzione della Patata di Castel d'Aiano è rappresentata da parte del territorio dei comuni di Castel d'Aiano, Zocca, Gaggio Montano, Montese, appartenenti alle provincie di Modena e di Bologna con altitudine minima per la coltivazione mt. 700 slm.;

Descrizione delle tecniche colturali

- *Coltivazione e raccolta*

Preparazione dei terreni

La preparazione del terreno avviene nell'estate – autunno precedente la coltivazione e viene eseguita con le seguenti operazioni colturali:

- Aratura medio profonda (40-50cm)

— erpicatura per l'affinamento della superficie;

— preparazione dei solchi per la messa a dimora del tubero.

I terreni coltivati a patate sono quelli che contengono un elevato tenore di sabbia ed un'ottima capacità di sgrondo delle acque meteoriche in eccesso al fine di evitare le malattie fungine al tubero che provocano gravi marcescenze.

I terreni devono inoltre risultare particolarmente soffici, ricchi di sabbia e ben strutturati al fine di permettere al tubero di crescere con la superficie ben liscia.

Varietà cultivar

Le cultivar tradizionalmente impiegate sono quelle tardive e medio — tardive, con colore della polpa giallo chiaro o bianca e colore della buccia giallo o bruno rossastro. E' possibile inoltre l'impiego di varietà precoci aventi le medesime caratteristiche di colore della polpa e della buccia.

Semina

La semina può avvenire meccanicamente o manualmente, compatibilmente con le caratteristiche del terreno.

Le operazioni di semina avvengono nei mesi di marzo, aprile e maggio. La quantità di Tubero seme impiegato per ettaro varierà in funzione della varietà, dei tipi di terreno, del sesto d'impianto e del tubero seme impiegato intero o tagliato.

Operazioni colturali

Il metodo di produzione della Patata di Castel d'Aiano prevede la concimazione con letame o concime organico e l'eventuale aggiunta di concimi chimici a base di azoto, fosforo e potassio.

Durante la coltivazione vengono effettuate varie zappature, scerbature e rincalzature alle fila delle patate a mano o con mezzi meccanici.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

In alternativa può essere adottato il metodo di produzione biologica, di cui al Reg. CE 834/07 - Reg. CE 889/08 e loro successive modificazioni.

Raccolta

Le operazioni di raccolta possono essere effettuate manualmente o meccanicamente.

La raccolta è effettuata nel periodo compreso tra il 1 agosto e il 15 ottobre, salvo casi eccezionali, in relazione ai quali dovrà essere richiesta apposita autorizzazione.

La sistemazione in casse o bins può essere preceduta da una prima selezione volta ad eliminare il prodotto non conforme ai requisiti indicati dal presente disciplinare.

La raccolta dovrà avvenire con tuberi maturi e con buccia resistente agli urti al fine di non provocare ferite durante le varie manipolazioni del prodotto.

• *Caratteristiche del prodotto, conservazione e commercializzazione*

Caratteristiche del prodotto

Aspetto esterno: regolare e caratteristico delle varietà, senza presenza di germogli, con limitata rugosità e difetti evidenti di buccia. Uniformità di colore ed assenza di zone verdi.

Colore della buccia: giallo, bruno-rossastra (così detta patata rossa).

Colore della polpa: giallo chiaro o bianca.

Conservabilità: Le varietà ammesse dal presente disciplinare devono essere idonee alla conservazione per periodi medio - lunghi, orientativamente fino al mese di maggio.

Conservazione e confezionamento

La conservazione del prodotto deve avvenire in luoghi asciutti ed al riparo dalla luce.

Durante il periodo di conservazione sono esclusi trattamenti chimici anti-germogliamento del tubero. Sono ammessi trattamenti anti germoglianti con principi attivi previsti per l'agricoltura biologica. Il prodotto, opportunamente spazzolato ma non lavato, viene confezionato in appositi imballaggi formati da sacchi a rete o verbag dal peso di 2-5-10 kg .

Il confezionamento potrà avvenire solo in zona di produzione.

Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- etichetta adesiva riportante:

il nome Patata di Castel d'Aiano – “*varietà e/o cultivar*”

il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice ,

Logo istituzionale De.Co. Comunale ;

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione Patata di Castel d'Aiano è intraducibile.

Specifiche tecniche di produzione

Queste specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale della Patata tipica di Castel d'Aiano, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto:

Le varietà di patata sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

Preparazione dei terreni

La preparazione del terreno in solchi (cosiddetta "sistemazione a porche") deve prevedere una distanza tra l'interfila di minimo 75 cm.

Semina

Si consiglia di mettere a dimora i tuberi ad una profondità di 6-8 cm, lasciando tra loro uno spazio minimo di 20 cm.

Tecniche colturali

Sono opportune rotazioni colturali annuali con leguminose e graminacee.

Valutazioni tecnico-economiche

Ogni anno, entro ottobre, i produttori procederanno a fornire dati e valutazioni tecnico-economiche utili per l'opzione delle varietà di patate eventualmente da coltivarsi nell'annata successiva.

Caratteristiche dopo la cottura

I produttori provvederanno anche a descrivere le qualità culinarie delle varietà ammesse.

Per le nuove varietà in via di introduzione si potranno realizzare appositi panel—test.

Materiali ed attrezzature

Non è stato segnalato l'uso di materiali ed attrezzature particolari