



LE ANTICHE VARIETA' COLTURALI

Patata Turchesa

L'ampio progetto di tutela e promozione per la varietà di patata Turchesa vede il Parco impegnato in diverse azioni: a partire dal risanamento dei primi e pochi tuberi recuperati per passare poi alle analisi di caratterizzazione della patata e infine la promozione della costituzione dell' Associazione dei produttori di patate, di cui gli agricoltori sono i veri protagonisti, insieme ai negozianti, ai ristoranti e ai simpatizzanti nella tutela di questa importante risorsa sul territorio.



Il 2008 è stato l'anno internazionale dedicato alla patata che porta all'attenzione mondiale l'importanza di questo tubero nel garantire la sicurezza alimentare e nell'alleviare la povertà. In questo contesto, paradossalmente, annualmente si assiste ad una progressiva erosione del numero di varietà di patate coltivate.

Nel Parco Nazionale del Gran Sasso è stata riscoperta e recuperata un'antica varietà detta Turchesa dalla caratteristica colorazione viola della buccia, ricordata da molti anziani ma praticamente scomparsa dalle loro tavole. Il progetto ha previsto la reintroduzione e lo studio di questo tubero sia nelle originarie zone di produzione ma anche in altri Comuni e ad altre quote per valutarne il comportamento e le caratteristiche agronomiche e sensoriali, allo scopo di limitare il rischio di totale estinzione.

Patata

- Famiglia delle Solanacee – più di 2000 specie.
 - Altre specie importanti della famiglia: Peperone, Pomodoro, Melanzana, Tabacco.
 - Originaria delle Ande in Perù e del territorio Cileno.
 - Coltivata da più di 5.000 anni.
 - Arrivata in Spagna intorno al 1.570 e diffusa in Europa.
 - Inizialmente poco apprezzata; portatrice di lebbra!!!
 - I tuberi possono essere seminati interi o tagliati con un peso intorno ai 40-50 g.
- Generalmente impiantando tuberi interi si ottiene un prodotto di dimensioni medie inferiori anche se la produttività della pianta è leggermente maggiore.

Patata turchesa

- Solanum tuberosum biotipo "Turchesa"
- Recuperati gli ultimi tuberi da un anziano agricoltore di S. Pietro di Isola del Gran Sasso e di San Giorgio di Crognaleto sui Monti della Laga.
- Caratteristiche riconducibili alla combinazione delle condizioni ambientali unite alla specificità del genotipo
- Occhiatura profonda tipica delle archeofite





PARCO NAZIONALE
DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

LE ANTICHE VARIETA' COLTURALI Patata Turchesa

Principali obiettivi del progetto di custodia e valorizzazione

- Recupero e diffusione dell'antico ecotipo;
- Conoscenza tecnico-agronomica;
- Stesura di un disciplinare per la coltivazione eco-compatibile;
- Incremento della biodiversità;
- Opportunità di diversificazione del reddito.

Le fasi di recupero

- Anno 2003: Risanamento e Micropropagazione dei poco più di 30 tuberi ritrovati.
- Anno 2005: Avvio di due campi sperimentali di riproduzione.
- Anno 2006: Avvio seconda produzione patata da seme.
- Anno 2007: Diffusione patata da seme a 14 agricoltori custodi: 2.600 Kg.
- Anno 2008: Allargamento della rete con 28 agricoltori custodi coinvolti.
- Anno 2009: Costituzione dell'Associazione Produttori della Patata Turchesa
- Anno 2010: Iscrizione della Patata Turchesa come prodotto agroalimentare tradizionale PAT della Regione Lazio e Abruzzo;
- Anno 2011: Ulteriore risanamento e micropropagazione di minituberi per la produzione di patata Turchesa da riproduzione da distribuire ai coltivatori iscritti all'Associazione. Campo di coltivazione dei minituberi.
- Anno 2012: Distribuzione dei minituberi risanati e coltivati per due anni. Secondo campo di coltivazione con minituberi.

L'Associazione dei produttori della patata Turchesa

L'Associazione dei produttori della Patata Turchesa è un'associazione senza fini di lucro, costituita allo scopo di sostenere il mondo rurale all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga per tutelare e promuovere:

- il recupero, la coltivazione, la conservazione, lo scambio e la diffusione di varietà tradizionali di interesse agricolo;
- la conoscenza, la produzione e la vendita dei prodotti derivati da tali varietà e, più in generale, dei prodotti di agricoltura durevole;
- il recupero produttivo del territorio e la sua salvaguardia;
- la cultura locale, l'artigianato manuale, la cucina tradizionale, la conoscenza del territorio e delle sue comunità;
- i saperi popolari, le pratiche locali, le titolarità collettive, gli usi tramandati, le innovazioni introdotte con il rispetto dei tempi dettati dalla natura, le consuetudini condivise, la partecipazione nelle scelte e nelle decisioni.





LE ANTICHE VARIETA' COLTURALI

Patata Turchesa

L'associazione prevede la presenza delle seguenti figure:

- Socio Coltivatore – che si occupa della coltivazione, del confezionamento e della vendita diretta della patata Turchesa secondo precise linee guida agronomiche;
- Socio Affiliato – negozianti e ristoratori – che si occupano della vendita della patata secondo precise regole commerciali;
- Socio Sostenitore – semplici appassionati in sintonia con le attività dell'associazione ai fini della promozione e della valorizzazione delle peculiarità della patata turchesa.

La commercializzazione della Patata Turchesa

Sul sito internet del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga www.gransassolagapark.it cliccando sull'icona "La Turchesa" è possibile accedere all'elenco aggiornato dei coltivatori di patata Turchesa del Parco. Il particolare sistema della tracciabilità delle produzioni inoltre, permette di conoscere preziose informazioni sulle patate acquistate. Infatti su ogni confezione di patate è presente un codice numerico, inserendo questo codice nell'elenco presente sul sito internet otteniamo le informazioni di provenienza delle patate che abbiamo acquistato.

Conservazione e suggerimenti in cucina

E' opportuno conservare le patate al buio, in un luogo fresco ed asciutto.

Per apprezzarne tutto il sapore, è preferibile non cuocerle in acqua ma al vapore e con la buccia. Ottime cotte anche al forno.