



COMUNE DI ASOLO
DE.CO.

Patata di Pagnano



INDICE

▪ IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE	pag. 3
▪ Nome del prodotto	pag. 3
▪ Territorio di produzione	pag. 3
▪ Cenni storici	pag. 3
▪ Varietà coltivate	pag. 4
▪ Stagionalità	pag. 4
▪ Disponibilità e consumo	pag. 4
▪ Caratteristiche nutritive	pag. 4
▪ Livello produttivo e disponibilità del prodotto	pag. 4
▪ Aziende produttrici	pag. 4
▪ DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	pag. 5
▪ Sistema di coltivazione	pag. 5
▪ Scelta varietale	pag. 5
▪ Concimazione	pag. 5
▪ Lavorazione del terreno	pag. 5
▪ Semina	pag. 5
▪ Controllo delle erbe infestanti e difesa fitosanitaria	pag. 5
▪ Irrigazione	pag. 6
▪ Raccolta	pag. 6
▪ Sistema di conservazione e trasporto	pag. 6
▪ Sistema di commercializzazione	pag. 6
▪ Albo dei Produttori e rapporti tra Produttori, Commissione De.Co. e altri soggetti	pag. 7

COMUNE DI ASOLO DE.CO. Patata di Pagnano

IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE

Nome del Prodotto

Patata di Pagnano De.Co.

Territorio di Produzione

La Patata di Pagnano De.Co. viene prodotta nell'ambito del territorio comunale. Il Comune di Asolo è situato, dal punto di vista geologico, in corrispondenza dei primi affioramenti del substrato roccioso che emergono dall'alta pianura alluvionale veneta.

Il territorio è circa per la metà pianeggiante e per la metà collinare.

La zona pianeggiante è costituita in prevalenza da depositi alluvionali ghiaioso-sabbiosi.

Il territorio collinare è suddiviso in tre zone: zona collinare propriamente detta, Valle del torrente Muson e fascia pedecollinare a nord di Pagnano (frazione del Comune di Asolo).

La zona di Pagnano è altamente vocata alla coltivazione della patata. Qui i suoli sono composti in prevalenza da frazioni limoso-argillose, localmente può esservi anche una buona componente sabbiosa, fattore che determina un ambiente ideale per la patata.

Il clima è generalmente caratterizzato da un regime termico di tipo continentale, con forti escursioni termiche stagionali, tuttavia la protezione dai venti freddi fornita dalle 3 fasce collinari ai piedi delle Prealpi fa assumere a questo territorio un clima quasi mediterraneo.

La piovosità si attesta intorno ai 900/1300mm/anno.

E' il territorio inteso come un insieme di fattori chimici, fisici, biologici e tecniche di coltivazione ad incidere in maniera determinante sulla qualità della patata al di là della varietà stessa.

Cenni Storici

La patata (*Solanum Tuberosum*) è una pianta erbacea a ciclo annuale, orticola da pieno campo, tra le più coltivate al mondo: interessa infatti quasi 19 milioni di ettari a livello globale. Possiede stoloni sotterranei dai quali hanno poi origine i tuberi. E' una delle quattro più importanti risorse per la nutrizione dell'umanità, insieme a riso, frumento e mais.

Originaria del Sud America, arriva in Europa già nel 1500, ma è inizialmente relegata ai giardini botanici. La sua diffusione come coltura per scopi alimentari è stata molto lenta, condizionata dal fatto che essa veniva spesso ritenuta un alimento tossico e di bassa qualità, e utilizzata come cibo per l'alimentazione animale. La patata si diffonde veramente negli orti domestici e nei campi a partire da inizio 1800; in particolare, molto importante è stata la crisi cerealicola con conseguente carestia che ha investito buona parte del Nord Est italiano nel 1816, in seguito alla quale la patata si è diffusa anche tra i contadini per il suo ottimo potere nutritivo. In Veneto inizia la sua diffusione a partire dal Bellunese e dal Feltrino, per poi arrivare anche nell'alto Trevigiano e in particolare ad Asolo: qui, a seguito di una prima introduzione nel 1700, diventa dopo il 1816 una delle importanti colture della zona. Dai dati medi della produzione agricola del distretto di Asolo per il quinquennio 1879-1883 si riscontrano 46 ettari coltivati a patata e 1.980 quintali prodotti con una media di 43,04 quintali per ettaro.

Pagnano d'Asolo è una frazione di Asolo conosciuta per l'eccellente qualità delle patate prodotte sin da tempi lontani. Per molto tempo la patata è stata, assieme al mais, la principale fonte di sostentamento alimentare del luogo. Da prodotto di necessità a prodotto di eccellenza, questo è infatti il cammino intrapreso dalla patata negli ultimi anni.

A suggellare questo legame tra la terra, le patate, i contadini e la popolazione è la tradizionale Sagra di San Cosmo, che si svolge presso la chiesetta dei SS. Cosma e Damiano nella terza decade di settembre. In questa occasione si intrecciano il sacro con la processione religiosa e l'edonistico con l'esposizione e degustazione della patata proposta in svariati modi e in piatti succulenti.

Annualmente si svolge anche un concorso patrocinato dal Comune di Asolo che premia la miglior produzione di patate del Comune.

Varietà coltivate

Diverse sono le cultivar presenti nell'areale e le più importanti sono:

- **Bintja** (a pasta gialla, maturazione medio-precocce e buccia di colore rosso-bruno)
- **Daisy** (a pasta gialla, maturazione tardiva e buccia rossa)
- **Desiré** (a pasta gialla, maturazione tardiva e buccia gialla)
- **Kennebec** (a pasta bianca, maturazione tardiva e buccia color bianco)
- **Monalisa, Primura e Vivaldi** (tutte a pasta gialla, maturazione precocce e buccia gialla)
- **Cicero** (a pasta gialla, maturazione tardiva e buccia gialla).

Stagionalità: Periodo di Coltivazione

Da Marzo fino ad Agosto-Settembre

Disponibilità e consumo

Da fine giugno fino a Natale presso i produttori e durante l'anno se ben conservate presso le aziende attrezzate di celle frigorifere.

Caratteristiche nutritive

La Patata di Pagnano è naturalmente ricca in vitamine (in prevalenza C, B5 e A), fibre ed elementi nutritivi, in particolare potassio, calcio e magnesio; è un'ottima fonte di amido e carboidrati, oltre che una buona fonte di polifenoli, specialmente dopo bollitura. E' adatta all'alimentazione di tutte le fasce d'età, essendo facilmente digeribile.

Livello produttivo e disponibilità del prodotto

La Patata di Pagnano De.Co. è disponibile in quantità variabili a seconda dell'annata, a partire da Giugno (varietà precoci) a Dicembre; se conservata in adeguati spazi quali celle frigorifere, è disponibile tutto l'anno.

La produzione, svolgendosi su un ettariato ridotto, è naturalmente limitata.

Aziende produttrici

La coltivazione della patata nel territorio asolano è effettuata esclusivamente da aziende a conduzione familiare di piccola dimensione.

La coltura della patata rappresenta un'integrazione del reddito familiare, al quale concorre insieme ad altre attività come la coltivazione dei cereali, la gestione di vigneti e arboreti, la gestione dei boschi e l'allevamento di bovini.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Sistema di Coltivazione

La patata va inserita nell'ambito di una rotazione colturale, in quanto mal sopporta la successione a sé stessa e in generale un ritorno troppo frequente sullo stesso terreno. La patata è coltura di rinnovo, e necessita dunque di adeguati lavori preparatori del terreno e concimazioni organiche e minerali. Il suo apparato radicale fascicolare, con radici disposte principalmente nei primi 30 centimetri del suolo, la rendono meno in grado di utilizzare l'acqua del terreno rispetto ad altre colture. Le radici hanno debole capacità penetrante, e questo rende necessaria un'accurata preparazione del terreno (aratura o discissione profonde, seguita da erpicatura e livellamento).

La patata ha un ciclo colturale di 100-150 giorni. Lascia il terreno in condizioni di buona fertilità.

Scelta varietale

Ogni produttore può scegliere le varietà più congeniali alle sue esigenze e ai suoi terreni. Si consiglia di scegliere varietà che presentino buona resa in sostanza secca, buona resistenza alle avversità e lunga dormienza dei germogli.

Tra le varietà coltivate tradizionalmente da decenni possiamo ricordare:

- la patata Bintje, per tutti gli usi
- la patata Desiree, per fritti e da fare al forno
- la patata Monalisa, ottima per tutti gli usi
- la patata Kennebec, molto indicata per gnocchi e purè

Qualsiasi progetto per il recupero di varietà autoctone italiane, anche in collaborazione con le altre De.Co., è ben accolto ed auspicabile.

Concimazione

La patata si avvantaggia molto, in termini di resa quali-quantitativa, di una concimazione organica, preferibilmente con letame maturo. Il momento migliore per eseguire sia la concimazione organica che quella minerale è la primavera, prima dell'aratura.

Lavorazione del terreno

Si consiglia di alternare le arature con adeguate lavorazioni con ripper o coltello per impedire la formazione della crosta di lavorazione e sfavorire lo sviluppo degli elateridi.

E' buona norma evitare la mono successione della patata per più anni sullo stesso terreno, per non incorrere in diminuzioni di resa, diminuzione qualitativa del prodotto e problemi di natura fitosanitaria.

Semina

La semina avviene tra i mesi di Marzo e Aprile. Le sementi-tuberi possono essere tagliate in due o più parti, in senso longitudinale, e interrate ad una profondità di 5-10 cm. La distanza tra le file è di solito tra i 60 e i 75 cm, mentre la distanza sulla fila è mediamente di 30-35 centimetri. In generale l'investimento varia dalle 5 alle 8 piante al metro quadrato.

Controllo delle erbe infestanti e difesa fitosanitaria

A Maggio, si procede a una sarchiatura seguita, da fine Maggio a inizio Giugno, dalla prima rincalzatura e dalla concimazione azotata di copertura. Queste operazioni favoriscono la tuberificazione e completano la gestione delle malerbe infestanti, nell'ambito di una difesa integrata della coltura.

La lotta ai parassiti vegetali e animali viene attuata seguendo le indicazioni dei bollettini fitosanitari che recepiscono le Linee Tecniche di Difesa Integrata, predisposte dalla Regione Veneto e approvate dal Gruppo di Difesa Integrata del Ministero della Sanità.

Pur non essendo vincolante ai fini della De.Co. viene incoraggiata la coltivazione della patata con metodi biologici.

Irrigazione

La patata ha notevoli esigenze idriche, specialmente nel periodo più critico che va da 20 giorni prima a 20 giorni dopo l'inizio dell'antesi (fioritura), fase che coincide temporalmente con l'ingrossamento dei tuberi. La patata necessita di una disponibilità di acqua il più possibile costante durante tutto il suo ciclo colturale, anche a causa del suo apparato radicale superficiale, tuttavia mal sopporta il ristagno idrico.

Raccolta

Tra Giugno e Settembre, in base alla precocità delle cultivar, è prevista la raccolta delle patate.

I tuberi scavati e raccolti dal terreno non devono essere lasciati esposti alla luce per evitare l'inverdimento (con conseguente accumulo di solanina, un alcaloide tossico) o scottature da colpi di calore. Sono da privilegiare quei periodi in cui il cespo è secco, il terreno ha un grado di umidità abbastanza basso da non sporcare eccessivamente il tubero, ma allo stesso tempo non troppo secco e zollosa da danneggiare il prodotto durante la raccolta.

La raccolta può essere manuale o meccanica.

Sistema di conservazione e trasporto

La conservazione deve avvenire in cantine, anfratti dei portici o luoghi a temperatura costante medio-bassa (< 15 °C) e al buio.

Questo tipo di conservazione permette di rallentare l'asciugatura (disidratazione) della patata e di posticipare il più possibile l'inizio della germogliazione.

Le patate vanno protette dagli insetti, specialmente la tignola, che possono danneggiare la loro conservazione. La conservazione di norma non andrebbe fatta a temperature inferiori a 5°C.

È assolutamente vietato l'uso di sistemi e trattamenti chimici anti-germoglianti. Buona pratica è quella di garantire la corretta ventilazione del cumulo, suddividendo le patate in cumuli ridotti.

Durante il trasporto nelle piccole e medie distanze va garantita la copertura dai raggi solari.

Sistema di commercializzazione

La "Patata di Pagnano De.Co." può essere commercializzata tramite vendita diretta presso le aziende produttrici o tramite rivenditori autorizzati, nelle confezioni integre originali.

Le patate devono essere perfettamente sane, pulite e non devono presentare ferite, abrasioni o tagli.

Il prodotto può essere confezionato in sacchi a rete (di tipo raschel), sacchi di cartone o casse in legno del peso di 1, 2, 5, 10, 15, 20 e 25 chilogrammi.

Tutte le confezioni devono essere in materiale idoneo all'uso alimentare e sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

E' vietata la vendita sfusa.

Le confezioni destinate alla commercializzazione devono avere le seguenti caratteristiche:

1. Presenza del logo "Patata di Pagnano De.Co."
2. Indicazione del codice alfanumerico del produttore e ragione sociale
3. Dati aziendali
4. Indicazione della varietà e del peso della confezione
5. Tutti gli altri simboli richiesti dalla legge (ad esempio quelli degli enti di certificazione per l'agricoltura biologica).

Possono essere indicati nell'etichetta gli usi culinari della patata, il luogo di produzione e le modalità di conservazione.

Le informazioni dovranno essere tutte ben visibili e dunque presenti in etichetta.

Albo dei Produttori e rapporti tra Produttori, Commissione De.Co. e altri soggetti

1. La Denominazione Comunale è un riconoscimento che il Comune conferisce ad un soggetto attivo nella produzione e nella diffusione di un prodotto tipico del territorio. Pertanto nessun produttore, commerciante, cooperativa, associazione o qualsiasi altro soggetto economico potrà mai vantare l'esclusiva sulla Denominazione Comunale. La Denominazione Comunale viene rilasciata dal Comune ai soggetti ritenuti conformi al disciplinare.
2. Possono accedere all'iscrizione all'albo "Patata di Pagnano De.Co." i produttori registrati con Partita Iva e/o Codice Fiscale.
3. Gli iscritti devono garantire un rapporto di collaborazione tra di loro. Non è tollerato il danneggiamento materiale o d'immagine attraverso malelingue o diffusione di sospetti da parte di altri iscritti, pena la cancellazione dall'albo.
4. Gli iscritti si impegnano a collaborare attivamente con le Amministrazioni e le Pro Loco dei propri Comuni per promuovere la divulgazione della De.Co.
5. La Commissione De.Co. deve gestire la promozione, la conoscenza e i progetti che riguardano la "Patata di Pagnano De.Co.". Deve inoltre vigilare sulla corretta produzione e distribuzione del prodotto.
6. L'iscrizione all'albo dei Produttori deve essere effettuata tramite richiesta scritta al proprio Comune, e sarà ritenuta valida da subito se precedente al periodo di piantumazione delle patate, o a partire dalla stagione successiva nel caso in cui l'iscrizione venga effettuata dopo il periodo di piantumazione delle patate. La Commissione potrà verificare le condizioni del terreno adibito a patate dei nuovi iscritti, per valutarne l'idoneità rispetto al disciplinare.

