

COMUNE DI



ACERNO

COMUNE DI ACERNO

Provincia di Salerno

La Città delle Cento Acque
UFFICIO STAMPA C.S. n. 7/2017

E-mail: ufficio.stampa@comune.acerno.sa.it

L'AMMINISTRAZIONE SANSONE CANDIDA LA PATATA DI ACERNO QUALE PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE

AD OGGI FANNO PARTE DEI "PAT" LA FRAGOLATA, LE CASTAGNE E LE PASTICELLE

La Giunta comunale su proposta del Sindaco **Vito Sansone** e dell'Assessore all'agricoltura **Salvatore De Nicola**, candida la **patata di Acerno** quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale. La richiesta alla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura, è stata formalizzata lo scorso mese di febbraio attraverso l'approvazione della delibera numero 18. L'Amministrazione comunale così facendo, ha accolto le istanze dei produttori di Acerno. Qualche giorno fa, la Regione ha inviato un ispettore per effettuare un sopralluogo, all'ispezione hanno partecipato anche due aziende agricole locali, **Pacifico** e **Sansone**, che da decenni hanno investito nel settore dell'agroalimentare di qualità, e tra gli altri prodotti tipici, coltivano le tipiche patate di montagna di Acerno.

La peculiarità delle patate coltivate ad Acerno, rispetto a quelle coltivate in territori ad altitudini inferiori, è rappresentata dal sapore unico e dalla consistenza marcata che tale prodotto possiede in virtù del clima freddo presente che, in simbiosi con le caratteristiche del terreno acernese, **ricco di sostanze organiche, acqua, azoto, fosforo e potassio**, permette di coltivare questo prodotto **senza la necessità di irrigare i campi** e, soprattutto, **senza l'utilizzo di fitofarmaci** indispensabili in quasi tutte le altre zone circostanti.

Ad Acerno si coltivano principalmente quattro varietà di patate: **Desiree**, con una forma arrotondata, buccia di colore rosso, pasta di colore giallo che rappresenta anche una buona conservabilità; **Spunta**, che ha una struttura allungata, buccia color giallo leggermente meno sbiadito rispetto alla classica acernese e pasta gialla. Le caratteristiche della patata **Kennebec** sono di grandezza media, tondovale, di colore giallo chiaro, buccia liscia e pasta bianca. Infine, in agricoltura troviamo anche la patata **Turchese**, il cui nome è dovuto alla particolare colorazione blu-violacea della buccia esterna e della polpa.

Se il Ministero delle Politiche Agricole dovesse accogliere l'istanza dell'Amministrazione comunale guidata dal sindaco Sansone ed inserire nell'elenco nazionale dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)** anche la patata di Acerno, le eccellenze del territorio salirebbero a quattro. Oggi, infatti, fanno parte di questo paniere la **"Castagna"**, inserita nella tipologia del prodotto allo stato naturale, la **"Fragolata"** nella categoria dei prodotti trasformati; la **"Pasticella"**, invece, rientra tra i prodotti artigianali della tradizione dolciaria locale.

Via Rimembranza 8, 84042 Acerno (SA) – P. IVA 00552610651 – Tel. 089 9821220 –
089 9821224 - Fax 089 9821227 - Roberto Di Giacomo 328 6682640

www.comune.acerno.sa.it

seguici anche su 