



LA COLTIVAZIONE DELLA PATATA ROSSA DI COLFIORITO

Se vi trovate a passare sugli altopiani tra agosto e settembre, sarà facile imbattersi nella raccolta della famosa **Patata Rossa di Colfiorito**, che grazie alle caratteristiche ambientali in cui viene prodotta è diventata il prodotto di eccellenza dei Piani ed ha ottenuto il riconoscimento **IGP** a partire dal 2015.

Con la denominazione "Patata Rossa di Colfiorito" si indicano i tuberi maturi della specie *Solanum tuberosum* della famiglia delle Solanacee, con la caratteristica buccia di colore rosso e polpa di colore giallo-chiaro. I fattori che determinano la reputazione e le

caratteristiche di riconoscibilità della Patata Rossa di Colfiorito sono riconducibili alla tecnica colturale e alla tipologia di conservazione utilizzati e alle specificità pedoclimatiche dell'area di riferimento, che ricade nella parte montana dell'Appennino Umbro-Marchigiano tra la provincia di Perugia e quella di Macerata.

La patata rossa di Colfiorito è un prodotto agroalimentare tradizionale per la zona degli altopiani di Colfiorito, che ha contribuito in maniera sostanziale al suo sviluppo. Timidamente introdotta nel 1963, la

varietà *désirée* nel giro di pochi anni ha trovato il consenso di tutti gli agricoltori della zona, essendosi rivelata particolarmente adatta alle condizioni climatiche e ambientali del territorio. Alla patata rossa è dedicata una grossa **mostra-mercato e sagra** che, dal **1978**, attira migliaia di persone coinvolte nelle numerose iniziative artistiche e culturali oltre che ludiche e gastronomiche.

Patata Rossa di Colfiorito è molto apprezzata per il suo sapore e soprattutto per la polpa che risulta particolarmente soda. E' adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto, ma è particolarmente indicata nella preparazione degli **gnocchi**. Essa è ottima anche per la **frittura** in quanto, proprio la caratteristica della polpa, permette di ottenere un piatto croccante e gustoso, per non parlare poi delle "**patate sotto la cenere**" che ricordano la cucina delle nostre nonne.