

ortofrutticoli e cereali, freschi e trasformati

# PATATA DELLA SILA IGP

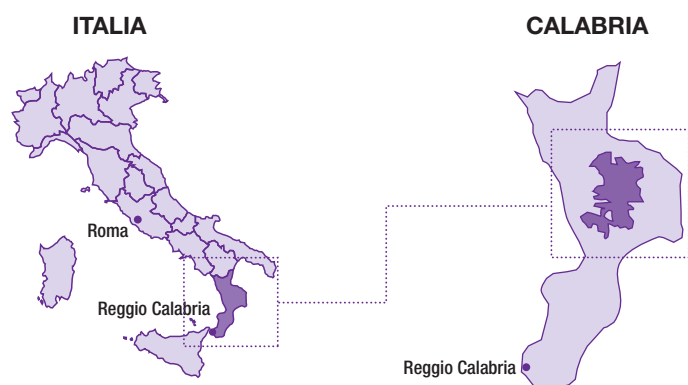


**PRODOTTO**

La patata della Sila è contraddistinta ed apprezzata per le ottime qualità culinarie, in particolare per quel che riguarda la frittura grazie all'elevato contenuto di sostanza secca che presentano i tuberi coltivati sull'Altopiano Silano. Relativamente a questo aspetto è stata condotta un'analisi sulla varietà Agria, comparandola con campioni provenienti da altre zone produttive. I risultati hanno dimostrato come la patata coltivata sull'Altopiano Silano presenti livelli di sostanza secca molto più elevati, quindi una migliore attitudine alla frittura, nonché un sapore tipico più marcato rispetto alle altre provenienze. La produzione della Patata della Sila IGP avviene in un ambiente incontaminato. Incastonato nel cuore del mar Mediterraneo, con un'altitudine media di 1300 m. s.l.m., l'Altopiano Silano rappresenta uno degli areali maggiormente vocati dalla produzione di Patate in Europa. L'utilizzo di acqua di sorgente per l'irrigazione dei campi, le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, rappresentano un insieme di caratteristiche uniche e perfette che ha consentito di fregiarsi, anche, della denominazione: "prodotto della montagna".

**ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione della "Patata della Sila" comprende esclusivamente il territorio dei seguenti comuni: Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo, in provincia di Cosenza e i comuni di Albi, Carlipoli, Cicala, Confluenti, Decollatura, Magisano, Martirano, Martirano Lombardo, Motta S. Lucia, Serrastretta, Sorbo San Basile, Soveria Mannelli e Taverna in provincia di Catanzaro. I suddetti comuni delimitano e circondano naturalmente l'altopiano della Sila, dove la natura dei terreni e le caratteristiche climatiche permettono di ottenere una crescita dei tuberi costante e lenta e una maturazione della pianta ottimale.



**LOGHI DELLA DENOMINAZIONE**



Il logo del prodotto riporta come elemento centrale e in primo piano la scritta "Patata della Sila". La scritta è sviluppata orizzontalmente tra due linee irregolari: la linea superiore raffigura a sinistra tre alberi stilizzati che ricordano le conifere delle fitte foreste silane e a seguire, una montagna con cinque cime, per sottolineare l'importanza dell'altopiano dal quale essa ha origine. La Patata della Sila è infatti l'unica in Italia a fregiarsi del marchio "Prodotto di Montagna" in quanto matura a 1200 m. s.l.m. in un ambiente incontaminato dove insiste il Parco Nazionale della Sila. La linea inferiore sostiene la scritta e termina con il disegno di un'onda stilizzata con quattro punte dando rilevanza così ai nostri bacini, gli unici in Calabria, dai quali attingono i produttori per irrigare la PATATA della SILA.

Le Patate della Sila I.G.P. che si fregiano della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna" si contraddistinguono mediante l'inserimento, nelle fascere marchianti, delle parole "prodotto della montagna".

**RIFERIMENTI NORMATIVI**



Riconoscimento Consorzio di Tutela: D.M. 16/04/2012 in G.U. n. 106 del 08/05/2012, è l'unico soggetto incaricato dal MIPAAF a curare gli interessi generali della I.G.P. "Patata della Sila".

**CONTATTI**



Consorzio di Tutela Patata della Sila I.G.P.  
Via Forgitelle, 28, Frazione Camigliatello Silano 87058, Spezzano della Sila (CS)  
Tel. e fax 0984.578693  
info@patatadellasila.it - pec: patatadellasilaigp@legalmail.it - www.patatadellasila.it