

Una scelta "biologica": la Patata del Parco Nazionale della Sila.

La *Patata silana I.G.P.*, alimento tradizionalmente "povero" della nostra cucina, è un prodotto a forte caratterizzazione territoriale ed il relativo **riconoscimento I.G.P.** dato dall'Unione europea ha avuto l'effetto di indirizzare i consumatori verso l'acquisto di alimenti tipici, fortemente legati ai territori di provenienza. La relativa **tipologia "biologica"** (priva di contaminazione dovuta all'uso di sostanze chimiche quali concimi e trattamenti antiparassitari) è disponibile nella varietà *Agria* anche su [siti di prodotti tipici calabresi](#), per quantitativi sufficienti alle esigenze della famiglia. Coltivata nel **Parco nazionale della Sila**, un prodotto del tutto particolare perché nasce ad oltre 1000 metri di altezza, nella zona di **Camigliatello Silano** e dintorni, e le permette di avere forti connotazioni organiche e di essere l'unico prodotto di alta montagna del centro Mediterraneo. Ha la caratteristica di possedere una percentuale di **amido superiore alla media**, rendendola più saporita e nutriente di quella che ordinariamente si riesce a trovare in commercio. L'impianto del tubero delle patate avviene da **Maggio a Giugno** in buche profonde circa 10cm ad intervalli di 40 cm. su terreno precedentemente lavorato in superficie, nel rispetto della natura, con mezzi meccanici e con apporto di stallatico; viene contestualmente irrigata in modo naturale, senza forzature ed aggiunta di additivi ormonali e/o di fertilizzanti chimici, rispettando in toto il *ciclo biologico* della pianta stessa. La relativa **raccolta** si effettua da **Settembre ad Ottobre**: le patate vengono riposte al buio, per evitare che germoglino (da quelli che comunemente vengono chiamati "occhi" della patata) e/o creino eventuale elemento di tossicità: proprio come si usava una volta. La Sila è un altipiano posto ad una altitudine di oltre 1.200 m. s.l.m., cinto tutt'intorno da una catena montuosa completamente rimboschita, quasi a volerlo coronare e difendere dagli agenti esterni. Presenta aspetti paesaggistici unici ed invidiabili, un clima caratterizzato da primavere e da autunni piovosi, estati moderatamente temperate ed inverni rigidi, con una nevosità probabile da Novembre a tutto Marzo. "Polmone della Calabria", meta non solo dei calabresi, ma di quanti (siciliani e pugliesi) non hanno la fortuna di avere simili località montane nella loro regione: per tale motivo e per gli affascinanti paesaggi che questo meraviglioso lembo di terra propone, sembra di trovarsi in un angolo di Svizzera.

Tutte queste particolarità rendono l'ambiente silano naturalmente **predisposto** e "vocato" alla **pataticoltura** in generale, e da seme in particolare.

About the Author

Giorgio Candia, il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it>, Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articlemarketing.net>