

## Un po' di storia

Il Fucino è una vasta conca appenninica della Marsica, in provincia dell'Aquila, in Abruzzo, posta tra i 650 e i 680 m s.l.m. e circondata dai rilievi montuosi del Sirente-Velino a nord-nord-est, del monte Salviano a ovest, della Vallelonga a sud e della valle del Giovenco a est-sud-est.

Ha contenuto l'omonimo lago, terzo in Italia per estensione, fino al totale prosciugamento avvenuto nella seconda metà dell'Ottocento ad opera di Alessandro Torlonia che ampliò e riutilizzò le preesistenti opere di ingegneria idraulica come il canale collettore, l'incile, l'emissario e i cunicoli di Claudio, risalenti all'epoca romana.

La bonifica consegnò all'agricoltura oltre 13000 ettari di una terra giovane e quindi molto fertile, con condizioni pedo-climatiche in grado di garantire alle coltivazioni di esprimere al meglio il loro potenziale, sviluppando qualità e bontà peculiari.

In particolare l'areale Fucense possiede:

- Una struttura limo-argillosa delle terre.
- Suoli ricchi di elementi nutritivi come l'azoto, il fosforo e il potassio.
- Capacità di ritenzione idrica dei terreni e risalita idrica delle falde sottostanti.
- Escursione termica nel periodo produttivo

Proprio queste peculiarità hanno permesso alla carota del Fucino, ricchissima di vitamine e dal tipico colore arancione vivo, di ottenere la certificazione IGP.

## Come e quando è nato l'IGP della carota del Fucino

La coltivazione della carota in questa area ha avuto inizio verso la fine degli anni cinquanta. Attualmente vengono impiegati nella coltivazione, in regime di rotazione colturale classica della zona, circa 2.300 ettari sui 12.000 coltivabili della piana fucense.

La produzione media annua è di oltre 1 milione 500 mila quintali di prodotto, che corrisponde all'incirca al 30% della produzione nazionale, il 5 % della produzione europea e l'1% della produzione mondiale

La forma della carota è per lo più cilindrica a punta arrotondata, non presenta peli radicali o cicatrici profonde nei punti di emissione del capillizio.

L'epidermide è liscia e di colore arancio intenso su tutta la radice compreso il colletto. La polpa è estremamente croccante dal sapore dolce e corposo. Presenta la caratteristica della rottura vitrea.

Queste qualità hanno reso possibile, il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta "Carota dell'Altopiano del Fucino" il 26/08/2002.

A tutela delle caratteristiche del prodotto vi è il

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA "CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO I.G.P." INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA REG. CEE N. 2081/92.**

## Il lavoro di Sata

L'IGP "Carota dell'Altopiano del Fucino" indica le carote delle cultivars della specie "Daucus carota L.", prodotte nella zona delimitata dall' art. 3 del disciplinare, e derivanti dalle seguenti varietà:

**MAESTRO (Vilmorin); PRESTO (Vilmorin); CONCERTO (Vilmorin); NAPOLI (Bejo); NANDOR (Clause); DORDOGNE (SG).**

Nel 2020 Sata in collaborazione con le più importanti ditte sementiere, ha realizzato 4 campi varietali con lo scopo di valutare la possibilità di aumentare le varietà consentite nel Disciplinare.

La prova è stata impostata secondo quanto previsto dal Disciplinare e, una volta raggiunta la maturazione commerciale dei fittoni, sono stati prelevati 2 campioni per ogni parcella: uno per l'analisi chimica per valutare i parametri qualitativi IGP, uno per l'analisi merceologica.

Delle 22 varietà seminate ne sono state analizzate 18, 13 delle quali hanno superato positivamente i parametri di riferimento del Disciplinare di Produzione. (vedere grafico sotto)

Questi dati, fanno ben sperare per un aumento del parco varietale.

Infine il 14 Ottobre 2020, Sata ha organizzato un Open Day presso uno dei 4 campi prova invitando produttori e trasformatori del settore, esponendo le differenze fra le varietà.

