



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALEREZIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Nome del prodotto: <ul style="list-style-type: none">• Italiano: PATATA ROSSA DI COLFIORITO• Dialetto:• Sinonimi:
Territorio interessato alla produzione Comune di Foligno.
Descrizione sintetica del prodotto Tubero caulinare.
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura Piantamento (aprile/Maggio), e sarchiatura meccanica secondo la stagione. Vengono effettuati poi, eventuali trattamenti per insetti. Raccolta (settembre/ottobre), immagazzinamento, e confezionamento.
Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento <ul style="list-style-type: none">- Tradizionali macchine agricole;- erpice ruotante.
Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura Magazzini o cantine freschi e ventilati oscurati. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni <ul style="list-style-type: none">- DON MARIO SENSI, <i>Quaderni della "Sagra della patata rossa"</i> n. 2, Colfiorito 1998;- <i>Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola</i>, Vol. XI, Tomo II, Roma 1884

Storie e costume

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Sagra della Patata Rossa di Colfiorito (seconda decade di agosto).

Altre informazioni