



MINISTERO
DELLA
CULTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Salerno

Linee guida per la produzione della “Patata di montagna del Matese”

Sulla base dei dati acquisiti, sono state elaborate le Linee Guida, riportate di seguito.

Contesto e legame con il territorio

La coltivazione della patata nell’altopiano del Matese (provincia di Caserta, Campania), nel Parco Nazionale del Matese, vanta una tradizione che si è fortemente consolidata nel secolo scorso. Le patate di questo territorio sono apprezzate per il sapore e la consistenza distintiva dovute alla combinazione delle condizioni pedo-climatiche e della tecnica colturale.

La valutazione delle caratteristiche dei suoli ha evidenziato un territorio particolarmente idoneo alla coltivazione della patata con suoli di medio impasto o franco-sabbiosi, favorevoli all’accrescimento della pianta e del tubero, generalmente privi di scheletro, ricchi in sostanza organica grazie alla tecnica colturale basata sugli apporti di letame, in combinazione con l’allevamento ovino e bovino, ben dotati di fosforo e di elementi scambiabili.

Le condizioni climatiche dell’altopiano del Matese (Tab.1) permettono la coltivazione della patata senza il ricorso alla irrigazione. L’andamento termometrico contribuisce all’ottenimento di una produzione di qualità in quanto le escursioni termiche evitano temperature elevate, soprattutto notturne, le quali possono influenzare negativamente la tuberizzazione e la qualità dei tuberi.

Tabella 1. Dati medi rilevati per la Stazione Meteorologica di Letino (anni 2009-2022)

Parametri	Unità di misura	Valore	Intervallo
Pioggie	Mm	1272.2	936.8 – 1703.0
T min	°C	8.0	7.1 – 8.8
T max	°C	14.9	13.6 – 15.9
ET ₀	°C	831.6	786.9 – 872.3

Dalla metà del secolo scorso, accanto alla tradizionale “Patata nera del Matese”, iscritta tra i PAT della Regione Campania, le coltivazioni sono state orientate verso varietà più produttive e più rispondenti alle richieste degli acquirenti (consumatori, trasformatori), sempre basate, però, su una tecnica colturale rispettosa della conservazione delle risorse naturali e della fertilità del suolo, integrata con la coltivazione di altre specie come segale e alcune orticole (fagioli, lenticchie in prevalenza, mais) e con il sistema zootecnico (allevamento di ovini, caprini, bovini). Questo sistema territoriale, basato sulla coltivazione di piccoli campi, è oggi riconoscibile nel paesaggio, disegnato dalle sistemazioni idraulico-agrarie ancora visibili, nelle feste tradizionali legate a momenti specifici del ciclo agrario e nella tradizione culinaria dove sono presenti piatti specifici e nel racconto delle persone più anziane.

Nel complesso il sistema di produzione, basato sull’avvicendamento di colture orticole (patata e legumi in prevalenza), colture cerealicole come segale e grano, erbai, prati e



MINISTERO
DELLA
CULTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

l'utilizzazione del letame, riusciva a mantenere in equilibrio la fertilità dei suoli e la capacità produttiva. Il sistema territoriale attuale conserva ancora in gran parte queste caratteristiche, inclusa una elevata biodiversità, seppure con una generale contrazione delle superfici utilizzate e, per la patata, la introduzione di varietà commerciali come Agria, Désirée e Kennebec.

Tale sistema, basato su tecniche agricole non intensive ma sostenibili e mirate alla conservazione delle risorse e del territorio, non determina il raggiungimento di produzioni elevate ma contribuisce alle specifiche qualità organolettiche e sensoriali del prodotto.

Le condizioni pedoclimatiche, unite alle tecniche agronomiche, contribuiscono a conferire, nel complesso, alla “patata del Matese” caratteristiche qualitative specifiche come è stato evidenziato dai dati elaborati su alcuni parametri qualitativi alla raccolta (spessore della buccia, consistenza, ceneri) che differenziano le patate coltivate sul Matese da quelle provenienti da altri areali. In particolare, i dati relativi alle patate prodotte nell’Altopiano del Matese hanno messo in evidenza, in media, un maggior contenuto in ceneri rispetto alle patate prodotte in altri areali e un maggiore spessore della buccia.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione “Patata di montagna del Matese” designa i tuberi maturi della specie “*Solanum tuberosum*” della famiglia delle Solanaceae, ottenuti da varietà iscritte nel catalogo comune delle varietà di piante agricole, piantati, coltivati e raccolti nell’area geografica designata.

I tuberi devono presentare le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

Forma: tonda, tonda/ovale, lunga/ovale

Calibro: a partire da 40 mm e fino a 90 mm

Buccia: resistente allo sfregamento

Polpa: compatta, dal bianco al giallo

Caratteristiche chimiche

Contenuto in sostanza secca minimo: 19%

All’atto della immissione al consumo i tuberi devono essere sani, non germogliati, interi, puliti, privi di danneggiamenti di natura biotica o abiotica.

Sono ammesse tolleranze per la presenza di tuberi con difetti lievi (lievemente deformi, inverditi con percentuale inferiore al 10%, presenza di scabbia, fuori calibro), espresse come percentuale rispetto al numero di tuberi per confezione, nella misura massima del 20%.

Zona di produzione

L’area di produzione della “Patata di montagna del Matese” è delimitata dai territori ricadenti nei Comuni di Letino, San Gregorio Matese, Castello del Matese, Gallo Matese, nelle fasce altimetriche comprese tra 600 e 1200 m slm.

Tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla semina alla raccolta, devono essere condotte nel territorio di riferimento.

Metodo di ottenimento



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

La tecnica di coltivazione si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio individuato come zona di produzione, aggiornate secondo le indicazioni delle Normative Europee per l'agricoltura sostenibile.

La "Patata di montagna del Matese" deve essere prodotta secondo il metodo della "Produzione integrata" o "Biologico", seguendo le indicazioni riportate e aggiornate sul sito del MASAF e della Regione Campania.

Avvicendamento

Gli impianti devono essere realizzati su terreni dove è stata registrata l'assenza della patata – o di altra solanacea – nell'anno precedente, o nei due anni precedenti secondo quanto previsto per le produzioni biologiche. E' consigliabile inserire nell'avvicendamento colture quali erbai, prati, cereali autunno-vernini.

Preparazione del terreno

La coltivazione della patata va effettuata su terreni favorevoli all'accrescimento della porzione ipogea e dei tuberi, di medio impasto o franco-sabbiosi, privi o con una bassa percentuale di scheletro che riduce il volume di suolo a disposizione della pianta e può alterare l'accrescimento dei tuberi.

La preparazione del terreno va effettuata nel periodo autunno-vernino con terreno in tempera, in modo da ottenere un buon "letto di semina" che garantisca il giusto rapporto aria/acqua e lo sviluppo dell'apparato ipogeo della pianta.

La lavorazione può essere effettuata con aratura seguita da una lavorazione complementare, meglio erpicatura, in modo da avere anche un buon interrimento dei residui della coltivazione precedente. E' consigliabile interrare i residui della coltivazione precedente in modo da contribuire a mantenere il livello della sostanza organica del terreno, a meno di problemi fitosanitari specifici.

Concimazione

La patata è particolarmente esigente in azoto, fosforo e potassio. Si consiglia di adottare tecniche culturali che prevedono la concimazione organica piuttosto che quella minerale. La concimazione organica migliora la struttura del suolo e agisce positivamente sulla tuberizzazione, sulla resa e sulla qualità dei tuberi, in particolare sul contenuto percentuale di sostanza secca. La concimazione organica, inoltre, permette di ottimizzare la gestione delle risorse a livello territoriale e ridurre l'impatto ambientale dei processi produttivi.

Scelta varietale

La scelta varietale va fatta tenendo conto della produttività, della qualità del prodotto, dell'adattamento alle condizioni pedo-climatiche, della resistenza a particolari avversità.

Semina

La semina deve essere effettuata utilizzando tuberi-seme certificati secondo le norme sementiere nazionali. E' ammesso l'utilizzazione di semi autoriprodotti dall'azienda agricola, per non più di un ciclo produttivo.

La semina inizia con il periodo primaverile, quando le temperature del suolo raggiungono i valori ottimali (15-18°C), e può protrarsi fino alla fine di giugno, in relazione a particolari andamenti pluviometrici.

La densità di investimento deve rispecchiare quella ottimale della varietà.

Altri interventi culturali



MINISTERO
DELLA
CULTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Il controllo delle piante infestanti deve essere effettuato meccanicamente. La rincalzatura contribuisce a proteggere i tuberi e a evitare l'inverdimento.

La difesa deve essere effettuata secondo quanto riportato in precedenza, seguendo i disciplinari del MASAF e della Regione Campania. E' importante un attento monitoraggio delle diverse problematiche, tenuto conto delle modifiche in atto dell'andamento climatico, e in particolare dell'innalzamento delle temperature, che sta alterando i cicli biologici per molte specie. In caso di attacchi parassitari elevati è preferibile distruggere i residui di coltivazione. La scelta varietale può contribuire a facilitare il controllo di particolari fitopatie.

E' possibile adottare l'uso di biostimolanti.

Non è prevista l'irrigazione. Può essere prevista una irrigazione di soccorso adottando sistemi irrigui ad alta efficienza sulla base della verifica di un bilancio idrico, in condizioni che determinano una elevata ETc.

Raccolta e conservazione

La raccolta può essere fatta manualmente o meccanicamente. L'epoca della raccolta è mediamente compresa tra la fine di agosto e la fine di novembre, e viene individuata quando la buccia (periderma) è completamente formata e consistente.

Le produzioni non sono elevate, in relazione alla tecnica colturale adottata, comprese tra 15 e 20 t/ha.

La conservazione deve essere fatta al buio, in locali idonei, a basse temperature, per un periodo massimo di 8 mesi dalla raccolta.

Non sono ammessi trattamenti antigerminoglianți con prodotti di sintesi chimica.

Pubblicazioni scientifiche

I risultati delle attività condotte sono stati presentati in occasione di Convegni Scientifici:

Del Gaudio, S., Cioffi, G., Ronga, D., & De Falco, E. (2024, February 1-2). Revitalization of the historic villages of Letino and Castello Matese through the opportunities provided by Living Labs. In Workshop Living Labs in agriculture - "What we know and what we should learn?". Scuola della Carità Padova, Università degli Studi di Padova, università degli studi della Tuscia, Padova Italy

Del Gaudio, S., Cioffi, G. M., Alfieri, P., & De Falco, E. (2025, June 5–6). Evaluation of rye (*Secale cereale* L.): Nitrogen use efficiency, agronomic



MINISTERO
DELLA
CULTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

potential and sustainability in Matese Regional Park. In VI Convegno AISSA#under40 – Le Scienze Agrarie per Coltivare il Domani: Sostenibilità e Innovazione in Agricoltura. Università degli Studi di Napoli “Federico II”, Dipartimento di Eccellenza di Agraria, Portici (NA), Italy.

Pubblicazioni divulgative

Il materiale fotografico, documentale e i risultati ottenuti sono stati elaborati per essere pubblicati in modo divulgativo sia in formato digitale che a stampa, per ognuna delle due colture prese in considerazione (segale e patata) in un opuscolo divulgativo in formato A5, a colori, di 15 pagine.

I testi sono stati elaborati a cura del gruppo di lavoro del DIFARMA con la collaborazione del Prof. Antimo di Maro dell'Università Vanvitelli, relativamente alla caratterizzazione qualitativa di segale e patata, come riportato di seguito.

E' stata elaborata, inoltre, una sintesi delle informazioni essenziali in un Flyer in formato A5, a colori, in 6 facciate, a cura del gruppo di lavoro del DIFARMA.



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Opuscolo 1 - “Sècena”, la segale del Matese: biodiversità, resilienza e transizione ecologica

Coordinamento: Prof.ssa Enrica De Falco, Università degli Studi di Salerno

Autori

Prof. Antimo Di Maro, Università degli Studi Vanvitelli

Ha eseguito le analisi relative al valore nutrizionale e nutraceutico della segale del Matese e ha elaborato i testi relativi

Dott.ssa Angela Maffia

Ha raccolto ed elaborato i dati e i testi per la valutazione di impatto ambientale

Dott. Giovanni Salerno, botanico

Ha proceduto a individuare e caratterizzare la biodiversità vegetale nel sistema culturale della segale

Dott.ssa Sofia Del Gaudio (dottoranda UNIBAS)

Ha collaborato alla impostazione delle attività, alla conduzione dei rilievi, alla elaborazione dei dati e dei testi, al reperimento del materiale fotografico

Dott. Gabriele Maria Cioffi, Pellegrino Alfieri, Daniele Curcio (borsisti UNISA)

Hanno collaborato alla conduzione dei rilievi, alla elaborazione dei dati e al reperimento del materiale fotografico

Dott.ssa Ilenia Rotondaro (tesista UNISA)

Ha collaborato alla conduzione dei rilievi, alla elaborazione dei dati e al reperimento del materiale fotografico

Si ringraziano i produttori dell'altopiano del Matese per avere fornito il prodotto da analizzare

Progetto “Rigenerazione culturale e sociale dei borghi storici del Matese – Castello del Matese e Letino” di cui al PNRR, Missione 1 – Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura, Component 3 – Cultura 4.0 (M1C3). Misura 2 “Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale”, Investimento 2.1: “Attrattività dei borghi storici”, finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU

Anno di pubblicazione 2026



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Opuscolo 2 - La patata del Matese: qualità, territorio e sostenibilità

Coordinamento: Prof.ssa Enrica De Falco, Università degli Studi di Salerno

Autori:

Prof. Antimo Di Maro, Università degli Studi Vanvitelli

Ha eseguito le analisi relative al valore nutrizionale e nutraceutico della patata del Matese ed elaborato i testi relativi

Prof. Pierluigi Mazzei, Università degli Studi di Salerno

Ha collaborato alla valutazione delle caratteristiche qualitative della patata e alla elaborazione statistica

Dott.ssa Angela Maffia

Ha elaborato i dati e i testi per la valutazione di impatto ambientale

Dott.ssa Sofia Del Gaudio (dottoranda UNIBAS)

Ha collaborato alla impostazione delle attività, alla conduzione dei rilievi, alla elaborazione dei dati e dei testi, al reperimento del materiale fotografico

Dott. Gabriele Maria Cioffi, Pellegrino Alfieri, Daniele Curcio (borsisti UNISA)

Hanno collaborato alla conduzione dei rilievi, alla elaborazione dei dati e al reperimento del materiale fotografico

Dott.ssa Anna Rossi (tesista UNISA)

Ha collaborato alla conduzione dei rilievi, alla elaborazione dei dati e al reperimento del materiale fotografico

Si ringraziano i produttori dell'altopiano del Matese per avere fornito il prodotto da analizzare

Progetto “Rigenerazione culturale e sociale dei borghi storici del Matese – Castello del Matese e Letino” di cui al PNRR, Missione 1 – Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura, Component 3 – Cultura 4.0 (M1C3). Misura 2 “Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale”, Investimento 2.1: “Attrattività dei borghi storici”, finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU

Anno di pubblicazione 2026



MINISTERO
DELLA
CULTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Riferimenti bibliografici

Landi, N.; Ragucci, S.; Del Gaudio, S.; Campanile, M.G.; Khan, R.; D'Angelo, M.; Papa, S.; De Falco, E.; Di Maro, A. *Proximate Composition, Amino Acid Content and Antioxidant Activity of Different Potato Varieties from the Matese Plateau (Southern Italy)*. *Foods* 2026, 15, 1634. <https://doi.org/10.3390/foods15101634>

Augusti, E., Baglini, M., Bartolini, C., & Cosimi, S. (2018). Nuovo Prontuario REDA. Dati tecnico-economici

settore agricoltura. REDA Edizioni.

Coltivazioni erbacee. Cereali e colture industriali (Vol. 2)

di Giuliano Mosca, Amedeo Reyneri (a cura di), Tecniche Nuove, 2024.

|

La patata. Coltivazione, scelta delle cultivar e post-raccolta

di Paolo Ranalli, Bruno Parisi, Tecniche Nuove, 2017.

Fisciano, 30 giugno 2026

Il responsabile scientifico

Prof.ssa Enrica De Falco

Enrica De Falco