



KARPÒS

ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA

WWW.KARPOSMAGAZINE.NET



Anno II - N° 2 Marzo 2013 - Copia gratuita online

COVER STORY
DONNAFUGATA

AGRICOLTURA OGGI
**FRAGOLA
POMODORO
LE INSALATE**

FOTOGRAFIA E NATURA
AKIYOSHI ITO

PAESAGGIO
CHIAPAS



CRESCERE INSIEME

CALEIDOSCOPIO

CONSORZIO PATATA ITALIANA DI QUALITÀ GARANZIA E GENUINITÀ GRAZIE ALLA FORZA DEL MADE IN ITALY

Selenella, la patata 100% italiana prodotta nelle campagne bolognesi, può vantare eccellenti standard qualitativi grazie ai severi disciplinari di produzione adottati dal Consorzio Patata Italiana di Qualità, per garantire un prodotto buono, genuino e autentico.

“Selenella – spiega Giuliano Mengoli, direttore del Consorzio – è un prodotto di qualità superiore, omogeneità qualitativa e rispondente a caratteristiche che solo un sistema organizzato può garantire. Il Consorzio, attraverso un rigoroso disciplinare produttivo che prevede tecniche di produzione integrata, garantito da certificazioni di prodotto e di filiera, assicura un prodotto controllato e sicuro in ogni fase della filiera. Il sistema aggregativo alla base del Consorzio – prosegue Mengoli – consente inoltre politiche d’investimento sulla marca, a supporto della sua ampia diffusione e successo sul mercato. A tale proposito, esempio ne è stata la recente campagna di marketing e comunicazione: Selenella è stata protagonista sulle maggiori reti nazionali con il nuovo spot televisivo, andato in onda nei mesi di ottobre e novembre, e sulla carta stampata, sia di settore che generalista”.

La società consortile, che oggi ha adottato il nome di Consorzio Patata Italiana di Qualità, al fine di rendere più trasparenti i valori di italianità ed eccellenza perseguiti dal gruppo, comprende 16 soci – tra cui 2 organizzazioni di produttori di patate, 4 cooperative e 10 commercianti privati – cui fanno capo all’incirca 320 produttori, per circa 50.000 tonnellate di patate.

www.selenella.it

