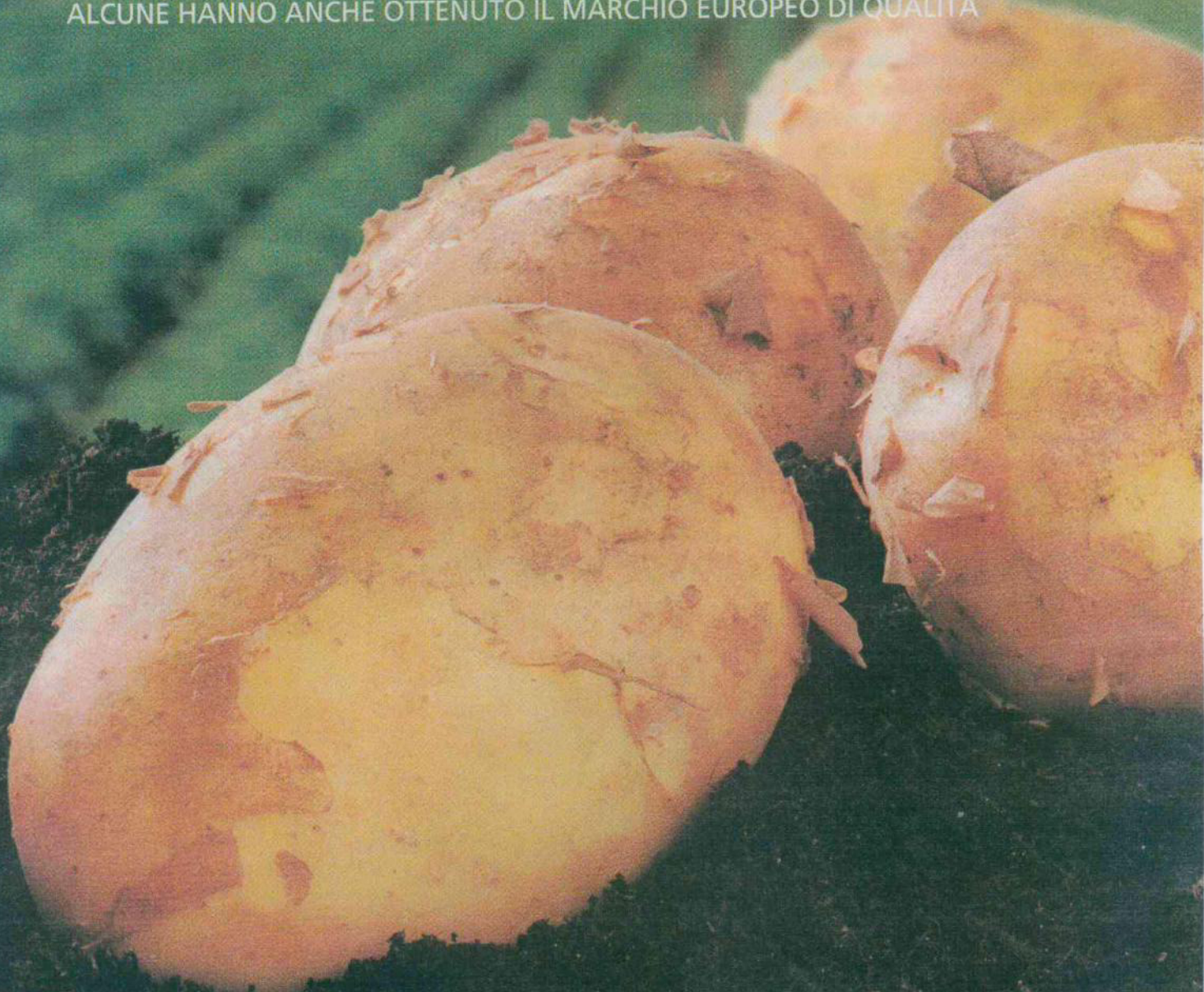


PATATE ITALIANE: SAPORE E VERSATILITÀ

Michela Achilli

LE VARIETÀ COLTIVATE NELLA PENISOLA, GRAZIE ALLA PARTICOLARITÀ DEL CLIMA E DEL SUOLO, SONO PIÙ GUSTOSE E ADATTE A TUTTI GLI USI IN CUCINA. ALCUNE HANNO ANCHE OTTENUTO IL MARCHIO EUROPEO DI QUALITÀ



Ristorazione BUON'ITALIA

Sebbene la varietà e, quindi, le caratteristiche genetiche dei diversi cultivar di patate, abbiano un'importanza fondamentale nel determinarne le caratteristiche qualitative, le condizioni ambientali - in particolare il clima e il tipo di suolo - incidono significativamente sul gusto che avrà il tubero e sulla sua conservabilità nel tempo.

Di qui l'importanza di un acquisto informato, meglio se di un prodotto italiano tutelato dalla Dop o dalla Igp, se si è alla ricerca di patate buone al palato non soltanto quando sono state appena raccolte, ma anche con il passare dei mesi. E che siano anche adatte ai più diversi usi in cucina: lesse, fritte, arrosto, stufate, in purea, per gli gnocchi.

PATATA DI BOLOGNA DOP

Delle diverse varietà di patata coltivate in Italia, la Primura, a pasta giallo chiaro, si è così ben ambientata nel bolognese da aver giustificato la concessione - unico caso finora in Europa - della denominazione di origine con il nome di patata di Bologna.

Nel bolognese sia i terreni di tipo prevalentemente alluvionale, ricchi di potassio, fosforo e azoto, di medio impasto e tendenti all'argilloso, sia il clima piovoso nel periodo autunno-vernino, con temperature primaverili tiepide già da fine febbraio e ottimali (intorno ai 25°C) durante la formazione dei tuberi, creano le condizioni

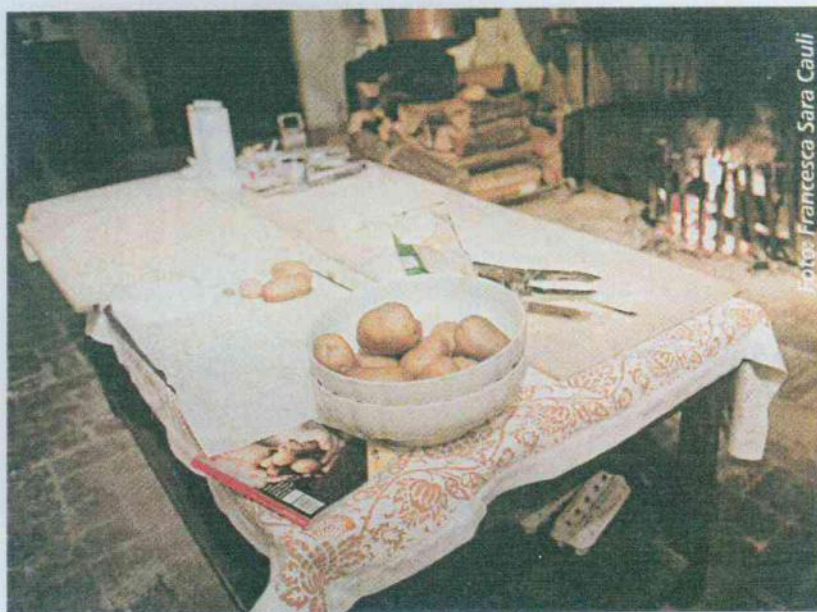


Foto: Francesca Sara Cauli

PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI

Nello stesso territorio della patata di Bologna Dop si producono le patate Selenella. Diversamente da queste però, non sono tutte patate di varietà Primura. Il disciplinare di produzione della Selenella, rispettato dalle 14 aziende aderenti al Consorzio patata italiana di qualità (alcuni dei quali producono anche patate di Bologna Dop), prevede infatti che a fregiarsi di questo marchio siano anche patate delle varietà Agata, Almera, Finka, Arinda, Elfe e Vivaldi. Dal sapore ricco e di ottima consistenza, sono versatili in cucina, adattandosi a essere lesate, cotte al forno, fritte o ridotte in purea.

Le patate Selenella si contraddistinguono per il contenuto più elevato della norma di selenio, un oligoelemento che ha proprietà antiossidanti e che contribuisce quindi al buon funzionamento del sistema immunitario, rallenta il processo di invecchiamento cellulare e contrasta alcune patologie cardiovascolari.

Il contenuto più elevato di selenio è ottenuto in modo naturale attraverso una tecnica di fertilizzazione fogliare che fa sì che questo elemento venga assorbito dalla pianta di patata durante la sua crescita (la pianta lo elabora in seleno-amminoacidi che passa nei tuberi).

Il selenio delle patate Selenella si presenta in una forma particolarmente biodisponibile, quindi di facile ed efficace assorbimento per l'organismo.

