

Dossier **AGROALIMENTARE**

Dalla frutta alle stalle, dai campi ai trattori:
le storie, le aziende e i numeri di Emilia Romagna e Marche



28 DOSSIER AGROALIMENTARE

il Resto del Carlino GIUGNO 2015

LE PATATE

I NUMERI
SELENELLA E' LEADER
NELLA VENDITA
DI PATATE CONFEZIONATE

DAL 2002
IL CONSORZIO DEDICATO
AL TUBERO DI BOLOGNA
E' NATO NEL 2002

SOTTO LALENTE L'ATTIVITÀ DEL CONSORZIO CHE PRODUCE IL TUBERO ARRICCHITO DI SELENIO

«La Selenella continua a crescere»

Il direttore Mengoli: «Rispettiamo l'ambiente e la salute»

di MATTEO RADOGNA

LO SLOGAN la definisce un 'tesoro di patata'. Selenella, un tubero arricchito di selenio attraverso un processo brevettato di concimazione per via fogliare, è davvero un esempio di eccellenza. Il Consorzio della patata italiana di qualità ne tutela la qualità con rigorosi sistemi di certificazione, dalla rintracciabilità di filiera con cui si identifica la patata dalla fase di raccolta fino al confezionamento, alla certificazione di prodotto con cui si garantisce lo standard qualitativo secondo le stringenti specifiche del disciplinare del consorzio. Oggi il consorzio annovera 16 soci, (2 organizzazioni di produttori, 4 cooperative e 10 commercianti privati) cui fanno capo circa 320 produttori per circa 50.000 tonnellate di patate. Grazie al loro lavoro, Selenella detiene la leadership nel settore delle patate confezionate raggiungendo il 15% di quota valore sul segmento. A guidare il consorzio della patata italiana di qualità c'è il direttore Giuliano Mengoli (nella foto) che è soddisfatto dell'andamento del mercato: «Il consumo di patate in Italia è sostanzial-

mente stabile. Selenella, leader nel mercato delle patate confezionate, ha però ulteriormente consolidato la propria leadership guadagnando una crescita costante che testimonia il favore del consumatore verso la qualità e i valori rappresentati dal nostro prodotto».

IN ITALIA si consumano circa 30 kg di patate pro-capite all'anno, un valore significativo ma sen-



sibilmente inferiore ai consumi di altri paesi con tradizioni e diete alimentari certamente diverse come la Germania o la Polonia. «Va però sottolineato che la patata è un alimento dall'elevato valore nutritivo - spiega Mengoli -; fonte primaria di carboidrati, una porzione da 200 grammi è ricca di diverse vitamine e sali minerali preziosi per il corretto funzionamento dell'organismo e il benessere quotidiano: Potassio, Selenio, Rame, Vitamina B3, oltre a quantità significative di Fosforo, Magnesio, Zinco, Niacina, Vitamina C e Folati. Le patate contengono poche proteine, ma buone». Per Mengoli le patate sono un vero tesoro nutrizionale: «Rappresentano un'alternativa meno calorica ed economica al piatto di pasta o riso, da abbinare a verdure e fonti proteiche per un pasto completo di tutti i nutrienti. Selenella, in più, è anche fonte di Selenio, un antiossidante naturale che aiuta a prevenire i radicali liberi responsabili del danneggiamento cellulare». Mengoli è alla guida di un consorzio radicato sul territorio: «Il nostro consorzio è nato dall'associazione di alcuni produttori,

cooperative e commercianti privati, con l'obiettivo di mettere a frutto il patrimonio di esperienze di un territorio, quello bolognese che fin dal '700 si era contraddistinto per l'eccellenza nella coltivazione e nel commercio della patata, al fine di valorizzarlo attraverso alcuni elementi chiave come qualità, innovazione, sostenibilità. Il Consorzio riunisce e rappresenta tutta la filiera della patata, dal campo alla tavola, coordinando le attività e, in particolare, gestendo il marchio Selenella». Salute è la parola d'ordine del consorzio: «La patata del Consorzio Patata Italiana di Qualità Selenella è un alimento 'local', 100 per cento italiano, con sistema di rintracciabilità certificato. La patata del consorzio è prodotta coi mezzi di produzione integrata nel rispetto dell'ambiente, della salute e delle tecniche di coltivazione contadina, permettendo di preservare il patrimonio genetico e culturale locale e di limitare l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi come fertilizzanti e antiparassitari».

FOCUS ALBERTO ZAMBON È AL VERTICE DI UN ORGANISMO CHE RACCOGLIE 70 PRODUTTORI

Il primato di Bologna: «Il sapore della Dop è inimitabile»

SONO 330 gli ettari coltivati nella provincia di Bologna con la patata 'primura' Dop, denominazione di origine protetta. Al consorzio dedicato al tubero e nato nel 2002 aderiscono 70 produttori che fanno della produzione d'eccellenza il loro vessillo. Più in generale la patata non 'primura' nella provincia di Bologna è coltivata su 2500 ettari. Nonostante i tanti agricoltori che puntano su questo tubero i consumi calano. La conferma arriva dal presidente del Consorzio Alberto Zambon: «La bassa qualità di alcuni tipi di patate porta ripercussioni negative sul mercato. Dobbiamo anche guardarci dalla patata falsificata che sulla confezione ha la dicitura Bologna, ma non lo è. L'attenzione alla qualità soprattutto del consumatore dell'Emilia è inconfutabile: mentre la nostra primura aumenta le vendite sul mercato, la patata in generale perde quote importanti. La nostra massaia sa riconoscere il vero tubero e un prodotto scadente danneggia le vendite».

ZAMBON vuole essere chiaro: «La patata Dop di Bologna non può essere prodotta fuori dai confini della nostra provincia. C'è un disciplinare molto rigido che salvaguarda le caratteristiche del tubero. Molti si lamentano della burocrazia, ma ci sono anche aspetti positivi. Mi spiego: certi fertilizzanti noi non possiamo usarli e anche se quelli che possiamo impiegare han-

tro migliore. Certo, molta carta inutile si potrebbe eliminare per rendere meno pesante la vita agli agricoltori».

LA PATATA Dop ha bisogno di fondi per farsi conoscere: «Non riusciamo sempre a essere capillari come vorremmo - continua Zambon - e siamo soprattutto presenti nelle fiere e nelle manifestazioni. Quando il governo e la Regione hanno messo a disposizione fondi per le coltivazioni d'eccellenza abbiamo sempre otte-

nuto i finanziamenti e usato i soldi per campagne pubblicitarie. Il modo migliore per far conoscere la primura è farla assaggiare calda senza sale e senza olio, il suo sapore è già gustoso e buono. Chi si ricorda la patata di una volta a Bologna sa di cosa parlo».

«**IL SAPORE** della Dop è inimitabile», aggiunge Zambon che sottolinea l'aspetto storico della patata Bolognese: «Quando un consumatore acquista un sacchetto

della primura, non porta a casa soltanto un prodotto. Questa patata rappresenta oltre 25 anni di storia di coltivazioni e tradizioni, se no non potrebbe avere la denominazione di origine protetta. La tipicità della primura deriva da fattori quali il suolo, il microclima, la capacità produttiva legata all'innovazione e alla tradizione, oltre a diverse imprese commerciali private che operano fianco a fianco a qualificate imprese Cooperative».

ZAMBON sottolinea anche gli aspetti salutari della patata tipica: «Primura la radice del nome sta per 'eccellente' o per 'prima di tutto', e, infatti, questa varietà si è imposta, da oltre 30 anni, nella provincia di Bologna, per le qualità organolettiche e l'idoneità per tutti gli usi. Questa patata ha una forma ovale, allungata, regolare, con polpa consistente e di colore tendenzialmente giallo paglierino, ha la buccia liscia con tonalità chiara».

UNA STORIA antica quella della patata che però ebbe un sussulto negli ultimi 40 anni: «Fra gli anni 60 e 70 si affermò nel territorio bolognese - conclude Zambon -, unica in Europa, la nostra varietà 'primura', selezionata in Olanda, e buona per tutti gli usi culinari; di seguito, a metà degli anni 70, nacque la prima e ancora unica Borsa Patate, luogo frequentato da produttori per stabilire i prezzi dei tuberi in

