

**QN** **il Resto del Carlino** Fondato nel 1885

Supplemento al numero odierno de **il Resto del Carlino** a cura della *Speed*

# Dossier **AGROALIMENTARE**

Dalle grandi imprese  
alle aziende agricole,  
dalle stalle ai campi,  
dal grano alla frutta:  
ecco le storie  
e i protagonisti  
di Emilia Romagna  
e Marche





## NEI CAMPI

**BOLOGNESE**  
SELENELLA VIENE PRODOTTA  
PRINCIPALMENTE  
IN PROVINCIA DI BOLOGNA

**SUCCESSO**  
È LA PRIMA PATATA  
DI MARCA,  
LEADER DI MERCATO

# Ecco i benefici della patata Selenella «E' ricca di qualità e adatta a tutti»

Giuliano Mengoli, direttore del Consorzio Patata Italiana di Qualità

di MATTEO RADOGNA

«UN TESORO di patata» è la 'frase spot' che nell'immaginario collettivo meglio descrive Selenella: la patata ricca di tante qualità, preziosa anche per la salute perché fonte di selenio. Un tubero che per il direttore del Consorzio Patata Italiana di Qualità, Giuliano Mengoli ha proprietà inimitabili: «Selenella è una patata 100% italiana, un alimento ricco di qualità preziose, adatta a tutti - osserva -. È figlia di una storia, di una terra e di un lavoro scrupoloso, prodotta con una filiera controllata e garantita dal Consorzio. E' rispettosa dell'ambiente ed è fonte di selenio». Selenella è considerata un'alternativa ai cereali perché è fonte di carboidrati complessi e perché presenta un profilo nutrizionale simile a quello della pasta o del riso.

«INFATTI, una porzione di patate (200 grammi) - spiega Mengoli - apporta proteine, lipidi, carboidrati e fibre in quantità simili a quelle di una porzione (80 grammi) di pasta o di riso e con quasi il 40% di calorie in meno per porzione. E ancora, forse non tutti sanno che una porzione di patate apporta più micronutrienti di una porzione di questi due cereali». Bisogna valorizzare un tubero che rappresenta una risorsa: «Ancora, è evidente come la patata sia un tesoro anche a livello economico - prosegue Giuliano Mengoli -: ha un prezzo accessibile, si conserva a lungo e la sua grande versatilità in cucina riduce la possibilità di spreco a livello domestico».



**IN CAMPO**  
Giuliano Mengoli,  
direttore del  
Consorzio Patata  
Italiana di Qualità,  
durante il convegno  
organizzato in  
occasione dell'Expo di  
Milano

**EVENTO**  
All'Expo il Consorzio  
ha tenuto il convegno 'Patata  
italiana: tutti i benefici svelati'

**IL CONSORZIO** Patata Italiana di Qualità, in questo senso, rappresentando l'intera filiera e forte della posizione di leadership di cui gode Selenella sul mercato, si impegna anche per garantire la sostenibilità economica della filiera dando vita al progetto 'Qualità e tutela del Valore'. «Il progetto si basa su due elementi fondamentali - illustra Giuliano Mengoli, direttore del consorzio -: il primo è l'applicazione di un più rigoroso disciplinare di produzione per ga-

rantire la più alta qualità, nell'ambito del sistema di Produzione Integrata della Regione Emilia Romagna rispettato dal Consorzio, affiancato da certificazioni di prodotto, di tracciabilità e di sostenibilità ambientale. Il secondo è l'implementazione di un meccanismo di remunerazione alla produzione articolato in un minimo garantito e in un valore integrativo legato al prezzo di vendita di Selenella. L'obiettivo è garantire la giusta remunerazione della produzione e tutelare la redditività dell'intero sistema, trattenendo nella filiera il valore generato da Selenella sul mercato». Solo un'agricoltura sostenibile - sul piano ambientale, economico ed etico - può consentire una produ-

**OBIETTIVO**  
La missione del Consorzio  
è quella di valorizzare  
tutta la filiera

zione di qualità, garantendo un'alimentazione sana e preservando le risorse naturali, ed è con questi valori che Selenella è stata presente ad Expo Milano 2015 ed ha organizzato all'interno del Biodiversity Park, il convegno 'Patata italiana: tutti i benefici svelati'. Alla grande manifestazione il Consorzio ha portato, fra le altre cose, la tradizione agricola, specializzata ormai da due secoli nella pataticoltura d'eccellenza. La missione del Consorzio, infatti, è quella di valorizzare l'intera filie-

## LA SCHEDA

### I numeri

Una porzione di patate (200 gr) è fonte di carboidrati come pasta o riso (80 gr) ma è ricca di vitamine e sali minerali e apporta il 40% in meno di calorie

### Redditività

Spiega Giuliano Mengoli: «L'obiettivo è garantire la giusta remunerazione della produzione e tutelare la redditività del sistema»

### Expo 2015

Selenella è stata presente a Expo 2015, l'Esposizione Universale di Milano, che si è tenuta da maggio fino a ottobre

ra attraverso innovazione, differenziazione e qualità: Selenella ne è il frutto, leader di mercato e prodotto di punta della pataticoltura italiana.

«PER IL CONSORZIO Patata Italiana di Qualità la sostenibilità ambientale e la salvaguardia della biodiversità agraria - conclude Giuliano Mengoli - sono tra gli elementi chiave grazie all'utilizzo di tecniche culturali che seguono le metodologie della produzione integrata, la concimazione organica, la rotazione dei terreni, ma anche preservando risorse naturali preziose come l'acqua attraverso tecniche di irrigazione a basso consumo, attraverso impianti irrigui ad alta efficienza e previsioni meteo geo-localizzate che consentono irrigazioni mirate».

