

Novella  CUCINA

**Selenella -
Consorzio
Patata Italiana
di Qualità
riunisce
produttori,
cooperative e
operatori della
provincia di
Bologna per
promuovere
gli ortaggi al
selenio**

**Selenella
Sua
eccellenza
la patata**

74

La proprietà intellettuale A* è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa A* da intendersi per uso privato

Torta rustica con patate, toma e cipolle

Ingredienti per 4 persone Pasta sfoglia: un rotolo; 2 patate classiche; formaggio: 100 g di toma; uova: un tuorlo; latte: un cucchiaino; cipolla: una rossa; un cucchiaino di zucchero; 80 ml vino bianco secco; olio extra vergine d'oliva, sale, pepe q.b.

Procedimento Per prima cosa tagliate sottilmente le patate e le cipolle, aiutandovi con una mandolina. Mettete le patate da parte e procedete alla caramellizzazione delle cipolle: riponetele con due cucchiai di olio in una padella. Dopo circa 20 minuti unite lo zucchero e il sale. Quando le cipolle risulteranno caramellate dovrete sfumarle con il vino, facendolo evaporare. Mentre lasciate raffreddare le cipolle, stendete la pasta sfoglia, su un foglio di carta da forno, bucherellate poi il fondo della pasta con una forchetta. Ponetevi al centro metà delle cipolle e metà delle patate, lasciando circa 2 o 3 cm dai bordi. Prima di aggiungere il formaggio sbriciolato, condite con olio, sale e pepe. Continuate poi, allo stesso modo, con lo strato successivo. Ripiegate i bordi di pasta verso il centro, spennellateli con il tuorlo sbattuto insieme al latte, poi ponete la torta in forno e cuocetela in forno a 200° per 45 minuti circa.

Selenella - Consorzio Patata Italiana di Qualità è un consorzio di produttori, cooperative e operatori della provincia di Bologna riunitisi con l'obiettivo di valorizzare la produzione pataticola bolognese e orticola. Il Consorzio oggi annovera 10 soci, cui fanno capo 320 produttori distribuiti sul territorio italiano, in prevalenza in Emilia-Romagna. La storia comincia nel 1990, quando un gruppo di produttori e commercianti si riunì nel Consorzio per la patata tipica di Bologna.

L'idea era di mettere a frutto il patrimonio di esperienze di un territorio che sin dal 1800 si era contraddistinto per la qualità e l'eccellenza nella coltivazione della patata. Iniziava così un percorso che individuava in innovazione e differenziazione le chiavi per valorizzare il prodotto e garantire la tutela degli interessi dell'intera filiera e del territorio bolognese. Assieme alle associazioni di produttori, alle cooperative e alle realtà commerciali e distributive fu chiamata a contribuire anche l'Università di Bologna. Venne così alla luce il progetto **Selenella**, la patata fonte di selenio.

Di recente, la gamma di prodotti si è ampliata con cipolle e carote, 100% italiane, da filiere controllate e rispettose dell'ambiente. Con il progetto "Qualità e tutela del valore" il Consorzio garantisce l'alta qualità dei suoi ortaggi, grazie a un disciplinare stringente e al ricorso a sistemi di produzione integrata, con certificazioni di prodotto, tracciabilità e sostenibilità ambientale dedicati. ■

