

LA REALTÀ DI SELENELLA-CONSORZIO  
PATATA ITALIANA DI QUALITÀ

di Paola Benedetta Manca

# IL MEGLIO DELLA FILIERA PER CREARE VALORE

**UN CONSORZIO** di produttori, cooperative e operatori della provincia di Bologna riuniti con un obiettivo comune: valorizzare la produzione pataticola e orticola. È la realtà di Selenella-Consortio Patata Italiana di Qualità che rappresenta l'eccellenza della filiera, dalla produzione al commercio. Oggi annovera 10 soci, cui fanno capo circa 350 produttori sul territorio italiano, prevalentemente in Emilia-Romagna, per un totale di oltre 1.600 ettari di coltivazioni. Il Consorzio ha chiuso il 2019 con un fatturato di 14,3 milioni di euro ed è leader nel settore delle patate confezionate con il 20,1% di quota di mercato a valore. Nonostante le difficoltà dovute alla pandemia, i dati relativi all'andamento 2020 sono positivi, con un incremento dei volumi di vendita intorno al 15% rispetto all'anno precedente. Cresce anche la distribuzione lungo la penisola della gamma di prodotti a marchio Selenella che, oltre le patate, annovera anche carote e tre tipologie di cipolle fonte di selenio. Una distribuzione capillare che, grazie alla varietà dell'offerta e agli areali maggiormente vocati in diverse regioni – Emilia Romagna, Sicilia, Puglia, Sardegna e Lazio –, permette di garantire al consumatore un prodotto fresco e di qualità tutto l'anno, in particolare per quanto riguarda patate e carote.

«Con la filiera Selenella, italiana, controllata e certificata, siamo riusciti a creare un modello agroalimentare virtuoso – spiega Massimo Cristiani, presidente di Selenella-Consortio Patata Italiana di Qualità – in cui i diversi soggetti, soci e agricoltori che ne fanno parte, operano con consapevolezza e responsabilità, per offrire prodotti sani e di quali-

tà a chi ogni giorno ci sceglie. E proprio la scelta di acquisto – prosegue – oggi assume un valore ancora maggiore, perché esprime non solo la preferenza verso un prodotto, ma è anche il riconoscimento del commitment dell'azienda, sia esso ambientale, sociale, economico ed etico. Tutti fattori determinanti per la nostra attività e il nostro settore, che ci impegniamo a innovare condividendo 'i valori della terra': i valori di tutti noi».

Selenella è pronta a entrare nelle case dei consumatori, da maggio-giugno, con un prodotto di alta qualità molto atteso: le patate Novelle Selenella. Ideali per tutti gli usi, soprattutto come contorno o secondo piatto, nascono in Sicilia, dove le particolari condizioni climatiche consentono a queste primizie di arrivare sulle tavole dei consumatori già in primavera. Hanno un sapore delicato, polpa tenera a pasta gialla e buccia sottile, che può essere consumata in modo da beneficiare dei nutrienti e dei sali minerali di cui è ricca. Le Novelle Selenella sono naturalmente senza glutine e fonte di selenio, prezioso nutriente dalle proprietà antiossidanti. Ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale sono alla base della mission di Selenella. Il Consorzio Patata Italiana di Qualità è impegnato in numerosi progetti di ricerca in ambito va-

SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA

Massimo Cristiani, presidente di Selenella-Consortio Patata Italiana di Qualità. Il Consorzio, che ha recentemente ottenuto la certificazione "Environmental Product Declaration" per la Patata Classica Selenella, garantisce l'alta qualità dei prodotti grazie a un disciplinare sempre più stringente

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



rietaie e di nuove tecniche di difesa agronomica, per una produzione sempre più sostenibile. Il Consorzio si occupa di innovazione e selezione varietale, con l'obiettivo di ottenere le migliori nuove varietà di prodotto dal punto di vista agronomico (resistenze alle principali fitopatologie), ambianta-

le (migliore gestione agronomica, attraverso la corretta gestione dell'acqua e l'utilizzo di tecniche di produzione integrata), organolettico e di una maggiore 'shelf life' (quindi un minore spreco di prodotto). Le attività di ricerca e innovazione del Consorzio vanno nella direzione della riduzione delle risorse idriche impiegate, con tecniche di irrigazione a basso consumo, utilizzo di impianti ad alta efficienza e previsioni meteo geolocalizzate che consentono irrigazioni mirate.

**Il Consorzio** ha ottenuto anche la prestigiosa certificazione 'Environmental Product Declaration' per la Patata Classica **Selenella**, prima realtà ad averla in campo pataticolo e ortofrutticolo. Si tratta di uno schema di certificazione volontaria, con valenza internazionale, realizzato attraverso la metodologia Lca (analisi del ciclo di vita), realizzato da un ente terzo e indipendente che ha valutato gli impatti ambientali della Patata Classica **Selenella** in ogni singola fase dell'intero ciclo produttivo (energia spesa, materiali utilizzati e rifiuti), realizzando performance eccellenti. Il Consorzio Patata italiana di qualità si impegna a garantire la sostenibilità economica della filiera perché solo un'agricoltura sostenibile – sul piano ambientale, economico ed etico – può consentire una produzione di qualità, garantendo un'alimentazione sana e preservando le risorse naturali. Inoltre, con il progetto 'Qualità e tutela del valore', il Consorzio garantisce l'alta qualità dei suoi prodotti, grazie ad un disciplinare sempre più stringente e al ricorso ai sistemi di produzione integrata e gode di certificazioni di prodotto, tracciabilità e sostenibilità ambientale. Inoltre, riconosce ai produttori un minimo garantito al riparo delle oscillazioni di mercato così da tutelare la redditività dell'intera filiera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



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