

«I consumatori hanno premiato Selenella»

Il presidente del Consorzio patata italiana di qualità traccia un bilancio dopo due anni di pandemia: «Una crescita costante»

Può definirsi a pieno titolo portabandiera del settore patatocolo italiano, poiché da anni detiene saldamente la leadership nel mercato delle patate confezionate: **Selenella** non è solo un marchio ormai familiare ai consumatori, ma un vero e proprio consorzio di produttori, cooperative e commercianti di patate della provincia di Bologna, riuniti con l'obiettivo di valorizzare una coltura simbolo della tradizione agricola felsinea. Una filiera di eccellenza che si trova oggi dinanzi a sfide e prospettive inedite, come spiega Massimo Cristiani, presidente del Consorzio patata italiana di qualità, la cui sede legale è a Villanova di Castenaso.

Massimo Cristiani, l'atteso ritorno in presenza di Macfrut 2022 sarà anche l'occasione per tracciare un primo bilancio degli ultimi due anni, segnati dalla pandemia. Qual è stato l'impatto sulla vostra filiera?

«Abbiamo registrato una crescita costante: è il segno che sia i consumatori, sia la grande distribuzione organizzata - il nostro principale mercato di sbocco - continuano a credere in noi e nella qualità dei nostri prodotti, frutto di controlli molto rigorosi».

Il Covid ha cambiato le abitudini d'acquisto degli italiani, decretando il successo dei cibi salutistici e dalle formule innovative. Questo nuovo trend può aver giocato a favore del-

la patata Selenella, arricchita di selenio, un micronutriente presente solo in pochi alimenti?

«Il nostro prodotto è da tempo

annoverato fra i nutraceutici (derivati alimentari cui si attribuiscono proprietà benefiche per la salute, ndr): ma siamo convinti che le persone ci scelgano

per una serie molto più ampia di ragioni, dall'ottima qualità all'attenzione per la sostenibilità ambientale».

A proposito di sostenibilità: è un'esigenza prioritaria, in tempi di siccità prolungata e caro carburanti.

«La patata è, di per sé, una coltura sostenibile, poiché comporta un basso consumo di suolo per calorie prodotte e un limitato uso di acqua. Si conserva a lungo e viene utilizzata in tutte le sue parti, bucce comprese. Tuttavia, a fronte degli enormi rincari di energia, materie prime e imballaggi, ci stiamo impegnando a fondo in un uso ancora più oculato delle risorse a nostra disposizione, senza però compro-

mettere la qualità della produzione».

Nel 1816 una grave crisi cerealicola nella provincia di Bologna favorì la coltivazione su larga scala della patata grossa bianca, battezzata poi come 'risorsa alimentare primaria' contro le carestie. L'attuale carenza del grano, dovuta in gran parte al conflitto in Ucraina, potrebbe generare gli stessi

effetti?

«Vista la congiuntura internazionale, non è solo il settore cerealicolo a soffrire, ma tutte le filiere. Occorre, quindi, che tutti gli operatori facciano la loro parte, per evitare fenomeni di speculazione capaci di mettere in ginocchio l'intero settore».

I vostri prossimi obiettivi?

«In primis, dare più visibilità agli altri prodotti **Selenella**, ovvero carote e cipolle, anch'esse arricchite di selenio. Sebbene il loro mercato sia cresciuto negli ultimi tre anni, non hanno ancora raggiunto i numeri realizzati dalle nostre patate. Un miglioramento delle performance assicurerrebbe un beneficio a tutto

l'indotto, il cui valore complessivo ha già superato i 50 milioni di euro».

Maddalena de Franchis

I SEGRETI DEL SUCCESSO

«Le persone ci scelgono per la qualità e l'attenzione alla sostenibilità»

GLI OBIETTIVI

«Vogliamo dare più visibilità agli altri prodotti, ovvero carote e cipolle»





Massimo Cristiani è presidente del Consorzio patata italiana di qualità, con sede a Villanova di Castenaso