

COPROPA

Sostenibile e di qualità la patata friulana punta al marchio Igp



Iniziato il percorso per il riconoscimento Igp per la patata friulana

Maura Delle Case / ZOPPOLA

Un raccolto in linea con gli anni passati per quantità, ma superiore per qualità. Così la patata friulana, che proprio in queste settimane è entrata nel vivo delle operazioni di raccolta, si prepara a mandare in archivio il 2021. «Una primavera molto piovosa aveva fatto temere il peggio, ma le piante hanno ripreso bene e il lavoro nei campi ha consentito di ottenere un raccolto in linea con gli anni passati e se possibile superiore alla media per qualità».

A fare il punto è stato Pier Vito Quattrin, presidente della Cooperativa produttori di patate Fvg (CoProPa) – realtà che conta su 76 aziende, 120 ettari di superficie coltivata a patata e una produzione complessiva di 54mila quintali – nel corso dell'assemblea annuale che ha offerto pure l'occasione per mettere a fuoco i progetti strategici che la coop ha in cantiere, tesi al rilancio della produzione di patata in regione. Uno su tutti: la corsa per l'ottenimento del marchio europeo di Indicazione geografica protetta (Igp). «Una strada – spiega Quattrin – che abbiamo imboccato due anni fa e che viene sostenuta dall'ammi-

nistrazione regionale».

Dopo aver realizzato una complessa serie di approfondimenti tecnici, analisi fisiche ed economiche, nei prossimi mesi la richiesta «dovrà affrontare la fase più importante di esame per l'ottenimento del marchio – annuncia il presidente –, che intende far riconoscere alla patata friulana il vero valore aggiunto, determinato non solo da condizioni ambientali e agronomiche uniche, ma anche da una sempre più attenta pratica della sostenibilità».

Un tema caro alla coop che lo ha declinato anche su altri fronti. Con la certificazione Global Gap, standard comune per le buone pratiche di gestione agricola, ottenuta l'anno scorso e attraverso la collaborazione con l'Essiccatoio Torricella di San Vito al Tagliamento, per il riutilizzo a scopo energetico dell'acqua proveniente dalla pelatura delle patate. Nata nel 1988, CoProPa ha sede a Oveledo di Zoppola, commercializza patate fresche a marchio proprio o per private label della Gdo, oltre a trasformarle, pelate e a cubetti, per il canale HoReCa e in gnocchi e frico per tutti i canali distributivi. —

ECONOMIA

Generali, utile record
Donnet: «Risultati in linea con il target»
Già iniziato il toto-ad

Sostenibile e di qualità
la patata friulana punta al marchio Igp

MICHELE ZANOLLA
IN REATO PRIVATI

152944