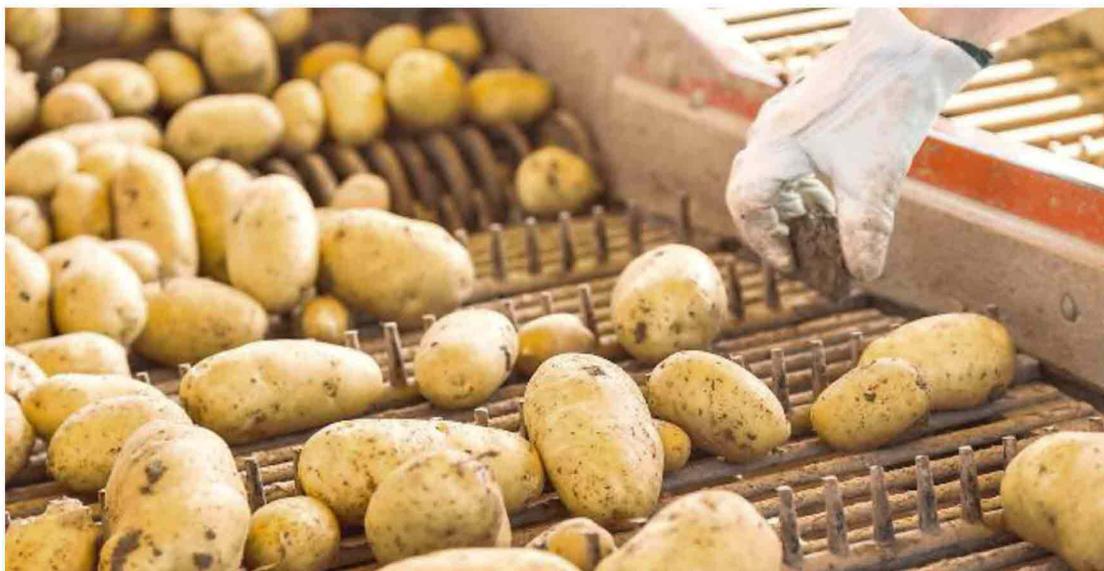


AGROECONOMY: LA PATATA È DOP



La prima patata italiana Dop Tradizione e innovazione in un mix 'made in Bologna'

Paola Benedetta Manca
 ■ BOLOGNA

È LA PRIMA patata italiana insignita della Denominazione d'origine protetta, e ha ottenuto il riconoscimento definitivo europeo nel 2012, a tutela di quello che è considerato un prodotto d'eccellenza e di altissima qualità. È la Patata di Bologna D.o.p. La Denominazione d'origine protetta (D.o.p.) è uno dei più prestigiosi riconoscimenti della Comunità Europea. Contrassegna un prodotto coltivato e confezionato nella provincia di Bologna, le cui peculiarità derivano esclusivamente dall'ambiente geografico dove germoglia e cresce: un territorio dalla nota tradizione agricola e innovazione costante. Proprio per tutelare la sua unicità, nel 2002, nasce il Consorzio Patata di Bologna D.o.p.

OGGI il Consorzio di tutela Patata di Bologna D.o.p, che può associare solo produttori e confezionatori iscritti al piano dei controlli, comprende i produttori agricoli rappresentati dall'organizzazione di produttori Assopa, tre cooperative e sei commercianti privati. I produttori e i confezionatori iscritti al piano dei controlli si sono uniti per tutelare e

**LA NUOVA
CAMPAGNA
2019-20**

Il 9 luglio scorso ha preso il via la nuova campagna 2019-20, che vede 353 ettari di terreni seminati. La raccolta è in corso e la produzione si presenta di ottima qualità, anche per via dell'andamento climatico favorevole

garantire al consumatore la qualità, la storicità e l'appartenenza al territorio di una varietà come la 'Primura', tanto eclettica in cucina, quanto importante per l'economia del comprensorio bolognese. I soci del Consorzio di tutela hanno una particolare attenzione alle previsioni del tempo e agli elementi della natura. Veri esperti nel campo, conoscono ogni pianta, fiore, foglia e cambiamento di colore sui terreni. Il loro patrimonio di sapienze specifiche si estende alla corretta manipolazione, gestione post-raccolta, confezionamento e trasporto della Patata di Bologna D.o.p. Salvaguardando la naturalità dei processi e qualità del prodotto.

ORIGINARIA di un territorio dalla grande tradizione patatologica, la Patata di Bologna D.o.p. È considerata un prodotto d'eccellenza e di altissima qualità. Dal 1955 ha iniziato ad affermarsi nel territorio bolognese la varietà 'Primura', tipica e unica per diversi fattori quali il suolo, il microclima, la capacità produttiva legata all'innovazione e alla tradizione. Le ottime performance della Patata italiana D.o.p. nel corso di questi ultimi anni, sottolineano la sua forza sul mercato, segnale di una grande qualità percepita da parte

del consumatore. Ciò che emerge analizzando i dati più recenti, è, infatti, un consolidamento dei volumi di vendita, con una produzione complessivamente commercializzata, nel 2018-19, pari a 9.371 tonnellate (9.439 le tonnellate del 2017-2018). Un consolidamento che arriva dopo un triennio che ha visto un incremento costante di 2.000 tonnellate all'anno. Il 9 luglio scorso ha preso il via la nuova campagna 2019-20, che vede 353 ettari di terreni seminati. La raccolta è in corso e la produzione si presenta di ottima qualità, anche per via dell'andamento climatico favorevole.

LA PATATA di Bologna D.o.p si contraddistingue per le seguenti caratteristiche: la forma è allungata con occhi pronunciati; il colore della buccia è chiaro e tende al dorato e la polpa è di media consistenza e di colore giallo paglierino. Il profilo gustativo è caratterizzato da un sapore appena accennato di dolce, che si sposa particolarmente bene con sapori sapidi e salati. Il prodotto si presta perfettamente a numerose preparazioni ed è ideale per tutti gli usi in cucina: bollita in insalata, schiacciata per farne un ottimo purè o gnocchi gustosi, oppure al forno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA