

Certificazione

Il futuro «Il nostro obiettivo: 100mila quintali venduti»

BOLOGNA LA PATATA di Bologna è entrata a far parte dell' elenco ufficiale dei prodotti tipici italiani nel 2010, con la concessione della **certificazione** Dop. Il Consorzio, invece, ha ricevuto la denominazione 'di tutela' alla fine del 2016. Per il resto, in Emilia e specificamente nel bolognese, la tradizione della coltivazione delle patate è molto antica: notizie in merito sono già presenti nel XVIII secolo con l' opera del bolognese Pietro Maria Bignami, che nel 1773 scrisse il trattato 'Le patate'. La Patata di Bologna Dop deve le sue qualità distintive alla composizione del suolo, particolarmente ricco di potassio, fosforo e azoto, e al clima piovoso che facilita le fasi di accrescimento e di inizio della tuberificazione. Ha una forma ovale-allungata regolare, una polpa consistente di colore giallo paglierino e una buccia chiara. «Uno dei nostri obiettivi - racconta il presidente del Consorzio di tutela, Alberto Zambon - è quello di arrivare entro un paio d' anni a 100mila quintali di prodotto venduto a marchio Dop. Questo è il nostro impegno, come amministratori del Consorzio e come soci e operatori». DUNQUE, un' ulteriore crescita è alla portata, le potenzialità ci sono tutte. «Abbiamo la fortuna - prosegue Zambon - di avere diverse catene della grande distribuzione che credono in noi, sia nazionali e sia, soprattutto, di provenienza estera come Lidl. Tra quelle italiane la maggiore è Esselunga, che fin dal' inizio ha sposato il co-branding (ovvero la condivisione del marchio, ndr) per avere il nostro prodotto Dop sui propri scaffali». f. g.