

INSIEME PER UN'EUROPA SOSTENIBILE



Natale 2023: a tavola con le patate della campagna EU Potatoes Forever!

Sostenibili e di qualità, queste patate sono adatte a ogni preparazione, incluse quelle natalizie

Roma, 12 dicembre 2023 – Le festività si avvicinano, e con esse la voglia di sedersi con i propri cari davanti alla tavola imbandita e gustare le prelibatezze del periodo invernale. Quale prodotto migliore per allietare grandi e piccini, dunque, se non le patate? Versatili, gustosi e amati da tutti, questi tuberi sono presenti da sempre sulle tavole dei pranzi natalizi non solo per il loro buon rapporto qualità-prezzo, ma anche e soprattutto per la loro adattabilità, che li rende una materia prima ottima per antipasti, primi e secondi.

Per omaggiare e promuovere questo prodotto cardine della cucina europea, l'Unione Europea ha voluto dare il via alla campagna Potatoes Forever!, il progetto triennale promosso in Italia da UNAPA (Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate). La campagna ha l'obiettivo di informare il consumatore finale sulla sostenibilità e sulle pratiche della filiera pataticola europea, al fine di renderlo più consapevole della bontà del prodotto che acquista e porta sulla tavola.

Ecco alcuni suggerimenti per ricette perfette per il Natale a base di patate e, perché no, anche anti-spreco.

L'antipasto cominciando dalla parte più povera: la buccia

Le bucce di patate, al forno, fritte o in friggitrice ad aria, sono un antipasto inaspettato ma gustoso, per recuperare la parte esteticamente più povera delle patate, ma comunque molto nutriente. Una volta lavate accuratamente le patate e ricavate le bucce, non bisogna far altro che asciugarle, condirle abbondantemente con olio e spezie, e scegliere la cottura preferita. In forno in modalità grill, fritte tradizionalmente o in una più moderna friggitrice ad aria. Dopo una breve cottura si otterranno chips croccanti e dorate, da gustare calde e accompagnate da salse.



Contorno per un piatto principale: patate sabbiose

Per abbinare a un piatto principale sostanzioso come un secondo di carne o un pesce al forno, è possibile realizzare delle patate “sabbiose”, tagliando a pezzi 600g di patate e lasciarle in ammollo per un’ora, per poi bollirle per circa cinque minuti. Trasferire quindi i tuberi in una ciotola con sale, rosmarino essiccato, paprika, olio e pangrattato, e mescolare finché le patate non siano ben ricoperte dal mix. Infine, passare le patate in una padella con un giro d’olio a fuoco medio per circa 15 minuti: l’ottima resistenza della polpa delle patate coltivate in Italia durante le cotture le rende perfette per frittare e arrostiti!

Un dolce alternativo al Panettone? La torta di patate

Le preparazioni dolci in Italia sono meno note, ma altrettanto sfiziose, come per esempio la torta di patate. Si inizia prendendo due uova, dividendone tuorli e albumi: mescolare i primi insieme a 100g di zucchero finché non si ottiene un composto spumoso, mentre i secondi andranno montati a neve ben ferma. Bollire poi le patate e, una volta morbide, schiacciarle con una forchetta. A questo punto, amalgamarle con il composto di tuorli e zucchero e con una leggera grattugiata di scorza di limone, e da ultimo incorporare con delicatezza gli albumi. Trasferire il composto in una teglia da 18cm di diametro e infornare a 170° per circa 40 minuti. Servire la torta tiepida e spolverata con zucchero a velo.

La vera sostenibilità comincia in dispensa

Per conservare le patate più a lungo, il segreto è sceglierle con cura: devono essere sode, di colore uniforme, non nere, senza striature nere o verdi e senza germogli. Quando si trasportano o si maneggiano, occorre evitare gli urti che potrebbero danneggiarle. Una volta a casa, vanno conservate all’asciutto e al fresco, ma non al freddo (tipo frigorifero). In questo modo si evita la formazione di germogli, ma anche se presenti, sarà sufficiente rimuoverli e i tuberi rimarranno commestibili.

Ricordate di conservare le patate in un luogo buio: esposte alla luce per troppo tempo, rischiano di diventare verdi a causa della solanina, una sostanza che rende il prodotto amaro e indigesto.

Le patate in dispensa possono essere riposte accanto alle mele, ma non alle cipolle: le mele emettono naturalmente etilene, che rallenta il processo di crescita e germinazione, mentre le cipolle producono l’effetto opposto.

Progetto finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



Senza sprechi anche da cotte

Anche quando sono cotte, possono essere utilizzate per evitare sprechi. Le patate cotte o al vapore possono essere conservate in frigorifero, in un contenitore ermetico o in un piatto ricoperto di carta assorbente, e il giorno successivo riproposte in un gratin o in un'insalata, in un purè o in crocchette.

Un'altra pratica di tendenza consiste nel pianificare i menu settimanali per preparare diversi piatti in anticipo. È il modo ideale per divertirsi e risparmiare tempo in cucina! Le patate sono perfette per questo scopo perché facili da preparare e veloci da cucinare e si adattano a un'ampia gamma di metodi di cottura e di ricette.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Italia Campagna EU "Potatoes Forever!"

Nicoletta Fabio – mob. 347 1130494

Elisabetta Longo – mob. 345 0730421

Eleonora De Pietro – mob. 340 1819782

potatoesforever@noesis.net

Per saperne di più: potatoesforever.eu/it

UNAPA

UNAPA (Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate) è stata fondata nel 1987, per volontà di sei associazioni di produttori, che desideravano avere un sistema organizzato nazionale per valorizzare e proteggere la filiera.

Oggi l'Unione è composta da 11 Organizzazioni di Produttori, ufficialmente riconosciute e operanti in tutte le maggiori aree pataticole nazionali, che complessivamente aggregano circa 9.000 aziende agricole.

UNAPA, oltre a essere l'Unione Nazionale, è l'unica Associazione tra le Organizzazioni dei Produttori (AOP) riconosciuta in Italia per il settore delle patate. Con una produzione pari a circa 240 mila tonnellate, rappresenta circa il 25% della produzione nazionale e, con una superficie investita complessiva di circa 5 mila ettari, copre il 17% della superficie nazionale pataticola, per un fatturato aggregato di circa 70.000.000 € e una VPC di circa 60.000.000 €.

Inoltre, anche se non direttamente presente, attraverso le proprie OP UNAPA è presente anche in altre regioni come la Sicilia, la Sardegna, la Toscana, l'Umbria e le Marche. Nel quadro dei marchi di eccellenza territoriali riconosciuti dall' UE, le OP aderenti a Unapa commercializzano una quota prevalente (85%) delle patate vendute come DOP e IGP in Italia. Tale dato di mercato è possibile grazie alla forte presenza della produzione organizzata nelle 4 maggiori referenze nazionali: la DOP di Bologna e le IGP del Fucino, dell'Alto Viterbese e della Sila.

L'adesione a UNAPA ha contribuito negli anni a consolidare i rapporti tra le varie realtà della produzione organizzata italiana favorendo la formazione di una filiera nazionale e, dunque, di un vero sistema agroalimentare della patata. Il risultato finale di questo lungo processo è la nascita di una Rete d'impresе denominata "Pataticoltori d'Italia".



Potatoes Forever!

Cofinanziata dalla UE, la campagna **Potatoes Forever!** è promossa in Italia da [UNAPA](#), Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate, e in Francia da CNIPT, Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, con l'obiettivo di informare il consumatore sulle buone pratiche del settore e mettere in evidenza le azioni degli agricoltori in termini di produzione sostenibile e riduzione dell'impatto ambientale. La mission del programma è quella di migliorare la competitività del settore agricolo dell'Unione europea perseguendo molteplici obiettivi:

- posizionare le patate come alimento prodotto in modo sostenibile;
- aumentare la consapevolezza dei consumatori nei confronti delle patate, prodotto agricolo di eccellenza dell'Unione europea, e degli elevati standard di sostenibilità dei metodi di produzione delle patate nell'UE;
- sottolineare i benefici nutrizionali garantiti dal consumo di patate.

Alla base del progetto, sei pillar: conservazione della biodiversità, riduzione dell'impatto su suolo e acqua, riduzione dell'impatto climatico, lotta allo spreco alimentare, tutela della tracciabilità dei prodotti e delle certificazioni di filiera, supporto ai produttori della filiera.

Il progetto - che nasce nell'ambito del Regolamento UE 1144/2014 - mira ad aumentare la consapevolezza nei cittadini dell'UE riguardo all'impegno dell'agricoltura europea e quindi della filiera delle patate nella transizione verso un modello di agricoltura più sostenibile, nella mitigazione dei cambiamenti climatici e nella preservazione della biodiversità, come previsto dalla strategia *Farm to Fork* promossa nel Green Deal dell'UE.