Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

Nonostante la crisi cresce il mercato della patata silana Igp

Date : 30 gennaio 2015

COSENZA. È in costante crescita il mercato delle patate della Sila Igp. A circa cinque anni dall'assegnazione da parte dell'Unione europea del marchio Indicazione geografica protetta (Igp), il prodotto di qualità made in Calabria si consolida e continua a guadagnare spazi sui mercati nazionali e non. Un dato, quello che certifica l'aumento delle vendite di patate silane Igp, che acquista maggior valore se si tiene conto che il settore pataticolo nel suo complesso, al pari dell'intero ambito dell'ortofrutta, ha vissuto un anno dai contorni drammatici. Attualmente sono 2 mila gli ettari coltivati a patata sull'altopiano calabrese, con una produzione annua pari a circa 700 mila quintali. In Sila esiste un ecosistema ottimale per la crescita del tubero che nel contesto della montagna mediterranea per eccellenza, ad un'altitudine superiore ai mille metri, acquisisce particolari caratteristiche organolettiche e, in particolare, una maggiore percentuale di amido che ne accentua il sapore e lo rende più nutriente e saporito. Attualmente sono 250, pari a poco più del 10%, gli ettari le cui caratteristiche possono consentire la certificazione Igp, con una resa produttiva che si aggira tra i 25 e i 30 mila quintali. Le patate silane del consorzio produttori associati papate silane (Ppas), commercializzate nel classico sacchetto verde e giallo da un chilo e mezzo o da due chili, che distingue il tubero calabrese dagli altri prodotti di settore, è sempre più presente e richiesto sugli scaffali della grande distribuzione organizzata. In verità, molto di più al di fuori dalla Calabria che entro i confini della regione. "Il nostro - spiega Albino Carli, direttore della struttura consortile dei produttori silani - è un prodotto di qualità che è nostra intenzione posizionare sempre più su un livello di elite al pari di altri marchi noti a livello nazionale e maggiormente pubblicizzati. C'è da dire inoltre che, al calo di vendita del prodotto non certificato, con giacenze alte come purtroppo si verifica da un pò di tempo a questa parte, fa da contraltare l'ottimo andamento del prodotto a marchio.

Ciò a testimonianza che la qualità è una scelta vincente che paga". "Il nostro obiettivo - prosegue Carli - è quello di essere presenti su tutti i punti vendita e in modo uniforme. In ciò potendo contare su un prodotto garantito al consumatore attraverso un sistema di tracciabilità che, in etichetta, grazie alle indicazioni contenute, consente tramite Google maps di risalire anche al campo dove il prodotto, acquistato nel negozio sotto casa, è stato coltivato. Abbiamo reso trasparente tutto ciò che facciamo e, sul sito, si possono verificare i risultati delle analisi che attestano l'assenza di residui chimici". Il Consorzio Ppas, che conta 30 soci tra aziende agricole e cooperative, produce all'incirca 300 mila quintali di patate l'anno, pari all'incirca al 40% dell'intera produzione silana. Non manca l'attenzione al biologico. "Ci muoviamo anche in questo ambito - dice ancora Carli - con un prodotto che, dalla nicchia attuale, potrebbe guadagnare spazi sicuramente più ampi. Ci crediamo. Al punto che proprio la patata silana biologica sarà la novità che presenteremo al 'Fruit Logistic' di Berlino in programma dal 4 al 6 febbraio".