



Patate di montagna

Mantenere ed attivare nuove attività agricole in territorio montano, così gravato dallo spopolamento, costituisce di per sé una buona pratica. Ancor più se, come nel caso dell'Alta val Ceno, le produzioni alimentari, tra cui le patate, hanno conservato la tipica genuinità delle produzioni di montagna.

Per l'Alta val Ceno, le patate sono una specificità territoriale che, pur non avendo ancora un riconoscimento ufficiale, è parte integrante dell'economia locale. Proprio per questo, la valorizzazione delle patate anche nel circuito dell'economia solidale sembra essere un valido cammino verso il potenziamento di produzioni naturali e radicate nella cultura materiale del territorio.

Un inevitabile passaggio per affrontare questo percorso è la collaborazione tra Aziende produttrici.

In quest'ottica, nell'ultimo anno, Azienda agricola Ortigiani ha contribuito ad attivare, nell'edificio dell'ex-scuola elementare di Anzola (Bedonia – PR), l'**Associazione Cenoc'è – Laboratorio territoriale Alta val Ceno**, un contenitore/facilitatore nato per rilanciare una zona ancora intatta dell'Appennino, valorizzandone le peculiarità ambientali e la vocazione contadina, legata alle tradizioni ma tuttavia aperta ad innovazioni votate allo sviluppo territoriale, specialmente in questo periodo storico in cui, svanita l'illusione di uno sviluppo industriale delle valli appenniniche, di fronte ad una crisi occupazionale senza precedenti le persone stanno ritornando ai mestieri delle passate generazioni, tra cui la micro-agricoltura di qualità.

Un esempio delle azioni di *Cenoc'è* è la nascita del Campo catalogo montano di frutti antichi, un'occasione di grande partecipazione realizzata in collaborazione con l'Azienda agraria sperimentale Stuard e l'Associazione agricoltori e allevatori custodi di Parma: con la facilitazione di *Cenoc'è*, trentadue persone dell'Alta val Ceno hanno contribuito ad impiantare trecento nuove piante da frutto di varietà dimenticate, impegnandosi a tutelarne la crescita e dando la disponibilità ad avviare un censimento diffuso dei frutti antichi già presenti in Alta valle, così da poterne valorizzare le qualità anche in chiave commerciale.

Associazione Cenoc'è ha portato a far emergere e valorizzare il saper fare contadino dell'Alta val Ceno che, per sua stessa natura, ha fino ad ora faticato a proporsi e ad inserirsi nei circuiti della nascente economia solidale.

Dunque, il confronto e la discussione tra produttori hanno portato alla decisione di consorzio le Aziende, così da poter meglio promuovere e valorizzare i prodotti tipici locali, a partire dalle patate.

Infatti, le patate verranno usate come prova, come strumento per comprendere se è possibile la collaborazione tra produttori. Sono stati seminati tredici quintali di patate, di varie qualità: se l'operazione di vendita riuscirà, nascerà il **Consorzio Alta val Ceno**, di cui inizialmente faranno parte otto piccole Aziende agricole a conduzione familiare.

Per facilitare l'operazione, ad Anzola di Bedonia è prevista per il prossimo 29 settembre la **Sagra delle patate**, organizzata proprio per lanciare il Consorzio, con il suo marchio commerciale e il suo portato d'etica produttiva, che verrà formalizzato in un disciplinare di produzione legato all'amore per la terra e per le sue incredibili risorse.

Con franchezza, l'Alta val Ceno non è luogo da certificazione biologica: i metodi di coltivazione sono ancora quelli tipicamente contadini, fondati sul ciclo chiuso delle risorse in piccole Aziende agricole, con un minimo impatto ambientale e, per contro, con grandi fatiche a supporto della qualità dei prodotti.

Tuttavia, i produttori del futuro Consorzio sono aperti ad aderire al percorso di certificazione partecipata avviato dall'*Associazione verso il dES parmense*, cui già partecipa l'Azienda agricola Ortigiani come parte attiva del progetto Piccola Distribuzione Organizzata, gestito dalla *Cooperativa Il Ciottolo*.

Tutte queste sono *Idee in germoglio*: manca loro la vostra acqua per farle crescere. Chiediamo al vostro Gruppo di Acquisto Solidale di appoggiare questo nostro progetto, partecipando alla Sagra delle patate, chiedendo informazioni e/o inviando un ordine di patate all'indirizzo

cenoc-consorzio@libero.it

Organizzazione e promozione a cura di
Associazione Cenoc'è
Laboratorio territoriale Alta val Ceno



ALTA VAL CENO

	Semi-precoci	Semi-tardive	Tardive
Pasta gialla	Monalisa Spunta		
Pasta bianca		Kennebec	Majestic
Buccia rossa	Romano	Desiree Kuroda	

Per la descrizione delle singole varietà, si rimanda alla tabella successiva.

Il prezzo delle patate è uniforme: **1,30 €/kg**

Il prezzo è composto da:

1,20 €/kg a favore del produttore;

0,10 €/kg a favore della costituzione del Consorzio

Come per qualsiasi prodotto della terra, anche il prezzo delle patate è condizionato dall'andamento della stagione. Sperando che non si verifichi alcuna variazione, il prezzo potrebbe scendere o salire di 0,10 €/kg.

Oltre alle già citate, vengono coltivate anche varietà speciali, con quantità a disposizione assai limitate: si rimanda alla Sagra delle patate per la degustazione ed eventuali ordinazioni per l'anno successivo.

Varietà speciali: Quarantina Prugnona, Quarantina Bianca, Quarantina viola, Tonda di Berlino, Vitelotte Nera.

cenoc-consorzio@libero.it

Organizzazione e promozione a cura di
Associazione Cenoc'è
Laboratorio territoriale Alta val Ceno



ALTA VAL CENO

Varietà Descrizione ed usi

Monalisa	Patata compatta e gustosa, si adatta a tutti gli usi, ma in particolare alla frittura
Spunta	Patata friabile, è particolarmente indicata per la lessatura: dunque, adatta alla cottura bollita, alle puree e alla preparazione del pane.
Romano	Patata antica, si è sempre adattata alle principali ricette suggerite dall'ambiente montano: gnocchi, frittura nello strutto, accompagnamento di carni.
Kennebec	Patata farinosa, si presta alla preparazione di gnocchi e puree.
Desiree	Patata votata alla lunga conservazione, carente di zuccheri, dunque più compatta, si presta alla preparazione di gnocchi e alla frittura.
Kuroda	Patata adatta alla frittura e alla cottura in forno
Majestic	Patata ad elevata conservabilità, è adatta a tutti gli usi culinari.

Tutte le patate indicate si prestano alla lunga conservazione in cantina: se ben protette (luogo asciutto, senza passaggi d'aria, al buio), durano fino alla primavera inoltrata.

Modalità di ordine e consegna

Confezioni da 5 kg e da 10 kg.

La raccolta delle patate avverrà tra la seconda metà di agosto e la fine di settembre: per acquistare le patate, i Gruppi di Acquisto Solidale potranno partecipare alla Sagra delle patate del 29 settembre ad Anzola di Bedonia, oppure far pervenire un ordine all'indirizzo mail cenoc-consorzio@libero.it. Per un'ottimale organizzazione, sarebbe preferibile che l'ordine pervenisse entro la fine del mese di luglio, ma sarà possibile ordinarle anche a raccolta avvenuta.

Le consegne potranno avvenire anche a domicilio, concordandole con i singoli GAS.

Organizzazione e promozione a cura di
Associazione Cenoc'è
Laboratorio territoriale Alta val Ceno



Sagra delle patate

Anzola di Bedonia – PR –

29 settembre 2013

In Alta val Ceno, dove le patate vengono coltivate in modo naturale da secoli, i produttori, uniti nell'intento di promuovere i propri prodotti genuini, vi aspettano per assaggiare le patate preparate e cucinate in ogni modo e sorta.

Avrete la possibilità di acquistare le patate direttamente dai produttori.

Per informazioni e ordinazioni:

cenoc-consorzio@libero.it

ALTA VAL CENO

Organizzazione e promozione a cura di
Associazione Cenoc'è
Laboratorio territoriale Alta val Ceno

