

Dalle campagne bolognesi arriva la “patata al selenio”

(Foto Arch. Promodis)

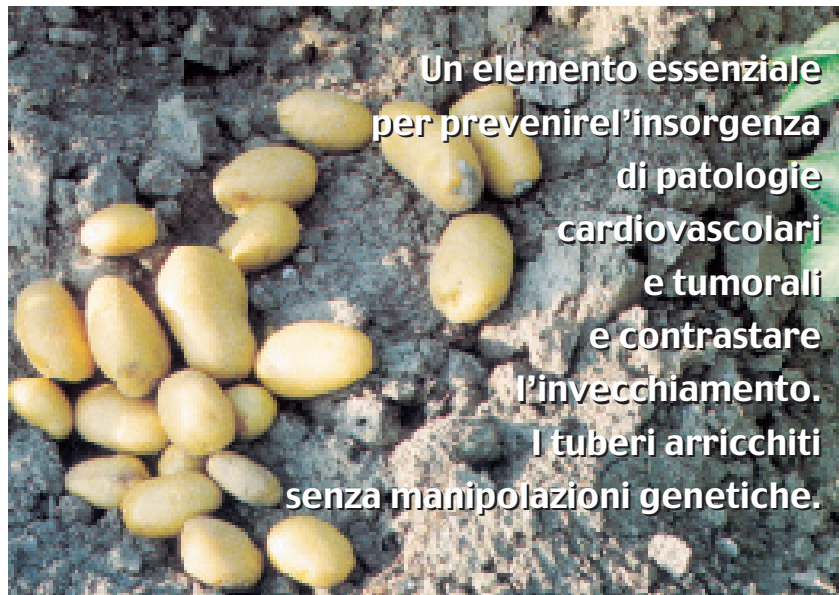
FRANCO STEFANI

Già conosciuta sul mercato per la sua qualità e per essere coltivata con metodi a basso impatto ambientale, la patata tipica di Bologna si è arricchita di un elemento nobile: il selenio, essenziale per la salute come antiossidante per eliminare i cosiddetti “radicali liberi”, coinvolti nell’insorgenza di numerose patologie (cardiovascolari, tumorali ed altre) e nei processi di invecchiamento.

La “patata al selenio” è il frutto di una ricerca e sperimentazione polienale iniziata nel 1997, promossa dal Consorzio della patata tipica e svolta da una équipe di tecnici e scienziati dell’Università di Bologna, coordinati da un comitato scientifico che comprende i professori Pier Giorgio Pifferi (responsabile del Dipartimento di Chimica industriale e dei materiali), Pier Luigi Biagi (ordinario di Scienza della nutrizione alla facoltà di Medicina e chirurgia) e Alessandra Bordoni, esperta di Scienza della nutrizione.

I primi quantitativi – da 150 a 250 mila quintali – saranno commercializzati già nel prossimo autunno. Il mercato di riferimento è per ora quello italiano, ma nel prossimo futuro il prodotto sarà collocato anche all’estero, in particolare sul mercato tedesco, grande estimatore del tubero bolognese.

Perché il selenio? Come ha spiegato il professor Pifferi durante la presentazione del prodotto alla Camera di Commercio di Bologna, questo elemento, aumentato fino a valori di 50-100 microgrammi per chilogrammo, può conferire un netto aumento della “qualità funzionale”, cioè



Un elemento essenziale per prevenire l’insorgenza di patologie cardiovascolari e tumorali e contrastare l’invecchiamento. I tuberi arricchiti senza manipolazioni genetiche.

della capacità di neutralizzare i radicali liberi ossigenati. Già di per sé, la patata usata in quantità normale nella dieta giornaliera (150 grammi) può fornire componenti (come beta-carotene, potassio, vitamine C ed E) ad azione antiossidante. Il tubero contiene in natura anche selenio (5-10 microgrammi per chilogrammo): elevando a valori tollerati, anzi consigliati dalle normative sanitarie internazionali questa percentuale, si esalta la funzione di “alimento-farmaco”, che fa bene, pur senza operare miracoli.

Chiaramente soddisfatto Mario Pasquali, presidente del Consorzio per la patata tipica di Bologna. «Abbiamo creato la differenza – ha dichiarato durante l’incontro alla Camera di Commercio – per un prodotto che già negli scorsi anni ci aveva dato

soddisfazioni. Ma sentivamo che i risultati raggiunti non erano sufficienti per assicurare competitività nel tempo alle nostre aziende».

Il programma di ricerca e sperimentazione – che sta proseguendo – ha coinvolto la Regione, la Provincia di Bologna, l’Università e il Centro ricerche produzioni vegetali di Cesena. Il sistema di arricchimento con selenio (concimazione con soluzioni acquose di selenio per via fogliare) è stato brevettato dal Consorzio non solo per il tubero, ma per tutti gli altri prodotti ortofrutti e per le graminacee.

Un procedimento che, si è precisato, non ha nulla a che vedere con la manipolazione genetica, che non altera il valore nutrizionale della patata e i cui effetti positivi vengono minimamente ridotti sia dalle operazioni di stoccaggio e di preparazione delle patate per la commercializzazione, sia dalla cottura.

Adesso – come ha fatto osservare Ennio Pizzoli, uno dei produttori più noti di patate “made in Bologna” – bisognerà far conoscere la “patata al selenio” con un’ampia e corretta informazione al consumatore. □

