

Arriva la prima patata doc della Brianza

Pubblicato: Venerdì 19 Settembre 2008

La patata di Oreno, protagonista dell'omonima Sagra, il tubero dalla pasta bianca e dal sapore intenso, ora si può fregiare del marchio **"Made in Brianza"**, rilasciato ai produttori che rispondono a uno specifico disciplinare. Il progetto, iniziato con la patata di Oreno, proseguirà poi con l'asparago di Mezzago, per poi estendersi ad altre eccellenze della Brianza che saranno oggetto di attente valutazioni da parte di un'apposita commissione. **La patata di Oreno è una produzione ormai secolare** che la Camera di commercio di Monza e Brianza intende valorizzare insieme alla Federazione Interprovinciale Coldiretti Milano – Lodi e al comune di Vimercate. Rigorosamente di pasta bianca, è ideale in cucina per ottenere impasti e per preparare piatti a base di gnocchi, crocchette e purè, o per frittture leggere. La particolarità di questo ortaggio è dovuta anche ai terreni in cui viene coltivato, caratterizzati da un ottimo equilibrio tra i diversi componenti minerali e capaci di trattenere l'umidità, evitando il ristagno. E' **il disciplinare di produzione** della patata di Oreno a definire le caratteristiche qualitative del tubero, la delimitazione territoriale e i metodi di produzione compatibili con criteri di sostenibilità ambientale, trasparenza e tracciabilità del processo produttivo. Sempre il disciplinare regola le caratteristiche ambientali, specifica i parametri climatici così come quelli pedologici, i cicli di semina, le modalità di preparazione del terreno, la scelta varietale, il sesto d'impianto, la concimazione, l'irrigazione, il controllo delle infestanti e la difesa fitosanitaria nonché la raccolta. Per quanto riguarda le imprese agricole, in particolare quelle che si occupano della coltivazione di ortaggi e fiori, negli ultimi tre anni sono aumentate in Brianza del +4,2%, valore al di sopra del dato regionale che si attesta a +3,2%. In Lombardia, i titolari di imprese agricole dei settori considerati sono uomini per il 71,7% e donne per la parte restante (28,3%); complessivamente la gran parte degli agricoltori (oltre il 60%) ha un'età compresa tra i 40 e i 69 anni. Tra i prodotti riconosciuti in sede europea con marchi DOP o IGP l'Italia vanta ben 53 prodotti ortofrutticoli e cereali, nessuna patata, anche se la patata di Bologna può fregiarsi del marchio DOP – PTN, ovvero è in corso di completamento l'iter europeo e ha ottenuto una protezione transitoria a livello nazionale. Fra le nazioni europee particolarmente attive nella tutela del tubero si segnalano tra l'altro la Finlandia, la Francia, la Spagna. "La Brianza – ha dichiarato **Tiziano Tenca – Membro di giunta della Camera di Commercio di Monza e Brianza** – vanta numerose eccellenze agricole. Come Camera di commercio stiamo promuovendo iniziative a sostegno delle imprese agricole e dei prodotti di qualità, cercando di avvicinare anche i giovani a queste attività, importanti per l'economia e l'identità della Brianza. Il rilascio del marchio "Made in Brianza" alla patata di Oreno è il primo risultato di un progetto volto a certificare e valorizzare la qualità dei prodotti tipici locali".

Le caratteristiche della patata di Oreno. C'è un disciplinare che la individua:

– è una patata a pasta bianca, farinosa, dal sapore particolarmente ricco e intenso, ideale per gli gnocchi in quanto è particolarmente indicata per gli impasti perché la consistenza consente

di amalgamare bene gli ingredienti;

– prezzo: 0,50/ 0,75 € al Kg;

– il quantitativo di produzione annua, stimato per il 2008, è di circa 2.000 quintali, frutto di una produzione aziendale e locale, ben differente dalle produzioni industriali più pianificate. L'ambito locale, che prevede anche una commercializzazione diretta da parte dei piccoli produttori, è una garanzia di genuinità del prodotto;

– la patata di Oreno si rifà a quanto prevedono i dettami dell'agricoltura integrata: i trattamenti sono molto limitati e i coltivatori cercano di utilizzarne il minor numero possibile ricorrendo, solo in via eccezionale a prodotti a basso impatto;

– territorialità di coltivazione: Oreno e il Vimercatese in terreni dal medio impasto, tendenti al sabbioso;

la patata di Oreno si semina a fine marzo – inizio aprile e si raccoglie a settembre.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it