

V° Congresso delle Confraternite Enogastronomiche d'Europa nel 2008 a Bologna

Nel 2008, si terrà nella città di Bologna, patria delle patate e della buona cucina tradizionale, il V° Congresso delle Confraternite Enogastronomiche d'Europa. L'evento sarà organizzato dalla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici sotto l'egida del Consiglio Europeo delle Confraternite Enogastronomiche. E' anche per questo motivo che è nata a Bologna, per opera di alcuni appassionati, la Emerita Confraternita della Patata di Bologna che vuole rappresentare un prodotto importante dell'economia agroalimentare bolognese. Grazie alle sue condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli, la provincia di Bologna è una delle aree italiane più vocate per la produzione di patate, la cui presenza nei campi dell'università felsinea era già documentata nel 1657. Da allora sono passati più di tre secoli e la patata di Bologna ha percorso molta strada, uscendo dagli orti botanici per approdare sulla tavola degli italiani ed anche di molti estimatori stranieri. Nella provincia di Bologna, la vocazione del territorio unita alla pluriennale esperienza dei produttori e all'attività di ricerca hanno consentito di ottenere prodotti di elevato livello qualitativo, alcuni dei quali, come la patata al selenio (Selenella), decisamente innovativi e con elevato valore salutistico. Grazie a queste caratteristiche qualitative, la Patata di Bologna (varietà Primura) ha recentemente ottenuto la Dop (Denominazione di Origine Protetta), un riconoscimento che premia le eccellenti caratteristiche organolettiche di questo prodotto. E, ultima nata, la patata allo iodio: Iodì nasce da una società del gruppo Pizzoli, azienda storica del territorio impegnata nella produzione e nella ricerca in campo agroalimentare, in stretta collaborazione con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna. Lo iodio viene apportato mediante nutrizione fogliare e viene assorbito in modo equilibrato determinando così un aumento significativo del contenuto di tale elemento nel tubero. E' noto che lo iodio è il componente fondamentale degli ormoni della tiroide che regolano il metabolismo e lo sviluppo dell'organismo e una razione di 200g di patate allo iodio apportano più del 30% del fabbisogno giornaliero.

E anche la "povera" patata può appartenere a degno titolo al menu' delle feste, ad esempio preparandole bollite (acqua ma anche un po' di aceto per mantenerle più sode) ma dopo averle tagliate a fette di mezzo centimetro di spessore con diverse forme, dalla stella al cuore, dal rombo all'orsacchiotto, utilizzando i normali stampini che si usano ad esempio per dolci e biscotti. La patata tra l'altro piace molto ai bambini e può essere un sostituto del pane. Oltre all'amido, contiene una discreta quantità di vitamina C e B, nonché di potassio. Attenzione però a come la si sbuccia: la buccia deve essere sottile, in quanto è proprio nello strato fra la buccia e la polpa che si accumulano le maggiori percentuali di sali e vitamine". Un'altra idea: lessare e schiacciare 400 grammi di patate, condirle con sale, pepe, trito abbondante di salvia e rosmarino, e con l'impasto formare una dozzina di palle. Da una fetta pulita di zucca di circa 250 grammi, tagliate fettine sottili, da cui ritagliare con uno stampino 12 stelline da insaporire in padella con una noce di burro. Ogni pallina di patata va messa tra due stelle di zucca, un filo d'olio e via in tavola.