

25 Ottobre 2021

cooperativa agricola Co.pro.pa.

Patata bianca, la più coltivata negli orti del territorio di Pordenone

Il dolce tubero, ottimo per la preparazione degli gnocchi, è uno dei prodotti di punta della cooperativa agricola Co.pro.pa. di Ovedolo di Zoppola. Ce ne parla il presidente Pier Vito Quattrin



Friuli Venezia Giulia

Andiamo alla scoperta della **patata bianca**. Rustica, non bella a vedersi, ma con un sapore così buono da farsi perdonare l'aspetto. Ci racconta i suoi segreti il presidente della Co.pro.pa. [1], **Cooperativa produttori patate del Friuli Venezia Giulia, Pier Vito Quattrin**, dando valore a un territorio vocato al principio della lotta integrata.

La nostra ? spiega Quattrin ? è una cooperativa di produttori fondata a Ovedolo di Zoppola, nella provincia di Pordenone, nel 1988 come statuto e che vede il primo anno di attività nel 1990. Attualmente contiamo 75 soci?.

Da queste parti si coltivano le patate da sempre, di cui molte a livello artigianale, e prima che i soci di Co.pro.pa. si riunissero succedeva che ognuno le commercializzasse per conto proprio. Proprio da lì è nata l'idea di mettersi insieme e organizzarne la produzione, potenziando la commercializzazione di questo prodotto. Abbiamo iniziato a lavorare per tre anni in un capannone in affitto a Murlis, e lì abbiamo depositato patate che ognuno di noi aveva a casa propria, in sacchetti da dieci patate circa ? continua ? Poi è arrivata la vera programmazione, attraverso lo sviluppo di una linea di produzione per la cernita e la lavorazione delle patate. Nel 1993 è stato costruito il nuovo capannone dove risiediamo tuttora?.

In questo arco temporale si è passati dai 6mila quintali raccolti nel capannone in affitto ai 57mila del 2002 nella nuova struttura. Poi c'è la regina delle produzioni, la patata bianca.

Abbiamo cominciato a valorizzare la Kennebec circa 15, 20 anni fa, perché negli orti tutti coltivavano questa tipologia di patata, quella preferita nel nostro territorio ? precisa Pier Vito ? rustica, non bella a

vedersi, ma di sapore spiccato e buona consistenza. Farinosa, ottima per gnocchi e purè, va bene anche per le patate fritte perché la sostanza è secca?.

Tutti i soci Co.pro.pa. aderiscono al **disciplinare di produzione integrata** redatto dagli associati della cooperativa e approvato da Coop Italia. Le patate bianche arrivano in cooperativa direttamente dalle aziende entro la giornata della raccolta. Successivamente le patate vengono pesate, identificate, sottoposte a controlli qualitativi per la valutazione della pezzatura, forma, fisiopatie, e depositate in cella di stoccaggio alla temperatura di circa 5-7 °C. Quindi le patate vengono immerse nell'impianto per il lavaggio e la cernita.

Il nostro disciplinare ci impone i quantitativi da raccogliere, da non superare, e le tipologie da destinare al consumo. Siamo molto rigorosi nel rispetto del disciplinare di lotta integrata. ? approfondisce Quattrin ? Il principio della quantità si applica anche alla concimazione e all'irrigazione. Anche se sono parecchi i soci che utilizzano metodi di irrigazione a manichetta, per il risparmio delle risorse idriche. Tutto questo è certificato?.

Dall'azienda agricola alla cooperativa fino al prodotto finito, sono sempre garantite l'identificazione e la tracciabilità dei lotti di prodotto. Al momento della consegna, al prodotto viene applicato un cartellino per ogni cassone per permettere di identificare nome della varietà, numero del socio e numero di consegna.

Abitiamo in un terreno vocato alla patata, sì, e lo dimostra il fatto che a fine Ottocento si trova documentazione riguardante un terreno sciolto, leggero, che si presta benissimo a questa coltura, in grado di farla crescere in modo regolare? specifica il presidente.

Co.pro.pa. si mostra attenta anche alla difesa degli agroecosistemi. Ogni varietà di patata è coltivata secondo i principi della lotta integrata, per ridurre i residui di fitofarmaci nei prodotti agricoli, abbassando i livelli di impatto ambientale, e i principi su cui si fonda sono la riduzione al minimo indispensabile dei principi attivi impiegati e delle concimazioni, e utilizzo delle rotazioni colturali.

La filiera di Co.pro.pa. è corta, poiché tutti i soci conferiscono patate alla cooperativa e la cooperativa le conferisce nella zona più vicina possibile alla distribuzione.

Qualità, filiera corta e rispetto dell'ambiente, attraverso la lotta integrata, sono alcuni dei nostri valori più importanti? conclude Pier Vito.

Links

[1] <https://copropa.it/coop/>