

COMUNICATO STAMPA

Festa della Patata 2015

Due appuntamenti nelle domeniche di settembre, il 20 a Castel d'Aiano e il 27 a Tolè, per promuovere insieme il prodotto tipico della tradizione agricola dell'Appennino Bolognese. Piatti tradizionali a base di patate, musica, mercato contadino e dell'artigianato, animazioni per i bambini

15 settembre 2015 – La coltivazione della patata rappresenta, da sempre, una risorsa di fondamentale importanza per l'agricoltura delle aree montane. Un tempo principale prodotto di sostentamento per gli abitanti della montagna, la patata oggi può essere annoverata a pieno titolo tra i cosiddetti "prodotti tipici". Eccellenze del territorio di sempre maggiore interesse per i consumatori e "leve" per il rilancio di attività tradizionali in loco, e più in generale per la promozione del territorio.

E' in questa chiave che, quest'anno, gli appuntamenti dedicati alla patata nella montagna vengono per la prima volta promossi insieme e "messi in rete", con un sostegno anche economico, nell'ambito della programmazione di iniziative dell'Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese.

Iniziative che, come detto, intendono valorizzare un prodotto dalle notevoli caratteristiche nutrizionali. La patata, infatti, possiede un modesto valore energetico e un contenuto di grassi particolarmente basso, ma costituisce una delle più importanti fonti di potassio per l'organismo umano, oltre ad essere ricca di carboidrati e preziosa fonte di vitamine.

Il primo appuntamento dedicato al tubero importato in Europa dal Sud America dai *conquistadores* spagnoli nel XVI secolo, si tiene, quest'anno, a **Castel d'Aiano** dove, domenica **20 settembre, al Parco Croce**, si svolgerà la 21esima edizione di **Patata in Festa**.

Da sempre prodotto di eccellenza del territorio la patata di Castel d'Aiano festeggia con una manifestazione finalizzata alla promozione del prodotto primario e dei piatti locali a base di una patata unanimemente apprezzata per le qualità nutrizionali ed il sapore esaltato dalla percentuale di amido superiore alla media.

Anche in questa edizione ci sarà spazio per un altro celebre tubero presente nella terra di Castel d'Aiano: il tartufo nero che insieme alla patata punta a fare la differenza nell'elezione dei "Prodotti di Montagna", marchio di origine dei prodotti fortemente voluto dalla Regione Emilia-Romagna e riconosciuto dall'Europa.

Alle ore 12 aprirà lo stand gastronomico, con il **Laboratorio del gusto** che proporrà gustosi piatti a base di patate (raviolini verdi, crocchette e tortini) nonché stinco e cotechino di maiale con contorni a base di patate. Il tutto accompagnato da vini doc dei Colli bolognesi. I partecipanti alla manifestazione troveranno, inoltre, animazioni per i bambini, esposizione di macchine agricole, mercato contadino e dell'artigianato, musica con il complesso "La Vaporiera" in un'esibizione itinerante.

Il ricavato della manifestazione sarà destinato all'acquisto di attrezzature scolastiche.

La domenica successiva, il **27 settembre**, l'appuntamento è con la **patata di Tolè**, una fra le produzioni tipiche più rinomate dell'Appennino. Utilizzata nella preparazione di diversi piatti tradizionali, è una patata tardiva (quella precoce si raccoglie da aprile a giugno, la comune da marzo ad agosto in pianura e da maggio a settembre in montagna) con caratteristiche organolettiche particolari dovute alla particolare natura del terreno.

Per la 52esima edizione della "**Sagra della Patata**", organizzata dalla locale Pro Loco, a **Tolè (nel comune di Vergato)** spazio dunque alla patata a pasta gialla, adatta alla frittura, e a quella a pasta bianca, ideale per gnocchi e purè nonché ingrediente principale di altri diversi piatti tradizionali dell'Appennino: dai tortelloni alle zuppe, timballi, tortini e crocchette.

Per i visitatori, un'ampia offerta enogastronomica proposta dai vari stand dove si potranno degustare prodotti tipici e le migliori ricette a base della prelibata patata locale. Assolutamente da non perdere sono le "patatine", patate di Tolè tagliate come le più conosciute chip, fritte e insacchettate dai volontari della Proloco e gli ottimi Borlenghi.

All'interno della sala "E. Carboni" di 450 mq, dotata di cucina industriale, pasto in gran parte a base di patate: tortelloni e gnocchi di patate al sugo o al ragù, umido a base di costoline e salsiccia, budino di crema di patate, tigelle, polenta al ragù o salsiccia, crema fritta, patate fritte.

Prima e dopo il pranzo si potranno, poi, cercare ghiotte occasioni nelle bancarelle del mercatino delle cose vecchie e antiche organizzato presso il campo sportivo e ci si potrà intrattenere (grandi e bambini) con spettacoli, giochi e intrattenimenti musicali, tra cui il battesimo della sella, il tiro con l'arco, un'esibizione equestre di "doma dolce" e la partecipazione dei giocolieri e acrobati della Famiglia Circense.

Claudio Giannasi
Ufficio stampa Unione Comuni Appennino bolognese
mob. 366 8169467 e-mail: c.giannasi@alice.ite