

Selenella®



Il Consorzio è composto da **16 soci**: Cooperative e Commercianti privati.

Rappresentano circa **320** agricoltori

la produzione di patate al selenio è **50,000 tons**.



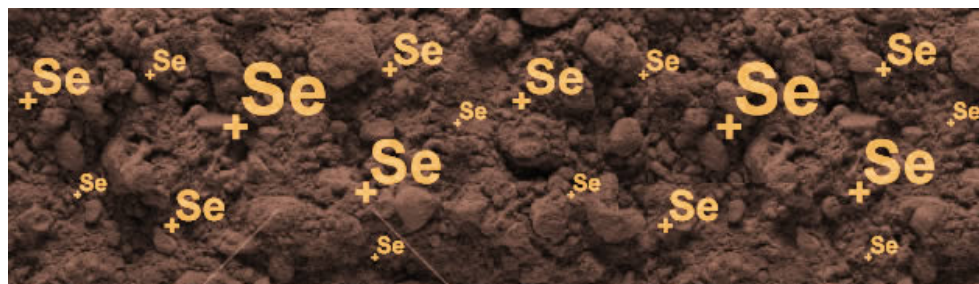
Cos'è Selenella®:

è stato il primo prodotto alimentare funzionale

è stato il primo marchio di patata in Italia



Selenella & Selenium



- ***Selenella***[®] è una patate ricca in amido, vitamine e minerali, **in più** ha il migliore antiossidante **Il Selenio** che contribuisce al miglioramento del sistema immunitario, riduce i problemi cardiovascolari e sui radicali liberi delle cellule.



Come è nata Selenella



1990-2000

Nel **1990**, a **Bologna** – alcune delle più importanti Cooperative e Commercianti di patata decisero di creare un Consorzio il *“Consorzio della Patata tipica di Bologna”,.*

Nel 2000 R&D del Consorzio insieme all'Università di Bologna hanno dato vita alla patata con selenio tramite una concimazione fogliare brevettata.



LEADER DI MERCATO

11,6% di quota di mercato a volume

14,9% a valore

in aumento (+6,1% vs a.p.)

PREMIUM PRICE

+30% verso il prezzo al pubblico medio

LA MARCA PIU' DISTRIBUITA

64% di Distribuzione Ponderata



*L'immagine di marca: MIGLIORABILE presso
le NON consumatrici*



+ PLUS +

Per le consumatrici:

- E' una Marca, dà fiducia
- Italiana
- C'è il Selenio
- E' di qualità
- E' Versatile
- C'è dietro un Consorzio

- MINUS -

Per le NON consumatrici:

- A cosa serve il selenio?
- Perché devo spendere di più?
- E' poco visibile
- Non incuriosisce

Fonte: Iterion - Brand Image Selenella – Maggio 2011

Consorzio Patata Italiana di Qualità”, controlla e coordina la produzione e la commercializzazione di ***Selenella***[®]:



- Stabilisce la superficie di coltivazione e le zone di produzione.
- Definisce le varietà da coltivare.
- Disciplina le tecniche di produzioni
- Controlla e certifica gli standard qualitativi attraverso verifiche presso i magazzini di confezionamento e presso i clienti.
- Garantisce la continuità delle forniture tutto l'anno producendo le patate nel Sud Italia con “*Novelle*”



- **La produzione di Selenella** adotta **rigorosi sistemi di certificazione** pre e post raccolta.
- **Selenella**, inoltre, ha conseguito il **marchio QC - Qualità Controllata**. Tale marchio disciplina tutto il processo produttivo, dalla coltivazione alla vendita, e fornisce un **riconoscimento istituzionale** all'attività svolta dal Consorzio nella tutela del territorio e del consumatore.

*La qualità delle patate viene dedotta
dai seguenti aspetti (ricerca Iterion
focus group)*



- l'assenza di germogli (se ci sono vuol dire che le patate sono state raccolte da troppo tempo);
- l'assenza di troppe macchie e segni neri;
- la buccia sottile e senza rugosità;
- il colore giallo, non troppo scuro né tendente al verde;
- la buccia pulita ma non troppo lucida, altrimenti rischia di apparire poco naturale;
- la presenza di qualche imperfezione ma minima, che consenta di sbuciarle comodamente



- Scelta della varietà;
- coordinamento del momento produttivo, attraverso un Comitato Agronomico, per la migliore e più sicura qualità in campagna e in cella frigo;
- verifica e certificazione qualità;
- garanzie sugli standard del confezionato e gestione delle non conformità.

La qualità è influenzata



- Dalla scelta delle aziende
- Dalla zona di produzione
- Tecniche agronomiche
- Dalle tecniche di conservazione
- Dalle tecniche di lavorazione del prodotto



- ***Durante la coltivazione***
 - Varietà coltivata
 - Difesa fitosanitaria
 - Regime idrico
 - Fertilizzazioni azoto/potassio
 - Tipologia terreno
- ***Durante le fasi di raccolta***
- ***Durante le fasi post-conservazione, lavorazione.***



Tignola Patata in Emilia Romagna



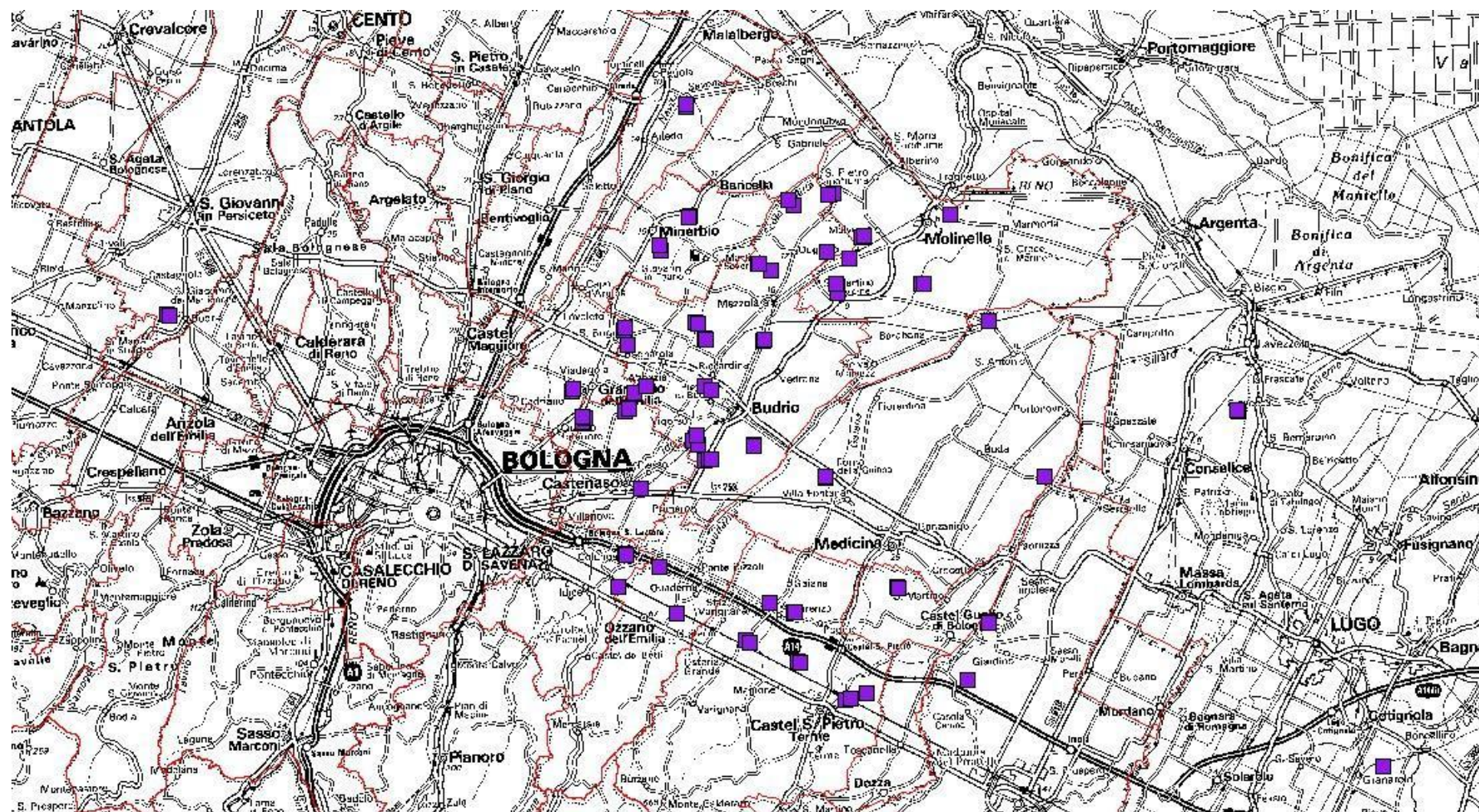
Anno	Diffusione	Danni
2002	Limitata	1-2 aziende
2003	Limitata (area di Budrio)	Elevati ma in poche aziende
2004	Limitata	Nessun danno
2005	Limitata (parte della prov. BO)	Nessun danno
2006	Limitata ma in espansione	Nessun danno
2007	Intera provincia BO	Elevati (area Budrio)
2008	Prov. Bo, Romagna, Ferrarese, Altre regioni del Nord	Medi ma diffusi in molte aziende
2009	Nord Italia	Cv. medie e tardive
2010	Nord Italia	Nessun danno
2011	Nord Italia	Cv. Tardive, presenza del danno in Veneto
2012	Nord Italia	Danni elevati in tutti areali
2013	Nord Italia	Nessun danno

- Da questa situazione è nata l'esigenza di creare una **rete di monitoraggio a salvaguardia dei 6.000 ettari** coltivati a patate sul territorio regionale
- Tale esigenza passa necessariamente attraverso una sinergica azione per il contenimento del parassita (az.agricole, comitato tecnico, SFR)

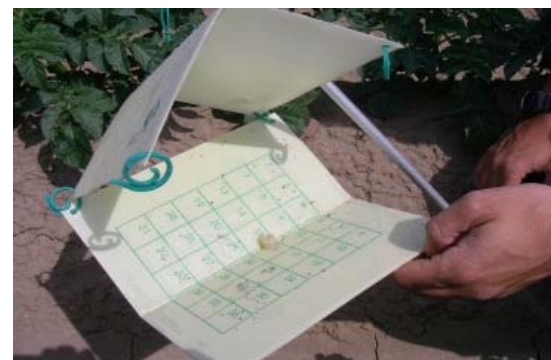


- All'inizio nel **2007**, le aziende monitorate erano **30**, dislocate nei comuni di Castenaso, Granarolo, Budrio, Castel S.Pietro, Minerbio, Ozzano, Molinella;
- Nel **2008** si passa a **80** trappole dislocate in 40 aziende;
- Dal **2010** le aziende monitorate sono passate a 60 e **120** trappole dislocate su tutto il territorio;
- Dal 2010 monitoraggio invernale post-raccolta in alcune aziende campione.

- I componenti del Comitato Tecnico Agronomico installano le trappole in modo di coprire tutto il territorio interessato alla patata. Vengono installate almeno 2 trappole per azienda
- Ogni trappola viene identificata e georeferenziata attraverso coordinate GPS



➤ **Raccolta dati settimanale**



➤ **Elaborazione dei dati**

➤ **Condivisione con i soggetti interessati: comitato agronomico, aziende, SFR dell'Emilia Romagna, coordinatori lotta integrata**



- i dati delle catture servono ai Consulenti agronomici per definire la strategia più adeguata da intraprendere
- l'andamento del volo viene discusso all'interno del Comitato e coi vari referenti del SFR e Coordinatori (rischi, deroghe, ecc)



le nostre attività sono mirata ad ottenere:

Selenella un tesoro di patata

