Non tutte le varietà di patata sono uguali.
Sono classificate in 3 tipi, ognuno con caratteri e comportamenti diversi in cottura.
Le patate di tipo "B" hanno caratteristiche intermedie e si adattano un po' a tutti gli usi.

CARATTERE	TIPO "A"	TIPO "B"	TIPO "C"
COMPORTAMENTO DURANTE LA COTTURA	RESTA INTERA	DISFACIMENTO LEGGERO	DISFACIMENTO ACCENTUATO
CONSISTENZA DELLA POLPA	SODA	ABBASTANZA SODA	TENERA
ASPETTO	NON FARINOSA	POCO FARINOSA	FARINOSA
UMIDITÀ	UMIDA	ABBASTANZA UMIDA	SECCA
GRANULAZIONE	FINE	ABBASTANZA FINE	GRANULOSA

Varietà e caratteristiche della "Patata di Cesiomaggiore" e come valorizzare nella cottura

VARIETÀ	COLORE PASTA	TIPOLOGIA CULINARIA	INSALATA E VAPORE	AL FORNO	FRITTURA	GNOCCHI	PURÈ
SIFRA	bianca	B - C	1	1	1	3	3
KENNEBEC	bianca	C	1	1	1	3	3
MAJESTIC	bianca	C	1	1	1	3	3
ROKO	bianca	C	1	1	1	3	3
VIVALDI	gialla	A - B	3	3	2	1	1
DESIRÉE	giallo chiaro	B	1	3	3	2	1
MONALISA	giallo chiaro	A - B	3	3	3	1	1
PRIMURA	giallo chiaro	A - B	3	3	2	1	1

1 discreta 2 buona 3 ottima

Per informazioni:
Cooperativa Agricola La Fiorita s.c.a.
Ufficio e magazzino: Via Toschian, 14 - Tel. e Fax 0439.438448
Vendita diretta: Busche, vicino al Bar Bianco - Tel. 320.6036403
32030 CESIOMAGGIORE (Dolomiti-Belluno)
info@cooperativalafiorita.it - www.cooperativalafiorita.it

Testi e foto di Stefano Sanson 2011 - Stampa DBS - 7-11

LA QUARTA DOMENICA DI AGOSTO,
PRESSO GLI IMPIANTI SPORTIVI DI CESIOMAGGIORE,
SI SVOLGE ANNUALMENTE LA TRADIZIONALE FESTA
PROVINCIALE DELLA PATATA DI CESIOMAGGIORE

LA PATATA DI CESIOMAGGIORE

COOPERATIVA AGRICOLA
LA FIORITA

COMUNE DI CESIOMAGGIORE

LA PATATA DI CESIOMAGGIORE

Coltivata secondo l'antica tradizione contadina nelle campagne a ridosso del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

Questo prodotto è riconosciuto dal marchio De.C.O. che ne garantisce l'origine, genuinità e bontà.

DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE
CESIOMAGGIORE
BELLUNO

PRESENTAZIONE DELLA PATATA DI CESIOMAGGIORE

La vera e originale "Patata di Cesiomaggiore" è riconoscibile dal marchio De.C.O. (denominazione Comunale di Origine) rilasciato dal Comune di Cesiomaggiore che ne tutela origine, genuinità e bontà.
Alla "Patata di Cesiomaggiore" appartengono un limitato e preciso elenco di varietà da consumo a differente sapore, consistenza, granulometria, umidità e colore, ognuna adatta a specifiche utilizzazioni culinarie.
È garantita da un gruppo di agricoltori associati che si sono impegnati a seguire, nel senso dell'antica tradizione contadina locale il rigoroso disciplinare di produzione, che vieta tra l'altro qualsiasi tipo di diserbo chimico e trattamento chimico durante la raccolta e conservazione del prodotto.
La stessa area di produzione a ridosso del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, ad alto grado di naturalità, lontana da grossi centri urbani, da grandi vie di comunicazione e da insediamenti industriali, è garanzia di qualità per il consumatore.

PATATE BUONE E SALUTARI

La patata è composta per l'80% di acqua, è ricca di carboidrati, fibre alimentari e vitamina C. Non contiene grassi ed è poco calorica (2 patate medie = circa 165 calorie).
È consigliata dai dietologi perché dà un buon senso di sazietà, sostituisce altri elementi con uguale composizione in principi nutritivi, si propone come gradevole alternativa a pane e pasta.

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE DELLA PATATA

Le patate per una loro ideale conservazione, vanno poste in locali al buio, areati, freschi e a temperature il più costante possibile, preferibilmente sui 12°C.
Variazioni troppo elevate di temperature causano condensa nei sacchi che non giova alla qualità della patata.
Con temperature al di sopra dei 12°C si rischia che esse germoglino, ma a temperature al di sotto dei 5°C modificano il loro sapore rendendolo dolciastro. Evitare l'esposizione alla luce diretta che porta ad una colorazione verdastra e la formazione di una sostanza leggermente tossica, chiamata solanina; se questo dovesse verificarsi, eliminare con un coltello le parti verdi.
La patata con molti germogli diventa dura e si abbassa il suo contenuto di vitamina C. In buone condizioni, soprattutto le patate più tardive di tipo "C", possono conservarsi per 3 o 4 mesi.

DOVE ACQUISTARE LA PATATA DI CESIOMAGGIORE De.C.O.

La vera e originale "Patata di Cesiomaggiore De.C.O." è in vendita presso:
- Cooperativa Agricola La Fiorita:
  - punto vendita prodotti agricoli situato vicino al Bar Bianco di Lattebusche a Busche di Cesiomaggiore;
  - magazzino di Via Toschian, 14 a Cesiomaggiore aperto il sabato mattina, lunedì e mercoledì pomeriggio
- gli agricoltori iscritti all'albo produttori della Patata di Cesiomaggiore e i rivenditori che espongono il marchio De.C.O.;
- durante la Festa Provinciale della Patata di Cesiomaggiore.

Per vostra garanzia e nostra tutela, nel rispetto della originalità e rintracciabilità, esigete sempre che il prodotto riporti il marchio De.CO. "Patata di Cesiomaggiore".