

WIGWAM®

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote associative 2026

- Socio Ordinario € 30,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 15685357 intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia
o con bonifico a IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357



Mattia Fornasier
di anni 19
di Zoppola (Pn)

Lavoro finalista del
Premio Wigwam Stampa Italiana 2026
"Giovani comunicatori per Comunità resilienti"
redazione@wigwam.it

In collaborazione con



La Comunità Locale Wigwam
di Udine

DALLA TERRA FRIULANA ALLA TAVOLA: LA SFIDA DELLA PATATA DI OVOLEDO

Abbiamo intervistato Alberto Lombardo della Cooperativa **CO.PRO.PA., Cooperativa Produttori Patate del Friuli-Venezia Giulia** di Ovoledo di Zoppola (Pn), dedita alla coltivazione, lavorazione e commercializzazione delle patate.

Mattia: Come è nata la CO.PRO.PA e qual è stato il suo obiettivo fin da subito?

Alberto: La storia di questa cooperativa, la CO.PRO.PA, inizia nel 1978, in un periodo in cui l'agricoltura locale aveva bisogno di aumentare le proprie forze. Così un gruppo di agricoltori di Ovoledo unirono le forze per aumentare e incrementare la produzione di questo ortaggio, molto importante

per questo angolo di Friuli. L'obiettivo di questa azienda, rimasto invariato negli anni, è quello di mostrare la patata non solo come un semplice ortaggio, ma come un ortaggio di questa determinata area del Friuli, garantendo il lavoro svolto dai loro soci e una ottima qualità per il consumatore che si porta a casa un prodotto di nicchia quasi definibile autoctono.

Mattia: Quali sono le principali varietà coltivate e commercializzate da questa società e le loro caratteristiche principali?

Alberto: In questa cooperativa i soci non si limitano a "coltivare le patate", ma cercano sempre la varietà migliore e quella che si presta meglio in ogni esigenza. La patata d'eccellenza di questa società è la **Kennebec**, che è una delle patate



**LA PATATA CHE RACCONTA
IL FRIULI**



migliori per fare gnocchi e purè, anche se come patata è molto versatile, grazie alla sua pasta bianca e farinosa. Per chi cerca qualcosa di più versatile la CO.PRO.PA dispone di coltivazioni di patata **Marabel**, che si adatta bene per la cottura in forno o frita, grazie alla sua pasta gialla, compatta e poco farinosa; questo tipo di patata si adatta a pietanze più semplici come: patate arrosto, bollite, in umido e tagliate a dadi.

Per chi cerca un prodotto fresco e bello da vedere, la CO.PRO.PA dispone della varietà **Colomba** che si distingue per la sua buccia fine e per la sua polpa soda; quindi, è molto simile alla patata Marabel; ogni varietà è stata scelta per adattarsi ai terreni, ma anche ai palati più esigenti.

Inoltre, Ouledo dal 1978 ospita una sagra dedicata alle patate e alla loro trasformazione alimentare con i più classici alimenti tipici del territorio. Nata per creare un momento di riunione tra i paesani di Ouledo, l'iniziativa fu fatta partire dal circolo agrario locale e da ormai quarantotto anni verso luglio riunisce tutto il paesino e non solo; negli ultimi anni sono aumentati anche gli eventi riunendo tutta la comunità e anche gli organizzatori.

Mattia: *Quali sono le maggiori sfide poste dal mercato delle patate?*

Alberto: Il problema più grande non è il mercato, ma bensì il clima, in quanto durante la stagione sono sempre più presenti eventi climatici estremi che negli ultimi anni colpiscono sempre di più le nostre zone e non solo; le problematiche più frequenti sono siccità e forti acquazzoni.

Come mercato la cooperativa cerca di far il possibile in quanto dai mercati esteri giunge un prodotto di discreta qualità ad un prezzo molto basso; quindi, l'azienda cerca di far comprendere al consumatore come questo prodotto, gestito da una filiera corta, possa garantire freschezza e sicurezza alimentare e un aiuto alla società contadina locale.

Oggi però si usa anche a preparazioni più moderne: viene usata per produrre birra artigianale, per dolci e dessert oppure per impasti di pasta e gnocchi. In passato era impiegata anche come sostituto del caffè, grazie alla tostatura dei semi.



*Le patate della CO.PRO.PA
Foto di Mattia Fornasier*



La Cooperativa CO.PRO.PA. Foto di Mattia Fornasier

L'azienda negli anni ha sempre cercato di innovare le tecnologie, anche se per noi *"significa usare la tecnologia per rispettare di più la natura"*, investendo in nuovi magazzini di stoccaggio, che permettono alla patata di mantenersi più a lungo e in modo totalmente naturale, dato che questo ci permette di ridurre i trattamenti post-raccolta. In campo, invece, il disciplinare della società adotta una tecnica di lotta integrata in modo da utilizzare solo lo stretto necessario in risorse idriche e prodotti per la difesa delle piante.

Inoltre, come società stiamo cercando nuovi metodi per ridurre ancor più l'impatto ambientale, ci stiamo impegnando a creare un packaging più sostenibile per l'ambiente, cercando soluzioni che riducano l'impatto ambientale e che non influenzino la conservabilità del prodotto.

Gli obiettivi per il futuro sono quello di avere una crescita consapevole, che non si fermi solo al produrre di più, ma al produrre meglio e quello di rafforzare l'identità della "Patata di Ovolodo", fino al punto che diventi un vero e proprio marchio, sempre più riconosciuto e ricercato, che non si fermi alla nostra regione, ma che venga riconosciuto da tutto il nord Italia. Inoltre, l'azienda vuole continuare ad investire nella ricerca varietale, cercando specie che resistono meglio a fitopatie e al cambiamento climatico.



In conclusione, di questa intervista possiamo dire che il signor Alberto Lombardo e i soci di CO.PRO.PA immaginano una crescita consapevole, che sappia congiungere la modernità della distribuzione al sapore autentico delle loro radici contadine, "mantenendo sempre la trasparenza che li ha resi un punto di riferimento in questi quarant'anni" ■

© Riproduzione riservata