Agrisicilia
Mascarpone, caffè e cacao si fondono in una crema morbida e avvolgente, ideale da spalmare su Panettone, Pandoro o gustare al cucchiaio.

> ***Patatine fritte e patate bollite: due mondi che non si capiranno mai.***
>
> ***FABRIZIO CARAMAGNA***

Sgambaro
Celebra le feste con la Special Box Bio Grani Antichi, una selezione di paste al farro Monococco, Dicocco e grano khorasan, eccellenti per gusto e valore nutrizionale. La confezione verde salvia include vari formati — dai Tortiglioni alle Fettuccine — e due eleganti latte vintage per conservare la pasta lunga e corta.

CONSIGLIO ECO *Le patate sono un alimento a basso impatto ambientale, richiedendo poche risorse idriche e nutrienti per crescere.*

www.alezionedisostenibilita.it

LE 8 COSE CHE FORSE NON SAI DELLE PATATE

Le patate, protagoniste indiscusse delle nostre tavole, hanno una storia millenaria e un futuro sempre più sostenibile. Dalle Ande sudamericane alle campagne italiane, questo tubero si conferma un alimento prezioso: nutriente, versatile e a basso impatto ambientale. Oggi, grazie a una filiera attenta alla qualità e all'innovazione, le patate tornano al centro dell'attenzione anche sui social, dove conquistano cuori (e forni) con ricette virali e nuove consapevolezze green.

ORIGINE ANTICHISSIMA

Le patate affondano le loro radici in Sud America: risalgono a circa 9 milioni di anni fa e sono nate da un incrocio naturale tra una specie selvatica e un antenato del pomodoro.

SUPERFOOD DEL FUTURO

Secondo UNAPA, le patate rappresentano un modello di agricoltura sostenibile, sicura e gustosa, capace di guidare la transizione alimentare verso il futuro.

DALLE ANDE AL MONDO INTERO

Grazie alla loro adattabilità e facilità di moltiplicazione, le patate si sono diffuse prima nelle Americhe e poi in tutto il mondo, diventando un alimento universale.

COLTURA VIRTUOSA PER L'AMBIENTE

Servono in media 287 litri d'acqua per produrre 1 kg di patate, molto meno rispetto ad altri vegetali o alle proteine animali (per la carne bovina oltre 15.000 litri!).

L'ITALIA AMA LE PATATE

Nel 2025 gli ettari coltivati in Italia sono 47.529, in crescita del 5%. Il nostro Paese vanta 6 denominazioni DOP e IGP e una filiera fortemente tracciabile e sostenibile.

STAR DEI SOCIAL

Sui social impazzano ricette come le Crispy Garlic Potatoes e le Parmesan-Crusted Roasted Potatoes. Per oltre il 55% degli utenti, le patate sono "troppo buone per essere solo un contorno".

ENERGIA BUONA E LEGGERA

Una porzione media di patate cotte (150-200 g) apporta circa 100 kcal, è quasi priva di grassi e ricca di carboidrati complessi, potassio e vitamina C.

ADATTE A TUTTI

Le patate sono senza glutine, ricche di fibre e perfette per diete equilibrate, vegetariane o per chi cerca un'alternativa sana ai cereali raffinati.