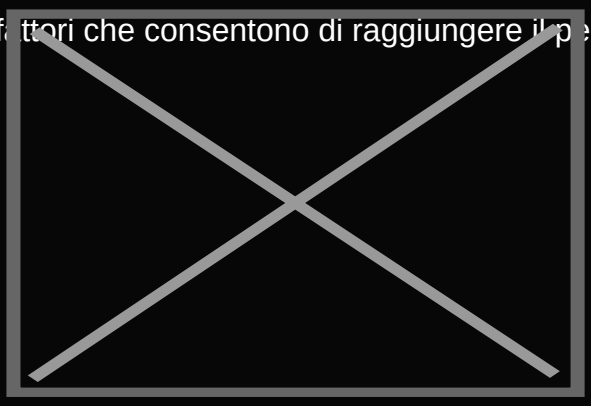
Eataly rivoluziona la patatina croccante: buona e anche sostenibile

patata-croccante-eataly-2-0ddef791

Eataly trasforma la **patatina croccante** nel segno della sostenibilità, grazie a una lavorazione totalmente artigianale e un ciclo produttivo rispettoso dell'ambiente che rivoluzionano questo tradizionale piatto, amato ma anche demonizzato da molti.

Protagonista di questa nuova offerta di Eataly, ordinabile a casa e disponibile presso tutti gli store, la **patata Agria di Avezzano**, proveniente da agricoltura biologica, ricca di amidi e povera di zucchero, fattori che consentono di raggiungere il perfetto punto di cottura e doratura per un effetto *very crunchy*.



"Siamo agricoltori da generazioni, quasi un secolo –

commenta **Nicola Di Renzo** dell'Azienda Agricola **Terra e Sole** – e non poteva esserci gratificazione più grande di essere i produttori delle patate che Eataly usa per questa nuova ricetta. Per noi è una grande soddisfazione sapere che la nostra patata di Avezzano è in tutti gli store d'Italia e così tante persone la assaggeranno".

Le patatine fritte, da sempre un piacere irrinunciabile, sono un piatto sinonimo di convivialità e Eataly ha voluto celebrarle dando vita a una interpretazione stuzzicante, genuina e gustosa, preparata partendo dal prodotto fresco e non surgelato. Lavate e cotte al vapore, le patate sono lasciate riposare per una notte in frigorifero, poi spezzate a mano ogni giorno e fritte in olio di semi di girasole Frienn di Olitalia, il prodotto da frittura a base di olio di semi di girasole altoleico 100% italiano. Attraverso

questa lavorazione completamente artigianale, le patate croccanti sono un piacere a **scarto zero**, in quanto viene utilizzata ogni parte della patata compresa la buccia.

[caption id="attachment_184413" align="alignleft" width="300"]

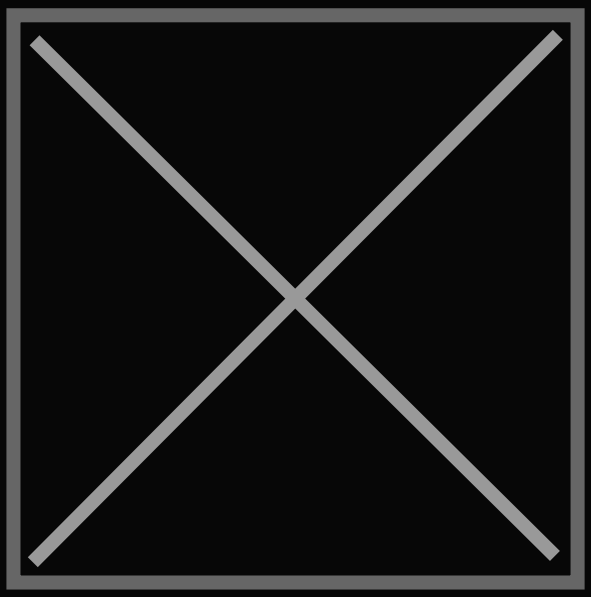


Enrico Panero[/caption]

Grazie all’intuizione di **Enrico Panero**, Executive chef di Eataly, sono proposte con sale siciliano, rosmarino fresco e scorza di limone, in abbinamento alla Salsa Mediterranea di Eataly fatta con maionese fresca Salsa Natura, acciughe Scalia, capperi Madama Oliva e senape biologica Cereal Terra. Il risultato è un piatto ricco di gusto servito su un tipico colafritto in alluminio per evitare l’utilizzo di materiali usa e getta.

Un piatto dedicato al 2021 e alle gratificazioni di cui soprattutto oggi abbiamo bisogno senza dimenticare il tema della **sostenibilità**, che rappresenta la filosofia e gli obiettivi della ristorazione firmata Eataly, così come la valorizzazione delle icone del cibo della cultura gastronomica italiana nel rispetto dell’ambiente e dell’agricoltura del nostro territorio.

La Patata Croccante si può ordinare da casa attraverso Deliveroo e Glovo e mangiare nei ristoranti di tutti gli Eataly (quando aperti). Nei reparti ortofrutta di tutti gli store si trovano invece in vendita i sacchetti di patata biologica Agria di Avezzano.



Buona e sostenibile

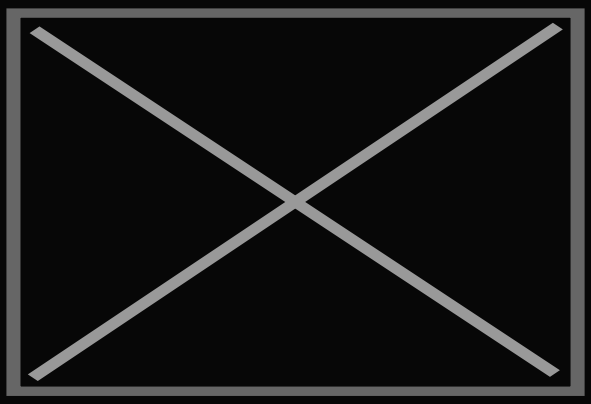
La sostenibilità è uno dei tratti principali della Patata Croccante di Eataly e caratterizza ogni fase del processo: dalla selezione della materia prima al servizio, fino allo smaltimento dell’olio di cottura.

La filiera

Le patate hanno una provenienza certificata e arrivano tutte dall’azienda agricola Terra e Sole di Avezzano, in Abruzzo, selezionata dal team di ricerca di Eataly per i suoi prodotti buoni e puliti grazie ai terreni fertili, al microclima e ad un’agricoltura totalmente priva di additivi e pesticidi. È da qui che le patate, dopo esser seminate, coltivate, raccolte e stoccate, sono spedite in tutti i punti vendita Eataly.

Il processo di lavorazione

Le patate arrivano accuratamente spazzolate all’interno delle cucine, dove sono lavate, cotte al vapore con la buccia e stabilizzate per una notte in frigorifero. La ricetta messa a punto da Eataly prevede che il giorno seguente siano spezzate a mano, fritte ed infine servite.



Il servizio

Anche la modalità di servizio è rispettosa dell’ambiente: le patate sono portate in tavola sul colafritto in alluminio e senza l’utilizzo di nessuna carta assorbente. La Salsa Mediterranea, proposta in abbinamento, è servita su un cucchiaino appoggiato direttamente al colafritto, scelta che consente di eliminare completamente l’utilizzo di stoviglie usa e getta.

Lo smaltimento dell'olio

Lo smaltimento dell'olio, a sua volta, segue un percorso green grazie alla collaborazione con aziende specializzate che – oltre a garantire il processo di raccolta - assicurano l’impiego dell’olio di frittura in nuovi cicli produttivi, come quello per la produzione di biodiesel e lubrificanti.