La patata de Álava, garantía de calidad

La provincia de Álava es muy propicia para la producción de patatas debido a su altitud, las características del suelo, y la humedad ambiental. Todo esto, unido a que este tubérculo es un cultivo muy arraigado en la tradición ha hecho que, hoy en día, la patata de Álava sea reconocida por los consumidores y consumidoras de diferentes territorios como un producto de altísima calidad.

La cooperativa Udapa, ubicada en Vitoria-Gasteiz, es la principal productora y envasadora de patata alavesa con el sello Eusko Label. Este sello, cuyo signo gráfico es una K, sirve para identificar y garantizar el origen y la calidad de las patatas **producidas y envasadas en la provincia. Estos tubérculos a su vez tienen** cualidades que **superan la media general, ya que las patatas que no cumplen con las exigencias establecidas no se comercializarán a través de él.**

En la actualidad, Udapa comercializa dos variedades diferentes con el sello Eusko Label, Monalisa y Agria. La primera de ellas tiene la piel y la carne de color amarillo, y es una de las variedades más versátiles en la cocina, ya que sirve tanto para freír, como para cocer o asar. Mientras que la variedad Agria tiene la piel y su interior de un color amarillo más oscuro, y debido a sus

propiedades y características es muy adecuada para freír.

Fiel a su compromiso con el cuidado del medio ambiente, esta temporada como novedad, la cooperativa presenta sus dos referencias más singulares en envases más sostenibles. De este modo, en la banda de la variedad Monalisa se reducirá casi el 50% del plástico utilizado en el envase anterior; mientras que el envase de la patata Agria será libre de plástico.

La innovación como bandera

Con el principal objetivo de impulsar la producción de patata en el territorio alavés, Udapa trabaja junto al Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario Neiker en la creación de nuevas variedades que se adapten mejor a los campos de cultivo de la provincia. Muestra de ello es Beltza, una nueva variedad que destaca por su intenso color púrpura y su alto contenido en antioxidantes; o Edurne, una variedad de piel muy fina que es fácil de lavar y pelar, lo que la hace idónea para el consumo doméstico.

Será de cara a las próximas Navidades cuando la cooperativa de comienzo a la campaña de comercialización de estas nuevas referencias. En ellas se remarcarán las propiedades y aptitudes de cada variedad, y al igual que la patata Agria, también se embolsarán en envases libres de plástico.

V gama

Y siguiendo con la innovación, desde principios de 2020 Udapa está dando un valor añadido a sus patatas, ya que a través de la gama Udapa fácil la cooperativa presenta las mejores patatas de la tierra peladas, cortadas en diversos formatos, envasadas al vacío y cocinadas al vapor, sin añadir ningún tipo de conservantes, colorantes, ni alérgenos. Todo esto permite a las y los consumidores obtener unas patatas naturales, sanas y sabrosas con las que preparar sus recetas favoritas de una manera más fácil y rápida, pero sin renunciar al sabor y textura de la auténtica patata de

Álava.

Actualmente la cooperativa cuenta con 4 referencias que se comercializan en el retail, y otras 11 que se distribuyen entre la industria y el Canal HORECA, pero fiel a su ADN innovador, la cooperativa seguirá desarrollando nuevas referencias que le ayuden a ampliar su catálogo de productos de conveniencia y le permitan seguir impulsando el consumo de patata dándole un valor añadido a la misma.

Artículo disponible en: