

La Patata "Monte Faldo"

Il Monte Faldo (807 metri s.l.m.) è la cima d'avvio della dorsale Lessinia che segna lo spartiacque tra le valli dell'Agno e del Chiampo. La parte sommitale è ancora oggi coperta per buona parte da una rigogliosa vegetazione boschiva. Laddove il versante collinare è stato sgombrato dal bosco per dar spazio all'agricoltura, il terreno si rivela ideale per l'orticoltura grazie alla natura del suolo, per lo più di origine vulcanica, dunque assai mineralizzato, e al clima, reso fresco dalle correnti che discendono dalle Piccole Dolomiti, con adeguata piovosità estiva. L'escursione termica tra notte e giorno, in particolare, favorisce da una parte la concentrazione dell'amido, elemento nobile della patata, ostacolando dall'altra l'accumulo d'acqua. La produzione è documentata fin dai primi dell'Ottocento e ancora oggi è affidata ad aziende a carattere familiare che praticano un'attività di tipo tradizionale, con concimazioni naturali e ricorso alla rotazione delle colture per ottenere sempre il meglio dal terreno. La produzione della Patata Monte Faldo De.Co. è ora regolamentata da un disciplinare di produzione e commercializzazione a cui i produttori iscritti all'elenco devono attenersi. Le varietà attualmente prodotte sono Bintje, Kennebec, Desirée, Monalisa, Kurova e Vivaldi che nell'insieme coprono tutte le esigenze, dagli gnocchi, che richiedono tuberi a pasta farinosa, alle insalate, di caratteristiche opposte che sono commercializzate in pezzature comprese tra i 4,5 e i 15 centimetri, solo entro sacchi etichettati con il logo della Denominazione Comunale (De.Co), il riferimento al produttore e la tipologia della patata. Alle tradizionali varietà di patate, si aggiungono due eccellenze: una patata dalla buccia nera e dalla polpa viola e infine, la singolare produzione di patate dette "uvi de galo", uova di gallo, con malizioso riferimento alla piccola pezzatura, ideali come contorno delle carni arroste. Per scaricare il disciplinare di produzione, visita il sito internet di uno dei 5 Comuni De.Co. della patata "Monte Faldo".

La De.Co. Sovracomunale

La valorizzazione ha visto protagonista il tubero patata nelle sue varietà più tradizionali, coltivato in una parte del territorio dei cinque Comuni, ben definito per la tipologia del terreno, questo è l'obiettivo che, nel 2010, ha mosso il Comune di Trissino come capofila a riunirsi con Brogliano, Nogarole Vicentino, Valdagno e Cornedo Vicentino a creare la prima De.Co. sovra comunale in Italia.

Lo scopo della De.Co. sovra comunale è quello di certificare un prodotto che è coltivato, o una attività che viene svolta, in un territorio comprendente più comuni, superando il concetto del "campanilismo", ma che garantisce una quantità minima di prodotto richiesta dal mercato, viste le scarse quantità che la collina o la montagna riescono a dare e ad avere più diffusione avendo un territorio più vasto interessato.

Il primo passaggio è stato quello di definire un regolamento di istituzione delle De.Co. cosicché i Comuni potessero regolamentare in materia. Tale Regolamento ha previsto l'istituzione di una Commissione sia per le De.Co. comunali sia sovra comunali.

La commissione ha avuto il compito di approvare i relativi Disciplinari di identificazione, produzione e commercializzazione dei prodotti De.Co. Il passo successivo è stato quello di redigere lo specifico Disciplinare con l'obiettivo di salvaguardare la metodologia tradizionale di coltivazione del tubero, garantendo al consumatore l'origine del prodotto e l'alta qualità nelle sue caratteristiche organolettiche.

E' stata conseguentemente definita l'area di produzione: per perimetrare l'area sono stati utilizzati parametri quali l'altitudine (in modo da garantire una buona escursione termica tra il giorno e la notte) e la tipologia di suoli. Il terreno deve essere di origine vulcanica, tipico della zona del Monte Faldo superiore ai 400 mt s.l.m. Nel processo è stata coinvolta in seguito anche la filiera della distribuzione e della ristorazione, per creare un sistema di richiesta spontanea da parte della comunità locale, che garantisca una domanda stabile e remunerativa per i produttori, necessaria inoltre per programmare investimenti e aumenti di produzione.

Per info: www.comunideco.it

VICENZA
12 Cuore del Veneto



Le Patate "Monte Faldo"

De.Co.



De.Co. Sovracomunale



Un territorio cinque Comuni
**TRISSINO - NOGAROLE
BROGLIANO - CORNEDO
VALDAGNO**



Azione di promozione promossa e realizzata
dall'Associazione "Bella Selva"

www.bellaselva.it



Comune di Valdagno Località Ceralto

Az. Ag. Reniero Giuseppe e Vittorio - Tel. 0445.970065



Comune di Cornedo Vic.

Agri Giulio dei Brachi - Tel. 0445.446155



Comune di Brogliano Località Quaragenta

Caroliato Matteo G. - Tel. 0445.940593
Dani Luciano - Tel. 0445.960205
Bruttomesso Damiano - Tel. 0445.960096
Battistin Franco - Tel. 0445.960173
Rigon Valter Pellegrino - Tel. 0445.960088
Carlotto Michele - Tel. 0445.947799



Comune di Nogarole Vic.

Belluzzo Giovanni - Tel. 0444.420684
Belluzzo Gabriella - Tel. 0444.427192
Dulmeri Renato - Tel. 0444.427092
La Primola - Tel. 0444.427285
Sinico Zaira - Tel. 0444.427111
Sella Leopoldo - Tel. 0444.623375
Chiarello Maurizio - Tel. 0444.427014
Nardi Antonietta - Tel. 0444.427063
Negro Marcegaglia M. - Tel. 0444.427024
Dalla Benetta Federico - Tel. 0444.1832968
Nardi Mario - Tel. 0444.688477



Comune di Trissino - Località Selva

Marcheluzzo Luca - Tel. 0445.960338
Pellizzaro Angelo - Tel. 0445.960139
Cenzato Luca - Tel. 0445.960167
Pellizzaro Diegolugi - Tel. 0445.962492
Cielo Marco - Tel. 0445.960351
Pellizzaro Stefano - Tel. 0445.491094
Pellizzaro Giovanni e S. - Tel. 0445.960140
Colombaro Maria G. - Tel. 0445.960208
ColombaroClaudio C. - Tel. 0445.960122
Pellizzaro Diego - Tel. 0445.960207
Cupo Davide - Tel. 0445.490599
Pellizzaro Francesco - Tel. 0445.960071
Pellizzaro Natalino e A. - Tel. 0445.960392
Brait Pierina G. - Tel. 0445.962543
Cristofoli Antonio - Tel. 0444.985335
Pellizzaro Sereno A. - Tel. 0445.963131
Pellizzaro Claudio - Tel. 0445.960056
Chiarello Sergio - Tel. 0445.962902



TERRITORIO
DI
PRODUZIONE