



Il Comitato Festa del Gnocco informa:

è possibile produrre gli gnocchi freschi di Selva fatti a mano e nelle quantità necessarie, per la "Festa del Gnocco" mantenendone intatte la freschezza e la genuinità,

solo grazie alla farina  e alle patate locali "Monte Faldo De.Co."

Ricetta originale "Gnocchi di Selva De.Co."

Ingredienti: (4 porzioni) 1 Kg di patate, 250g di farina,

1 uovo, noce moscata e sale quanto basta.

Preparazione: Lessare le patate con la buccia, sbucciarle e passarle ancora calde nello schiacciapatate. Lasciare raffreddare, impastare con gli altri ingredienti fino a raggiungere la consistenza utile per fare con le mani dei bastoncini del diametro di circa 1,5cm. Tagliarli lunghi 2cm e passarli su una forchetta o sul retro della grattugia, porli su un panno infarinato. Per cuocerli, metterli nell'acqua salata e bollente, saranno cotti quando saliranno in superficie. Scolarli molto delicatamente e condire a piacere.



www.festadelgnocco.it



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

www.bellaselva.it

Ristorante Costa

Selva di Trissino (Vi)

Cucina casalinga
Matrimoni e cerimonie

Giardino con buffet



Sala da pranzo di varie dimensioni da 20 a 300 posti

tutti i VENERDI' e SABATO dell'anno serate di degustazione dei "Gnocchi di Selva" De.Co.

Menù: 6 degustazione gnocchi, vino, acqua, caffè costo a serata €.20

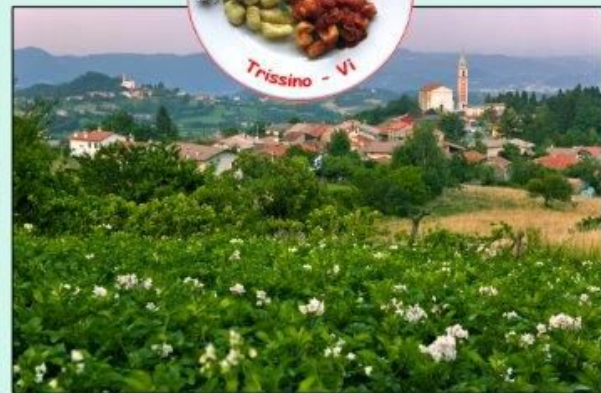
Ristoratore De.Co. Gnocchi di Selva

Tel. 0445 960295

Posizione SAT - N45°34.17' E011°18.478'



Trissino (Vi) Gnocchi di Selva De.Co.



Presenti a Fiera Cavalli a Verona con degustazione. Presenza organizzata da Consorzio Tutela il Soave nell'ambito del progetto PIAR-ACCESS denominato: le Valli del Vino e del Racconto terre da Gustare con la collaborazione dell'Associazione Bella Selva e Festa del Gnocco.



Gli Gnocchi di Selva De.Co. sono prodotti e forniti dal Ristorante Costa di Selva di Trissino - Vicenza



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 arrosto. Per scaricare il disciplinare di produzione, visita il sito internet di uno dei 5 Comuni De.Co. della patata "Monte Faldo".



Le Patate "Monte Faldo"



1ª De.Co. Sovracomunale in Italia



Patata
De.Co.
Monte Faldo

Un territorio cinque Comuni
TRISSINO - NOGAROLE
BROGLIANO - CORNEO
VALDAGNO

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

