

DECO SOVRA-COMUNALE

“PATATA MONTE FALDO”

SCHEDA CARATTERISTICA DEL PRODOTTO

Identificazione, Disciplinare di Produzione e Commercializzazione

IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE

1) Nome del Prodotto

Patata Monte Faldo

2) Territorio di Produzione

La Patata Monte Faldo viene prodotta in un ambito territoriale che ricade in gran parte sulle pendici del Monte Faldo. Il Monte Faldo è un colle con una altezza massima di 807 metri s.l.m. e fa da spartiacque tra la vallata dell'Agno e quella del Chiampo rappresentando, dal punto di vista geografico, una della ultime propaggini della dorsale lessinea in territorio vicentino.

Oltre al Monte Faldo, anche i territori limitrofi hanno le stesse caratteristiche atte alla coltivazione della Patata. Dal punto di vista amministrativo, l'ambito comprende il **Comune di Trissino, Nogarole Vicentino, Brogliano, Cornedo Vicentino e Valdagno**. L'Ambito segue i confini comunali dei comuni richiedenti la De.C.O. Sovra-comunale e riguarda esclusivamente i terreni posti in collina (a partire quindi dai piedi dei monti). Ha una altitudine che varia dai 120 metri fino agli 800 metri s.l.m.. L'ambito di riferimento rientra nel perimetro riportato nelle cartografie dell'allegato A. A discrezione della commissione, possono rientrare nel territorio di produzione quei coltivatori che, anche se al di fuori del perimetro, hanno i terreni di produzione ricadenti nel Comune iscritto alla DECO e che hanno le medesime caratteristiche pedo-climatiche dei terreni rientranti nel perimetro di produzione.

3) Descrizione sintetica del prodotto

La Patata Monte Faldo non è rappresentata da una varietà tipica del luogo. Infatti le cultivar più coltivate sono quelle tradizionali come Bintje, Kennebec, Desirée, Monalisa, Kuroda, Vivaldi, Spunta, Primura e Cornetta “ovi de galo”. Nell’allegato B sono elencate le varietà con le caratteristiche.

A rendere particolari queste patate sono le caratteristiche pedoclimatiche della zona di produzione. Infatti in questo ambito si ha la presenza di suoli bruni, rankers e litosuoli poggianti su rocce eruttive e metamorfiche associati localmente a suoli profondi per accumulo di argille illuviali. Questo unito al clima di una altitudine compresa tra 120 – 800 metri s.l.m. e da correnti di aria fresca che scendono dalle piccole dolomiti e incanalandosi tra le vallate dell’Ago e del Chiampo garantiscono un’ottima escursione termica diurna ideale per la patata.

4) Cenni Storici

La zona, negli ultimi due secoli, è sempre stata utilizzata per la coltivazione della patata. Prima dell’arrivo delle patate da semina olandesi (anni '70), nelle contrade più alte del Monte Faldo, si conservava uno stock maggiore di patate in maniera da fornire nel mese di Marzo tutto l’ambito con patate “da semina”.

5) Stagionalità: Periodo di Coltivazione

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Da Marzo fino ad Agosto-Settembre

6) Stagionalità: Periodo prevalente di disponibilità e consumo

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Da Agosto fino a fine Maggio

7) Caratteristiche strutturali di Produzione (Tipologie Aziendali)

Le aziende presenti nel territorio sono quasi tutte a conduzione familiare, quindi di piccola dimensione. A fianco a queste, ci sono numerosi “hobbisti” che al di fuori dell’orario del lavoro principale coltivano la terra e quindi anche la patata.

8) Usi Alimentari e culinari

I tuberi delle Cultivar prodotte in questo territorio si prestano ad essere utilizzati in tutte le forme tradizionali come patata da insalata, patatine fritte, da arrosto, patate da gnocchi o da purè. (Vedi allegato B).

9) Caratteristiche organolettiche e nutritive

Ha delle buone caratteristiche organolettiche e un buon sapore al palato. Le caratteristiche nutritive sono in linea con quelle generali della patata comune.

10) Livello produttivo e disponibilità del prodotto

Il prodotto è disponibile per la maggior parte dell'anno, salvo i mesi di giugno e luglio. Il livello produttivo purtroppo non soddisfa la richiesta del mercato anche se il costante incremento di produzione fa ben sperare per il futuro.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

11) Sistema di Coltivazione

Fasi:

1. Scelta varietale

Attualmente le cultivar coltivate sono: Bintje, Kennebec, Desirée, Monalisa, Kuroda, Vivaldi, Spunta, Primura e Cornetta "ovi de galo". Esse possono essere integrate o sostituite con altre che risultino migliori dal punto di vista produttivo e, soprattutto, qualitativo-culinario.

2. Concimazione

La concimazione può essere fatta in autunno ma si consiglia di eseguirla in primavera o prima dell'aratura del terreno o della sua fresatura superficiale in maniera che non ci sia il dilavamento dei nutrienti. Si consiglia di privilegiare la concimazione organica con concime maturo (non liquami) in quantità non superiore ai 400 quintali su ettaro. (Si ricorda che un campo vicentino è pari a 3.862 metri quadrati mentre un ettaro (ha) è uguale a 10.000 metri quadrati).

Per la concimazione chimica, l'azoto è l'elemento essenziale che influenza l'accrescimento vegetativo delle piante, la tuberizzazione, la produzione (aumentando il peso unitario dei tuberi) e le caratteristiche qualitative e culinarie dei tuberi. Il potassio e il fosforo, nei terreni con una dotazione normale, hanno effetti limitati sulla produzione e sulle caratteristiche qualitative (% sostanza secca) e culinarie dei tuberi.

Le dosi tecniche ottimali sono di 200 kg su ha di N (azoto), di 80 kg ha di P₂O₅ (P-potassio) e di 180 kg su ha di K₂O (K-fosforo). Nella coltura biologica, gli apporti azotati non devono superare i 170 kg su ha di N. Se si decide di attuare una concimazione sia organica che chimica, bisogna ricordare che la patata si avvantaggia notevolmente della fertilizzazione letamica, e in base alla quantità immessa di quest'ultima si deve tener conto nel calcolo dei quantitativi di N, P e K da somministrare che dovranno essere di minore entità.

Inoltre, si ricorda che mentre il fosforo e il potassio sono distribuiti totalmente all'impianto (semina), l'azoto può essere somministrato in modo frazionato: 1/3 all'impianto e i rimanenti 2/3 in due tempi, il primo al momento della rincalzatura e il secondo, 10-15 giorni prima della chiusura dell'interfila da parte della vegetazione.

3. Lavorazione del terreno

Per ottenere una buona produzione sia in termini quantitativi che qualitativi si prescrive di non utilizzare lo stesso areale (campo) di coltivazione per più di due stagioni di raccolta. Quindi di evitare il ristoppio per più di due anni o la successione con altre solanacee.

Se il terreno da preparare deriva da prato stabile si consiglia l'aratura nei mesi autunnali e la fresatura pre-semina. Questa operazione va a garantire maggior friabilità delle zolle di terreno grazie al gelo disgelo dei mesi invernali. Se invece, il terreno deriva da una semina di patate o altre colture, l'aratura può essere fatta anche subito prima dell'impianto o addirittura può essere fatta solo la fresatura superficiale sempre in occasione dell'impianto.

4. Piantamento

La semina deve avvenire tra i mesi di Marzo e Aprile. Le sementi possono essere tagliate in più parti (generalmente, un parte per germoglio, in base alla dimensione della patata) e interrate ad una profondità di 5 – 10 cm con una distanza di 25 – 30 cm l'una all'altra.

La densità d'impianto, utilizzando tuberi di calibro 28-35 e 35-45 mm è di 5,0-5,5 tuberi metro quadrato, con il piantamento di 20-25 quintali su ha di tuberi seme. La distanza tra i solchi consigliata è di 0,65 – 0,80 m.

5. Controllo delle erbe infestanti e difesa fito-sanitaria.

A Maggio, se necessario, si prevede con una zappatura per eliminare le erbe infestanti abbinata alla prima rincalzatura e alla prima concimazione azotata di copertura (se prevista).

La lotta ai parassiti vegetali ed animali viene attuata seguendo le indicazioni che l'Istituto "N. Strampelli" diffonde settimanalmente attraverso i bollettini fitosanitari che recepiscono le Linee Tecniche di Difesa Integrata, predisposte dalla Regione Veneto ed approvate dal Gruppo di Difesa Integrata del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

È assolutamente vietato il diserbo chimico con prodotti non previsti dai bollettini fitosanitari.

6. Rincalzatura

Tra fine Maggio e i primio di Giugno, si prevede una rincalzatura per eliminare le erbe residue e a ricomporre la porca per permettere un prolungata copertura dei tuberi ed evitare la loro esposizione alla luce con il conseguente inverdimento.

7. Irrigazione

Accanto alla concimazione azotata, l'irrigazione rappresenta l'operazione colturale che maggiormente condiziona l'accrescimento e la produzione della patata. Il volume di adacquamento ottimale è compreso tra 15 e 20 mm di acqua per singolo intervento e il turno di irrigazione viene stimato considerando una evapotraspirazione media giornaliera di 3-4 mm durante la stagione irrigua. È vietato l'utilizzo di acque luride o di scolo stradale.

8. Raccolta delle patate.

Tra Luglio e Settembre, in base alla precocità delle cultivar, è prevista la raccolta delle patate. È da evitare che i tuberi scavati e lasciati sul terreno ad asciugare all'aria non

devono essere lasciati esposti alla luce per più di 6 ore per evitare l'inverdimento o scottature da colpi di calore. Sono da privilegiare quei periodi in cui il ceppo è secco, il terreno ha un grado di umidità basso da non sporcare eccessivamente il tubero, ma allo stesso tempo non troppo secco e riunito in zolle che possa danneggiare il tubero.

12) Sistema di conservazione e trasporto

La conservazione deve avvenire in cantine, anfratti dei portici o luoghi a temperatura costante medio-bassa (< 15 °C) e al buio. Questo tipo di conservazione permette di rallentare l'asciugatura (disidratazione) della patata e di posticipare il più possibile l'inizio della germogliazione. Allo stesso modo è da evitare che la temperatura ambientale scenda al di sotto i 4-5 °C in maniera da garantire la massima qualità del prodotto. Per il trasporto nelle piccole e medie distanze va garantita la copertura dai raggi solari. È assolutamente vietato l'uso di sistemi e trattamenti antigerminanti di origine chimica.

DISCIPLINARE DI COMMERCIALIZZAZIONE

13) Sistema di commercializzazione

Le patate "Monte Faldo" messe in commercio, devono avere un larghezza minima superiore ai 25 mm (millimetri) e una massima di 120 mm. È consigliata la vendita su due standard di grossezza. Uno che raggruppa le patate piccole, ossia dai 25 millimetri fino ai 50 mm, e uno medio-grande, dai 50 mm fino ai 120 mm.

Non devono riportare tagli, ferite, abrasioni, funghi o macchie e non devono essere particolarmente sporche da terriccio.

A livello di vendita, le patate possono essere vendute o su sacchi da pezzatura minima di 2 kg e massima di 25 kg, oppure su cassette.

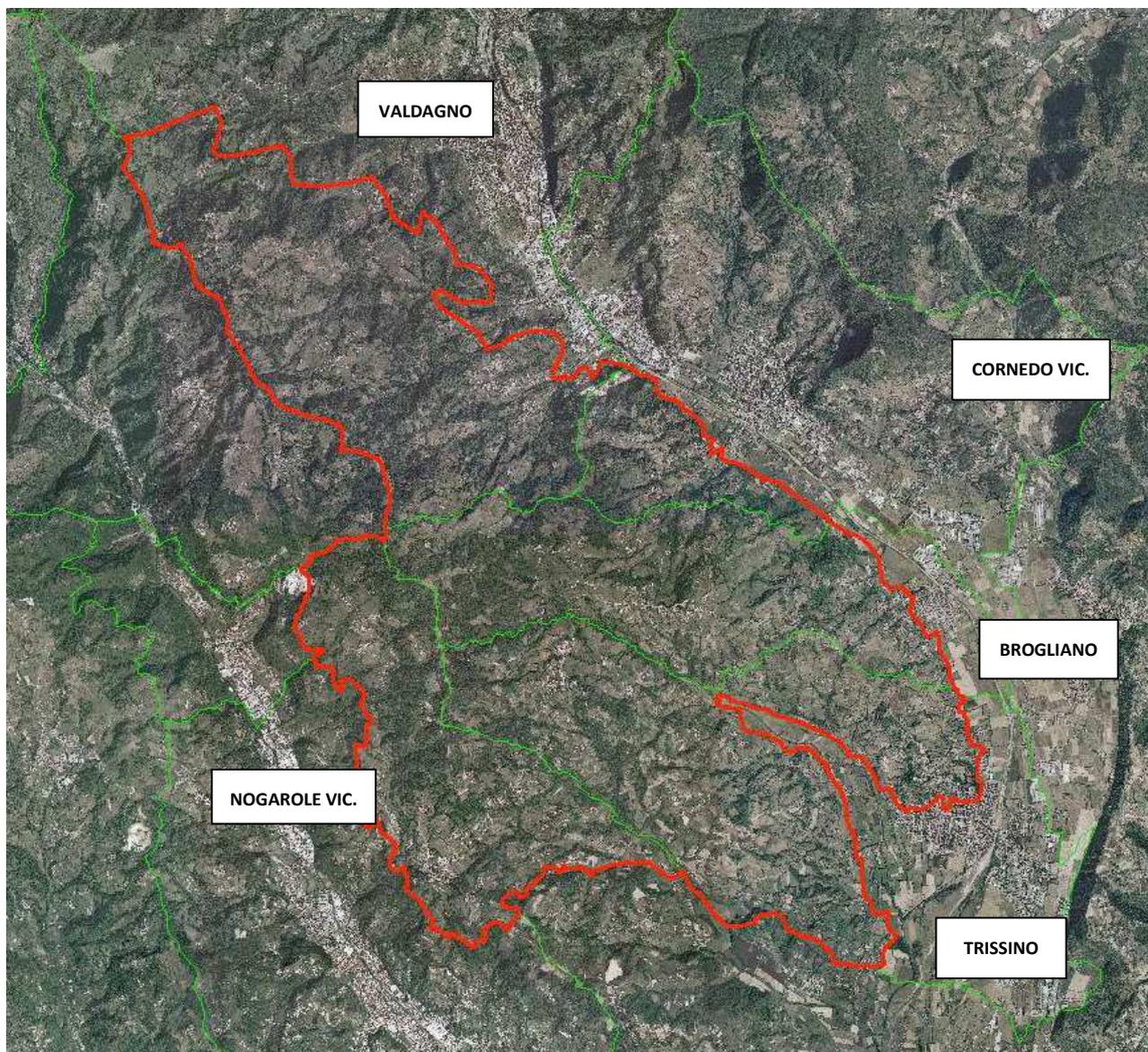
Nel caso in cui vengano vendute in sacchi, potranno essere utilizzati quelli riportanti il logo della patata Monte Faldo con all'interno l'etichetta identificativa, oppure su sacchi senza logo ma con l'etichetta esterna anziché interna. Tale etichetta dovrà essere presente anche nelle cassette e dovrà riportare obbligatoriamente:

- A. Il logo della Patata Monte Faldo come illustrato nell'allegato C.
- B. L'azienda o l'hobbista produttore con nominativo, indirizzo, recapito telefonico, eventuale partita IVA e il numero di approvazione dell'avvenuta iscrizione nel registro dei produttori "Patata Monte Faldo DECO Sovracomunale",
- C. La varietà di patata Monte Faldo così come elencata nell'allegato B.
- D. Gli usi culinari della patata
- E. La modalità di conservazione
- F. La località di produzione

ALLEGATO A

Territorio di produzione delle Patata Monte Faldo Deco Sovracomunale.

- In rosso, perimetro del territorio di produzione della Patata Monte Faldo DECO, in verde, i confini comunali.

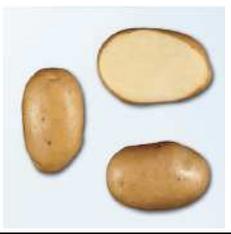
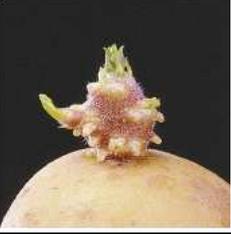


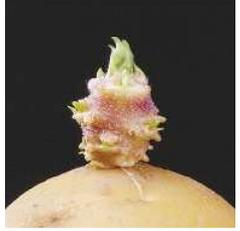
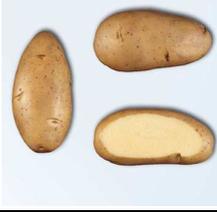
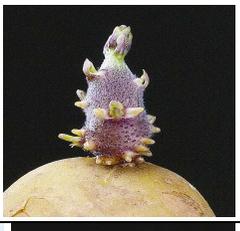
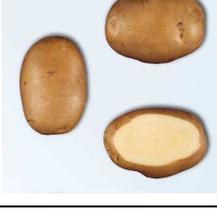
- Perimetro del territorio di produzione della Patata Monte Faldo DECO in cartografia stilizzata.

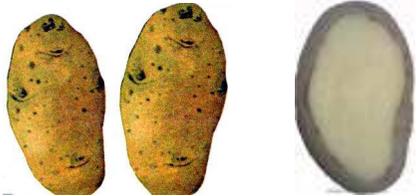


ALLEGATO B

Caratteristiche e varietà delle patate.

Varietà Patata	Maturazione	Pasta e caratteristiche	Dormienza	Usi culinari	Foto
Bintje	Da semiprecoce a semitardiva	Pasta di colore bianco panna e la buccia di colore giallo chiaro. Produzione elevata. Grossezza elevata dei tuberi. Molto sensibile alla peronospora sul ceppo, meno sui tuberi. Il tubero è immune alla maculatura interna ma alquanto sensibile alla scabbia.	Semi lunga a lunga	Gnocchi, purée da insalata, patate fritte.	 
Cornetta "ovi de galo"	Da semiprecoce a precoce	Pasta di colore avorio e la buccia di colore giallo.	Media	Da insalata, al forno	 
Désirée	Da semiprecoce a semitardiva	Pasta di colore giallo chiaro e la buccia di colore rosso. Produzione buona. Grossezza elevata dei tuberi. Molto sensibile alla peronospora sul ceppo, meno sui tuberi. Il tubero è immune alla maculatura interna e resistente al cancro (fysio 1) ma alquanto sensibile alla scabbia.	Semi lunga	Gnocchi, da insalata, patate fritte.	 
Monalisa	Semi precoce	Pasta di colore giallo chiaro e la buccia di colore giallo. Produzione buona/mediocre. Grossezza elevata dei tuberi. Abbastanza sensibile alla peronospora sul ceppo, meno sui tuberi. Il tubero è immune alla maculatura interna e resistente al cancro (fysio 1) ma sensibile alla scabbia.	Semi lunga a lunga	Da Insalata, da arrosto	 

Kennebec	Da semiprecoce a semitardiva	Pasta di colore bianco e la buccia di colore giallo molto chiaro. Produzione elevata. Grossezza buona dei tuberi. Alquanto immune alla peronospora sul ceppo e sui tuberi. Il tubero è immune alla maculatura interna e mediocrementemente immune alla scabbia.	Media	Gnocchi, purée patate fritte.		
Kuroda	Da semiprecoce a semitardiva	Colore della pasta giallo chiaro e della buccia rossa. Produzione buona/mediocre. Grossezza elevata dei tuberi. Alquanto sensibile alla peronospora sul ceppo, mediocre sui tuberi. Il tubero ha una buona immune alla maculatura interna e resistente al cancro (fysio 1) ma mediocrementemente immune alla scabbia.	Lunga	Da insalata, da arrosto		
Vivaldi	Da precoce a semiprecoce	Colore della pasta giallo e della buccia gialla. Produzione buona/mediocre. Grossezza elevata dei tuberi. Alquanto sensibile alla peronospora sul ceppo, alquanto immune sui tuberi. Il tubero è alquanto immune alla maculatura interna ma sensibile alla scabbia.	Semi lunga a lunga	Da insalata, da arrosto		
Spunta	Semiprecoce	Colore della pasta giallo chiaro e della buccia gialla. Produzione elevata. Grossezza elevata dei tuberi. Alquanto sensibile alla peronospora sul ceppo e sui tuberi. Il tubero è alquanto immune alla maculatura interna e alla scabbia. Resistente al cancro.	Semi lunga a lunga	Da insalata, da arrosto		
Primura	Molto precoce a precoce	Colore della pasta giallo chiaro e della buccia gialla. Produzione buona/mediocre. Grossezza buona dei tuberi. Alquanto sensibile alla peronospora sul ceppo e sui tuberi. Il tubero è alquanto immune alla maculatura e alla scabbia.	Semi lunga	Da insalata, da arrosto		

Majestic	Molto precoce a semitardivo	Colore della pasta biancachiario e della buccia gialla. Produzione buona/mediocre. Grossezza buona dei tuberi.	Semi lunga	Da gnocchi, da arrosto, purée.	
-----------------	--------------------------------	--	------------	--------------------------------------	---

BOZZA

ALLEGATO C

Logo Patata Monte Faldo DECO Sovracomunale.

