

Successo annunciato per l'ottava "Festa del Gnocco" di Selva di Trissino.

**14 Settembre 2012**

[Notizie - Prodotti De.Co. di Trissino](#)

Anche quest'anno la tradizionale "Festa del Gnocco" che si è conclusa domenica 9 settembre, ha riscosso un grande successo. Sono stati serviti 18.000 piatti di gnocchi, con il record assoluto di sabato di numero 3688 piatti.

Questa piccola località che nei periodi normali conta poco più di 300 abitanti, è stata letteralmente presa d'assalto da un numero incredibile di persone che hanno così potuto assaporare un gustoso piatto di gnocchi rigorosamente preparati a mano, spadellati uno a uno e proposti con undici varietà di gustosi sughi, gusti antichi ritrovati e arricchiti dai numerosi prodotti tipici locali.

Ma quest'anno gli organizzatori hanno voluto far fare un grande salto di qualità a tutta la rassegna, proponendo due interessanti momenti che hanno unito l'informazione al piacere di conoscere e gustare l'abbinamento di alcuni prodotti De.co. (Denominazione Comunale).



Il primo momento è stato legato al convegno svoltosi nella splendida cornice dell'Albergo-Centro Benessere "Sirio Life" con il seguente titolo:

"La valorizzazione delle De.Co. Vicentine: scenari e prospettive" è il titolo dell'incontro – organizzato dal Tavolo di coordinamento dei Comuni De.Co. Vicentini in collaborazione con la Comunità Montana Agno-Chiampo e con il Comitato Festa del Gnocco.

Nel corso del convegno, moderato da Paola Franco Presidente del Tavolo di Coordinamento, sono intervenuti diversi relatori che hanno affrontato i diversi aspetti della Denominazione Comunale:

-Dino Secco, Presidente del Consorzio Vicenzaè ha introdotto il tema dei prodotti De.Co. come strumento di promozione turistica,

-Roberto De Donno, docente di marketing strategico e operativo ha parlato di alcuni esempi di eccellenza di marketing territoriale in Italia,

-Rosario Privitera, agronomo e coordinatore di [www.calabriadeco.it](http://www.calabriadeco.it), ha riportato l'esperienza calabrese della commercializzazione di prodotti a marchio De.Co.

-Roberto Astuni, presidente della "Magnifica Confraternita dei ristoratori De.co" ha presentato l'interessante progetto di un gruppo di Ristoratori Vicentini.

Sono poi intervenute le autorità locali che hanno passato la parola a Fernando Manfron, Presidente della Comunità Montana Agno-Chiampo e a Camilla Rubega, Presidente della Commissione Sovracomunale Patata De.Co. Monte Faldo, che ha presentato le prossime iniziative della Commissione.

Si è parlato poi del caso della "patata di Formazza" attraverso la testimonianza di Giovanni Guarda e il Sindaco di Formazza, e ai prodotti De.Co. Formaggi e Latticini Monte Faldo con Mario Negro

Marcegaglia, Sindaco del limitrofo comune di Nogarole Vicentino.

Ha chiuso il convegno Vittorino Rasia Coordinatore del Comitato Festa del Gnocco che ha spiegato lo sviluppo della De.Co. Gnocchi di Selva.

Il convegno si è chiuso verso le ore 19.00.

La serata è poi proseguita, sempre all'interno dell'Albergo Sirio Life di Selva di Trissino, con il secondo momento educativo della giornata, la "Cena De.co Life".

Su un'idea di Amedeo Sandri, si è organizzata una degustazione guidata di prodotti enogastronomici locali: un menù che ha messo assieme in maniera equilibrata più prodotti vicentini di Denominazione Comunale garantendo le giuste associazioni alimentari per un benessere che deve partire da una corretta alimentazione. La cena a base di prelibatezze genuine e a km zero, proposte dai produttori De.Co., è stata presentata, sempre dallo chef vicentino Amedeo Sandri che ha illustrato gli ingredienti utilizzati, promuovendo così i prodotti locali, spesso poco conosciuti.

La cena è stato uno strumento che ha valorizzato il patrimonio culturale ed enogastronomico locale: la sigla De.Co. stabilisce come un prodotto venga promosso, e spesso riscoperto, nell'intento di valorizzare e accrescere il senso di appartenenza di una comunità al proprio territorio. Lo chef, nonché maestro, Amedeo Sandri in questa sede non è stato ai fornelli, bensì ha allietato la serata presentando i prodotti protagonisti dei numerosi piatti, testimone fedele di una tradizione gastronomica illustre. La Magnifica Confraternita dei Ristoratori De.Co. nata da un'idea dei ristoratori Confartigianato della provincia di Vicenza che hanno sempre creduto e condiviso un obiettivo comune: quello di promuovere il territorio in tutte le sue forme ed espressioni. Lo scopo della Confraternita è proprio questo, creare sinergie con altre realtà che portino ad un turismo vero legato alla bellissima terra vicentina. L'impegno della Confraternita quindi è quello di valorizzare attraverso i propri menu non solo i prodotti De.Co. ma anche le tipicità vicentine, i prodotti di nicchia, particolari prodotti della tradizione e del territorio dimenticati o in via d'estinzione, un certo numero di vini vicentini. In quest'occasione, a fianco della Festa del Gnocco, la Confraternita persegue ancora una volta il suo obiettivo.

Di seguito il menù della serata:

Antipasto

Fichi di collina De.Co. di Creazzo

Soppressa di Valli del PasubioDe.Co.

Stuzzichini di Patate Monte FaldoDe.Co. di Trissino varietà "Vitellote" con olio extra vergine di Oliva Veneto DOP dei Colli BericiDe.Co.di Nanto

VINO: Gambellara Spumante DOC – Cantina di Gambellara

Primi piatti

Pasta e fagioli tiepida con i fagioli "Scalda" De.Co. di Posina

Gnocchi di Selva De.Co. di Trissino fatti con patate Monte FaldoDe.Co. di Trissino varietà "Bintje" e farina bianca conditi con il "Consiero" di coniglio nostrano

Gnocchi di Selva De.Co. di Trissino fatti con patate Monte FaldoDe.Co. di Trissino varietà italiana "Formazza" e farina di mais Marano De.Co. conditi con burro Monte FaldoDe.Co. di Nogarole Vicentino e salvia nostrana

VINO: Gambellara Classico DOC – Cantina di Gambellara

Secondo piatto

Formaggi Monte FaldoDe.Co. di Nogarole Vicentino con polenta di mais Marano De.Co. e funghi di grotta di Longare

VINO: Gambellara Classico DOC – Azienda Agricola Vignato Davide

Dolce

Torta di riso Vialone Nano De.Co. di Grumolo delle Abadesse con ricotta Monte FaldoDe.Co. di Nogarole Vicentino

VINO: Recioto di Gambellara Classico DOCG – Azienda Agricola Zonin Roberto

*Paola Franco*

Presidente Tavolo di Cordinamento Comuni De.co. Vicentini - Consorzio Vicenza è -