

## Val Formazza 6 febbraio 2013



Visita della delegazione del Comune di Trissino, della Pro Loco di Trissino del Comitato della Festa del Gnocco di Selva di Trissino e del rappresentante del Consorzio Vicenzaè per il Tavolo di coordinamento dei Comuni De.Co. Paola Franco

Obiettivo dell'incontro: Portare l'esperienza di Selva di Trissino nella riqualificazione di un territorio attraverso la promozione di un prodotto locale: la patata.

La giornata è stata caratterizzata da due momenti fondamentali: l'incontro istituzionale nella Sala Consiliare alla presenza delle autorità ed il seminario nel pomeriggio, tenuto dal Dr. Guarda e dalla Prof.ssa Andrenelli alle famiglie coltivatrici della Val Formazza

### I^ parte – incontro istituzionale

Alla presenza di:

#### Provincia del Verbano Cusio Ossola

Assessore all'Agricoltura all'Agricoltura.....Germano Bendotti  
Responsabile Dipartimento agricoltura.....Marco Marcellino

#### Comue di Formazza

Sindaco.....Bruna Papa  
ViceSindaco.....Roberto Matli  
Consigliere Comunale.....Valeria Bacher  
Consigliere Comunale.....Corrado Sandretti  
ex Sindaco.....Luigi Antonietti

#### Comue di Premia

Sindaco.....Fausto Braitto

#### Istituto Professionale Agrario di Crodo

Docente di .....prof Antonio Iannussi

#### ATCF (Associazione Turismo e Commercio) di Formazza

Presidente.....Marco Valsesia

#### Pro Loco Formazza

Delegata del Direttivo.....Eleonora Bina

Coltivatori-Custodi delle cv Formazza e Walser:

.....Anna e Achille Della Ferrera

Introduce il **Vice Sindaco** di Formazza, saluta i convenuti e presenta le numerose autorità istituzionali e di rappresentanza del territorio, introduce il tema della giornata e le prospettive per il Comune di Formazza e l'intera valle.

**Dr. Guarda:** narra come è nato il suo rapporto con i Formazzini ed illustra l'opportunità economica e culturale (oltre che di vera e propria coltura) insita nel tubero della "patata val Formazza", da sempre coltivato in loco, e l'opportunità di produrre la semente da utilizzare per la coltivazione a Selva di Trissino e tutto il territorio di coltivazione della Patata Monte Faldo De.Co.. Per contro, il comitato può mettere a disposizione l'esperienza maturata in occasione di questi anni della "festa del gnocco" fondata proprio sulla patata, manifestazione che ha raggiunto rilevanti dimensioni e che potrebbe conseguentemente portare anche a Formazza ed ai comuni contermini analoga opportunità di promozione del territorio e del prodotto tipico locale.

**Sig. Rasia Vittorino:** riporta come è nata e cresciuta la manifestazione arrivando a dimensioni considerevoli di oltre 20.000 piatti venduti nel corso dell'ultima manifestazione giunta alla ottava edizione. Per Trissino, la missione del comitato e della manifestazione è la raccolta di fondi per il sostentamento delle iniziative della parrocchia ed il mantenimento delle strutture parrocchiali, al contrario, per Formazza la possibilità di un incremento turistico connesso con le rilevanti e già sviluppate potenzialità dell'intera valle in tal senso.

**Paola Franco:** il prodotto a denominazione comunale (De.Co.) Illustra la storia della denominazione comunale, dall'idea di Luigi Veronelli, all'intervento dell'Anci, alla manifestazione di Villa Tacchi con il rilascio del Patrocinio della Regione Veneto fino alla proposta di Legge Regionale. Sfata il problema del contrasto Comunitario verso il prodotto De.Co., anzi sprona alla valorizzazione dei prodotti del territorio: si tratta della carta d'identità di un prodotto certificata dal Sindaco. Propone una mostra mercato dei prodotti De.Co. da inserire nella manifestazione in modo da promuovere i prodotti locali e farli conoscere al pubblico, incrementando così la vendita diretta e delineandolo come potenziale elemento di valore economico aggiunto per le famiglie Formazzine.

**Prof.ssa Andrenelli:** mette in evidenza la problematica legata alla presenza di virosi nella pianta che si propagano nel tubero e che devono essere eliminate per garantire una vegetazione rigogliosa della pianta e una produzione completa. Allo stato attuale la presenza della malattia riduce il vigore vegetativo e la produzione sia in termini quantitativi che qualitativi. Descrive il processo di sanificazione in laboratorio in vitro, ed in serra controllata, delineando la sostenibilità economica dell'operazione per una limitata quantità di piante. La d.ssa esalta la rusticità genetica della varietà della patata di Formazza, ritenendolo un elemento di fondamentale importanza per poter ricavare un prodotto di ottima qualità. Viene inoltre messa in evidenza l'importanza della rotazione agraria per salvaguardare la sanità del semente e della varietà, alternando cereali (segale, orzo) o leguminose (fagiolo, pisello, ceci).

**Prof. Antonio Iannussi Istituto Professionale di Agraria:** si allaccia al discorso della Prof.ssa Andrenelli, loro hanno già avviato un'attività sperimentale di utilizzazione di microplantule fornita dalla Prof.ssa Andrenelli, con la produzione di minituberi. L'attività è complessa e richiederebbe la realizzazione anche di alcune strutture (tunnel con rete antiafidi per impedire la trasmissione delle virosi e la produzione di minituberi virs-esenti).

**Ass. Provinciale all'Agricoltura: Germano Bendotti**, mette in risalto le numerose attività di promozione del territorio messe in atto dalla Provincia, illustra le principali collaborazioni già in essere con i vari Enti, dichiarando la massima disponibilità a collaborare al progetto di concerto con la comunità locale. Presenta la pubblicazione realizzata, una guida alla vendita diretta dei prodotti agroalimentari del Verbano Cusio Ossola.

**Fausto Braitto Sindaco di Premia**: si dichiara fin da subito disponibile a collaborare per questo progetto in cui crede fermamente, indica il Comune di Formazza come Ente coordinatore e capofila in questa iniziativa pronto comunque a partecipare con la propria struttura.

**Dr. Gugole**: illustra come nel caso della De.Co. sovra-comunale della “Patata Monte Faldo” De.Co. vi sia stato un ritorno al territorio sia in termini di recupero di aree abbandonate alla coltivazione e quindi un maggior controllo della collina, della regimazione idraulica portando anche ad un contenimento, sia pur limitato ma percepibile, delle problematiche idrauliche ed idrogeologiche dell'area; esalta l'importanza del sacrificio di un comune capofila che costituisca elemento trainante e coordinatore per evitare incomprensioni e problematiche di connessione tra le strutture o burocratiche. Raccomanda l'attività di assistenza e formazione dei coltivatori nella direzione del disciplinare del prodotto De.Co. ed illustra le possibilità poi di commercializzazione portando l'esempio incontrato all'Expo di Genova dove con la patata si producevano frittelle molto gustose e adatte ad essere arricchite nel gusto con formaggi locali.

Dopo vari interventi ed approfondimenti la riunione viene scolta tra la soddisfazione dei partecipanti per un'occasione così importante offerta alla val Formazza in un clima di cooperazione e disinteressata se non gratuita collaborazione per la promozione del territorio.

Il ristorante Costa di Selva di Trissino, grande partner e sponsor della Festa del Gnocco, ha fornito alla delegazione 8 kg di gnocchi freschi, fatti il giorno prima per l'occasione (gnocchi prodotti da patate della Val Formazza e coltivate a Selva in via sperimentale) e degustati a pranzo presso un locale di ristorazione locale e serviti con 3 diversi tipi di sugo. Sono stati molto apprezzati da tutti e in particolare dal ristoratore che ha voluto sottolineare l'alta qualità del prodotto, dichiarando che fin da subito si organizzava per proporli alla sua clientela.



## II^ parte – incontro con le famiglie coltivatrici

La seconda parte dell'incontro ha riguardato le relazioni del Dr. Guarda e della Prof.ssa Andrenelli volte a fornire i primi concetti base di buone pratiche colturali della patata.

Ha aperto la relazione il Dr. Guarda parlando di come è nato il suo rapporto con Anna e Achille Della Ferrera e Luigi Antonietti che ha portato alla conoscenza di questa cultivar di Formazza le cui caratteristiche qualitativo-culinarie sono state riportate nel volume "La patata" edito, nel 2011, dalla Bayer nella collana Coltura&Cultura". Illustra l'opportunità economica e culturale (oltre che di vera e propria coltura) insita nel tubero della "patata Formazza", da sempre coltivato in loco, e l'opportunità di produrre la semente virus-esente da utilizzare per la coltivazione. Passa poi a illustrare alcune brevi note sulla tecnica di coltivazione soffermandosi su:

- importanza della rotazione e della successione colturale;
- la concimazione organica per migliorare le rese e la qualità dei tuberi,
- l'importanza nelle coltivazioni di alta quota del pregermogliamento dei tuberi-seme per l'anticipo dell'emergenza e l'incremento produttivo,
- la densità di piantamento dei tuberi-seme,
- la profondità di piantamento;
- delle successive tecniche di rincalzatura (per favorire la tuberizzazione e impedire l'inverdimento dei tuberi) e di sarchiatura per la lotta alle infestanti,
- particolare attenzione poi è stata data alla difesa fitosanitaria contro la peronospora della patata con ossicloruro di rame o altri prodotti a base di rame. Difesa che non fino ad ora non è stata mai eseguita e che tutti gli anni provoca la morte anticipata della vegetazione, spesso a partire anche da fine agosto o in settembre, interrompendo così l'ingrossamento finale dei tuberi.

*A conclusione dell'incontro è stata consegnata la bozza del progetto di "Valorizzazione della montagna attraverso cultivar locali di patate e la costituzione delle De.C.O." nella quale sono anche riportate le principali e fondamentali tecniche di coltivazione della patata per le aree di montagna per produrre patata da consumo e patata da seme.*

Ha poi preso la parola la Prof.ssa Andrenelli relazionando sull'importanza del risanamento dalle virosi delle cultivar locali di patata e, in particolare delle cv. Formazza e Walser. Si è soffermata nell'illustrare le tecniche di risanamento attraverso la tecnica di termoterapia partendo dai meristemi apicali dei germogli dei tuberi e delle successive moltiplicazioni (taleaggi) in vitro. Questa tecnica sfrutta la diversa velocità di accrescimento dell'apice vegetativo e di diffusione del virus nei tessuti permette di ottenere microplantule virus-esenti da propagare successivamente, sempre in ambiente sterile, in camere di crescita. Le microplantule successivamente verranno trapiantate in serra, in ambiente protetto da possibili infezioni afidice, per ottenere minituberi, cioè piccoli tuberi di Ø variabile da 0,5 a 10 cm. Questi minituberi serviranno per l'ottenimento di tuberi-seme virus esenti che, dopo almeno altre due moltiplicazioni in pieno campo, potranno essere utilizzati come patate da seme da far coltivare ai pataticoltori per la produzione di patate da destinare al consumo.

Gli interventi sono stati chiusi dal Sindaco di Formazza che ha sottolineato l'importanza dell'iniziativa e la grande opportunità che viene data ai Formazzini.

